



BANKETTMAPPE 2025

Küller®

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

für Ihr Bankett, für Ihre Hochzeit, für Geburtstags- oder Familienfeiern, für Tagungen und Firmen-Events bietet Ihnen das Seehaus im Englischen Garten ein einzigartiges Ambiente und einen individuellen Service. Sie werden sich im kleinen Kreis genauso gut umsorgt fühlen wie im ganz großen Rahmen.

Durch unterschiedlich ausgestattete Räume können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen und verwirklichen. Von Beginn an steht Ihnen unsere Seehaus-Bankett-Crew mit Rat und Tat zur Seite. Zusammen mit unseren Küchenprofis gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen das Seehaus vor.

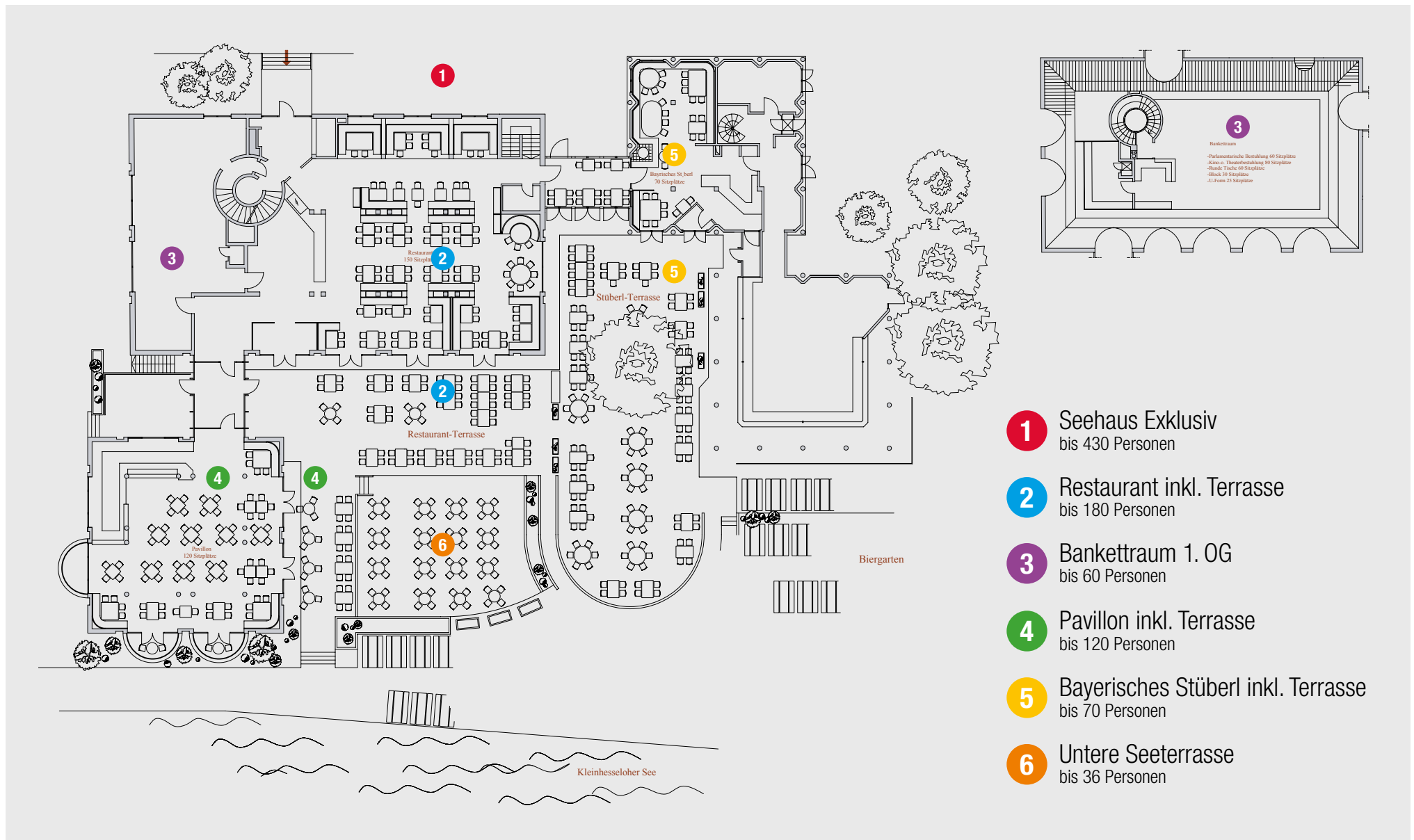
Herzlich Willkommen!
Ihr SEEHAUS Team

Inhalt

- 03 Grundriss
- 04 Räumlichkeiten
- 11 Ausstattung und Weiteres
- 12 Allgemeines
- 14 Fingerfood, Brotzeitbrett, Apéro-Snacks
- 16 Menüs
- 24 Buffets
- 26 Kuchen und Süßes
- 27 Torten
- 28 Mitternachtssnack
- 29 Ihre Ansprechpartner



The Seehaus



- 1** Seehaus Exklusiv
bis 430 Personen
- 2** Restaurant inkl. Terrasse
bis 180 Personen
- 3** Bankettraum 1. OG
bis 60 Personen
- 4** Pavillon inkl. Terrasse
bis 120 Personen
- 5** Bayerisches Stüberl inkl. Terrasse
bis 70 Personen
- 6** Untere Seeterrasse
bis 36 Personen

Das Seehaus

1

Seehaus Exklusiv

bis 430 Personen

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser gesamtes Haus zur Verfügung. Es kann je nach Konzept individuell bespielt werden.

