



BANKETTMAPPE 2026

Kuller[®]

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.

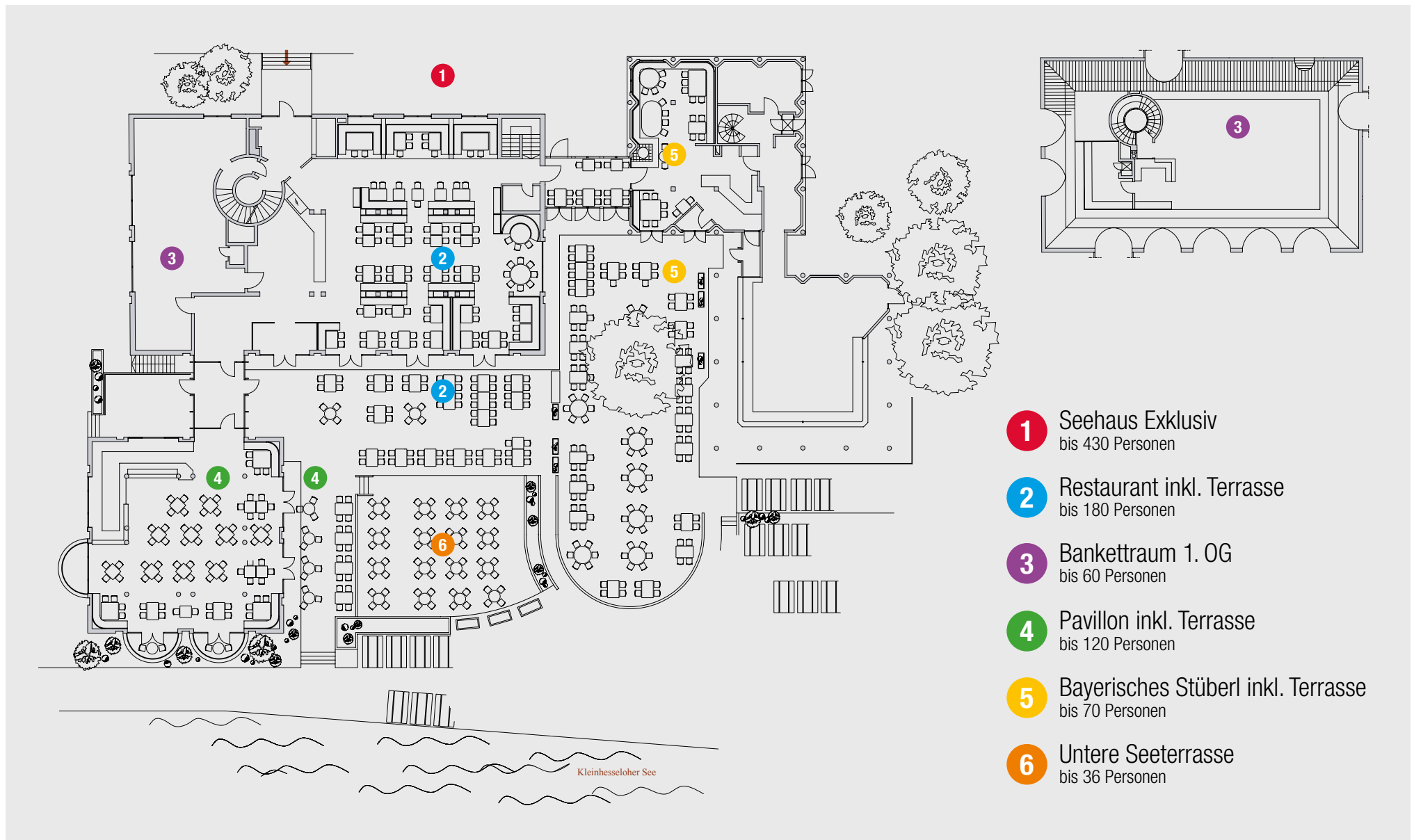
Herzlich Willkommen!
Ihr SEEHAUS Team

Inhalt

- 03 Grundriss
- 04 Räumlichkeiten
- 11 Ausstattung und Weiteres
- 12 Allgemeines
- 14 Fingerfood, Brotzeitbrett, Apéro-Snacks
- 16 Menüs
- 26 Buffets
- 28 Flying Buffet
- 29 Kuchen und Süßes
- 30 Torten
- 31 Mitternachtssnack
- 32 Hotel München Palace
- 33 Ihre Ansprechpartner
- 34 Kuffler Gruppe München



Das 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 32.000

2

Restaurant

bis 180 Personen

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

Größe:

Ca. 270 qm

Umsatzgarantie:

EUR 13.000

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 ohne Bewirtung:

10-17 Uhr: EUR 450

Ganztags: EUR 900

[Zur Tagungspauschale](#)

Umsatzgarantie:

EUR 2.800

4

Pavillon

bis 120 Personen

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

Größe:

Ca. 130 qm

[Zur Tagungspauschale](#)

Umsatzgarantie:

EUR 6.500 ohne Terrasse

EUR 7.500 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 4.500

6

Untere Seeterrasse

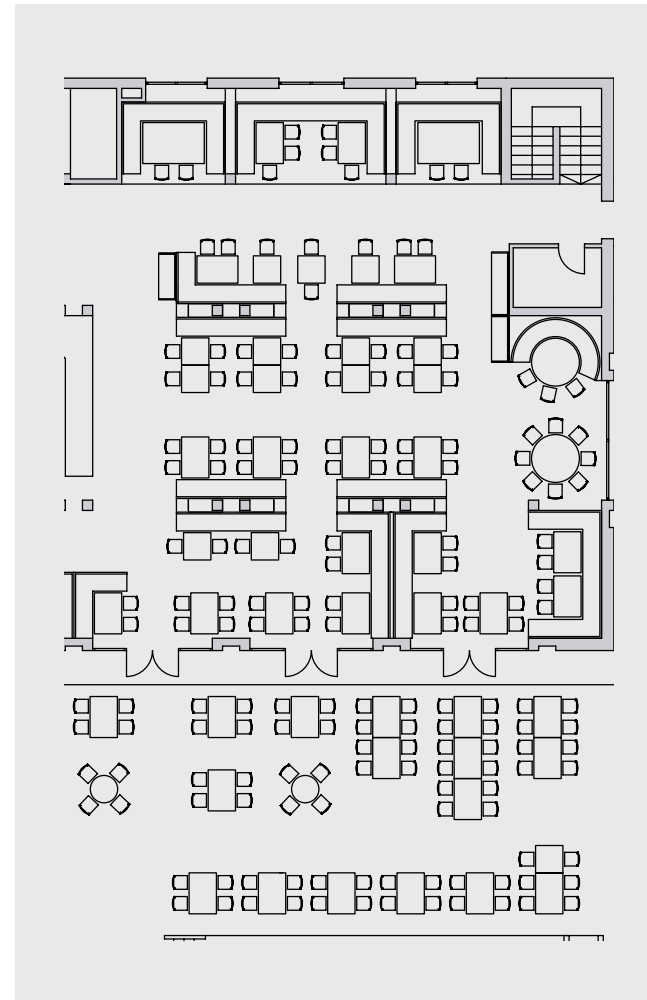
bis 36 Personen

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

Große Nische



4 Tafeln bis 36 Personen

Tafel bis 22 Personen

T-Tafel bis 24 Personen

Tisch 22 und 23



Ovale Tafel bis 18 Personen

Bankettraum 1. OG



3

Bankettraum

1. OG

bis 60 Personen (Menü & Buffet)

Max. Bestuhlungsmöglichkeiten:

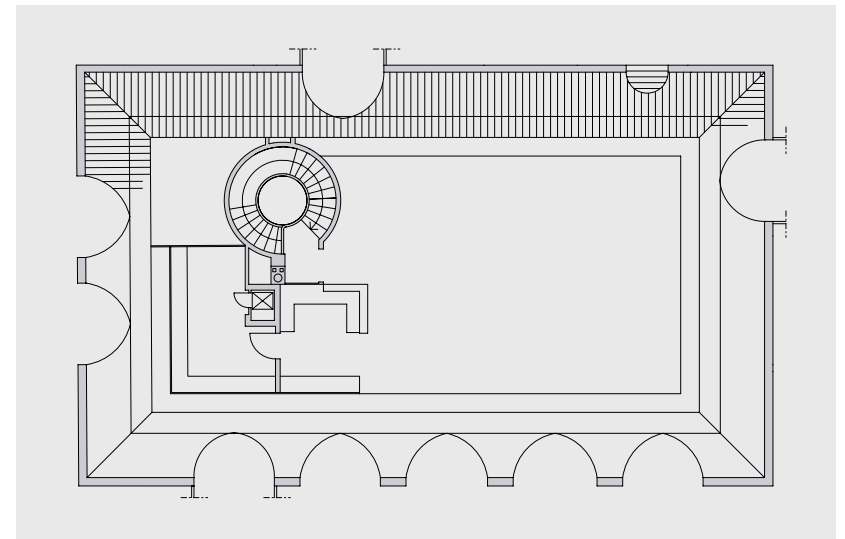
Runde Tische - bis 60 Personen

Tafel - bis 28 Personen

U-Form - bis 25 Personen

Parlamentarisch - bis 40 Personen

Stuhlreihen - bis 60 Personen



Der Pavillon



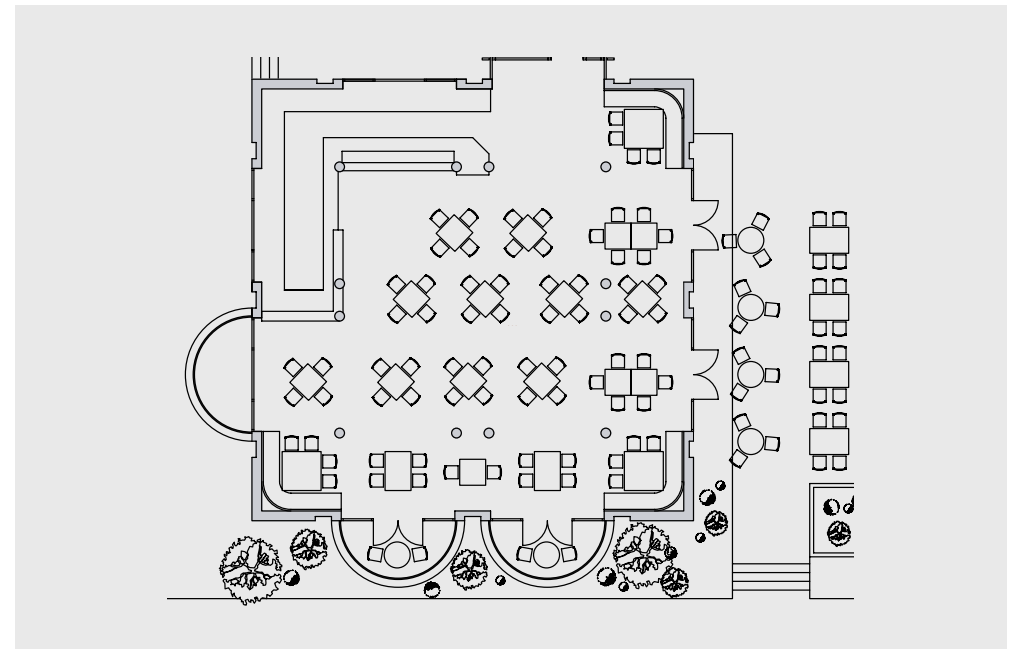
4

Der Pavillon

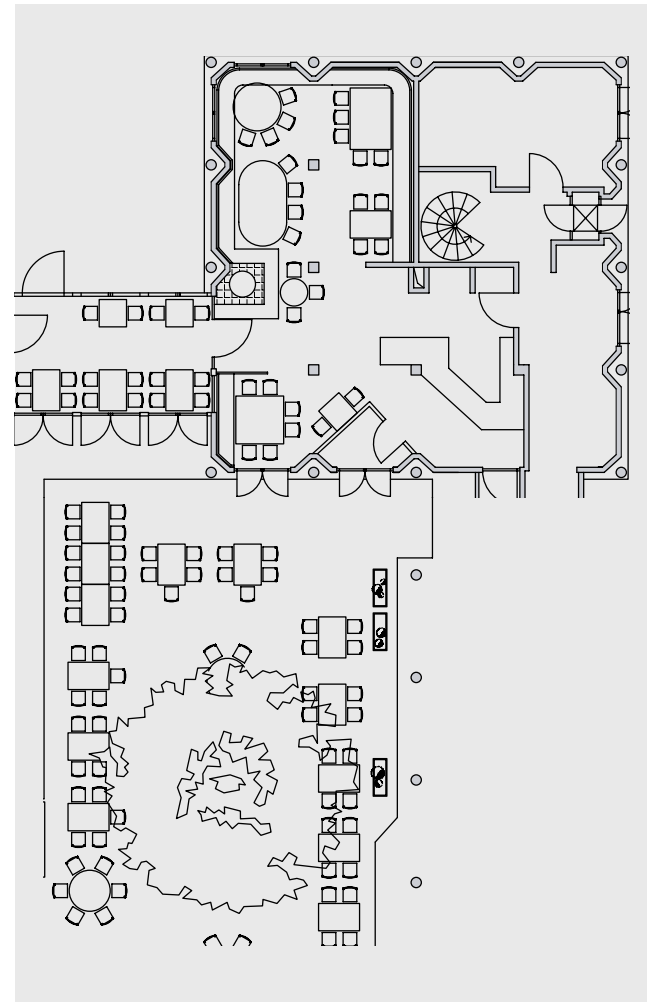
bis 120 Personen (Menü)

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

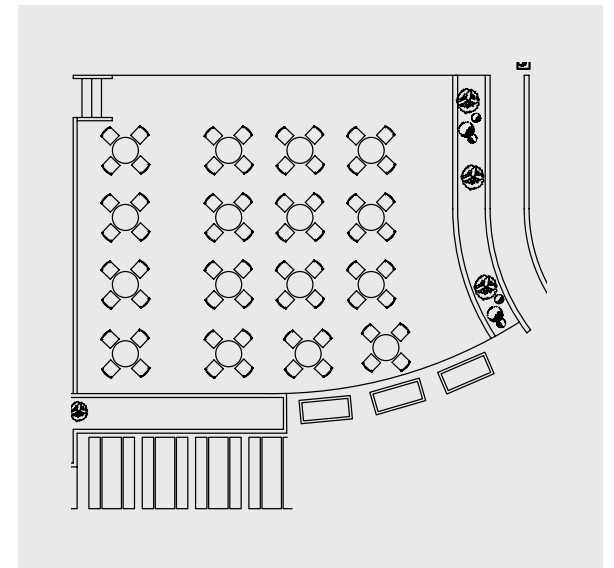


6

Untere Seeterrasse

bis 36 Personen

Ausschließlich zusätzlich
buchbar zur Restaurant- oder
Pavillonterrasse



Ausstattung und Weiteres

Beamer	EUR 160
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 (eingebaute Lautsprecher in den Wänden für Hintergrundmusik)	EUR 60
Mikrophon	EUR 60
Mobile Musikanlage inkl. Mikrophon	EUR 160
Rednerpult	EUR 130
Stift	EUR 1
TV (LCD), 75 Zoll, inkl. Ständer & Lautsprecher	EUR 160
W-LAN (nur im Bankettraum)	kostenfrei
Bluetooth Box	EUR 30
Menükarten / Getränkekarte	EUR 3.9
Auswahlkarte	EUR 2.5
Raumplan mit Namensliste	EUR 20
Platzkarten	EUR 2.5
Stehischhuse	EUR 29
Silberkandelaber	EUR 29



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 zum Veranstaltungsende in bar, per EC-Karte oder bequem per Kreditkarte (außer Diners).

