



KUFFLER  MÜNCHEN



Bankettmappe 2017- Speisen und Getränke



Öffnungszeiten
10:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Seehaus im Englischen Garten
Kleinhesselohe 3
80802 München
seehaus@kuffler.de
Fon +49.89. 381 613-0
Fax +49.89. 341 803

Inhalt

1	Wichtige Hinweise	2
1.1	Menüauswahl (Deadline)	2
1.2	Einbringen von Speisen	2
1.3	Probeessen	2
1.4	Ernährungsbedürfnisse oder Allergien	2
2	Snacks.....	3
2.1	Belegte Bauernbrote	3
2.2	Obst & Gebäck.....	3
3	Snacks zum Aperitif	4
3.1	Fingerfood	4
3.2	Canapées	4
3.3	Brotzeitbrett'l.....	4
3.4	Mitternachtsimbiss	4
4	Seehaus Menüs	5
4.1	Januar -Februar.....	5
4.2	März- Mai	6
4.3	Juni - September	7
4.4	Oktober - November	8
4.5	Dezember	9
5	Seehaus Buffets	10
5.1	Bayrisches Buffet.....	10
5.2	Mediterranes Buffet	11
5.3	Grill-Buffet	12
5.4	Flying Buffet – Vorschläge	13
6	Seehaus Torten-Zauber.....	14
6.1	Kuchen & Torten.....	14
6.2	Torten	14
6.3	Tartes	14
6.4	Beerenherz.....	14
6.5	Geburtstags- & Hochzeitstorten	15



1 Wichtige Hinweise

1.1 Menüauswahl (Deadline)

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl **14 Tage** und die Anzahl der Gäste spätestens **2 Tage** vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, servieren wir ab **15 Personen** gerne ein einheitliches Menü.

Die einzelnen Gänge innerhalb der Menüs können Sie selbstverständlich auch nach Ihrem eigenen Geschmack zusammenstellen, gerne auch als 3-Gang Menü.

Leider ist es nicht möglich, **mehrere Menüs zur Wahl anzubieten.**

Gerne bieten wir zwei alternative Hauptgänge an, wenn Sie uns im Vorfeld die Anzahl pro Hauptgang nennen.

1.2 Einbringen von Speisen

Wir bitten Sie um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

1.3 Probeessen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung **gegen Entgelt** möglich.

1.4 Ernährungsbedürfnisse oder Allergien

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.



2 Snacks

Ofenfrische Brez'n	pro Stück	EUR 1,50
Butterbrez'n	pro Stück	EUR 2,00
Butterbrez'n mit Schnittlauch	pro Stück	EUR 2,50
Brez'n mit Obatzda	pro Stück	EUR 3,00
Croissant	pro Stück	EUR 2,90
Kuffler Gold prämierte Weißwurst	pro Stück	EUR 3,50
Joghurt oder Quark (natur)	pro Portion	EUR 4,00
Joghurt mit frischen Früchten	pro Portion	EUR 5,00

2.1 Belegte Bauernbrote

Kuffler Roher Schinken	pro Stück	EUR 5,50
Kuffler Kochschinken	pro Stück	EUR 5,50
Parmaschinken	pro Stück	EUR 5,50
Salami	pro Stück	EUR 5,50
Gouda	pro Stück	EUR 5,50
Räucherlachs	pro Stück	EUR 5,50
Graved Lachs	pro Stück	EUR 5,50

2.2 Obst & Gebäck

Teegebäck	pro Person	EUR 6,50
Plunder	pro Stück	EUR 2,50
Obstsalat im Weckglas	pro Portion	EUR 3,00
Obstkorb	pro Person	EUR 3,00



3 Snacks zum Aperitif

3.1 Fingerfood

Wir empfehlen **drei** Teile pro Person.

Bitte wählen Sie nicht mehr als **fünf** verschiedene Sorten aus.

Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	EUR 3,00
Frühlingsrollen zweierlei Dip	Stück	EUR 3,00
Bruschetta Tomate Basilikum	Stück	EUR 3,00
Garnele im Tempurateig gebacken Mango-Chili-Salsa	Stück	EUR 4,00
Lauwarme Miniquiche (vegetarisch oder mit Speck)	Stück	EUR 4,00
Mini Kalbsfleischpflanzerl scharfer Senf Dip	Stück	EUR 4,00
Roastbeef-Röllchen Schwarzbrot	Stück	EUR 4,00
Grenaille Karoffel Crème fraîche Keta Kaviar	Stück	EUR 4,00
Antipasti-Salat Basilikumpesto	Stück	EUR 4,00

3.2 Canapées

Graved Lachs Senf-Dill-Sauce	Stück	EUR 4,00
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich	Stück	EUR 4,00
Putenschinken Curry-Dip	Stück	EUR 4,00
Rindertatar klassisch mariniert	Stück	EUR 4,00
Französischer Käse Feigensenf	Stück	EUR 4,00

