



„...weil das Leben schön ist!“

Gern sind wir Ihre Gastgeber am See!

In einer lebendigen & ungezwungenen „Urlaubsatmosphäre“ mit Seeblick bieten wir Ihnen gern unsere regionale wie saisonale Küche an. Auch auf hausgebackenen Kuchen & Torte müssen Sie bei uns nicht verzichten.

Ihre Familienfeier, Fahrradtour, Vereinstreffen, Geburtstag, Betriebsfeier, Jubiläum, Kaffeeausflug etc. findet hier bei uns den richtigen Rahmen und den richtigen „Ton“.
... einfach jeder Anlass gibt Gelegenheit und „Raum“ zum Feiern & Genießen am See im SeeHuus.

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell bei der Organisation und Durchführung Ihrer Feierlichkeit. Dabei verstehen sich unsere nachfolgenden Menüs & Buffets als Vorschläge, die in sich variabel sind.

Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung zu einem „sich gern zurückblickendem Erlebnis“ ausführen zu dürfen.

*Ihre
Rieke Meiners mit Familie
& dem Team vom SeeHuus ☺*

Menüs

... im Folgenden eine kurze Übersicht über mögliche Speisen, die zu einem Menü zusammengestellt werden können (jeweils 1 **Suppe**/1 **Hauptgerichtbaustein**/1 **Dessert**). Der Hauptgang wird auf Platten serviert. **Ab 20 Personen** buchbar. Unter 20 Personen wählen Sie einfach bequem nur eine Fleischspeise, 1 Gemüsevariation aus... 😊

Falls Ihr Lieblingsgericht nicht zu finden ist oder die Lieblingsgemüsekombination o.ä. einfach Bescheid geben – wir passen dieses gerne für Sie an - um Ihnen einen abgerundeten vollen Genuß zu ermöglichen.

Menübausteine

Suppe

Hühnersuppe „SeeHuus“

Lauch-Creme-Suppe

Tomatencremesuppe

Rinderkraftbrühe

Möhren-Ingwer-Suppe

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe (nur in der Saison)

Kürbiscremesuppe (nur in der Saison)

Hauptgericht

„See-Braterei“

Rustikaler Rinder- und Schweinebraten mit gebratenen Pilzen in Speck und Zwiebeln
dazu eine kräftige Bratensoße,
Salzkartoffeln und Kroketten
SeeGemüse: Zarter Rosenkohl, Pariser Karotten,
junge Erbsen und Butterbohnen
Muddi's Salate: Gurken-, Bohnen- und Krautsalat

Als 3-Gang-Menü: 24,50 Euro pro Person

„See-Geknusper“

Deftig gefüllte traditionelle Rouladen,
Schnitzel und Hähnchenbrust im Knuspermantel
dazu serviert eine abgerundete Braten- und eine Champignonrahmsoße,
Salzkartoffeln und Kartoffelgratin
SeeGemüse: Leckerer Blumenkohl, Pariser Karotten, junge Erbsen und Butterbohnen
Muddi's Salate: Gurkensalat, Bohnensalat und Krautsalat

Als 3-Gang-Menü: 26,50 Euro pro Person

„See-Finesse“

Feine Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust
dazu Pfeffer- und Champignonrahmsoße,
Bratkartoffeln und Kartoffel-Wedges
SeeGemüse: Zarte Speckbohnen, Kohlrabi, Paprika und Möhren
Muddi's Salate: Gurkensalat, Bohnensalat und Krautsalat

Als 3-Gang-Menü: 26,50 Euro pro Person

„See-Geflüster“

Würziger Spieß- und Putenbrustbraten an geschwenkten Pilzen in Speck und Zwiebeln
dazu Champignonrahmsoße und Zigeunersoße,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
Gemüse: Feiner Blumenkohl, Karotten, junge Erbsen und Butterbohnen
Muddi´s Salate: Gurkensalat, Bohnensalat und Krautsalat

Als 3-Gang-Menü: 23,50 Euro pro Person

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtmousse

Tiramisu

Heiße Kirschen mit Vanilleeies

Bayerisch Creme mit Fruchtsosse

Büffet „Klassik“ Ab 30 Personen

Suppe:

Hühnersuppe „SeeHuus“

Hauptgang:

Rinderbraten mit Zwiebeln und Gurken dazu eine Bratensoße

Schmackhafter Schweinebraten an Pfeffersauce

Zarte Medaillons von der Pute – Curry-Sauce

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

„See“Gemüse: Broccoli, Pariser Möhrchen und Erbsen mit Sauce Hollandaise,

Prinzessbohnen im Speckmantel, Blumenkohl

Bohnensalat

Gurkensalat mit Dillsauce

Kopfsalat mit Mandarinen-Joghurtdressing

Dessert:

Mousse au chocolat – dunkel/weiss mit Vanillesauce

Preis Pers. 28,90 Euro

*Italienisches Buffet
„Bella Donna“
Ab 30 Personen*

Suppe:

Minestrone

Vorspeisen & Salate:

Salat Caprese – Mozzarella/Tomate/Basilikum
gemischte Blattsalate der Saison

Mediterraner Salat mit getr. Tomaten, Ruccola, Oliven etc.

Grissini mit Parmaschinken

Antipasti: Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Pepperoni, Oliven

Kleine Brötchen

Nudelgericht:

Penne Napoli

Fleisch

Bällchen Toscana

Scallopina in Sahne-Pilzsauce

Beilagen

Kartoffelkroketten / Kartoffelgratin

Italienische-Gemüse

Dessert

Mascapone Mousse mit Fruchtsauce

Mousse au Chocolat

Preis Pers. 29,90 Euro

**Büffet „Lago Maggiore“
Ab 40 Pers.**

Vorspeisen:

Vitello Tonnato

Gegrillte Zucchini und Auberginen,
gefüllte Champignons und Cocktailtomaten
Salat Caprese – Mozzarella/Tomate/Basilikum
Pepperoni, Oliven

Salate

Gemischte Blattsalate der Saison
Mediterraner Salat mit getr. Tomaten, Rucola, Oliven etc.

Fleisch

Kleine Schnitzel mit Funghisauce und „Natur“
Kleine Wildlachssteaks auf jungem Blattspinat mit Käse überbacken
Medaillons von der Pute in Currysauce

Beilagen

Reis/Bratkartoffeln/Bandnudeln

Dessert

Obstsalat & Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Preis Pers. 32,90 Euro

**Büffet „Viva España“
Ab 40 Pers.**

Tapas Tipicas

Serrano Schinken & Manchego Käse

Oliven schwarz & grüne

Pflaumen im Speckmantel

Kichererbsensalat

Marinierte Paprikaschoten

Pimientos de Padron

Perlzwiebeln in Sherrysauce

Papas arrugadas

Patatas bravas

Bolas de pan(Brotkugeln)

Ensalada Otoño (Herbtsalat)

mit getrockneten Tomaten, Rucolasalat& Kernen

Tortilla-Happen

Hackfleischbällchen mit Tomatensauce

Salsas: Mojo Rojo / Mojo Verde /Knoblauch Dip

Paella Rustica mit Meeresfrüchten, Scampis & Hühnchen

Hänchenkeulen (Minihaxen)

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Pro Person 31,90

Schnitzelbuffet „Leckerei“ Ab 25 Personen

„Schnitzelei“

Schweine- & Putenschnitzelchen

dazu

verschiedene Saucen zur Wahl:
Jägersauce, Balkansauce, Senf, Ketchup; Mayonnaise

Salate

Gemischte Blattsalate der Saison
Bohnensalat, Gurkensalat

Beilagen

Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Büffetpreis Pers. 22,90 Euro/Kinder bis einschl 11 J 50 %



Grillbuffet „Seeblick“ Ab 40 Personen

Vorspeisen:

Ital. Antipasti

Salat Caprese – Mozzarella/Tomate/Basilikum

Salate

Gemischte Blattsalate der Saison

Griechischer Salat, Krautsalat, Nudelsalat

Fleisch

Bratwurst

Nackensteaks

Putenbrustschaschlik-Spieße/Steaks

Grillbauch

Spare Ribs

Beilagen

Kartoffelsalat, Weißbrot

Kartoffelspalten, Rosmarin-Kartoffeln,

Kräuterbutter, Ketchup, Mayo, Senf, BBQ-Sauce, Ketchup,

Curry-Sauce, Chilli-Sauce, Kräuterquark,

Dessert

Obstsalat & Mousse au chocolate

Preis Pers. 28,90 Euro



*Grünkohlklassiker am See
...die Oldenburger Palme „satt“
als Buffet
Ab 25 Personen*

Suppe:

Hühnersuppe „SeeHuus“

herzhaft gekochter Grünkohl mit
Bremer Pinkelwurst (wahlweise auch mit Oldenburger Pinkel)
dazu gereicht
herzhafter Kasselerbraten, Kochwurst, Räucherbauch

Salzkartoffeln
und Senf ☺

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis Pers. 24,90 Euro



Frühstücksbüffet - „Plus“ ab 25 Pers.

