

BEI VERANSTALTUNGEN BITTE 7 TAGE IM VORAUSS DIE PERSONENZAHLE BEKANNTGEBEN  
(BERECHNUNGSGRUNDLAGE) • NACHMELDUNGEN KÖNNEN KURZFRISTIGER GEBUCHT WERDEN

# Feiern im

---



---

*„...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*

Hinweis: Nachtruhe am Campingplatz ab ca. 11.00 Uhr. Danach muss geschaut werden, dass die Musik im „Raum“ bleibt. Der Bass ist ggf. anzugleichen.

## Menübausteine

---

*... im Folgenden eine kurze Übersicht über mögliche Speisen, die zu einem Menü zusammengestellt werden können*

*(jeweils 1 **Suppe**/1 **Hauptgericht**/1 **Dessert**).*

**Ab 12 bis ca. 24 Personen** buchbar 😊

*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 und vollen Genuss zu ermöglichen.*

## Suppe

Hühnersuppe „SeeHuus“

Lauch-Creme-Suppe

Tomatencremesuppe

Rinderkraftbrühe

Möhren-Ingwer-Suppe

Mango-Curry-Creme

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe (nur in der Saison)

Kürbiscremesuppe (nur in der Saison)

# Hauptgericht

## See-Braterei

Rustikaler Schweinebraten und Rinderrouladen  
mit gebratenen Pilzen in Speck und Zwiebeln  
dazu eine kräftige Bratensauce,  
Salzkartoffeln und Semmelknödel  
SeeGemüse: gebratener Wirsing, Pariser Karotten  
und Butterbohnen  
Von Muddi: Gurkensalat, Bohnensalat

**31.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Finesse

Feine Medaillons vom Schweinefilet und der  
Hähnchenbrust  
dazu Pfeffer- und fruchtige Currysauce,  
Bratkartoffeln und Kroketten  
SeeGemüse: Kohlrabi, Möhren und Speckbohnen  
Von Muddi: Gurkensalat, Bohnensalat

**30.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Geknusper

Deftig gefüllte traditionelle Rouladen und  
Hähnchenbrust  
dazu serviert eine abgerundete Braten- und eine  
Champignonrahmsauce,  
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln  
SeeGemüse: Leckerer Blumenkohl, Pariser Karotten  
und Zuckererbsenschoten  
Von Muddi: Gurkensalat, Bohnensalat

**30.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Geplüster

Würziger Spieß- und Putenrollbraten an geschwenkten  
Pilzen in Speck und Zwiebeln  
dazu Champignonrahmsauce und Bratensauce,  
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln  
Gemüse: Feiner Blumenkohl, Karotten und  
Zuckererbsenschoten  
Von Muddi: Gurkensalat, Bohnensalat

**29.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Eroberung

Geschmorte Hähnchenunterschenkel und Schweinefilet  
im Speckmantel  
dazu Tomaten-Rotwein-Sauce und Rosmarinsauce,  
Marinierter Reis und Kartoffel-Kräuterplätzchen  
Gemüse: Grillgemüse  
Bulgursalat und Bauernsalat

**32.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Trio

Kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen  
dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter  
Bratkartoffeln und Kartoffel Dipper  
Gemüse: Zwiebel-Champignons und  
Zuckererbsenschoten  
Tomaten-Zucchini-Salat und Bunter Salat

**33.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## Wilde See

Gebratenes Wildlachsfilet und Tranchen vom  
Schweinefilet  
dazu Weißwein-Limetten-Sauce und Rosmarinsauce  
Pilzrisotto und Kartoffel-Knoblauch-Püree  
Gemüse: Tomaten-Zucchini-Gemüse und Mediterranes  
Grillgemüse  
Kichererbsen-Tomaten-Salat und Bunter Gemüsesalat

