

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 mit Rik

& 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. anzugeleichen.

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 15 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 | Oma's Rinderroulade
gebratene Pilze in Speck und Zwiebeln
kräftige Bratensauce
Salzkartoffeln | Serviettenknödel
gebratener Wirsing | Pariser Karotten
Butterbohnen
Von Muddi: Gurkensalat | Bohnensalat

46.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Finesse

Feine Medaillons vom Schweinefilet & Hähnchenbrust
Pfeffersauce | fruchtige Currysauce
Bratkartoffeln | Kroketten
Kohlrabi | Möhren | Topinambur | Pastinake
Von Muddi: Gurkensalat | Bohnensalat

44.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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

See-Geknusper

Deftig gefüllte traditionelle Rouladen | Hähnchenbrust
abgerundete Bratensauce | Champignonrahmsauce
Salzkartoffeln | Bratkartoffeln
Leckerer Blumenkohl | Pariser Karotten
Zuckererbsenschoten
Von Muddi: Gurkensalat | Bohnensalat

46.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Geflüster

Würziger Spieß- und Putenrollbraten
geschwenkte Pilzen in Speck und Zwiebeln
Champignonrahmsauce | Bratensauce
Salzkartoffeln | Bratkartoffeln
Feiner Blumenkohl | Karotten | Zuckererbsenschoten
Von Muddi: Gurkensalat | Bohnensalat

44.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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

See-Eroberung

Geschmorte Hähnchenkeule
Schweinefilet im Speckmantel
Tomaten-Rotwein-Sauce | Rosmarinsauce
Marinierter Reis | Kartoffel-Kräuterplätzchen
Grillgemüse
Bulgursalat | Bauernsalat

44.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Trio

Kleine Steaks vom: Rind | Schwein | Hähnchen
Pfeffersauce | Kräuterbutter
Bratkartoffeln | Pommes frites
Zwiebel-Champignons | Zuckererbsenschoten
Tomaten-Zucchini-Salat |
Bunter Salat der Saison | zweierlei Dressing

48.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Wilde See

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

46.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

See-Erlebnis

Tranchen vom Jungschweinrücken
Hähnchensteaks aus der Oberkeule
gebratenes Zanderfilet
Thymiansauce | fruchtige Currysauce
Dillsahnesauce
Duftreis | Röstkartoffeln
Blanchierter Mangold | Zwiebel-Champignons
sautierte Kirschtomaten
Von Muddi: Gurkensalat | Bohnensalat

48.90 p.P.
als 3-Gang-Menü

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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

Desserts

Wahlweise:

Rote Grütze | Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat | Vanillesauce

Panna Cotta | Fruchtmousse

Heiße Kirschen | Vanilleeis

Bayerisch Creme | Fruchtsauce

Tiramisu (zzgl. 4.50 €/p.Pers.)

Buffet • Ab 35 Personen

Klassik

SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

HAUPTGANG

Zarter Rinderbraten

Bratensauce

Alternative zum Rinderbraten:

Oma's Rinderrouladen + 4,50 Euro

Schmackhafter Schweinebraten | Pfeffersauce

Gebratene Hähnchenbrust | Currysauce

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

SeeGemüse: Blumenkohl | Pariser Möhrchen |

Speckbohnen | Zuckererbsenschoten

Klassischer Bohnensalat

Gurkensalat mit Dillsauce

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

DESSERT

Dunkle Mousse au Chocolat | Vanillesauce

45.90 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

zweierlei Dressing

Mediterraner Salat:

Pasta | getrockneten Tomaten | Rucola | Oliven etc.

Grissini | Parmaschinken

Hausgemachte Antipasti: Gegrillte Gemüse |

getrocknete Tomate | Peperoni | Zwiebeln

NUDELGERICHT

Pasta Caponata:- Tagliatelle | süßsaures Gemüse

FLEISCH

Saltimbocca alla Romana auf italienischem Gemüse

(Schweinefilet | Salbei | Schinken)

Scallopina in Sahne-Pilzsauce (Hähnchenbrust)

BEILAGEN

Kartoffelkroketten | Gemüse-Kartoffel-Auflauf

DESSERT

Mascarpone Mousse | Fruchtsauce

Tiramisu

48.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Italienisches Buffet • Ab 40 Personen

Lago Maggiore

VORSPEISEN

- Vitello Tonnato vom Schwein

- **Hausgemachte Antipasti:**

Gegrillte Zucchini & Auberginen | Champignons |

Peperoni | Oliven | sonnengetrocknete Tomaten

Salat Caprese: Mozzarella | Tomate | Basilikum

SALATE

- Gemischte Blattsalate der Saison | Zweierlei Dressing

- **Mediterraner Salat:**

Pasta | getrocknete Tomate | Rucola, Oliven etc.