3.3 Brotzeitbrett'l

mit Kuffler Wurstausswahl

(Schinken | Aufschnitt & Salami aus unserer Kuffler

Metzgerei) | Obatzda | Radi | Radieschen | gemischter Käse |

Brot | Butter | ofenfrischen Brez'n

pro Person EUR 15,00

3.4 Mitternachtsimbiss

Gillardeau Auster Zitrone Chesterbrot	pro Stück	EUR 4,00
Currywurst Baguette	pro Person	EUR 5,00
Currywurst Pommes	pro Person	EUR 6,00
Gulaschsuppe Pfisterbrot	pro Person	EUR 7,00
Chili con carne Baguette	pro Person	EUR 7,00
Französische Käseauswahl	pro Person	EUR 8,00
Feigensenf Trauben Brotauswahl		



4 Seehaus Menüs

4.1 Januar -Februar

Menü I

Weißer Wurzelcrèmesuppe |
Pfälzer Weinessig



Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust | Orangensauce |
Spitzkohl | Baby Calvadosapfel |
Petersilienwurzelpüree



Mohnparfait | Zwetschgenröster

EUR 47,00

Menü III

Rote Bete Salat
Radicchio | Birnen | Granatapfel | Walnusskerne



Zanderfilet | Velouté | Balsamico-Linsen | Kerbel



Duett vom Rind -
Filet und geschmorte Bäckchen | Gremolata |
Petersilienwurzelpüree | Babyblattspinat



Birnen-Schokoladen-Sinfonie

EUR 69,00

Menü II

Marinierter
Kalbstafelspitz | Kürbiskernöl | Feldsalat |
Zwiebelmarmelade



Pochierter Bachsaibling | Rote
Bete | Meerrettichschaum



Ochsenbackerl in Dunkelbier
geschmort | Karotten-Senfkörner-
Gemüse | Kartoffel-Lauchpüree



Apfelstrudel | Vanillesauce

EUR 69,00



Menü Vegetarisch VEGGIE

Cappuccino von der Marone | Portweifeige



Sardische Fregola |
getrocknete Tomaten | Oliven



Geschmorte Süßkartoffelspalten |
gratinierter Ziegenkäse |
Feldsalat | Orangenkaramell



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 47,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.2 März- Mai

Menü I

Roastbeef | Basilikum-Crème Fraîche
marinierte Waldpilze | Rucola



Weißer Tomatenschaumsuppe
Gin | Frühlingsgemüse



Surf & Turf – Kalbsfilet
Garnele | Artischocke | getrocknete
Tomaten | Grenaillekartoffeln



Cassis-Mousse-Törtchen | weißes Schokoladeneis

EUR 64,00

Menü II

Quinoasalat | Garnele | Staudensellerie



Maispoularde
gebratene Polenta | Zucchini | Tomatensugo



Himbeermousse mit flüssigem Himbeerkern

EUR 42,00

Menü III

Hausgebeizter Graved Lachs | Tomaten-Mango-
Chutney | Wildkräutersalat



Gelbe Paprikasuppe
Gartenkresse | Chorizoöl



Rinderfilet
Kartoffelpüree | grüner Spargel | Madeirajus



Rosmarin Pannacotta
Aprikosenkompott

EUR 62,00



Menü Vegan VEGAN

Artischocken-Tomatensalat
Zitronenabrieb | Estragon



Gefüllte Spitzpaprika
Couscous | Wiesenkräuter



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 38,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.3 Juni - September

Menü I

Bunter Tomatensalat
Pulpo | Olivenöl | Rucola



Dry Aged Entrecôte
BBQ-Sauce | Grillgemüse | Grenaillekartoffeln



Espresso Pannacotta
Himbeersorbet | Amarettobrösel

Menü 150 g Dry Aged EUR 39,00

Menü 300 g Dry Aged EUR 51,00

Menü II

Gazpacho Andaluz | Kräutercroûtons



Wolfsbarsch vom Grill
Orangen-Senf Butter | Erbsenpüree | Babykarotten



Zuppa Romana | Kirschsorbet

EUR 42,00

Menü III

Gurkenkaltchale
Gin | Shrimps | Minze



Polloloco | Pfeffersauce
Guacamole | Szechuan | Süßkartoffeln



Erdbeersalat
Buttermilch-Limetteneis | süßes Basilikumpesto

EUR 40,00



Menü Vegetarisch VEGGIE

Tomate Büffelmozzarella
Olivenöl | Meersalz



Grigliata Mista
Mediterranes Gemüse vom Grill | Olivenöl
Zitrone | Blatt Petersilie | Ahornsirup
gegrillter Ziegenkäse | Lila-Kartoffel