**33.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Erlebnis

Tranchen vom Jungschweinerücken, Hähnchensteaks  
aus der Oberkeule  
und gebratenes Zanderfilet  
dazu Thymiansauce, fruchtige Currysauce und  
Dillsahnesauce  
Duftreis und Röstkartoffeln  
Gemüse: Blanchierter Mangold, Zwiebel-Champignons  
und sautierte Kirschtomaten  
Von Muddi: Gurkensalat und Bohnensalat

**36.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

# Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtmousse

Tiramisu

Heiße Kirschen mit Vanilleeies

Bayerisch Creme mit Fruchtsauce



Büffet • Ab 35 Personen

---

# Klassik

## SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

## HAUPTGANG

Zarter Rinderbraten

*alternativ: Rinderrouladen mit Zwiebeln & Gurken + 2,50 Euro*

dazu eine Bratensauce

Schmackhafter Schweinebraten an Pfeffersauce

Gebratene Hähnchenbrust in Currysauce

Katoffelgratin

Kartoffelkroketten

SeeGemüse: Blumenkohl, Pariser Möhrchen,

Speckbohnen

und Zuckererbsenschoten

Bohnensalat

Gurkensalat mit Dillsauce

Salat mit Joghurtdressing

## DESSERT

Mousse au Chocolat – dunkel/weiss mit Vanillesauce

**30.90 p.P.**

Italienisches Buffet • Ab 35 Personen

---

# Bella Donna

## SUPPE

Minestrone

## VORSPEISEN & SALATE

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

Mediterraner Salat mit getrockneten Tomaten, Rucola,  
Oliven etc.

Grissini mit Parmaschinken

Antipasti: Gebrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten,  
Peperoni, Oliven  
Weißbrot

## NUDELGERICHT

Pasta Caponata - süßsaures Gemüse mit Tagliatelle

## FLEISCH

Saltimbocca alla Romana auf italienischem Gemüse  
Scallopina in Sahne-Pilzsauce

## BEILAGEN

Kartoffelkroketten / Gemüse-Kartoffel-Auflauf

## DESSERT

Mascarpone Mousse mit Fruchtsauce  
Tiramisu

**33.90 p.P.**

Italienisches Büffet • Ab 40 Personen

---

# Lago Maggiore

## VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Schwein  
Gegrillte Zucchini und Auberginen,  
gefüllte Champignons und Cocktailtomaten  
Salat Caprese – Mozzarella/Tomate/Basilikum  
Peperoni, Oliven

## SALATE

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

## FLEISCH

Kleine Medaillons vom Schweinefilet mit Funghisauce  
Kleine Wildlachssteaks auf jungem Blattspinat mit Käse  
überbacken  
Hähnchensteaks in Mango-Curry-Sauce

## BEILAGEN

Tomatenrisotto / Gnocchi / Kroketten

## DESSERT

Obstsalat mit Vanillesauce  
Mascaronemousse mit Fruchtsauce

**35.90 p.P.**

Spanisches Büffet • Ab 40 Personen

---

# Viva España

## TAPAS TIPICAS

Serrano Schinken & Manchego Käse	Ensalada Otoño (Herbstsalat)
Oliven, schwarze & grüne Pflaumen im Speckmantel	mit getrockneten Tomaten, Rucolasalat & Kernen
Kichererbsensalat	
Marinierte Paprikaschoten	Tortilla-Happen
Pimientos de Padron	Hackfleischbällchen mit Tomatensauce
Perlzwiebeln in Sherrysauce	Salsas: Mojo Rojo   Mojo Verde   Aioli Dip
Papas arrugadas	
Patatas bravas	
Bolas de pan (Brotkugeln)	Hähnchenkeulen in Rotwein-Tomaten-Sauce