FLEISCH

- Kleine Medaillons vom Schweinefilet | Funghisauce

- Kleine Wildlachssteaks | Käse überbacken

junger Blattspinat

- saftige Hähnchenkeulensteaks auf der Oberschale

Mango-Curry-Sauce

BEILAGEN

Tomatenrisotto | Gnocchi | Kroketten

DESSERT

- Obstsalat | Vanillesauce

- Mascarponemousse | Fruchtsauce

48.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Spanisches Buffet • Ab 40 Personen

Viva España

TAPAS TIPICAS

Serrano Schinken	Tortilla-Happen
Manchego Käse	Abondigas (Hackfleischbällchen)
Oliven: schwarz grün	Tomatensoße
Pflaumen im Speckmantel	
Kichererbsensalat	
Marinierte Paprikaschoten	Pollo de la casa: Hähnchenkeule in
Pimientos de Padron	Rotwein-Tomaten-Sauce
Cebolla en Balsamico y	
Sherrydressing	
Papas arrugadas	Paella Rustica: Spanischer Reis
Patatas bravas	Meeresfrüchte
Bolas de pan (Brot)	Scampi Hähnchen
Ensalada de Región:	
Blattsalat getrocknete	Salsa: Mojo Rojo Mojo
Tomaten Rucolasalat	Verde Aioli Dip
„Salatkerne“	

DESSERT

Obstsalat | Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce

47.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Buffet • Ab 40 Personen

Paulinas Buffet

SUPPE

Italienische Minestrone „SeeHuus“

VORSPEISEN & SALATE:

Salat Caprese:

Tomate | Mozzarella

Vitello Tonnato

(vom Schwein)

Mediterraner

Bauernsalat

Blattsalate der Saison:

Tomate|Gurke|Paprika

Joghurt- &

Balsamicodressing

Hausgemachte

vegetarische Antipasti

Fisch

Seelachsfilet | Dijonsauce

Dreierlei Marktgemüse

FLEISCH

Knusprige Steaks von der

Hähnchenkeule

Zwiebel-Champignons

VEGETARISCH

Veganes Lisencurry

Gemüse-CousCous

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Pommes Frites

DESSERT

Sahne-Quark-Creme:

Baiser | Waldbeeren

Mousse au Chocolat

46.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

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

Grünkohlbuffet "satt" • Ab 8 Personen

Die Oldenburger Palme

SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

HAUPTGANG

herhaft gekochter Grünkohl

traditionelle Pinkelwurst

saftiger Kasselerbraten

Oldenburger Kochwurst

Petersilienkartoffeln

Senf ☺

DESSERT

Tagesdessert

34.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

nur Hauptgang
als Tellergericht 20.50
„satt“ 25.90

Grillbuffet • Ab 40 Personen

„Grillevent“ 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

zarte Nackensteaks

Hähnchenkeulensteaks

aus der Oberschale

würzige Rostbratwurst

knackige Maiskolben

Pauschal für angemeldete

Personenzahl nachbuchbar:

- Lachs im Aromabeutel + 3.90
- Hirtenkäse im Aromabeutel + 1.50
 - Rinderhüfte +6.90
 - durchwachsener 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 | Vanillesauce

44.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Schnitzelbuffet • Ab 20 Personen

Schnitzel-Leckerei

Schweineschnitzel aus der Oberschale

saftige Hähnchenkeulensteaks

(ohne Knochen|Knusprige Haut)

Valess-Schnitzel | vegetarisch | auf Anfrage

SAUCEN

Jägersauce | Balkansauce

Ketchup | Mayonnaise

SALATE

Gemischte Blattsalate der Saison

Zweierlei Dressing

Muddi's Salat: Bohnensalat | Gurkensalat

BEILAGEN

Pommes | Bratkartoffeln | Kartoffelsalat

DESSERT

Mousse au chocolat | Vanillesauce

36.90 p.P.

Kinder bis einschl. 11 J 50 %

Dazu buchbar:

Suppe nach Wahl + 5.90

traditionelle Hühnersuppe + 7.90

Bayerisches Buffet • Ab 40 Personen

Der Bayer am See

SUPPE

Bayerische Leberknödelsuppe

HAUPTGANG

Schweinshaxen

Deftiger Krustenbraten mit Schwarze und
Dunkelbiersauce

Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“ aus der Pfanne
Gebräunter Leberkäs „Hausmacher Art“ mit
Röstzwiebeln

BEILAGEN

Sauerkraut mit Speck
Rotkohl mit Apfelspalten
garniert

KARTOFFEL UND MEHR:

Kartoffelstampf
Kartoffelknödel
Bayerischer Kartoffelsalat
Süßer Senf | scharfer Senf
Brot

SALAT

Weißkrautsalat
Hausmacher Gurkensalat
Schweizer Wurstsalat

DESSERT

Bayerisch Creme mit roter
Fruchtsauce
Kaiserschmarrn
Vanillesauce

48.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Buffet • Ab 40 Personen

Frühstücksschmankerl

GETRÄNKE

Filterkaffe aus der Privatrösterei Dinzler | Teeauswahl
Orangensaft | Multisaft | Milch | Hafermilch auf Anfrage