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 38,00



4 Seehaus Menüs

4.4 Oktober - November

Menü I

Spicy Karottencremesuppe
Chili | Koriander | Garnele



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Schmorgemüse | Cardamonjus



Gewürz-Panna Cotta
Mangolassieeis

EUR 45,00

Menü II

Rote Bete Salat
Radiccio | Birnen | Frisée
Estragon-Senf-Vinaigrette



Weißer Heilbutt
Erdäpfelstampf | Morchelschaum



Geschmorte Bäckchen vom Rind
Kürbisgnocchi | Babyspinat



Beerenstrudel
Vanilleeis | Kürbiskernöl

EUR 69,00

Menü III

Graved Lachs
Eingelegter Kürbis | Feldsalat | Kernöl



Saltimbocca vom Schweinefilet
Curryfond | Junglauch | Kartoffelstampf



Kürbis-Crème brûlée
Salzkaramelleis

EUR 53,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.5 Dezember

Menü I

Cappuchino von der Marone
Portweifeige



Entenbrust und Keule
Apfel-Feigen-Blaukraut
Kartoffelknödel | Schmelze



Bratapfel | Mandeleis

EUR 46,00

Menü II

Schwarzwurzelcremesuppe
Trüffelöl



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Vanillekarotten | Maronenpüree | Bratapfeljus



Lebkuchen Panna Cotta
Kirschsorbet

EUR 47,00

Menü III

Geräuchertes Forellenfilet
Kerbel Crème fraîche | Kartoffelrösti | kandierte Walnüsse



Entenconsommé
Amaretto | Pfannkuchenstreusel



Gebratener Hirschrücken
Lebkuchenkruste | Selleriepüree | Wirsing



Zimt-Parfait
Rotweibirnen-Kompott

EUR 67,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



5 Seehaus Buffets

5.1 Bayrisches Buffet

Bayerisches Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Frischkäse | Griebenschmalz | Obatzda | Butter

Auswahl an geräucherten und gebeizten Süßwasserfischen

Sahnemeerrettich | Senf-Dill-Sauce

kalter Schweinebraten | Kren

hausgemachte Kalbsfleischplanzerl

Kartoffelsalat

Bayerischer Krautsalat

Kuffler Wurstsalat – Extrawurst

rote Zwiebel | Essiggurke

dazu das Beste aus unserer hauseigenen Metzgerei

Radi, Radieserl

•
Bayerische Festtagssuppe | 3erlei Einlage
am Buffet oder serviert

•
Zanderfilet mit Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsauce

Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Bauernente aus dem Rohr | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Spanferkelrollbraten | Dunkelbiersauce | Sauerkraut | Semmelknödel

•
Weißbirtiramisu

Bayrisch Crème

Apfelstrudel | Vanillesauce

Käse vom Brett

EUR 65,00 pro Person
(buchbar ab 30 Personen)



5 Seehaus Buffets

5.2 Mediterranes Buffet

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | Butter

Antipasti | Oliven | Parmesan
geräucherter und gebeizter Lachs | Zitrone | Kapern
Tomate-Mozzarella | Basilikum | Minze
Blattsalate | verschiedene Dressings
Griechischer Salat | Tomaten | Gurken | Fetakäse
Serranoschinken mit Melone | getrocknete Tomaten
Roastbeef | Waldpilzsalat | Zitronen Crème fraîche
Vitello Tonnato
Kreolischer Garnelensalat



Minestrone
oder

Tomatencrèmesuppe | Basilikumpesto



Roastbeef | Kräuterkruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelgratin
Sardische Fregola | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Parmesan
Lammkarrée | Speckbohnen | Grenaillekartoffeln
oder

Mediterrane Hähnchenkeulen | Zitronen | Kapern | Reis
Loup de Mer | Kräutergnocchi | Ratatouillegemüse



Espressoparfait
Rosmarin Panna Cotta | Aprikosen
Zitronen-Schokoladen-Tarte
Obstsalat im Weckglas
Französische Käseauswahl | Feigensenf | Salzbutter | Brotauswahl

EUR 65,00 pro Person
(buchbar ab 30 Personen)



5 Seehaus Buffet

5.3 Grill-Buffer

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | Butter

Antipasti
Kartoffelsalat
griechischer Hirtensalat | Rucola
Caesar Salad
Blattsalate | verschiedene Dressings
Krautsalat
Rohkostsalate
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Italienischer Nudelsalat

Wurstspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei
marinierte Garnelenspieße
Thunfischsteaks
Kuffler Dry-aged Rinderlende
US-Shortribs
Mango-Chili-Putensteaks

Maiskolben
gegrilltes Gemüse
halbe gegrillte Tomaten
Süßkartoffelpommes
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel

Sweet Chili | BBQ-Sauce | Kräuterquark | Tomatensalsa | Seehaus-Kräuterbutter

Obstsalat im Weckglas
Schokoladen-Bananen-Mousse
Tiramisu mit Erdbeeren
Flammierte Ananas | Rum | Kokoscreme
Französische Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 79,00 pro Person
(buchbar ab 50 Personen)



5 Seehaus Buffet

5.4 Flying Buffet – Vorschläge

Wir empfehlen *zehn* bis *zwölf* Teile pro Person. Bitte wählen Sie max. *zehn* verschiedene Sorten.