Größe:

Ca. 1000 qm

Umsatzgarantie:

EUR 23.400

2

Restaurant

bis 180 Personen

Das helle Restaurant schafft mit Nischen und Rundbögen eine angenehme und gemütliche Atmosphäre.

Größe:

Ca. 270 qm

Umsatzgarantie:

EUR 9.500

3

Bankettraum

1. OG / bis 60 Personen

Unterm Dach ist ein purer, hoher Bankettraum entstanden. Vielseitig nutzbar für Tagungen, als Ballsaal oder für ein Hochzeitsdinner.

Größe:

Ca. 90 qm

Miete:

10-17 Uhr: EUR 450

Ganztags: EUR 900

Tagungspauschale

Halbtags: EUR 79 pro Person

Ganztags: EUR 99 pro Person

Umsatzgarantie:

EUR 2.400

4

Pavillon

bis 120 Personen

Der luftige Pavillon ist ein Muster an Wandelbarkeit. An den Sonntagen servieren wir dort unser Big Breakfast. Nachmittags locken hausgemachte Torten und Kuchen. Abends macht sich der Pavillon schick! Für Abendessen, Hochzeiten oder Geburtstagsfeste.

Größe:

Ca. 130 qm

Tagungspauschale

Halbtags: EUR 79 pro Person

Ganztags: EUR 99 pro Person

Umsatzgarantie:

EUR 5.500 ohne Terrasse

EUR 6.500 mit Terrasse

5

Bayerisches Stüberl

bis 70 Personen

Im Bayerischen Stüberl, standesgemäß mit großem Kachelofen, bringen helles Holz und große Fotos vom Alm-Abtrieb Lebendigkeit.

Größe:

Ca. 96 qm

Umsatzgarantie:

EUR 3.500

6

Untere Seeterrasse

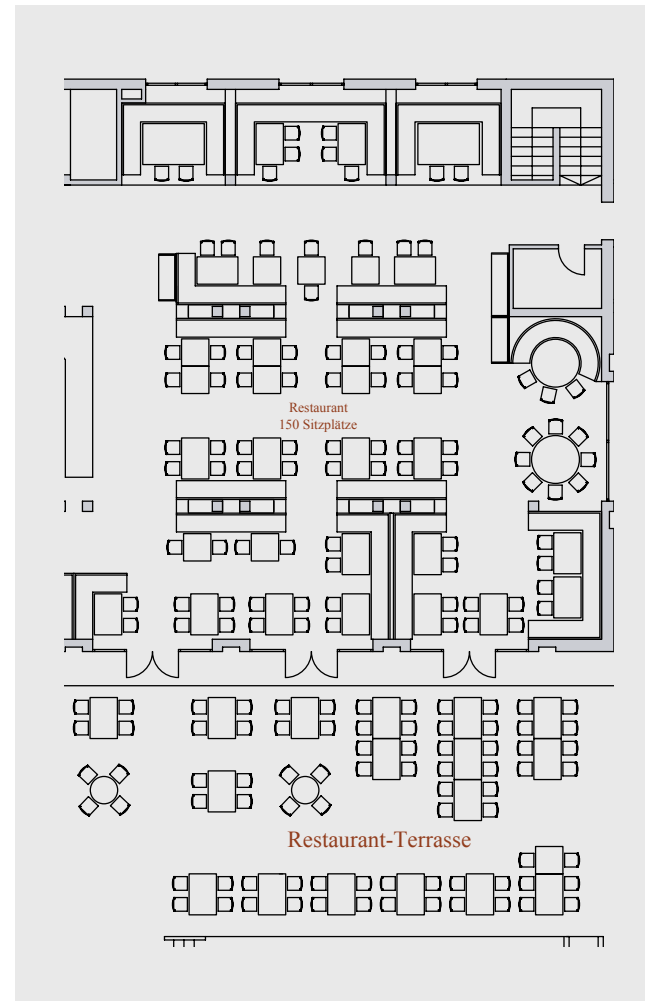
bis 36 Personen

Ausschließlich zusätzlich buchbar zur Restaurant- oder Pavillonterrasse

Umsatzgarantie:

EUR 1.500

Das Restaurant



2

Restaurant

bis 180 Personen (Menü)
bis 130 Personen (Buffet)

Je nach Größe Ihrer Veranstaltung können wir im Restaurant verschiedene Tafeln für Sie stellen. Gerne berät Sie unser Team.

Das Restaurant

Bestuhlungsbeispiele

Kleine Nische



2 Tafeln à 10 Personen

Tafel bis 18 Personen

T-Tafel bis 20 Personen

Tisch 22 und 23



Ovale Tafel bis 18 Personen

Große Nische



4 Tafeln bis 36 Personen

Tafel bis 22 Personen

T-Tafel bis 24 Personen

Bankettraum 1. OG



3

Bankettraum

1. OG

bis 60 Personen (Menü & Buffet)

Max. Bestuhlungsmöglichkeiten:

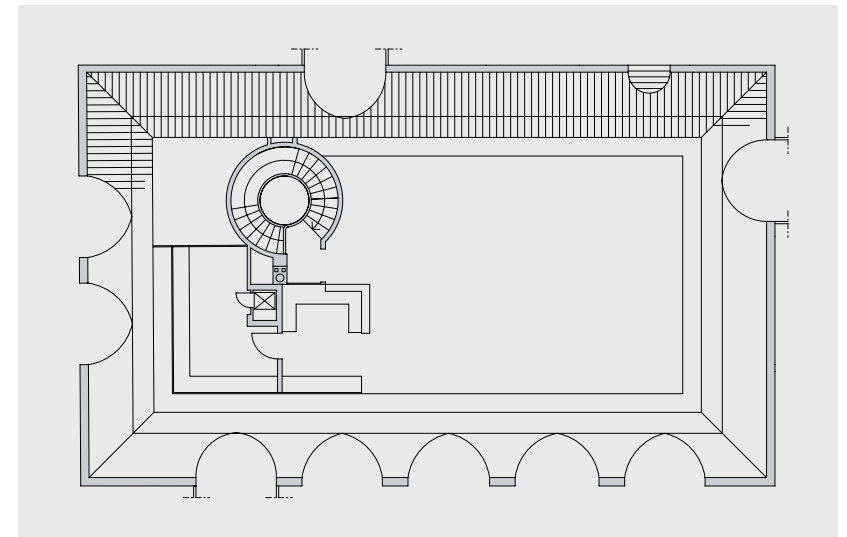
Runde Tische - bis 60 Personen

Tafel - bis 28 Personen

U-Form - bis 25 Personen

Parlamentarisch - bis 40 Personen

Stuhlreihen - bis 60 Personen



Der Pavillon



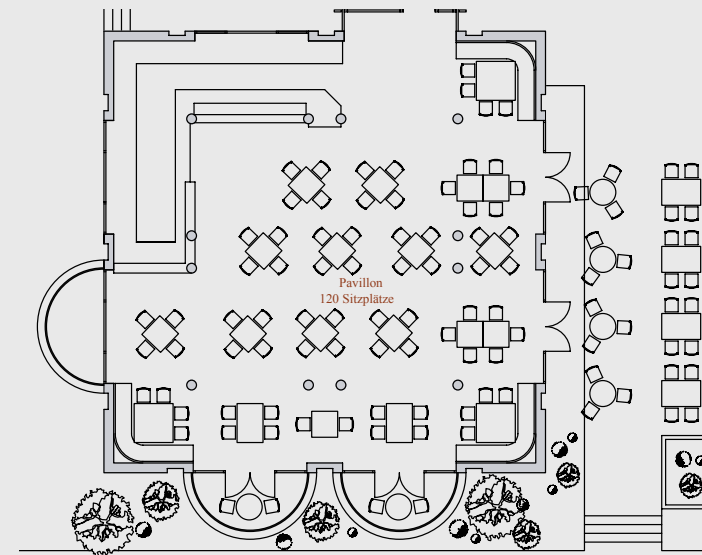
4

Der Pavillon

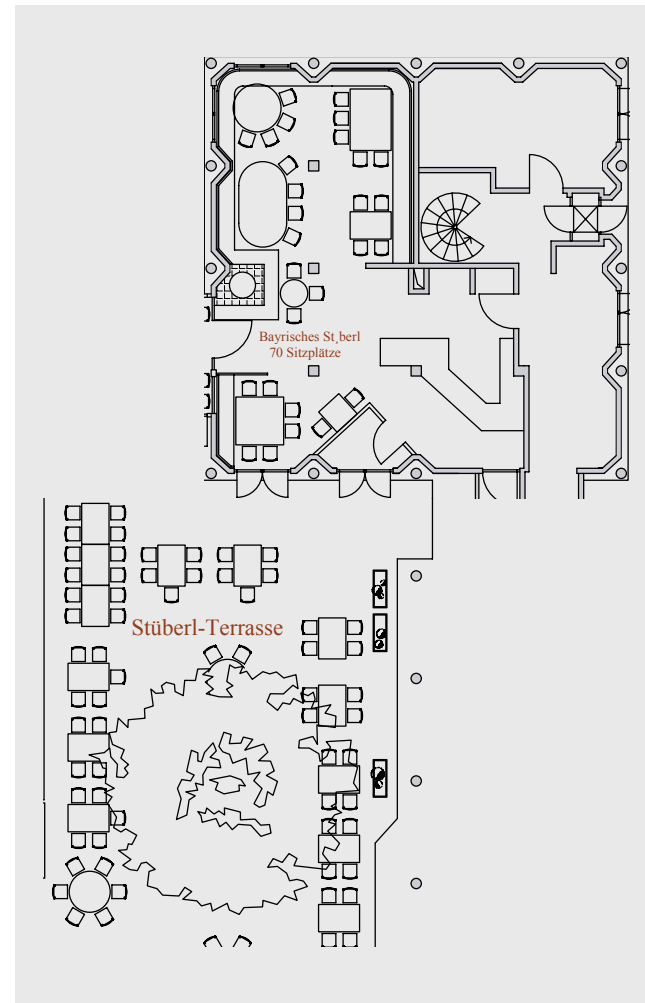
bis 120 Personen (Menü)

bis 100 Personen (Buffet)

Für Ihre Veranstaltung
bestuhlen wir den Pavillon
gerne mit runden Tischen. Auch
für einen Stehempfang ist unser
Pavillon bestens geeignet.



Bayerisches Stüberl



5

Bayerisches Stüberl

bis 70 Personen (Menü)
bis 50 Personen (Buffet)

Ob festlich mit Tischdecken
oder rustikal mit Tischsets –
das Stüberl eignet sich für alle
Anlässe!