Bezahlung auf Rechnung im Nachgang 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 10 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 Garderobepersonal 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 Getränkearten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% auf Speisen und 19% auf Getränke.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage. Bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung können Sie die Personenzahl kostenfrei reduzieren. Innerhalb dieser zwei Tage, befindet sich die Küche bereits in der Vorbereitung.

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.

Veranstungsverlängerung 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 Verdstraße 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 (MVG/MVV)

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 4 für die ersten zwei Stunden und EUR 2 pro Folgestunde erhoben.

Fingerfood
Brotzeitbrettl
Apéro-Snacks



Fingerfood

Alle Fingerfood-Speisen werden auf Holztablets 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
Garnele im Tempuramantel Sweet Chili	EUR 6.5
Falafel Guacamole	EUR 6.5
Arancini Trüffelmayonnaise	EUR 6.5

Seehaus	pro Teil
Seehaus Rindstatar Forellen-Kaviar	EUR 7
Lachs-Tatar Szechuan Buttons	EUR 7
Rote-Bete-Tatar Olive	EUR 7

Bayerisch	pro Teil
Pulled Ente Blaukraut	EUR 7
Obatzda Radieserl Breze	EUR 7
Geräucherte Regenbogenforelle Kren Broterde	EUR 7

Vegetarisch und Vegan	pro Teil
Avocado Cornet	EUR 7
Kleine Vegane Pflanzlerl Honigsenf	EUR 7
Seehaus Feuergrillerl Curry-BBQ	EUR 7

Brotzeitbrettl

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

Seehaus Brettl	EUR 24 p.P.
Wurstauswahl aus Kufflers ausgewählten Metzgereien Obatzda Radi Radieschen Bergkäse Brot Butter ofenfrische Brezn	

Winzer-Brettl	EUR 26 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 27 p.P.
Fenchelsalami San Daniele Schinken Melone Vitello Tonnato Antipasti Focaccia	

Veganes Brettl	EUR 26 p.P.
Vegadellen Falafel Kürbistatar pikanter Couscous-Salat Rote-Bete-Dip gegrilltes Gemüse	

Apéro-Snacks

Mediterran auf den Stehtischen	EUR 45
für 10 Personen Grissini Oliven Salami-Pralinen Parmesanbrocken	

Papa Joe's Selection auf den Stehtischen	EUR 65
für 10 Personen Garnelen im Tempurateig Spring Rolls Yakitori-Spieße Money Bags	

Candy Bar auf einem Buffettisch eingestellt	EUR 65
für 10 Personen Macarons Cupcakes Bruchschokolade Pralinen Fruchtgummis Drops	

Salzige Snacks servieren wir Ihnen zusätzlich	EUR 65
für 10 Personen Chips Nusspezialitäten Salzstangen Grissini	

Winterempfang am Lagerfeuer (November bis Januar)	EUR 15 pro Person
Buchbar ab 10 Personen Plätzchen ein Haferl Glühwein ein Haferl Punsch	

Menüs



Januar – Dezember

Classic Menüs

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Menü Classic – 3 oder 4 Gänge

Thunfisch-Tatar
Wildkräuter | Rettich | Kartoffel | Koriander | Avocado

Karotten-Ingwer-Süppchen
Grönland-Garnele | Kokos

Schonend gegartes Rinderfilet (medium angebraten)
Zuckerschoten | getrüffeltes Kartoffelgratin

Bayerisch Crème mit Himbeermark

Fischgang: Lachsfilet
Zuckerschoten | getrüffeltes Kartoffelgratin

3-Gang-Menü ohne Thunfisch-Tatar
EUR 79 mit Fleisch | EUR 66 mit Fisch

4-Gang-Menü
EUR 102 mit Fleisch | EUR 91 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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

Veganes Menü Classic I – 3 oder 4 Gänge

Sashimi von der Wassermelone
Wakame-Alge | Gurke | Erdnuss | Soja

Karotten-Ingwer-Süppchen
Kokos

Blumenkohl-Romesco
Grüner Spargel | Patatas Bravas | Salsa Brava

Schoko | Avocado

3-Gang-Menü ohne Sashimi von der Wassermelone
EUR 50

4-Gang-Menü
EUR 74

Veganes Menü Classic II – 3 Gänge

Paprika-Crèmesüppchen
Pesto | Pinienkerne

Veganes Trüffelrisotto
Junger Blattspinat | veganer Parmesan

Kokos und Milchreis
Pandan | Mango

EUR 53

Januar – Dezember

Bayerisches Menü

Gedeck

Bretzen | Fassbutter | Griebenschmalz | Honigsenf

EUR 4.2

Bayerisches Menü – 3 oder 4 Gänge

Seehaus Brettl

Wurstauswahl aus Kufflers ausgewählten Metzgereien
Obatzda | Radi | Radieschen | Bergkäse

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch

Bayerisches Reindeln

Entenkeule, Spanferkel, Kalbsfleischpflanzerl
Apfelblaukraut, Krautsalat, Kartoffelknödel

Dessertpfandl

Marillenknödel, Apfelkuchen, Bayerisch Crème im Glas

3-Gang-Menü ohne Grießnockerlsuppe

EUR 75

4-Gang-Menü

EUR 87

Preise gelten pro Person.

