

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

# Feiern im

---



*„ ... weil das Leben schön ist!“*

---

Info: Berechnungsgrundlage ist die Personenzahlmeldung 7 Tage im voraus.  
SeeHuus am Falkensteinsee • Rieke Meiners • Falkensteinsee 1 - 27777 Ganderkesee  
seehuus@falkensteinsee.de • Tel. 04222 9468818/Fax 04222 94700 -79

## 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“\*

\*(2,50 € zusätzlich zum Menüpreis)

Lauch-Creme-Suppe

Spanische Knoblauchsuppe

Rote Linsengemüsesuppe

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 Serviettenknödel  
gebratener Wirsing, Pariser Karotten  
und Butterbohnen  
Von Muddi: Gurkensalat, Bohnensalat

**40.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Finesse

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

**40.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

## See-Geknusper

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

**40.90 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

**40.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

*Kinder von 3 – 12 Jahren 50%*

## See-Eroberung

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

**40.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

## See-Trio

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

**43.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

## Wilde See

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

**42.90 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  
Blanchierter Mangold, Zwiebel-Champignons und  
sautierte Kirschtomaten  
Von Muddi: Gurkensalat und Bohnensalat

**44.90 p.P.**  
*als 3-Gang-Menü*

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

BEI VERANSTALTUNGEN 7 TAGE IM VORAUS DIE PERSONENZahl BEKANNTGEBEN  
(BERECHNUNGSGRUNDLAGE) • NACHMELDUNGEN KÖNNEN KURZFRISTIGER GEBUCHT WERDEN

# Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtmousse

Tiramisu (zzgl. 3,50 €)

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

**39.90 p.P.**

*Kinder von 3 – 12 Jahren 50%*

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

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

**42.90 p.P.**

*Kinder von 3 – 12 Jahren 50%*

Italienisches Buffet • Ab 40 Personen

---

# Lago Maggiore

## VORSPEISEN

- Vitello Tonnato vom Schwein
- Gegrillte Zucchini und Auberginen
- 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
- saftige Hähnchenkeulensteaks auf der Oberschale  
in Mango-Curry-Sauce

## BEILAGEN

- Tomatenrisotto • Gnocchi • Kroketten

## DESSERT

- Obstsalat mit Vanillesauce
- Mascarpone-mousse mit Fruchtsauce

**43.90 p.P.**

*Kinder von 3 – 12 Jahren 50%*

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

**42.90 p.P.**

*Kinder von 3 – 12 Jahren 50%*

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 Schwein               | • 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 Waldbeeren
- Mousse au Chocolat

**43.90 p.P.**

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

Grünkohlbuffet "satt" • Ab 8 Personen

---

# Die Oldenburger Palme

## SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

## HAUPTGANG

- herzhaft gekochter Grünkohl
- traditioneller Pinkelwurst
- herzhafter Kasselerbraten
  - Kochwurst
  - Salzkartoffeln
  - Senf 😊

## DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

**31.90 p.P.**

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

***nur Hauptgang***  
*als Tellergericht 18*  
*„satt“ 22.90*

Grillbuffet • Ab 35 Personen

---

# Seeblick

## VORSPEISEN

- Hausgemachte ital. Antipasti
- Vitello Tonnato vom Schwein
- 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 + 3,90      |
| • zarte Nackensteaks                       |  | • Hirtenkäse im Aromabeutel + 1,50 |
| • saftige                                  |  | • Rinderhüfte + 5,90               |
| Hähnchenkeulensteaks<br>aus der Oberschale |  | • durchwachsender Speck + 2,50     |

## BEILAGEN

- Weißbrot • Kartoffelspalten • Rosmarin-Kartoffeln

## SAUCEN

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

## DESSERT

- Obstsalat • Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

**39.90 p.P.**

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

Schnitzelbuffet • Ab 20 Personen

---

# Schnitzel-Leckerei

Schweineschnitzel aus der Oberschale  
saftige Hähnchenkeulensteaks aus der Oberschale  
(ohne Knochen, mit Haut)

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

**33.90 p.P.**

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

*traditionelle Hühnersuppe + 3,50 | Suppe nach Wahl + 2.90*



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

**42.90 p.P.**

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

Buffet • Ab 35 Personen

---

# Frühstücksschmankerl

## GETRÄNKE

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

## BRÖTCHENAUSWAHL

Vollkorn | Roggen | Sesam | Bäcker

Croissants | Schwarzbrot

**KÄSEORTEN:** 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- | Shrimps Salat

## SÜß & KNUSPRIG

Frucht-Müsli | Schoko-Müsli | Cornflakes

Marmeladen | Honig | Nutella | Butter | Margarine

Fruchtjoghurt | Vanillequark

Obstsalat mit Vanillesauce | Dessert des Tages

**28.90 p.P. - (ggf. Alleinnutzung des Raumes)**


Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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

Ab 48 Std. Vorbestellung • Ab 10 Personen

---

# Coffeetime

Im Hause  
gebacken 

**KAFFEE & TEE**

mit **einem** Stück hausgebackenen Kuchen

**8.20 p.P.**

**inkl. Sahne 9.20**



**KAFFEE & TEE**

mit **einem** Stück hausgebackener Torte

**9.20 p.P.**

mit hausgebackenen Kuchen & Torten „satt“

**13.90 p.P.**

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

## UNSERE KUCHENAUSWAHL

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

**4,90 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 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 (mind. jedoch 145 Euro/insg. Pro Stunde)

### Zum Empfang:

Prosecco | Prosecco mit Aperol  
Orangensaft | Appléritif

### Zum Essen:

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  
\*Kaffeespezialitäten  
werden extra berechnet

**25.90 p.P. / 16 pro Kind bis 14 Jahre**

## plus

Zuzüglich zur Grundpauschale buchbar:

Korn | Berliner Luft  
Berentzen Frucht u.ä.  
Jägermeister | Ramazotti  
Fernet Branca | Jim Beam

Ballantines | Havana 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. 2 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“

**28.90 p.P.**

Kinder von 3 – 12 Jahren 50%

**AUF PLATTE SERVIERT – AUF TISCHE EINGESETZT**

*Bitte die Personenzahl 5 Tage davor mitteilen,  
danach kann die Personenanzahl nur erhöht werden*

*inkl. 2,5 Stunden Tisch bzw. 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 mind. 40 Personen unter der Woche sogar das ganze Lokal buchen ☺

Trauung 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 wieviele Personen Sie sind. Diese ist dann verbindlich für die Abrechnung. Nachmeldungen sind noch später möglich.

