

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

- Ab 12 Pers.-

Hühnersuppe „SeeHuus“*

*(3,50 € 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

44.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Finesse

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

42.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 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

44.90 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

42.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 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

42.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Trio

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

46.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 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

44.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Erlebnis

Tranchen vom Jungschweinrücken, 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

46.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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 + 4,50 Euro

dazu eine Bratensauce

Schmackhafter Schweinebraten an Pfeffersauce

Gebratene Hähnchenbrust in Currysauce

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

SeeGemüse: Blumenkohl, Pariser Möhrchen,

Speckbohnen

und Zuckererbsenschoten

Bohnensalat

Gurkensalat mit Dillsauce

Salat mit Joghurtdressing

DESSERT

Mousse au Chocolat – „dunkel“ mit Vanillesauce

42.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Italienisches Buffet • Ab 40 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

45.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 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

46.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 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 | |
| • Kichererbsensalat | • Pollo de la casa - Hähnchenkeulen in Rotwein-Tomaten-Sauce |
| • Marinierte Paprikaschoten | |
| • Pimientos de Padron | |
| • Cebolla en Balsamico y Sherrydressing | • Paella Rustica mit Meeresfrüchten |
| • Papas arrugadas | • Scampis, Hähnchen |
| • Patatas bravas | |
| • Bolas de pan (Brot) | |
| • Ensalada de Región mit getrockneten Tomaten Rucolasalat Kernen | Salsas: Mojo Rojo Mojo Verde Aioli Dip |

DESSERT

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtsauce

45.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Buffet • Ab 40 Personen

Paulinas Buffet

SUPPE

Italienische Minestrone „SeeHuus“

VORSPEISEN & SALATE:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto• Vitello Tonnato vom Schwein• Mediterraner Bauernsalat | <ul style="list-style-type: none">• Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Paprika dazu Joghurt- oder Balsamicodressing• Hausgemachte vegetarische Antipasti |
|--|---|

Fisch

Seelachsfilet in Dijonsauce an buntem Marktgemüse

VEGETARISCH

Veganes Currygemüse mit buntem CousCous

FLEISCH

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

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites

DESSERT

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

44.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 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

33.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

nur Hauptgang
als Tellergericht 19.50
„satt“ 24.90

Grillbuffet • Ab 40 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 für angemeldete |
| • trad. Rostbratwurst | Personenzahl nachbuchbar: |
| • zarte Nackensteaks | • Lachs im Aromabeutel + 3.90 |
| • saftige | • Hirtenkäse im Aromabeutel + 1.50 |
| Hähnchenkeulensteaks | • Rinderhüfte +6.90 |
| 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

41.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 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 • Ketchup • Mayonnaise

SALATE

Gemischte Blattsalate der Saison
Bohnensalat • Gurkensalat

BEILAGEN

Pommes • Bratkartoffeln • Kartoffelsalat

DESSERT

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

36.90 p.P.

Kinder bis einschl. 11 J 50 %

traditionelle Hühnersuppe + 5.50 | Suppe nach Wahl + 3.90

Bayerisches Buffet • Ab 40 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

46.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 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

29.90 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



Im Haus
gebacke

Coffeetime

KAFFEE & TEE „SATT“

& **einem** Stück hausgebackener Torte oder Kuchen
9.90 p.P. inkl. Sahne

& hausgebackenen Kuchen & Torten „satt“
14.90 p.P.

*Filterkaffee & Tee während der Veranstaltung inklusive
Kaffeesspezialitäten 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 |
| ♡ Donauwelle | ♡ Himmelstorte (Preiselbeer) | |
| ♡ Rhabarber-Baiser | ♡ Ostfriesentorte | |
| ♡ Stachelbeer-Baiser | | |

BEI VERANSTALTUNGEN BITTE 7 TAGE IM VORAUS 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

5,50 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. 1,50 Euro/pro angemeldete Person berechnet (mind. jedoch 165 Euro insg. Pro Stunde)

Zum Empfang:

Prosecco | Prosecco mit Aperol
Orangensaft | Apéritif

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

28.90 p.P. / 18.90 pro Kind bis 14 Jahre

plus

Zuzüglich zur Grundpauschale buchbar:

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

Havana Club | Springer |
Lillet | Aperol | Bacardi
Baileys | Canadian Club
Obstler | Vodka

10.50 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 – 11 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.

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

Für den schnellen Gedanken

Notizen

[illegible]