

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. anzugleichen.

Menübausteine

*Im Folgenden eine kurze Übersicht über mögliche
Speisen, die zu einem Menü zusammengestellt werden
können*

*Jeweils 1 **Suppe** | 1 **Hauptgericht** | 1 **Dessert**
Ab 12 Personen buchbar ☺*

*Falls Ihr Lieblingsgericht oder -Gemüsekombination o.ä.
nicht zu finden ist, einfach Bescheid geben – wir passen
dieses gerne für Sie an um Ihnen einen abgerundeten und
vollen Genuss zu ermöglichen.*

Suppe

- Ab 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%

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-Geplüster

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%

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%

Desserts

Wahlweise:

Rote Grütze | Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Obstsalat | Vanillesauce

Panna Cotta | Fruchtmousse

Heiße Kirschen | Vanilleeies

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

Katoffelgratin

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
zweiterlei Dressing

Mediterraner Salat:

Pasta | getrockneten Tomaten | Rucola | Oliven etc.
Grissini | Parmaschinken

Hausgemachte Antipasti: Gebrillte 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 Medallions vom Schweinefilet | Funghisauce

- Kleine Wildlachssteaks | Käse überbacken

junger Blattspinat

- saftige Hähnchenkeulensteaks auf der Oberschale

Mango-Curry-Sauce

BEILAGEN

Tomatenrisotto | Gnocchi | Kroketten

DESSERT

- Obstsalat | Vanillesauce

- Mascarpone-Mousse | Fruchtsauce

48.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Spanisches Buffet • Ab 40 Personen

Viva España

TAPAS TIPICAS

Serrano Schinken
Manchego Käse
Oliven: schwarz | grün
Pflaumen im Speckmantel
Kichererbsensalat
Marinierte Paprikaschoten
Pimientos de Padron
Cebolla en Balsamico y
Sherrydressing
Papas arrugadas
Patatas bravas
Bolas de pan (Brot)
Ensalada de Región:
Blattsalat | getrocknete
Tomaten | Rucolasalat |
„Salatkerne“

Tortilla-Happen

Abondigas
(Hackfleischbällchen)
Tomatensauce

Pollo de la casa:
Hähnchenkeule in
Rotwein-Tomaten-Sauce

Paella Rustica:
Spanischer Reis
Meeresfrüchte
Scampi | Hähnchen

Salsa: Mojo Rojo | Mojo
Verde | Aioli Dip

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

VEGETARISCH

Veganes Lisencurry
Gemüse-CousCous

FLEISCH

Knusprige Steaks von der
Hähnchenkeule
Zwiebel-Champignons

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
Pommes Frites

DESSERT

Schweineschnitzel aus der
Oberschal
Jäger- & Balkansauce

Sahne-Quark-Creme:
Baiser | Waldbeeren
Mousse au Chocolat

46.90 p.P.

Kinder von 3 – 11 Jahren 50%

Grünkohlbuffet "satt" • Ab 8 Personen

Die Oldenburger Palme

SUPPE

Hühnersuppe „SeeHuus“

HAUPTGANG

herzhaft 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
- durchwachsender Speck + 2.50

BEILAGEN

Weißbrot | Kartoffelspalten | Rosmarin-Kartoffeln

SAUCEN

Kräuterbutter | Ketchup | Mayo | Senf | BBQ-Sauce
Curry-Sauce • | Chilli-Sauce | Kräuterquark

DESSERT

Obstsalat | Mousse au Chocolate | 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 Schwarte 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

BRÖTCHENAUSWAHL

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 (Hühnersuppe + 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
Kaffeesspezialitäten 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 PERSONENZAHLE BEKANNTGEBEN
(BERECHNUNGSGRUNDLAGE) • NACHMELDUNGEN KÖNNEN KURZFRISTIGER GEBUCHT WERDEN



Getränkepauschalen

SeeHuus

Aperitif*

- Prosecco
- Prosecco mit Aperol
- Apéritif

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

- Orangensaft

5,90 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 | Apéritif

Zum Essen:

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

Mineralwasser -

sprudelig | still

Coca-Cola | Cola Zero |

Fanta | Sprite | Spezi

Säfte: Apfel | Orange |

Apfelschorle

Filterkaffee* | Tee

*Kaffeespezialitäten
werden extra berechnet

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.

Trauerfeierlichkeit

Ab 25 Personen

Oldenburger Land

Suppe

am Tisch serviert

Wahlweise: Tomaten-, Kartoffel-, Broccoli-,
Blumenkohl-, Lauchsuppe
(Hühnersuppe 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. ☺

Trauerung 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.