## PAELLA RUSTICA

mit Meeresfrüchten, Scampis, Hähnchen

## DESSERT

Obstsalat mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

**34.90 p.P.**

Büffet • Ab 35 Personen

---

# Paulinas Büffet

## SUPPE

Italienische Minestrone „SeeHuus“

## VORSPEISEN & SALATE:

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Paprika
Vitello Tonnato vom Schwein	dazu Joghurt- oder Balsamicodressing
Mediterraner Bauernsalat	Hausgemachte Antipasti

## Fisch

Seelachsfilet in Dijonsauce an buntem Marktgemüse

## VEGETARISCH

Mediterraner Nudelauflauf

## BEILAGEN

Petersilienkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Pommes Frites

## FLEISCH

Saftige Steaks von der Hähnchenkeule auf Zwiebel-Champignons  
Knusprige Schweineschnitzel aus der Oberschale mit Jäger- & Balkansauce

## DESSERT

Sahne-Quark-Creme mit Baiser und Himbeeren  
Mousse au Chocolat

**34.90 p.P.**

Grünkohlbüffet "satt" • Ab 25 Personen

---

# Die Oldenburger Palme

## SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

## HAUPTGANG

herzhaft gekochter Grünkohl mit  
Bremer Pinkelwurst oder Oldenburger Pinkel  
dazu gereicht  
herzhafter Kasselerbraten, Kochwurst

Salzkartoffeln  
und Senf 😊

## DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

**25.90 p.P.**

**nur Hauptgang**  
als Tellergericht 15.90  
„satt“ 18.90

Grillbüffet • Ab 35 Personen

---

# Seeblick

## VORSPEISEN

Ital. Antipasti, Vitello Tonnato vom Schweinefilet  
Salat Caprese – Mozzarella|Tomate|Basilikum

## SALATE

Gemischte Blattsalate der Saison  
Griechischer Salat, Krautsalat,  
Nudelsalat, Kartoffelsalat

## VOM GRILL

Saftiger Maiskolben  
Bratwurst  
Nackensteaks, Hähnchensteaks  
Grillbauch  
*Lachs im Aromabeutel + 2.90*  
*Hirtenkäse im Aromabeutel + 1.50*

## BEILAGEN

Weißbrot, Kartoffelspalten, Rosmarin-Kartoffeln

## SAUCEN

Kräuterbutter, Ketchup, Mayo, Senf, BBQ-Sauce,  
Ketchup, Curry-Sauce, Chilli-Sauce, Kräuterquark,

## DESSERT

Obstsalat  
Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

**29.90 p.P.**

Schnitzelbüffet • Ab 20 Personen

---

# Leckerei

## SCHNITZELEI

Schweineschnitzel aus der Oberschale  
Gebratene Hähnchenschnitzel (Natur) \*

## 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

**22.90 p.P.**

**Kinder bis einschl. 11 J 50 %**

*traditionelle Hühnersuppe oder Suppe nach Wahl + 3.90*

*\* auf Anfrage bieten wir auch vegetarische Schnitzel an*



Bayerisches Büffet • Ab 30 Personen

---

# Der Bayer am See

## SUPPE

Bayerische Leberknödelsuppe

## HAUPTGANG

Schweinshaxen

Deftiger Krustenbraten mit Schwarte an

Dunkelbiersauce

Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ aus der Pfanne

Gebräunter Leberkäs´ „Hausmacher Art“ mit

Röstzwiebeln

## BEILAGEN

Sauerkraut mit Speck  
zubereitet/Rotkohl mit  
Apfelspalten garniert

## SALAT

Weißkrautsalat  
Hausmacher Gurkensalat  
Schweizer Wurstsalat

## KARTOFFEL UND MEHR:

Kartoffelstampf  
Kartoffelknödel  
Bayerischer Kartoffelsalat  
Süßer Senf & scharfer Senf  
Brot