Kaffee, Tee (Station)

Orangesaft/Multisaft/Milch

Frucht-Müsli, Schoko-Müsli, Schoko-Flakes, Cornflakes

Joghurt

Brötchen: Vollkorn/Roggen/Sesam/Bäcker

Croissants, Schwarzbrot

Eierspeisen (gekochte Eier/Rührei)

Bacon, Nürnberger Würstchen

Marmeladen, Nutella

Butter, Margarine

Geflügelsalat, Shrimpsalat

Tomate/Mozzarella

Große Auswahl an diversen Käsesorten,
wie Streichkäse, Camembert und Schnittkäse

Aufschnittplatte mit diversen Mett-, Frisch- und Brühwürsten
Schinken, Kochschinken,

Hackepeter, kleine Frikadellen

Räucherlachs, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets

Pro Person 16,90 Euro

Kinder von 3 – 10 Jahren 8,90 Euro

(wahlweise mit Suppe zzgl. 3,50 Euro/Pers.)



„Coffeetime“

am Falkensteinsee
Kaffee & Tee
mit einem Stück hausgebackenen Kuchen

Pauschal pro Person 6,90

„Coffeetime“ satt

am Falkensteinsee
Kaffee & Tee
mit hausgebackenen Kuchen & Torten „satt“

Pauschal pro Person 9,50

Filterkaffee & Tee während der Veranstaltung inkl.
Kaffeespezialitäten und Getränke werden *a la carte* berechnet
Auf Vorbestellung - ab 48 Std. im voraus



Empfangspauschale „SeeHuus“

Allein buchbar (ist in der Getränkepauschale „basic“ enthalten)

Prosecco, Prosecco mit Aperol, Orangensaft

€ 3,90 pro Person

SeeHuus-Getränkepauschale „basic“

Unsere Pauschale beinhaltet die folgenden Getränke in einen Zeitraum von 5 Stunden (**18:00 - 23.00 Uhr**) ohne Mengenlimit. Ab 23. Uhr pro Stunde Pauschal 95 Euro zzgl. 1 Euro/pro angemeldete Personen

Zum Empfang: Prosecco, Prosecco mit Aperol, Orangensaft

Weißwein halbtrocken/ Weißwein trocken

Rotwein halbtrocken / Rotwein trocken

Rosé

Pils vom Fass - Camperhopfen

Pils alkoholfrei – Camperhopfen

Hefeweizen - Erdinger

Hefeweizen alkoholfrei - Erdinger

Mineralwasser – sprudelig + still

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi

Säfte: Apfel, Orange

Apfelschorle

Kaffee, Tee

€ 18,90 pro Person

Getränkepauschale „plus“

Zuzüglich zur Grundpauschale dazu buchbar:

Korn, Roter Sauser, Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca, Jim Beam, Ballantines, Havanna Club, Springer Urvater, Bacardi, Baileys, Canadian Club, Obstbrände, Prosecco, Vodka

€ 7,90 pro Person

Allerlei & mehr:

Gern sind wir bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen behilflich.
Die o.g. Vorschläge können gern variiert werden.

Vegetarisch, Vegan – fordern Sie uns raus! ☺

Was ist Ihre Lieblingsfarbe? Serviette in der Farbe gewünscht?

Im Sommer sperren wir obligatorisch einen Teil unserer SeeTerrasse für Ihre
Feierlichkeit/Veranstaltung ab – mit leichtem Zugang direkt vom SeeStübchen aus.

Ihre Gäste können in den Pods oder im Ferienhaus verweilen. Warten Sie jedoch nicht
zu lang mit der Buchung, es sind gern gebuchte Mietobjekte.

In der Campinghauptsaison (Ca. April bis Oktober) ist die Nachtruhe ab 23.00 Uhr
obligatorisch, d.h. die Musik ist dann deutlich von der Lautstärke her zu reduzieren.
Im Winter ist keine Einschränkung vorhanden.

Im Winter – unter der Woche – können Sie sogar das ganze Lokal buchen – ab 40
Personen ☺

Traung am Strand gewünscht?!... gern können Sie dazu unser Inventar mieten.

Personenzahl: Bitte geben Sie eine Woche vor der Veranstaltung Bescheid – wie viele
Personen Sie sind. Diese ist dann verbindlich für die Abrechnung.