Untere Seeterrasse



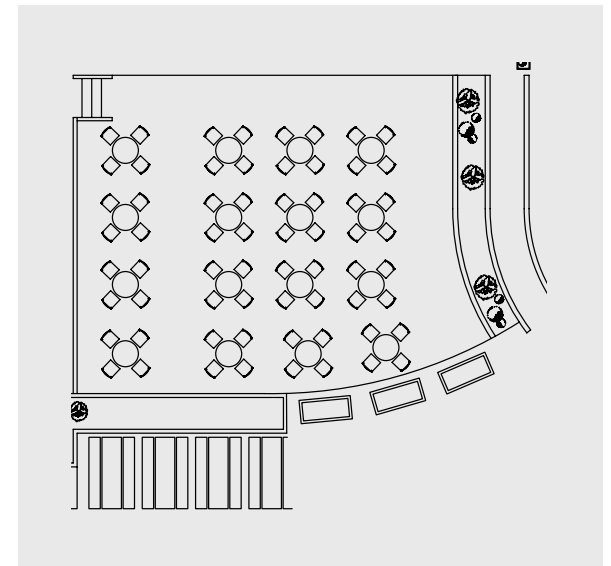
6

Untere Seeterrasse

bis 36 Personen

Ausschließlich zusätzlich
buchbar zur Restaurant- oder
Pavillonterrasse

Umsatzgarantie:
EUR 1.500



Ausstattung und Weiteres

Beamer	EUR 150
Block, DIN A4	EUR 2.5
Bühnenelement, 200 x 100 cm	EUR 45
Flip-Chart	EUR 35
Leinwand 220 x 220 cm (nur im Bankettraum)	EUR 35
Mobile Leinwand 160 x 160 cm	EUR 35
Musikanlage	EUR 50
(eingebaute Lautsprecher in den Wänden für Hintergrundmusik)	
Mikrophon	EUR 50
Mobile Musikanlage inkl. Mikrophon	EUR 150
Rednerpult	EUR 130
Stift	EUR 1
TV (LCD), 75 Zoll, inkl. Ständer & Lautsprecher	EUR 150
W-LAN (nur im Bankettraum)	kostenfrei
Bluetooth Box	EUR 30
Menükarten / Getränkekarte	EUR 3.9
Auswahlkarte	EUR 2
Raumplan mit Namensliste	EUR 19
Platzkarten	EUR 1.5
Stehtischhülle	EUR 24
Silberkandelaber	EUR 25



Allgemeines

Anzahlung – bei nicht exklusiver Buchung unserer Räume

Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 100% des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung an den Auftragnehmer zu leisten.

Anzahlung – bei exklusiver Buchung unserer Räume

Bei der alleinigen (exklusiven) Nutzung eines Raumes berechnen wir eine Umsatzgarantie, die sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Wird der Umsatz nicht erreicht, wird Ihnen die Differenz als Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 100% der festgesetzten Umsatzgarantie an den Auftragnehmer vor der Veranstaltung zu leisten.

Endzahlung

Ihre Rechnung begleichen Sie nach Veranstaltungsende in bar, per EC-Karte oder bequem per Kreditkarte (außer Diners).

Bezahlung auf Rechnung ist nicht möglich.

Gerne senden wir Ihnen im Vorfeld eine zusätzliche Anzahlungsrechnung, um den Restbetrag am Abend für Sie geringer zu halten. Sprechen Sie unser Bankettbüro darauf an.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne einen Beleg mit Ihrer Firmierung zur weiteren internen Verrechnung aus. Bitte sprechen Sie den zuständigen Restaurantleiter vor Ort darauf an.

Getränkeauswahl

Wir bitten Sie, uns Ihre Getränkeauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Allergien und Ernährungsbedürfnisse

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

Blumen

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenem Blumenschmuck nicht möglich ist. Gerne steht Ihnen unsere Floristin für ein Beratungsgespräch zur Verfügung:

Manuela Obermeier,
Tel: +49.151 240 862 51
manuela.obermeier@kuffler.de

Gabelgeld

Das Mitbringen von eigenen Kuchen und Torten ist nicht gestattet. Unsere Patisserie erfüllt nahezu alle Wünsche unserer Gäste. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von EUR 4.4 pro Gast.

Garderobe

Gerne stellen wir Garderobenpersonal zur Verfügung. Pro Stunde berechnen wir pro Garderobenkraft EUR 48. Garderobenständer und Kleiderbügel stellen wir bis 120 Personen kostenfrei zur Verfügung.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	EUR 35 pro Flasche
Champagner	EUR 69 pro 0,75l Flasche
	EUR 135 pro Magnum Flasche, 1,5l

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in unserer Bankettmappe sowie in allen Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Probeessen

- max. 2 Menüs aus aktuell laufendem Menü
- erst bei Veranstaltungen ab 50 Personen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung gegen Entgelt möglich. Mögliche Termine hierfür sind ausschließlich Montag bis Freitag von 12.00-15.00 Uhr. Wir bitten um eine rechtzeitige Terminvereinbarung.

Allgemeines

Speisenauswahl

Damit wir Ihnen die gewünschten Speisen in bestmöglicher Qualität einkaufen und zubereiten können, bitte wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitte wir um eine einheitliche Speisenauswahl ab einer Größe von 25 Personen. Leider ist es nicht möglich, mehrere Bankett-Menüs zur Auswahl anzubieten. Kinder können ihre Speisen vor Ort aus der Kinderkarte wählen.