Vorspeisen

- § Tomate Mozzarella
- § Mini Laugenbrez'n | Obatzda
- § Wildkräutersalat EUR 3,00

- § Rindercarpaccio Cipriani | Reisblatt
- § Caesar Salad
- § Quinoa Salat
- § Couscous Salat
- § Crêpes | Räucherlachsfüllung | Basilikumpesto EUR 4,00

Suppen

- § Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse EUR 4,00
- § Waldpilzconsommé EUR 4,00
- § Crèmesuppe nach Saison EUR 4,00
- § Bouillabaisse à la Seehaus EUR 4,00

Hauptspeisen

- § Backhendl | Kartoffel-Gurkensalat | Remoulade
- § Pulled Pork Wan Tans | BBQ-Sauce
- § Pan Asia Ente | Wokgemüse | Duftreis
- § Gebratene Garnele | Guacamole
- § Fregola | Oliven | getrocknete Tomaten EUR 5,00

- § Mini Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
- § Loup de Mer | Ratatouillegemüse | Gnocchi
- § Gegrillte Jakobsmuschel | Babyspinat
- § Tagliata vom Dry Aged Entrecôte | Rucola | Parmesan
- § Gemüse vom Grill | Trüffeldip EUR 6,00

Desserts

- § Obstsalat im Weckglas
- § Klassische Crème Brûlée
- § Bayerisch Creme | Fruchtmark
- § Panna Cotta
- § Apfelstrudel | Vanillesauce
- § Schokoladentartelette EUR 4,00

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Flying Buffet zusammen.



6 Seehaus Torten-Zauber

6.1 Kuchen & Torten

Apfel-Butterstreusel	10 Stück	EUR 42,00
Brownie	12 Stück	EUR 50,40
Marmor Gugelhupf	12 Stück	EUR 50,40
Eierlikör Gugelhupf	12 Stück	EUR 50,40
Käsekirschkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Himbeerkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Gemischter Beerenkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Erdbeerkuchen (Sommer)	10 Stück	EUR 42,00
Zwetschgendatschi (Herbst)	1 Stück	EUR 4,20
American Cheese-Cake	10 Stück	EUR 42,00
Obstblechkuchen	1 Stück	EUR 4,20

6.2 Torten

Seehaus Torte (Orangentrüffel)	12 Stück	EUR 54,00
Cassis-Mousse Torte	12 Stück	EUR 54,00
Spanische Vanille	12 Stück	EUR 54,00
Schwarzwälder	12 Stück	EUR 54,00
Käsesahne	12 Stück	EUR 54,00
Sachertorte	12 Stück	EUR 54,00
Wein crème mit Himbeeren	12 Stück	EUR 54,00
Nusstorte mit Nougat	12 Stück	EUR 54,00
Passionsfruchttorte	12 Stück	EUR 54,00
Erdbeer-/Himbeerlimes Torte	12 Stück	EUR 54,00

6.3 Tartes

Pistazie-Kirsch	10 Stück	EUR 42,00
Mandel-Blaubeer	10 Stück	EUR 42,00
Haselnuss-Schokolade	10 Stück	EUR 42,00
Zitronen-Baiser	10 Stück	EUR 42,00
Schmandtarte	10 Stück	EUR 42,00

6.4 Beerenherz

10 Stück	EUR 46,00
20 Stück	EUR 92,00
40 Stück	EUR 184,00
60 Stück	EUR 276,00
80 Stück	EUR 368,00

wahlweise mit Erdbeeren (Sommer), Himbeeren oder Gemischten Beeren



6.5 Geburtstags- & Hochzeitstorten

Für Geburtstage und Hochzeiten bieten wir Ihnen unterschiedlichste Tortenvariationen an. Von der Mini-Torte bis zur exklusiven mehrstöckigen Hochzeitstorte wird Ihre Hochzeitstorte **nach individueller Beratung** nach Ihren Wünschen gefertigt und trägt so zum Gelingen Ihres Festes bei.