Die Anzahl der Gäste teilen Sie uns
bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.



Januar – März

Winterzeit

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Winterzeit Menü – 3 oder 4 Gänge

Octopuscarpaccio

Fenchel | Passe Pierre | Orange | Wildkräuter

Pastinaken-Safran-Crèmesüppchen

Spanferkelbacke

Lauwarm mariniertes Spitzkraut | Kartoffel | Apfel | Chorizo

Schokolade und Birne

Strudel | Vanilleeis

Fischgang: Seeteufel

Lauwarm mariniertes Spitzkraut | Kartoffel | Apfel | Chorizo

3-Gang-Menü ohne Octopuscarpaccio

EUR 60.5 mit Fleisch | EUR 67.5 mit Fisch

4-Gang-Menü

EUR 87 mit Fleisch | EUR 94 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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



April – Mai

Festtagsmenü für Ihre Feier im Frühjahr

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Festtagsmenü – 3 Gänge

Festtagssuppe

Leberspätzle | Markklößchen | Pfannkuchenstreifen

Auch vegetarisch möglich mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratenes Rinderfilet

Frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Mousse au Chocolat

Rote Grütze

Fischgang: Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

EUR 79 mit Fleisch | EUR 66 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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



April – Juni

Frühling im Seehaus

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Frühlingsmenü – 3 oder 4 Gänge

Zweierlei Tatar von Kalb und Thunfisch
Erbse | Rhabarber | Spargel | Radicchio

Rote-Bete-Kokos-Suppe
Lachs

Tranchen vom Lammrücken
Rotes Paprikaragout | Bärlauch | Grenaille-Kartoffel | Pommerysenf

Schmandmousse
Rhabarber | Himbeere

Fischgang: Zander
Rotes Paprikaragout | Bärlauch | Grenaille-Kartoffel | Pommerysenf

3-Gang-Menü ohne Zweierlei Tatar
EUR 69 mit Fleisch | EUR 63 mit Fisch

4-Gang-Menü
EUR 97 mit Fleisch | EUR 91 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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



April – Juni / Spargelzeit

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Spargelzeit-Menü – 3 oder 4 Gänge

Spargel „Trampo Mallorca“

Avocado | Melone | Minze

Wahlweise mit: Parmaschinken + EUR 7

Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Spargelragout | Rosmarinkaroffeln | Jus

Variation

von Mandel, Beeren und Tonkabohne

Fischgang: Saibling auf der Haut gebraten

Spargelragout | Rosmarinkaroffeln | Beurre Blanc

3-Gang-Menü ohne Spargel „Trampo Mallorca“

EUR 73 mit Fleisch | EUR 65 mit Fisch

4-Gang-Menü

EUR 97 mit Fleisch | EUR 89 mit Fisch

Frischer Stangenspargel im Menü

Gerne steht Ihnen unser frischer Stangenspargel als Menü zur Verfügung. [Mehr Infos](#)

Preise gelten pro Person.

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



Juli – August

Sommer im Englischen Garten

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Sommermenü I – 3 oder 4 Gänge

Sashimi von der Wassermelone
Wakame Alge | Soja | Chili | Avocado

Gazpacho Andaluz
mariniertes Gemüse

Im Ganzen gebratener Schweinerücken
Knollensellerie | Pfifferlinge | Sommertrüffel

Erdbeeren
Schwarzer Sesam | Buttermilch

Fischgang: Red Snapper auf der Haut gebraten
Knollensellerie | Pfifferlinge | Sommertrüffel

3-Gang-Menü ohne Sashimi von der Wassermelone
EUR 56 mit Fleisch | EUR 62 mit Fisch

4-Gang-Menü
EUR 80 mit Fleisch | EUR 86 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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

