

BEI VERANSTALTUNGEN BITTE 7 TAGE IM VORAUS DIE PERSONENZAHL 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 Personen buchbar ☺

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

Suppe

Hühnersuppe „SeeHuus“*

*(1,50 € zusätzlich zum Menüpreis)

Lauch-Creme-Suppe

Tomatencremesuppe

Rinderkraftbrühe

Möhren-Ingwer-Suppe

Mango-Curry-Creme

Broccolicremesuppe

Saisonale Suppen:

Spargelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

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

34.90 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

34.90 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

34.90 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

34.90 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

35.90 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

37.90 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

37.90 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

39.90 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

Buffet • 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

34.90 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 Serranoschinken

Hausgemachte Antipasti: Gegrilltes Gemüse,
getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven
Weißbrot

NUDELGERICHT

Pasta Caponata - süßsaures Gemüse mit Tagliatelle

FLEISCH

Saltimbocca alla Romana auf italienischem Gemüse
(Schweinefilet | Salbei | Schinken)

Scallopina in Sahne-Pilzsauce (Hähnchenbrust)

BEILAGEN

Kartoffelkroketten / Gemüse-Kartoffel-Auflauf

DESSERT

Mascarpone Mousse mit Fruchtsauce
Tiramisu

36.90 p.P.

Italienisches Buffet • 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
- Mascarpone mousse mit Fruchtsauce

38.90 p.P.

Spanisches Buffet • Ab 40 Personen

Viva España

TAPAS TIPICAS

- | | |
|--|--|
| • Serrano Schinken & Manchego Käse | • Tortilla-Happen |
| • Oliven, schwarz & grün | • Abondigas in Tomatensauce (Hackfleischbällchen) |
| • Pflaumen im Speckmantel | • Pollo de la casa - Hähnchenkeulen in Rotwein-Tomaten-Sauce |
| • Kichererbsensalat | • Paella Rustica mit Meeresfrüchten |
| • Marinierte Paprikaschoten | • Scampis, Hähnchen |
| • Pimientos de Padron | Salsas: Mojo Rojo Mojo Verde Aioli Dip |
| • Cebolla en Balsamico y Sherrydressing | |
| • Papas arrugadas | |
| • Patatas bravas | |
| • Bolas de pan (Brotkugeln) | |
| • Ensalada de Región mit getrockneten Tomaten Rucolasalat Kernen | |

DESSERT

Obstsalat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce

38.90 p.P.

Buffet • Ab 35 Personen

Paulinas Buffet

SUPPE

Italienische Minestrone „SeeHuus“

VORSPEISEN & SALATE:

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

Fisch

Seelachsfilet in Dijonsauce an buntem Marktgemüse

VEGETARISCH

Veganes Currygemüse mit buntem CousCous

FLEISCH

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

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites

DESSERT

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

38.90 p.P.

Grünkohlbuffet "satt" • Ab 25 Personen

Die Oldenburger Palme

SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

HAUPTGANG

- herzhaft gekochter Grünkohl
 - traditioneller Pinkelwurst
 - herzhafter Kasselerbraten
 - Kochwurst
- geräucherter Speck (auf Wunsch)
 - Salzkartoffeln
 - Senf 😊

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

26.90 p.P.

*nur Hauptgang
als Tellergericht 16.90
„satt“ 21.90*

Grillbuffet • Ab 35 Personen

Seeblick

VORSPEISEN

- Hausgemachte ital. Antipasti
- Vitello Tonnato vom Schweinefilet
- Salat Caprese – Mozzarella|Tomate|Basilikum
- Bruschetta – geröstete Brotscheiben | Tomatenwürfel

SALATE

- Gemischte Blattsalate der Saison • Griechischer Salat
- Krautsalat • Nudelsalat • Kartoffelsalat

VOM GRILL

- | | | |
|--------------------------|--|------------------------------------|
| • knackige Maiskolben | | Pauschal nachbuchbar: |
| • trad. Rostbratwurst | | • Lachs im Aromabeutel + 2.90 |
| • zarte Nackensteaks | | • Hirtenkäse im Aromabeutel + 1.50 |
| • saftige Hähnchensteaks | | • Rinderhüfte +4.90 |
| • durchwachsener Speck | | |

BEILAGEN

- Weißbrot • Kartoffelspalten • Rosmarin-Kartoffeln

SAUCEN

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

DESSERT

- Obstsalat • Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

36.90 p.P.

Schnitzelbuffet • Ab 20 Personen

Leckerei

SCHNITZELEI

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Gebratene Hähnchenschnitzel (Natur)

Valess-Schnitzel | vegetarisch | auf Anfrage

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

26.90 p.P.

Kinder bis einschl. 11 J 50 %

traditionelle Hühnersuppe + 4.90 | Suppe nach Wahl + 3.90

Bayerisches Buffet • Ab 30 Personen

Der Bayer am See

SUPPE

Bayerische Leberknödelsuppe

HAUPTGANG

- Schweinshaxen
- Deftiger Krustenbraten mit Schwarte und Dunkelbiersauce
- Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ aus der Pfanne
- Gebräunter Leberkäs „Hausmacher Art“ mit Röstzwiebeln

BEILAGEN

- Sauerkraut mit Speck
- 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

36.90 p.P.