KUFFLER  MÜNCHEN



Bankettmappe 2017- Speisen und Getränke



Öffnungszeiten
10:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Seehaus im Englischen Garten
Kleinhesselohle 3
80802 München
seehaus@kuffler.de
Fon +49.89. 381 613-0
Fax +49.89. 341 803

Inhalt

1	Wichtige Hinweise	2
1.1	Menüauswahl (Deadline)	2
1.2	Einbringen von Speisen	2
1.3	Probeessen	2
1.4	Ernährungsbedürfnisse oder Allergien	2
2	Snacks.....	3
2.1	Belegte Bauernbrote	3
2.2	Obst & Gebäck.....	3
3	Snacks zum Aperitif	4
3.1	Fingerfood	4
3.2	Canapées	4
3.3	Brotzeitbrett'l.....	4
3.4	Mitternachtsimbiss	4
4	Seehaus Menüs	5
4.1	Januar -Februar.....	5
4.2	März- Mai	6
4.3	Juni - September	7
4.4	Oktober - November	8
4.5	Dezember	9
5	Seehaus Buffets	10
5.1	Bayrisches Buffet.....	10
5.2	Mediterranes Buffet	11
5.3	Grill-Buffer	12
5.4	Flying Buffet – Vorschläge	13
6	Seehaus Torten-Zauber.....	14
6.1	Kuchen & Torten.....	14
6.2	Torten	14
6.3	Tartes	14
6.4	Beerenherz.....	14
6.5	Geburtstags- & Hochzeitstorten	15



1 Wichtige Hinweise

1.1 Menüauswahl (Deadline)

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl **14 Tage** und die Anzahl der Gäste spätestens **2 Tage** vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, servieren wir ab **15 Personen** gerne ein einheitliches Menü.

Die einzelnen Gänge innerhalb der Menüs können Sie selbstverständlich auch nach Ihrem eigenen Geschmack zusammenstellen, gerne auch als 3-Gang Menü.

Leider ist es nicht möglich, **mehrere Menüs zur Wahl anzubieten.**

Gerne bieten wir zwei alternative Hauptgänge an, wenn Sie uns im Vorfeld die Anzahl pro Hauptgang nennen.

1.2 Einbringen von Speisen

Wir bitten Sie um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

1.3 Probeessen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung **gegen Entgelt** möglich.

1.4 Ernährungsbedürfnisse oder Allergien

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.



2 Snacks

Ofenfrische Brez'n	pro Stück	EUR 1,50
Butterbrez'n	pro Stück	EUR 2,00
Butterbrez'n mit Schnittlauch	pro Stück	EUR 2,50
Brez'n mit Obatzda	pro Stück	EUR 3,00
Croissant	pro Stück	EUR 2,90
Kuffler Gold prämierte Weißwurst	pro Stück	EUR 3,50
Joghurt oder Quark (natur)	pro Portion	EUR 4,00
Joghurt mit frischen Früchten	pro Portion	EUR 5,00

2.1 Belegte Bauernbrote

Kuffler Roher Schinken	pro Stück	EUR 5,50
Kuffler Kochschinken	pro Stück	EUR 5,50
Parmaschinken	pro Stück	EUR 5,50
Salami	pro Stück	EUR 5,50
Gouda	pro Stück	EUR 5,50
Räucherlachs	pro Stück	EUR 5,50
Graved Lachs	pro Stück	EUR 5,50

2.2 Obst & Gebäck

Teegebäck	pro Person	EUR 6,50
Plunder	pro Stück	EUR 2,50
Obstsalat im Weckglas	pro Portion	EUR 3,00
Obstkorb	pro Person	EUR 3,00



3 Snacks zum Aperitif

3.1 Fingerfood

Wir empfehlen **drei** Teile pro Person.

Bitte wählen Sie nicht mehr als **fünf** verschiedene Sorten aus.

Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	EUR 3,00
Frühlingsrollen zweierlei Dip	Stück	EUR 3,00
Bruschetta Tomate Basilikum	Stück	EUR 3,00
Garnele im Tempurateig gebacken Mango-Chili-Salsa	Stück	EUR 4,00
Lauwarme Miniquiche (vegetarisch oder mit Speck)	Stück	EUR 4,00
Mini Kalbsfleischpflanzerl scharfer Senf Dip	Stück	EUR 4,00
Roastbeef-Röllchen Schwarzbrot	Stück	EUR 4,00
Grenaille Karoffel Crème fraîche Keta Kaviar	Stück	EUR 4,00
Antipasti-Salat Basilikumpesto	Stück	EUR 4,00

3.2 Canapées

Graved Lachs Senf-Dill-Sauce	Stück	EUR 4,00
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich	Stück	EUR 4,00
Putenschinken Curry-Dip	Stück	EUR 4,00
Rindertatar klassisch mariniert	Stück	EUR 4,00
Französischer Käse Feigensenf	Stück	EUR 4,00