Sommermenü II – 3 Gänge

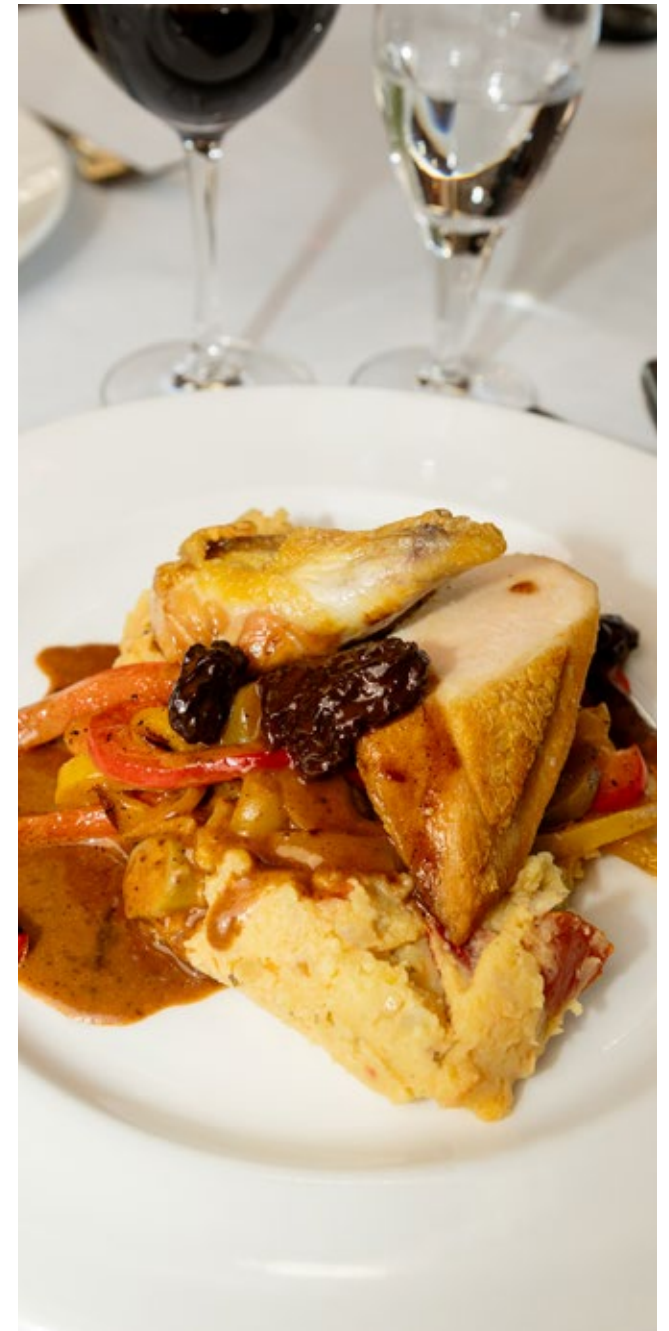
Duett von bunter Tomate und Burrata
Pesto | Alter Balsamico | Olivenöl

Maispoularde
Mediterraner Kartoffelstampf | Geschmolzene Paprika | Morchel

Variation
Sauerampfer | Pistazie | Joghurt

Fischgang: Zander
Mediterraner Kartoffelstampf | Geschmolzene Paprika | Morchel

EUR 72 mit Fleisch | EUR 74 mit Fisch



September – Oktober

Herbstzeit

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Herbstmenü I – 3 oder 4 Gänge

Geschmortes Kürbistatar
Ziegenfrischkäse | Feige | Vogelsalat

Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe

Zweierlei vom Rind: Filet und Backe
Herbstpilze | Topinambur | Roter Portwein

Crème Brûlée von der Vanille

Fischgang: Seeteufel
Herbstpilze | Topinambur | weißer Portwein

3-Gang-Menü ohne geschmortes Kürbistatar
EUR 76 mit Fleisch | EUR 70 mit Fisch

4-Gang-Menü
EUR 97 mit Fleisch | EUR 91 mit Fisch

Preise gelten pro Person.

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

Herbstmenü II – 3 Gänge

Geräucherte Entenbrust
Hagebutte | Kürbisragout | Rucola

Hirschrücken im Ganzen gebraten
Marone | Rosenkohl | Feige | Calvados

Variation
Mohn | schwarze Johannisbeere | Birne

Fischgang: Zander
Marone | Rosenkohl | Feige | Calvados

EUR 91 mit Fleisch | EUR 80 mit Fisch



November – Dezember

Weihnachten im Seehaus

Gedeck

Knuspriges Hausbrot | Fassbutter | Zweierlei Aufstriche EUR 4.2

Wintermenü I – 3 oder 4 Gänge

Rindercarpaccio Cipriani

Festtagssuppe

Leberspätzle | Markklößchen | Pfannkuchenstreifen

Brust und Keule von der Bauernente

Blaukraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

Schokoladenbrownie

Passionsfrucht | Mango

Fischgang: Kabeljauloin

Apfel | Wirsing | Kartoffelstampf | Purple Curry

EUR 68 mit Fleisch oder Fisch
als 3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio

EUR 92 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 Veranstaltung mit.