## DESSERT

Bayerisch Creme mit roter  
Fruchtsauce  
Kaiserschmarrn und  
Vanillesauce

**32.90 p.P.**

Büffet • Ab 35 Personen

---

# Frühstücksschmankerl

## GETRÄNKE INKL.

Kaffee, Tee (Station), Orangensaft, Multisaft, Milch

## AUßERDEM

Frucht-Müsli, Schoko-Müsli, Schoko-Flakes, Cornflakes  
Marmeladen, Nutella, Butter, Margarine, Joghurt,  
Quark, Obstsalat mit Vanillesauce, Dessert des Tages

## BRÖTCHENAUSWAHL

Vollkorn/Roggen/Sesam/Bäcker,  
Croissants, Schwarzbrot

Diverse **KÄSESORTEN** wie Streichkäse, Camembert und  
Schnittkäse

## AUFSCHNITTPLATTE

Schinken, Kochschinken, Salami,	Geflügelsalat, Heringssalat, Wurstsalat etc.
Hackepeter mit Zwiebel, Gekochte Eier & Rührei	Salat Caprese: Tomate- Mozzarella
Bacon, Nürnberger Würstchen, kl. Frikadellen	Vegetarische Antipasti von Gemüse

## FISCHVARIATION

Räucherlachs, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets

**18.90 p.P.**

*Kinder von 3 – 10 Jahren 9.90*

*wahlweise mit Suppe + 2.50*

Ab 48 Std. Vorbestellung • Ab 10 Personen

---

# Coffeetime

Kaffee & Tee  
mit **einem** Stück hausgebackenen Kuchen

**6.90 p.P.**  
*inkl. Sahne 7.50*

Kaffee & Tee  
mit **einem** Stück hausgebackener Torte

**7.50 p.P.**

mit hausgebackenen Kuchen & Torten „**satt**“

**9.90 p.P.**

*Filterkaffee & Tee während der Veranstaltung inklusive  
Kaffeesspezialitäten und Getränke werden a la carte  
berechnet*

BEI VERANSTALTUNGEN BITTE 7 TAGE IM VORAUSS DIE PERSONENZAHLE BEKANNTGEBEN  
(BERECHNUNGSGRUNDLAGE) • NACHMELDUNGEN KÖNNEN KURZFRISTIGER GEBUCHT WERDEN



Getränkepauschalen

---

## SeeHuus

Allein buchbar

ist in der Getränkepauschale **basic** enthalten

Prosecco, Prosecco mit Aperol, Orangensaft

**3.90 p.P.**

## 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 halbtr. | trocken  
Rotwein halbtr. | trocken  
Rosé  
Pils vom Fass  
Pils alkoholfrei  
Hefeweizen

Hefeweizen alkoholfrei  
Mineralwasser:  
sprudelig | still  
Coca-Cola, Fanta, Sprite,  
Spezi  
Säfte: Apfel, Orange  
Apfelschorle  
Kaffee, Tee

**19.90 p.P.**

## 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,  
Vodkae

**8.90 p.P.**

# Trauerfeierlichkeit

Ab 20 Personen

---

## Oldenburger Land

Suppe

am Tisch serviert

Wahl: Tomaten-, Kartoffel-, Broccoli-, Blumenkohl-,  
Hühnersuppe

zwei gemischt belegte Schwarz-/Graubrotsscheiben  
„Rustikal“

(Käse, Pute, Zwiebelmett, Schinken)

ein Stück Kuchen / bis zwei Sorten

Wahl zwischen: Mandarine Schmand, Butterkuchen,  
Apfelkuchen, Kirschstreusel

Kaffee und Tee „satt“

**16.90 p.P.**

### **AUF PLATTE SERVIERT – AUF TISCHE EINGESETZT**

*Bitte eine Woche vorher die finale Personenzahl mitteilen,  
danach kann die Personenanzahl nur erhöht werden*

*inkl. 2 Stunden Tisch/Raumpauschale – nach Absprache*

# Allerlei & mehr

Wir sind Ihnen gerne 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.

Im 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 können Sie ab 40 Personen unter der Woche sogar das ganze Lokal buchen 😊

Trauung 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.