Veranstaltungsverlängerung ab 1 Uhr bis maximal 3 Uhr

Eine eventuell gewünschte Veranstaltungsverlängerung muss spätestens eine Woche vor der Veranstaltung angekündigt werden. Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeiten nur bis zum angegebenen Veranstaltungsende zur Verfügung stehen. Das bedeutet, dass alle Gäste bis 1:00 Uhr (als Beispiel) die Räumlichkeiten verlassen haben müssen. Eine Verlängerung am Veranstaltungstag selbst ist leider nicht möglich. Veranstaltungsverlängerungen werden wie folgt berechnet:

Von 01.00-02.00 Uhr pro Mitarbeiter EUR 100 netto + 19% MwSt.
Von 02.00-03.00 Uhr pro Mitarbeiter EUR 150 netto + 19% MwSt.

Die Veranstaltungsverlängerung gilt für unseren Service, Schankkellner und Restaurantleiter vor Ort, die für Ihre Veranstaltung tätig sind.

Zusätzliche Aufbauarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Für den Einsatz unserer Mitarbeiter berechnen wir pro anwesendem Mitarbeiter EUR 50 pro Stunde.

Ihr Weg zu uns

Von der Autobahn A9 (aus Richtung Nürnberg)

Bitte nehmen Sie die Autobahnausfahrt 76 München-Schwabing (Schilder nach Mittlerer Ring/Messe/ICM). An der Gabelung links halten und ca. 2km weiter auf Schenkendorfstraße B2R fahren bis Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon rechter Hand liegen.

Von der Autobahn A8 (aus Richtung Salzburg)

Bitte nehmen Sie die Ausfahrt Richtung Nürnberg/Arena/Messe/ICM/Mittlerer Ring Ost. Sie gelangen auf den Innsbrucker Ring/B2R, den Sie ca. 6km bis zur Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon linker Hand liegen.

Von der Autobahn A8 (aus Richtung Stuttgart)

Am Autobahnende halten Sie sich bitte weiterhin geradeaus und fahren auf der Verdistrasse stadteinwärts. Nach etwa 3 km passieren Sie den „Botanischen Garten“ (rechter Hand), an der folgenden großen Ampelanlage biegen Sie links auf den Wintrichring/B2R ein. Sie befinden sich dann auf dem „Mittleren Ring“, dem Sie etwa 8 km lang folgen. Nach Durchfahrt des Biedersteiner Tunnels nehmen Sie rechts die Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon rechter Hand liegen.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln in München (MVV/MVG)

Bus 59 bis Osterwaldstraße. Zu Fuß ca. 5 Minuten (550m)
Bus 54/68 bis Chinesischer Turm. Zu Fuß ca. 11 Minuten (1 km)
U-Bahn U3/U6 bis Münchner Freiheit. Zu Fuß ca. 12 Minuten (1,1km)
U-Bahn U3/U6 bis Dietlindenstraße. Zu Fuß ca. 11 Minuten (1km)

Parkplätze

(Verwaltung über das Bayerische Rote Kreuz – NICHT SEEHAUS im Englischen Garten)

Der Parkplatz vor dem Seehaus wird vom Bayerischen Roten Kreuz verwaltet. Erreichbar unter Telefon: 089/23 73 253, oder per Mail an johannes.koser@brk-muenchen.de. Parkplätze können leider nicht reserviert werden. Pro PKW wird zwischen 09.00 und 01.00 Uhr eine Gebühr von EUR 3 für die ersten zwei Stunden und EUR 2 pro Folgestunde erhoben.

Fingerfood
Brotzeitbrett
Apéro-Snacks



Fingerfood

Alle Fingerfood-Speisen werden auf Holztabletts oder Schieferplatten angerichtet.

Wir empfehlen drei Teilchen pro Person.
Bitte wählen Sie nicht mehr als fünf verschiedene Sorten aus.
Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte.

Classic pro Teil EUR 6.5

Garnele im Tempuramantel | Sweet Chili
Falafel | Guacamole
Arancini | Trüffelmayonnaise

Seehaus pro Teil EUR 7

Seehaus Rindstatar | Forellen-Kaviar
Lachs-Tatar | Szechuan Buttons
Rote-Bete-Tatar | Olive

Bayerisch pro Teil EUR 7

Pulled Ente | Blaukraut
Obatzda | Radieserl | Breze
Geräucherte Regenbogenforelle | Kren | Broterde



Vegetarisch und Vegan pro Teil EUR 7

Avocado | Cornet
Kleine Vegane Pflanzlerl | Honig Senf
Seehaus Feuergriller | Curry-BBQ

Brotzeitbrett

Bitte teilen Sie uns die Personenzahl mit,
für die wir die Brettl vorbereiten dürfen.

Seehaus Brettl EUR 22 p.P.

Wurstauswahl aus Kufflers ausgewählten Metzgereien
Obatzda | Radi | Radieschen | Bergkäse
Brot | Butter | ofenfrische Brezn

Winzer Brettl EUR 24 p.P.

Auswahl aus regionalen und internationalen Käsespezialitäten
Traube | Feige | Chutney | Nüsse | ofenfrische Brezn

Fischer Brettl EUR 29 p.P.

Geräucherte Forellen | sauer marinierter Saibling
gebeizter Lachs | Baguette

Mediterranes Brettl EUR 26 p.P.