Wintermenü II – 3 Gänge

Essenz von der Ente

Pulled Ente

Geschmorte Wildschweinbacke

Sautierte Pilze | Marone | Portweinjus

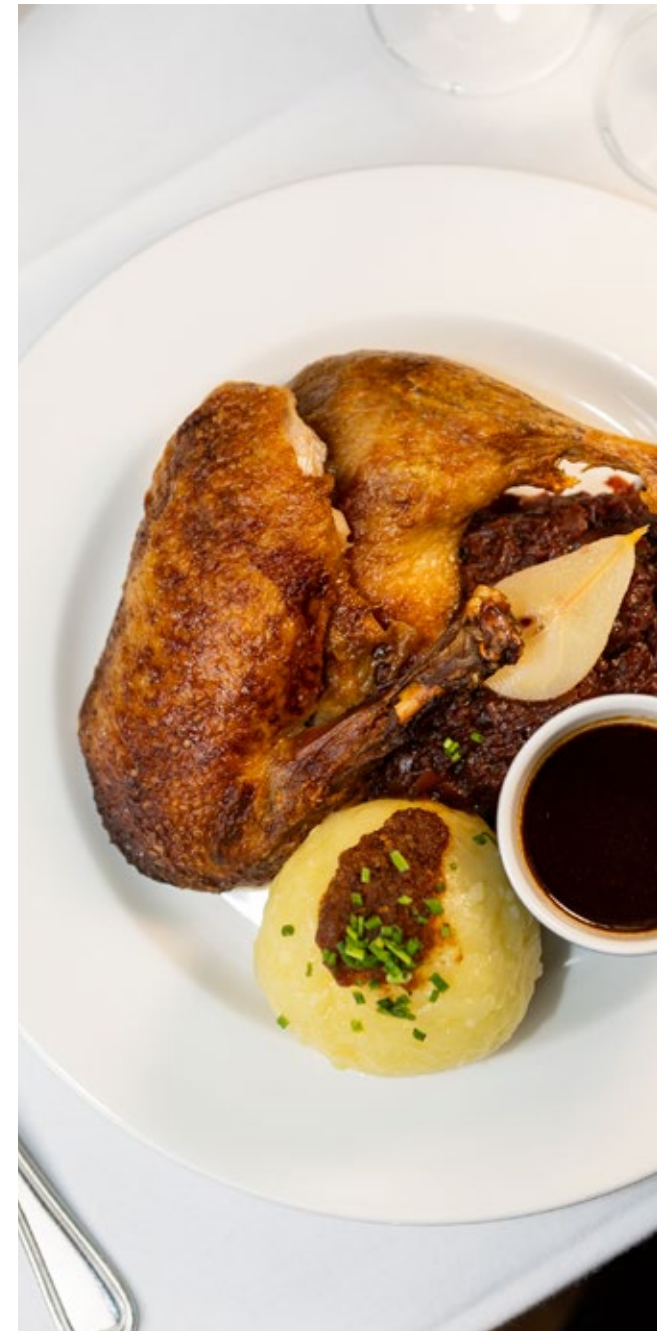
Komposition

Sanddorn | Karamell | Walnuss

Fischgang: Thunfischsteak

Sautierte Pilze | Marone | Portweinjus

EUR 77 mit Fleisch | EUR 71 mit Fisch



Buffets



Buffet Bayerisch

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Hausbrot | Brezn | Heumilchbutter

Seehaus Brotzeit-Eck & Vorspeisenschmankerl

Seehaus Fischerbrettl

Geräucherte Forellen | sauer mariniertes Saibling | gebeizter Lachs

Seehaus Metzgerbrettl

Südtiroler Bauernspeck | Kamin-, Hirsch- und Pfefferwurzn

Seehaus Kasbrettl

Romadur | Obatzda | Emmentaler | Camembert

Schwammerlsalat | Bayerischer Krautsalat | Wurstsalat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Hauptgänge

Forelle | Kartoffel-Spinatgröstl | Weißweinsauce

Spanferkel | Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersauce

Hendl vom Drehgrill | Kartoffelsalat

Ente | Blaukraut | Semmelknödel

Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Desserts

Grießflammerie | Aprikosenragout

Bayerisch Crème

Scheiterhaufen

EUR 94

Optional zu jedem Buffet buchbar: Seehaus Käseauswahl

Auswahl von 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

Thunfisch | Wasabi | Koriander | Erdnuss

Mediterraner Garnelen-Salat

San Daniele Schinken | Melone

Mediterraner Bratensalat

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum

Caesar Salad

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Dorade | geschmolzene Paprika | Olive | Rosmarinkartoffeln

Italienischer Porchetta | gerösteter Fenchel

Pollo Cacciatore | Basilikum | Gnocchi

Tortelloni gefüllt mit geschmorter Artischocke | Nussbutter

Grigliata Mista

Desserts

Opera-Schnitte

Zitronengras-Panna Cotta

Tiramisu

EUR 99

Grill Buffet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Brot | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Genüsslich vorweg

Auswahl an Edelsalami und getrocknetem Schinken

Caesar Salad . Garnelencocktail

Bunte Tomate . Büffelmozzarella

Mediterraner Nudelsalat . Cole Slaw

Frisch vom Grill

Short Ribs . Lachssteaks

Garnelenspieße . BBQ Chicken am Knochen

Rindermedaillons . Salsiccia

Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln . Gegrilltes Gemüse

Maiskolben . BBQ Süßkartoffel

Dips

Cocktailsauce . BBQ Sauce . Sour Cream

Desserts

Auswahl an Eis und Sorbet

Crème Brûlée . Mousse au Chocolat

Obstsalat . Erdbeeren | Mascarpone

EUR 105

Preise gelten pro Person

Flying Buffet

(ab 30 Gästen)

Vorspeisen

Marinierter Lachs | Rucola | Rosa Pfeffer
San Daniele Schinken | Melone
Büffelmozzarella | Basilikum
Gegrillte Zucchini | Paprikasalat | Pinienkerne | veganer Ricotta
Caesar Salad

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Dorade | Tomate | Olive | Rosmarinkartoffeln
Pollo al limone - Zitronenhuhn
Cremiges Steinpilzrisotto | Parmesan
Sellerie-Ragout | Mini-Knödel | Apfel

Desserts

Mango-Panna Cotta
Veganes Schokomousse
Frische Früchte

EUR 89

Gerne kreieren wir ein individuelles Flying Buffet für Sie.
Hierfür bitten wir Sie, die Bankettabteilung direkt zu
kontaktieren und Ihre Vorstellungen sowie das Budget
pro Person zu äußern.