3.3 Brotzeitbrett'l

mit Kuffler Wurstausswahl

(Schinken | Aufschnitt & Salami aus unserer Kuffler

Metzgerei) | Obatzda | Radi | Radieschen | gemischter Käse |

Brot | Butter | ofenfrischen Brez'n

pro Person EUR 15,00

3.4 Mitternachtsimbiss

Gillardeau Auster Zitrone Chesterbrot	pro Stück	EUR 4,00
Currywurst Baguette	pro Person	EUR 5,00
Currywurst Pommes	pro Person	EUR 6,00
Gulaschsuppe Pfisterbrot	pro Person	EUR 7,00
Chili con carne Baguette	pro Person	EUR 7,00
Französische Käseauswahl	pro Person	EUR 8,00
Feigensenf Trauben Brotauswahl		



4 Seehaus Menüs

4.1 Januar -Februar

Menü I

Weißer Wurzelcrèmesuppe |
Pfälzer Weinessig



Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust | Orangensauce |
Spitzkohl | Baby Calvadosapfel |
Petersilienwurzelpüree



Mohnparfait | Zwetschgenröster

EUR 47,00

Menü III

Rote Bete Salat
Radicchio | Birnen | Granatapfel | Walnusskerne



Zanderfilet | Velouté | Balsamico-Linsen | Kerbel



Duett vom Rind -
Filet und geschmorte Bäckchen | Gremolata |
Petersilienwurzelpüree | Babyblattspinat



Birnen-Schokoladen-Sinfonie

EUR 69,00

Menü II

Marinierter
Kalbstafelspitz | Kürbiskernöl | Feldsalat |
Zwiebelmarmelade



Pochierter Bachsaibling | Rote
Bete | Meerrettichschaum



Ochsenbackerl in Dunkelbier
geschmort | Karotten-Senfkörner-
Gemüse | Kartoffel-Lauchpüree



Apfelstrudel | Vanillesauce

EUR 69,00



Menü Vegetarisch VEGGIE

Cappuccino von der Marone | Portweifeige



Sardische Fregola |
getrocknete Tomaten | Oliven



Geschmorte Süßkartoffelspalten |
gratinierter Ziegenkäse |
Feldsalat | Orangenkaramell



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 47,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.2 März- Mai

Menü I

Roastbeef | Basilikum-Crème Fraîche
marinierte Waldpilze | Rucola



Weißer Tomatenschaumsuppe
Gin | Frühlingsgemüse



Surf & Turf – Kalbsfilet
Garnele | Artischocke | getrocknete
Tomaten | Grenaillekartoffeln



Cassis-Mousse-Törtchen | weißes Schokoladeneis

EUR 64,00

Menü II

Quinoasalat | Garnele | Staudensellerie



Maispoularde
gebratene Polenta | Zucchini | Tomatensugo



Himbeermousse mit flüssigem Himbeerkern

EUR 42,00

Menü III

Hausgebeizter Graved Lachs | Tomaten-Mango-
Chutney | Wildkräutersalat



Gelbe Paprikasuppe
Gartenkresse | Chorizoöl



Rinderfilet
Kartoffelpüree | grüner Spargel | Madeirajus



Rosmarin Pannacotta
Aprikosenkompott

EUR 62,00



Menü Vegan VEGAN

Artischocken-Tomatensalat
Zitronenabrieb | Estragon



Gefüllte Spitzpaprika
Couscous | Wiesenkräuter



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 38,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.3 Juni - September

Menü I

Bunter Tomatensalat
Pulpo | Olivenöl | Rucola



Dry Aged Entrecôte
BBQ-Sauce | Grillgemüse | Grenaillekartoffeln



Espresso Pannacotta
Himbeersorbet | Amarettobrösel

Menü 150 g Dry Aged EUR 39,00

Menü 300 g Dry Aged EUR 51,00

Menü II

Gazpacho Andaluz | Kräutercroûtons



Wolfsbarsch vom Grill
Orangen-Senf Butter | Erbsenpüree | Babykarotten



Zuppa Romana | Kirschsorbet

EUR 42,00

Menü III

Gurkenkaltchale
Gin | Shrimps | Minze



Polloloco | Pfeffersauce
Guacamole | Szechuan | Süßkartoffeln



Erdbeersalat
Buttermilch-Limetteneis | süßes Basilikumpesto

EUR 40,00



Menü Vegetarisch VEGGIE

Tomate Büffelmozzarella
Olivenöl | Meersalz



Grigliata Mista
Mediterranes Gemüse vom Grill | Olivenöl
Zitrone | Blatt Petersilie | Ahornsirup
gegrillter Ziegenkäse | Lila-Kartoffel