Fenchelsalami | San Daniele | Melone
Vitello Tonnato | Antipasti | Focaccia



Veganes Brettl EUR 25 p.P.

Vegadellen | Falafel | Kürbistatar | Pikanter Couscous-Salat
Rote-Bete-Dip | Gegrilltes Gemüse

Apéro-Snacks

Mediterran EUR 45

auf den Stehtischen

pro 10 Personen

Grissini | Oliven | Salami-Pralinen | Parmesanbrocken

Papa Joe's Selection EUR 55

auf den Stehtischen

pro 10 Personen

Garnelen im Tempurateig | Spring Rolls
Yakitori-Spieße | Money Bags

Candy Bar EUR 65

auf einem Buffettisch eingestellt

pro 10 Personen

Macarons | Cupcakes | Bruchschokolade | Pralinen
Fruchtgummis | Drops

Salzige Snacks EUR 65

auf einem Buffettisch eingestellt

pro 10 Personen

Chips | Nusspezialitäten | Salzstangen | Grissini

Menüs



Januar – Dezember

Classic Menüs

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü Classic – 3 Gänge

Karotten-Ingwer-Süppchen
Grönland-Garnele | Kokos

Schonend gegartes Rinderfilet (medium angebraten)
Zuckerschoten | getrüffelt Kartoffelgratin

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Fischgang: Lachsfilet
Zuckerschoten | getrüffelt Kartoffelgratin

EUR 76 mit Fleisch
EUR 66 mit Fisch

Veganes Menü Classic – 4 Gänge

Sashimi von der Wassermelone
Papaya | Gurke | Erdnuss

Karotten-Ingwer-Süppchen
Kokos

Geschmorte Gartenzwiebel
Melone | Indisches Curry | Duftreis

Schoko | Avocado

EUR 69

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.



April – Mai

Festtagsmenü für Ihre Feiern im Frühjahr

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü – 3 Gänge

Festtagssuppe

Leberspätzle | Markklößchen | Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratenes Rinderfilet

Frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Fischgang: Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

EUR 78 mit Fleisch oder Fisch

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.



Januar – April

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü – 3 oder 4 Gänge

Duett von Lachs und Rind
Rettich | Wildkräuter | Rote Bete

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Geschmorte Kalbsbacke
Sellerie | Rüben | Röstzwiebel

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Fischgang: Kabeljau
Sellerie | Rüben | Röstzwiebel

EUR 69 mit Fleisch oder Fisch
als 3-Gang-Menü ohne Duett von Lachs und Rind

EUR 93 mit Fleisch oder Fisch
als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.



Mai – 15. Juni

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü I – 4 Gänge

Spargel „Trampo Mallorquin“
Avocado | Melone | Minze
mit Parmaschinken

– zusätzlich EUR 5

Spargelcremesuppe | eigene Einlage

Portion Stangenspargel 150gr
Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

wahlweise mit Side Orders:

- mit Lachstranche – zusätzlich EUR 19
- mit kleinem Wiener Schnitzel – zusätzlich EUR 18
- mit kleinem Bayerischen Rinderfilet 150gr – zusätzlich EUR 33

Variation von der Erdbeere
Griechischer Joghurt

EUR 67 (OHNE Side Orders)

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.

Menü II – 3 oder 4 Gänge

Roh marinierter Thunfisch
Junger Spinat | Sesam | Pfirsich | Kartoffel

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

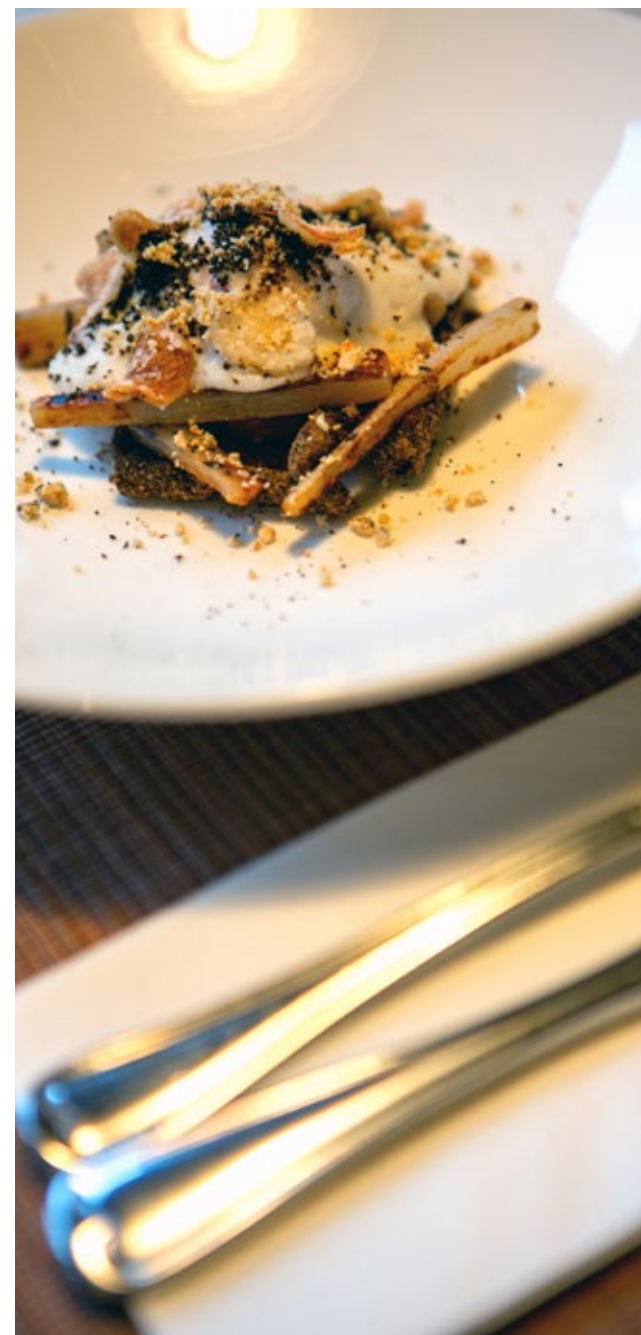
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
Ratatouille | Gnocchi