Kuchen und Süßes

Aus unserer hauseigenen SEEHAUS Patisserie. 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 85
Marmorguglhupf	12 Stück	EUR 85
Käsekuchen	12 Stück	EUR 85
Himbeerkuchen	12 Stück	EUR 85
Mohnstreusel	12 Stück	EUR 85
Erdbeerkuchen (nur im Sommer)	12 Stück	EUR 85
Gefüllter Bienenstich	12 Stück	EUR 85
Veganer Zitronenkuchen	12 Stück	EUR 85
Zitronentarte	10 Stück	EUR 72
Zwetschgendatschi (20.08.-03.10.)	1 Stück	EUR 7.2

Unser saisonales Kuchenangebot teilen wir Ihnen sehr gerne mit.
Auf Wunsch erhalten Sie auch eine gluten- & laktosefreie 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-Buttercrème	14 Stück	EUR 99
Limette-Joghurt-Sahne	14 Stück	EUR 99
Nusstorte	14 Stück	EUR 99
Sachertorte	14 Stück	EUR 99
Schwarzwälder Kirschtorte	14 Stück	EUR 99
Seehaustorte	14 Stück	EUR 99
Prinzregententorte	14 Stück	EUR 99

BEERENHERZ mit saisonalen Beeren

Für 10 Stück	EUR 79
Für 20 Stück	EUR 159
Für 30 Stück	EUR 229

Hochzeitstorten

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

2-stöckig (individuelle Deko +EUR 21)	EUR 190
3-stöckig (individuelle Deko +EUR 29)	EUR 390
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

Gerne können Sie aus zwei unterschiedlichen Speisen für den Mitternachtssnack wählen und diese Ihren Gästen anbieten. Als Richtwert empfehlen wir, für etwa die Hälfte der anwesenden Gäste zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass jede Speise für mindestens 10 Personen bestellt werden muss.

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



Preise gelten pro Person

Hotel München Palace

Falls Sie Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihren Opernbesuch benötigen, empfehlen wir Ihnen unser wunderschönes 5-Sterne Boutique Hotel in Bogenhausen, das Hotel München Palace.

Das sehr persönlich und familiengeführte Haus macht Lust auf München!

Reservierungen bitte unter Fon +49. +89. 419 71-17 (Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).

www.hotel-muenchen-palace.de



Ihre Ansprechpartner

Bankettanfragen

Jennifer Zeitler / Bankettleitung

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

jennifer.zeitler@kuffler.de

Tamara Zundel

Fon: +49.89 381 613-10

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

Buchhaltung und Abrechnungen:

Fon: +49.89 381 613-23

buchhaltung.seehaus@kuffler.de

Adresse

Seehaus im Englischen Garten

Kleinhesselohle 3 | 80802 München

seehaus@kuffler.de

Tel.: +49.89 381 613-0



Die Kuffler Gruppe in München auf einen Blick

Seehaus im Englischen Garten

Mediterrane Fischküche in bester Lage am See im Engl. Garten.
Terrasse und Biergarten. Place to be!
Kleinhesselohe 3, 80802 München, seehaus@kuffler.de, 089. 381 613-0

Spatenhaus an der Oper

Schönes Traditionshaus gegenüber der Oper. Münchner Schmankerl
und feine Klassiker. Große Terrasse.
Residenzstr. 12, 80333 München, spatnhaus@kuffler.de, 089. 290 706-0

Mangostin Asia Restaurants

Kreative Thai-, Vietnam- und Japan- Küche, bestes Sushi.
Elegantes Ambiente, Terrasse und Garten.
Maria-Einsiedel-Str. 2, 81375 München, mangostin@kuffler.de, 089. 723 2031

Beim Sedlmayr

Legendäres Münchner Wirtshaus beim Viktualienmarkt, restauriert und neu eröffnet.
Ehrliche Kronfleischküche, feine Klassiker und diverse Neuheiten gehen eine
überraschend stimmige Melange ein.
Westenriederstr. 14, 80331 München, sedlmayr@kuffler.de, 089. 700 88 551

Haxnbauer

Im Tal, nahe des Isartors. Beliebtes Altmünchner Wirtshaus, das für seine großartigen
Schweins- und Kalbshaxen bekannt ist. Salettl mit Sportübertragung.
Tal 38, 80331 München, info@haxnbauer.com, 089. 22 42 48

Hotel München Palace

Klassisch-modernes 5-Sterne-Boutiquehotel in Bogenhausen. Sehr persönlich geführt.
Trogerstr. 21, 81675 München, info@hotel-muenchen-palace.de, 089. 419 71-0

La Grenouille im Hotel München Palace

Feine französische Brasserie-Küche, ruhiger wunderschöner Garten.
Trogerstr. 21, 81675 München, lagrenouille@kuffler.de, 089. 419 71-0