Gerne servieren wir jedes Dessert aus unseren
Menüvorschlägen

EUR 38,00



4 Seehaus Menüs

4.4 Oktober - November

Menü I

Spicy Karottencremesuppe
Chili | Koriander | Garnele



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Schmorgemüse | Cardamonjus



Gewürz-Panna Cotta
Mangolassieeis

EUR 45,00

Menü II

Rote Bete Salat
Radiccio | Birnen | Frisée
Estragon-Senf-Vinaigrette



Weißer Heilbutt
Erdäpfelstampf | Morchelschaum



Geschmorte Bäckchen vom Rind
Kürbisgnocchi | Babyspinat



Beerenstrudel
Vanilleeis | Kürbiskernöl

EUR 69,00

Menü III

Graved Lachs
Eingelegter Kürbis | Feldsalat | Kernöl



Saltimbocca vom Schweinefilet
Curryfond | Junglauch | Kartoffelstampf



Kürbis-Crème brûlée
Salzkaramelleis

EUR 53,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



4 Seehaus Menüs

4.5 Dezember

Menü I

Cappuchino von der Marone
Portweifeige



Entenbrust und Keule
Apfel-Feigen-Blaukraut
Kartoffelknödel | Schmelze



Bratapfel | Mandeleis

EUR 46,00

Menü II

Schwarzwurzelcremesuppe
Trüffelöl



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Vanillekarotten | Maronenpüree | Bratapfeljus



Lebkuchen Panna Cotta
Kirschsorbet

EUR 47,00

Menü III

Geräuchertes Forellenfilet
Kerbel Crème fraîche | Kartoffelrösti | kandierte Walnüsse



Entenconsommé
Amaretto | Pfannkuchenstreusel



Gebratener Hirschrücken
Lebkuchenkruste | Selleriepüree | Wirsing



Zimt-Parfait
Rotweibirnen-Kompott

EUR 67,00

Gedeck

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | zweierlei Dip

pro Person

EUR 2,90



5 Seehaus Buffets

5.1 Bayrisches Buffet

Bayerisches Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Frischkäse | Griebenschmalz | Obatzda | Butter

Auswahl an geräucherten und gebeizten Süßwasserfischen

Sahnemeerrettich | Senf-Dill-Sauce

kalter Schweinebraten | Kren

hausgemachte Kalbsfleischplanzerl

Kartoffelsalat

Bayerischer Krautsalat

Kuffler Wurstsalat – Extrawurst

rote Zwiebel | Essiggurke

dazu das Beste aus unserer hauseigenen Metzgerei

Radi, Radieserl

•
Bayerische Festtagssuppe | 3erlei Einlage
am Buffet oder serviert

•
Zanderfilet mit Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsauce

Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Bauernente aus dem Rohr | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

Spanferkelrollbraten | Dunkelbiersauce | Sauerkraut | Semmelknödel

•
Weißbirtiramisu

Bayrisch Crème

Apfelstrudel | Vanillesauce

Käse vom Brett

EUR 65,00 pro Person
(buchbar ab 30 Personen)



5 Seehaus Buffets

5.2 Mediterranes Buffet

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | Butter

Antipasti | Oliven | Parmesan
geräucherter und gebeizter Lachs | Zitrone | Kapern
Tomate-Mozzarella | Basilikum | Minze
Blattsalate | verschiedene Dressings
Griechischer Salat | Tomaten | Gurken | Fetakäse
Serranoschinken mit Melone | getrocknete Tomaten
Roastbeef | Waldpilzsalat | Zitronen Crème fraîche
Vitello Tonnato
Kreolischer Garnelensalat



Minestrone
oder

Tomatencrèmesuppe | Basilikumpesto



Roastbeef | Kräuterkruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelgratin
Sardische Fregola | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Parmesan
Lammkarrée | Speckbohnen | Grenaillekartoffeln
oder

Mediterrane Hähnchenkeulen | Zitronen | Kapern | Reis
Loup de Mer | Kräutergnocchi | Ratatouillegemüse



Espressoparfait
Rosmarin Panna Cotta | Aprikosen
Zitronen-Schokoladen-Tarte
Obstsalat im Weckglas
Französische Käseauswahl | Feigensenf | Salzbutter | Brotauswahl

EUR 65,00 pro Person
(buchbar ab 30 Personen)



5 Seehaus Buffet

5.3 Grill-Buffer

Gedeck – bereits auf dem Tisch eingestellt
Pfisterbrot | Baguette | Butter

Antipasti
Kartoffelsalat
griechischer Hirtensalat | Rucola
Caesar Salad
Blattsalate | verschiedene Dressings
Krautsalat
Rohkostsalate
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Italienischer Nudelsalat

Wurstspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei
marinierte Garnelenspieße
Thunfischsteaks
Kuffler Dry-aged Rinderlende
US-Shortribs
Mango-Chili-Putensteaks