Griessflammerie
Rhabarber | Pandan

Fischgang: Dorade
Ratatouille | Gnocchi

EUR 65 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne roh marinierten Thunfisch
EUR 59 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne roh marinierten Thunfisch

EUR 89 mit Fleisch als 4-Gang-Menü
EUR 85 mit Fisch als 4-Gang-Menü



16. Juni – 15. Oktober

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü I – 3 oder 4 Gänge

„Trampo Mallorquin“

Avocado | Melone | Minze | Grüner Spargel

Gazpacho Andaluz

Confierte Tomaten

Gebratene Maispoularde „Suprême“

Geschmortes Fenchelgemüse | Paspier | Portweinjus

Cheesecake Creme

Melone | Beeren

Fischgang: Loup de Mer auf der Haut gebraten
Geschmortes Fenchelgemüse | Paspier | Portweinjus

EUR 59 mit Fleisch oder Fisch
als 3-Gang-Menü ohne „Trampo Mallorquin“

EUR 79 mit Fleisch oder Fisch
als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.

Menü II – 3 Gänge

Duett von bunter Tomate

Pesto | Alter Balsamico | Olivenöl

Kalbsfilet

Mediterraner Kartoffelstampf | Geschmolzene Paprika | Portweinjus

Joghurt | Apfel | Dill

Fischgang: Zander

Mediterraner Kartoffelstampf | Geschmolzene Paprika | Portweinjus

EUR 78 mit Fleisch

EUR 71 mit Fisch



16. Oktober – 31. Dezember

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

Menü I – 3 oder 4 Gänge

Lauwarmer Ziegenkäse
Feldsalat | Kürbiskerne | Rote-Bete-Tatar

Getrübte Kartoffelcremesuppe

Sauerbraten vom Reh
Wirsing | Marone | Mohn-Schupfnudeln

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

Fischgang: Seeteufel

Wirsing | Marone | Mohn-Schupfnudeln | Kerbel

EUR 75 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Ziegenkäse

EUR 70 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Ziegenkäse

EUR 93 mit Fleisch als 4-Gang-Menü

EUR 89 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltungen mit.

Menü II – 3 Gänge

Vitello Tonnato vom Rothirsch
Rucola | Herbstpilze | Hokkaido Kürbis

Geschmorte Wildschweinbacken
Sautierte Herbstpilze | Semmelknödel | Feige | Calvados

Duett von der Quitte
Haselnussküchlein | Nougat

Fischgang: Lachsfilet

Zuckerschoten | Getrübtes Kartoffelgratin

EUR 89 mit Fleisch

EUR 79 mit Fisch



Weihnachtsmenü

1. – 31. Dezember

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 3.9

3 oder 4 Gänge

Tatar vom Lachs

Festtagssuppe

Leberspätzle | Markklößchen | Pfannkuchenstreifen

Brust und Keule von der Bauern Ente

Blaukraut | Kartoffelknödel | Brösel Schmelze

Spekulatius Tiramisu

Mandarinen

Fischgang: Seeteufel

Wirsing | Marone | Mohn-Schupfnudeln | Kerbel

EUR 65 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Tatar vom Lachs

EUR 71 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Tatar vom Lachs

EUR 89 mit Fleisch als 4-Gang-Menü

EUR 94 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl von Fleisch und Fisch teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.



Buffets



Buffet Bayerisch

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt

Hausbrot | Brezn | Heumilchbutter

Seehaus Brotzeit-Eck & Vorspeisenschmankerl

Seehaus Fischerbrettl

Geräucherte Forellen | sauer marinierter Saibling | gebeizter Lachs

Seehaus Metzgerbrettl

Südtiroler Bauernspeck | Kamin-, Hirsch- und Pfefferwurz

Seehaus Kasbrettl

Romadur | Obatzda | Emmentaler | Camembert

Kartoffelsalat | Bayerischer Krautsalat | Wurstsalat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Hauptgänge

Forelle | Kartoffel-Spinatgröstl | Weißweinsauce

Spanferkel | Semmelknödel | Dunkelbiersauce

Ausgelöste Ente | Blaukraut | Kartoffelknödel | Entenjus

Ochsenfetzen vom Rinderfilet | Pfefferrahm

Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Desserts

Grießflammerie | Aprikosenragout

Bayrisch Creme

Seehaus Apfelstrudel | Vanillesauce

EUR 89

Optional zu jedem Buffet buchbar: Seehaus Käseauswahl
Auswahl aus regionalen und internationalen Käsespezialitäten
Traube | Feige | Chutney | Nüsse