Buffet • Ab 35 Personen

Frühstücksschmankerl

GETRÄNKE

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

BRÖTCHENAUSWAHL

Vollkorn | Roggen | Sesam | Bäcker

Croissants | Schwarzbrot

KÄSESORTEN: Streichkäse | Camembert | Schnittkäse

AUFSCHNITTPLATTE: Schinken | Salami | Mortadella

BRUNCH

Hausgemachte Vegetarische Antipasti

Tomate mit Mozzarella | Gekochte Eier | Rührei | Hackepeter
mit Zwiebeln | knuspriger Bacon

Nürnberger Würstchen | kleine Frikadellen

Tomaten | Gurken

FISCHVARIATION: Räucherlachs | Geräucherte Forellenfilets
Makrelenfilets

SALATE

Geflügel- | Herings- | Wurst- | Shrimpsalat

SÜß & KNUSPRIG

Frucht-Müsli | Schoko-Müsli | Cornflakes

Marmeladen | Honig | Nutella | Butter | Margarine

Fruchtjoghurt | Vanillequark

Obstsalat mit Vanillesauce | Dessert des Tages

23.90 p.P. - (ggf. Alleinnutzung des Raumes)

Kinder von 3 – 10 Jahren 50%

wahlweise mit Suppe nach Wahl + 2.50 (Hühnersuppe + 3.50)

Ab 48 Std. Vorbestellung • Ab 10 Personen

Coffeetime

KAFFEE & TEE

mit **einem** Stück hausgebackenen Kuchen

7.50 p.P.

inkl. Sahne 8.20

KAFFEE & TEE

mit **einem** Stück hausgebackener Torte

8.20 p.P.

mit hausgebackenen Kuchen & Torten „satt“

9.90 p.P.

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

UNSERE KUCHENAUSWAHL

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| ♡ Mandarine
Schmand | ♡ Schwarzwälder-
Kirsch | ♡ Schweden-Apfel-
Torte |
| ♡ Apfelstreusel | ♡ Ozean-Torte
(Zitrone) | ♡ Nutella-Torte |
| ♡ Kirschstreusel | ♡ Zevener | ♡ Frankfurter
Kranz |
| ♡ Weserwelle | ♡ Himmelstorte
(Preiselbeer) | |
| ♡ Rhabarber-Baiser | ♡ Ostfriesentorte | |
| ♡ Stachelbeer-
Baiser | | |

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



Getränkepauschalen

SeeHuus

Aperitif*

- Prosecco
- Prosecco mit Aperol
- Apéritif

*Apfel trifft Rose. Frucht pur, 0% Alkohol. Spritzig, saftig
vollmundiger Geschmack mit einem Hauch von Rosen*

- Orangensaft

4,30 p.P.

Zzgl. Dekoration, Frucht etc. 0.30 €

ist in der Getränkepauschale **basic enthalten soweit es
unmittelbar zeitlich aufeinanderfolgt – Deko extra*

Allg.: Bei Abendveranstaltungen ab ca. 18.00 Uhr ist die Buchung der Getränkepauschale „basic“ obligatorisch zu buchen.

basic

Unsere Pauschale beinhaltet die folgenden Getränke in einen Zeitraum von 5 Stunden (**18:00 - 23.00 Uhr**) ohne Mengenlimit.

Ab 23.00 Uhr werden pro Stunde pauschal 95 Euro zzgl. 1 Euro/pro angemeldete Person berechnet

Zum Empfang: Prosecco Prosecco mit Aperol Orangensaft Weißwein halbtr. trocken Rotwein halbtr. trocken Rosé Pils Alster vom Fass Pils Alster alkoholfrei Hefeweizen alkoholfrei	Mineralwasser - sprudelig still Coca-Cola Cola Zero Fanta Sprite Spezi Säfte: Apfel Orange Apfelschorle Filterkaffee Tee
--	--

23.90 p.P.

plus

Zuzüglich zur Grundpauschale buchbar:

Korn Roter Sauser u.ä. Jägermeister Ramazotti Fernet Branca Jim Beam Ballantines Havanna Club	Springer Urvater Bacardi Baileys Canadian Club Obstbrände Vodka €
--	---

9.50 p.P.

Trauerfeierlichkeit

Ab 20 Personen

Oldenburger Land

Suppe

am Tisch serviert

Wahl: Tomaten-, Kartoffel-, Broccoli-, Blumenkohlsuppe

Hühnersuppe zzgl. 1 Euro

zwei gemischt belegte Schwarz-/Graubrotsscheiben

„Rustikal“

(Käse, Pute, Zwiebelmett, Schinken)

ein Stück Kuchen | Wahl: zwei Sorten

Mandarine Schmand | Butterkuchen | Apfelstreusel |

Kirschstreusel

Filterkaffee und Teeauswahl „satt“

19.90 p.P.

AUF PLATTE SERVIERT – AUF TISCHE EINGESETZT

*Bitte die Personenzahl kurzfristig – mitteilen,
danach kann die Personenanzahl nur erhöht werden*

inkl. 2,5 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.

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

Trauerung am Strand gewünscht?

Spezielle Speisekarten – z.B. ohne Preisangabe, eingeschränkte Auswahl wird mit mind. 15 Euro berechnet. (z.B. Din A4 auf Klatte)

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