Maiskolben
gegrilltes Gemüse
halbe gegrillte Tomaten
Süßkartoffelpommes
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel

Sweet Chili | BBQ-Sauce | Kräuterquark | Tomatensalsa | Seehaus-Kräuterbutter

Obstsalat im Weckglas
Schokoladen-Bananen-Mousse
Tiramisu mit Erdbeeren
Flammierte Ananas | Rum | Kokoscreme
Französische Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 79,00 pro Person
(buchbar ab 50 Personen)



5 Seehaus Buffet

5.4 Flying Buffet – Vorschläge

Wir empfehlen *zehn* bis *zwölf* Teile pro Person. Bitte wählen Sie max. *zehn* verschiedene Sorten.

Vorspeisen

- § Tomate Mozzarella
- § Mini Laugenbrez'n | Obatzda
- § Wildkräutersalat EUR 3,00

- § Rindercarpaccio Cipriani | Reisblatt
- § Caesar Salad
- § Quinoa Salat
- § Couscous Salat
- § Crêpes | Räucherlachsfüllung | Basilikumpesto EUR 4,00

Suppen

- § Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse EUR 4,00
- § Waldpilzconsommé EUR 4,00
- § Crèmesuppe nach Saison EUR 4,00
- § Bouillabaisse à la Seehaus EUR 4,00

Hauptspeisen

- § Backhendl | Kartoffel-Gurkensalat | Remoulade
- § Pulled Pork Wan Tans | BBQ-Sauce
- § Pan Asia Ente | Wokgemüse | Duftreis
- § Gebratene Garnele | Guacamole
- § Fregola | Oliven | getrocknete Tomaten EUR 5,00

- § Mini Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
- § Loup de Mer | Ratatouillegemüse | Gnocchi
- § Gegrillte Jakobsmuschel | Babyspinat
- § Tagliata vom Dry Aged Entrecôte | Rucola | Parmesan
- § Gemüse vom Grill | Trüffeldip EUR 6,00

Desserts

- § Obstsalat im Weckglas
- § Klassische Crème Brûlée
- § Bayerisch Creme | Fruchtmarmelade
- § Panna Cotta
- § Apfelstrudel | Vanillesauce
- § Schokoladentartelette EUR 4,00

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Flying Buffet zusammen.



6 Seehaus Torten-Zauber

6.1 Kuchen & Torten

Apfel-Butterstreusel	10 Stück	EUR 42,00
Brownie	12 Stück	EUR 50,40
Marmor Gugelhupf	12 Stück	EUR 50,40
Eierlikör Gugelhupf	12 Stück	EUR 50,40
Käsekirschkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Himbeerkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Gemischter Beerenkuchen	10 Stück	EUR 42,00
Erdbeerkuchen (Sommer)	10 Stück	EUR 42,00
Zwetschgendatschi (Herbst)	1 Stück	EUR 4,20
American Cheese-Cake	10 Stück	EUR 42,00
Obstblechkuchen	1 Stück	EUR 4,20

6.2 Torten

Seehaus Torte (Orangentrüffel)	12 Stück	EUR 54,00
Cassis-Mousse Torte	12 Stück	EUR 54,00
Spanische Vanille	12 Stück	EUR 54,00
Schwarzwälder	12 Stück	EUR 54,00
Käsesahne	12 Stück	EUR 54,00
Sachertorte	12 Stück	EUR 54,00
Wein crème mit Himbeeren	12 Stück	EUR 54,00
Nusstorte mit Nougat	12 Stück	EUR 54,00
Passionsfruchttorte	12 Stück	EUR 54,00
Erdbeer-/Himbeerlimes Torte	12 Stück	EUR 54,00

6.3 Tartes

Pistazie-Kirsch	10 Stück	EUR 42,00
Mandel-Blaubeer	10 Stück	EUR 42,00
Haselnuss-Schokolade	10 Stück	EUR 42,00
Zitronen-Baiser	10 Stück	EUR 42,00
Schmandtarte	10 Stück	EUR 42,00

6.4 Beerenherz

10 Stück	EUR 46,00
20 Stück	EUR 92,00
40 Stück	EUR 184,00
60 Stück	EUR 276,00
80 Stück	EUR 368,00

wahlweise mit Erdbeeren (Sommer), Himbeeren oder Gemischten Beeren



6.5 Geburtstags- & Hochzeitstorten

Für Geburtstage und Hochzeiten bieten wir Ihnen unterschiedlichste Tortenvariationen an. Von der Mini-Torte bis zur exklusiven mehrstöckigen Hochzeitstorte wird Ihre Hochzeitstorte **nach individueller Beratung** nach Ihren Wünschen gefertigt und trägt so zum Gelingen Ihres Festes bei.