EUR 19 pro Person

Seehaus Buffet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt

Hausbrot | Focaccia | Butter | Olivenöl & Meersalz

Vorspeisen

Schwertfisch | Wasabi | Koriander | Erdnuss

Mediterraner Garnelen-Salat

San Daniele Schinken | Melone

Mediterraner Bratensalat

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

Caesar Salad

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Red Snapper | geschmolzene Paprika | Olive | Rosmarinkartoffeln

Italienischer Porchetta | gerösteter Fenchel

Pollo Cacciatore | Basilikum | Gnocchi

Cremiges Muschelrisotto | Spinat | Parmesan

Tortelloni gefüllt mit geschmorter Artischocke | Nussbutter

Desserts

Opera Schnitte

Zitronengras-Panna Cotta

Tiramisu

EUR 93

Grill Buffet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt

Brot | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Preise gelten pro Person

Genüsslich vorweg

Auswahl an Edelsalami und getrocknetem Schinken

Gulf salad | Croûtons | Speck | Pecorino | Pepperoncini

Bunte Tomate | Büffelmozzarella

Garnelencocktail | Mediterraner Nudelsalat

Frisch vom Grill

Short Ribs | Lachssteaks

Marinierter Schweinenacken

Garnelenspieße | BBQ Chicken am Knochen

Rindermedaillons | Salsiccia

Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln | Gegrilltes Gemüse

Maiskolben | „Mac and Cheese“

Dips

Pfefferrahm | BBQ-Sauce | Sour Cream

Desserts

Auswahl an Eis und Sorbet (im Flying Service)

Crème Brûlée | Mousse au Chocolat

Obstsalat | Erdbeeren | Mascarpone

EUR 99

Kuchen und Süßes

Aus unserer hauseigenen SEEHAUS Pâtisserie. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl. Sie können unsere täglich angebotene Auswahl an Süßem auch mit nach Hause nehmen.

Kuchen und Tartes

Donauwelle	12 Stück	EUR 83
Marmorguglhupf	12 Stück	EUR 83
Käsekuchen	12 Stück	EUR 83
Himbeerkuchen	12 Stück	EUR 83
Mohnstreusel	12 Stück	EUR 83
Erdbeerkuchen (nur im Sommer)	12 Stück	EUR 83
Gefüllter Bienenstich	12 Stück	EUR 83
Veganer Zitronenkuchen	12 Stück	EUR 83
Zitronentarte	10 Stück	EUR 67
Zwetschgendatschi (20.08.-03.10.)	10 Stück	EUR 7

Unser saisonales Kuchenangebot teilen wir Ihnen sehr gerne mit.
Auf Wunsch erhalten Sie auch eine glutenfreie Variante.



Torten

Für Geburtstage und Hochzeiten bieten wir Ihnen unterschiedlichste Torten an: von der Mini-Torte bis zur exklusiven mehrstöckigen Hochzeitstorte. Gerne fertigen wir nach individueller Beratung und nach Ihren Wünschen Ihre Torte an.

Weißer Schoko-Maracuja-Buttercreme	14 Stück	EUR 96
Limette-Joghurt-Sahne	14 Stück	EUR 96
Nusstorte	14 Stück	EUR 96
Sachertorte	14 Stück	EUR 96
Schwarzwälder Kirschtorte	14 Stück	EUR 96
Seehaustorte	14 Stück	EUR 96
Prinzregententorte	14 Stück	EUR 96

BEERENHERZ mit saisonalen Beeren

10 Stück	EUR 76
20 Stück	EUR 150
30 Stück	EUR 217

Hochzeitstorten

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung bis 10 Werktage vor der Veranstaltung erfolgen muss.

2-stöckig (individuelle Deko +EUR 21)	EUR 180
3-stöckig (individuelle Deko +EUR 29)	EUR 375
4-stöckig (individuelle Deko +EUR 37)	EUR 595
5-stöckig (individuelle Deko +EUR 45)	EUR 845

Deko

Aufstecken von Blumendekoration	EUR 17
Beerendeko	EUR 25
Individuelle Beschriftung	EUR 25



Mitternachtssnack

Wir empfehlen, den Mitternachtssnack für die Hälfte der anwesenden Gäste zu bestellen.

Chili con Carne (auch vegan möglich)	EUR 9.5
Currywurst Holzofenbrot (auch vegan möglich)	EUR 8.5
Käseauswahl Feigensenf Trauben Brot	EUR 19
Gebackener Leberkäse Kartoffelsalat Laugensemmel	EUR 9



Preise gelten pro Person

Ihre Ansprechpartner

Bankettanfragen

Jennifer Zeitler / Bankettleitung

Fon: +49.89 381 613-11 (Terminvereinbarung nach Rücksprache)

jennifer.zeitler@kuffler.de

Montag | Dienstag 11.30 bis 19.00 Uhr

Mittwoch | Freitag 09.30 bis 17.00 Uhr

Tamara Zundel

Fon: +49.89 381 613-10

tamara.zundel@kuffler.de (Terminvereinbarung nach Rücksprache)

Montag bis Donnerstag 08.00 bis 13.00 Uhr

Buchhaltung und Abrechnungen:

Fon: +49.89 381 613-23

buchhaltung.seehaus@kuffler.de

Montag bis Donnerstag 09.00 bis 16.00 Uhr

Freitag 09.00 bis 15.00 Uhr

Adresse

Seehaus im Englischen Garten

Kleinhesselohe 3 | 80802 München

seehaus@kuffler.de

Tel.: +49.89 381 613-0