BRÖTCHEAUSWAHL

Vollkorn | Roggen | Sesam | Bäcker | Croissants | Schwarzbrot

KÄSESORTEN

Streichkäse | Camembert | Schnittkäse

AUFSCHNITTPLATTE

Schinken | Salami | Mortadella

BRUNCH

Hausgemachte Vegetarische Antipasti

Salat Caprese: Tomate | Mozzarella

Gekochte Eier | Rührei | Hackepeter mit Zwiebeln

knuspriger Bacon | Nürnberger Würstchen | kleine Frikadellen

Räucherlachs | Geräucherte Forellenfilets | Makrelenfilets

veganer Aufstrich nach Art des Hauses | Tomaten | Gurken

SALATE

Geflügel | Hering | Wurst | Shrimps

SÜß & KNUSPRIG

Frucht-Müsli | Schoko-Müsli | Cornflakes

Marmeladen | Honig | Nuß-Nougat-Creme | Butter | Margarine

Fruchtjoghurt | Vanillequark

Obstsalat | Vanillesauce | Dessert des Tages

30.90 p.P

(inkl. 2,5 Std. Getränke s.o. | ggf. Raum allein)

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

wahlweise mit Suppe nach Wahl + 5.90 (Hähnersuppe + 7.90)

Ab 48 Std. Vorbestellung • Ab 10 Personen



Im Hause
gebacken



Coffeetime

KAFFEE & TEE „SATT“

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

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

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

UNSERE KUCHENAUSWAHL

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

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



essen • trinken • feiern • entspannen

Getränkepauschalen

SeeHuus

Aperitif*

- Prosecco
- Prosecco mit Aperol
- Appléritif

Apfel trifft Rose. Frucht pur, 0% Alkohol. Spritzig, saftig
vollmundiger Geschmack mit einem Hauch von Rosen

- Orangensaft

5,90 p.P.

Zzgl. Dekoration, Frucht etc. 0.30 €

***ist in der Getränkepauschale basic enthalten soweit es
unmittelbar zeitlich aufeinanderfolgt – Deko extra**

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

Allg.: Bei Abendveranstaltungen ab ca. 18.00 Uhr ist die Buchung der Getränkepauschale „basic“ obligatorisch zu buchen – eine Raumpauschale entfällt bei 40 Personen.

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 165 Euro zzgl. 1 Euro/pro angemeldete Person berechnet (mind. 215 Euro insg. je angefangene Std.)

Zum Empfang:

Prosecco | Prosecco mit Aperol
Orangensaft | Appléritif

Zum Essen:

Weißwein halbtr. | trocken
Rotwein halbtr. | trocken
Rosé
Pils | Alster vom Fass
Pils | Alster alkoholfrei
Hefeweizen | alkoholfrei

Mineralwasser -

sprudelig | still

Coca-Cola | Cola Zero |

Fanta | Sprite | Spezi

Säfte: Apfel | Orange |
Apfelschorle

Filterkaffee* | Tee

*Kaffeespezialitäten

werden extra berechnet

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

plus

Zuzüglich zur Grundpauschale buchbar:

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

Lillet Berry | Aperol Spritz
Veterano | Springer
Havana Club | Bacardi Club
Baileys | Obstler | Vodka

10.50 p.P.

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

Trauerfeierlichkeit

Ab 25 Personen

Oldenburger Land

Suppe

am Tisch serviert

Wahlweise: Tomaten-, Kartoffel-, Broccoli-,
Blumenkohl-, Lauchsuppe
(Hähnersuppe zzgl. 3,50 Euro)

zwei belegte Schwarz-/Graubrotscheiben „Rustikal“
(Käse, Pute, Zwiebelmett, Schinken, Camembert)

ein Stück Kuchen | Wahl: zwei Sorten

Mandarine Schmand | Butterkuchen | Apfelstreusel |
Kirschstreusel | Rhabarber-/Stachelbeerbaiser

Filterkaffee aus der Privatrösterei | Teeauswahl

30.90 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 Getränke s.o.

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?
Auf Anfrage bieten wir einen Teil unserer SeeTerrasse für Ihre Feierlichkeit/Veranstaltung ab, mit leichtem Zugang direkt vom SeeStübchen bzw. Wintergarten 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 (teilw. Mindestaufenthalte).

In der Campinghauptsaison (Ca. April bis Oktober) ist die Nachtruhe auf dem Campingplatz ab 23.00 Uhr obligatorisch, d.h. die Musik ist dann vom Bass her deutlich zu reduzieren – was jedoch der Feierlaune aus Erfahrung nichts abgewinnt.
Im Winter öffnen wir sogar nach Absprache ab mind. 40-50 Personen für Sie unter der Woche. ☺

Trauung am Strand gewünscht?

Spezielle Speisekarten – z.B. ohne Preisangabe, eingeschränkte Auswahl wird ca. 20 Euro berechnet. (z.b. Din A4 auf Klatte/nach Absprache)

Berechnete Personenzahl: Bitte geben Sie eine Woche vor der Veranstaltung Bescheid wie viele Personen Sie sind. Diese ist dann verbindlich für die Abrechnung. Nachmeldungen sind noch später möglich.

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

Für den schnellen Gedanken

Notizen