

SEEBLICK *Dankesmappe* HALTERN

VERSION 2023 | 24

Tagungen | Kongresse | Incentive | Firmenfeiern

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

CATERING

Als inhabergeführte Eventlocation bieten wir einen Komplett-Service an, der auch das Catering beinhaltet. Unsere Küche bietet Ihnen eine großzügige Auswahl an verschiedenen Speisen jeglicher Art an.

In unseren Speisenvorschlägen finden Sie eine große Auswahl an Fingerfood, Vor- Haupt- und Nachspeisen, sowie Flying Buffets und Snacks.

Gern können verschiedene Bestandteile der Buffets auch kombiniert und getauscht werden.

Ob Buffet, Menü oder eine Kombination aus beidem oder eine Auswahl an kalten / warmen Snacks - wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein. Sollte in unseren Vorschlägen noch nicht das Passende dabei sein, erstellen wir gern auch individuelle Angebote.

Meher über unsere Speisen ab Seite 03.

PAUSCHALANGEBOTE

Vom Catering, über die Bestuhlung, bis hin zum Service-Personal - unsere Pauschalangebote umfassen Komplett-Pakete für Ihre Veranstaltung.

Meher über unsere Pauschalangebote ab Seite 22.

HERZHAFTE & SÜSSE SNACKS

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

HERZHAFT

STULLEN UND KLEINE BRÖTCHEN

Olivenkruste, Mehrkorn, Kartoffel- & Malzkruste

BELEGT MIT:

- Baby-Blattspinat & Frischkäsecreme
- Lachs & Honig-Dill-Senfsauce
- Parmaschinken & Parmesan
- Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum
- Rosa gebratenem Roastbeef

PREIS PRO STULLE

2,90€ / Stk.

GEBÄCK

Schinken-Käse-Croissant

Laugenbrezel

3,50€ / Stk.

Laugenbrezel mit Obatzda

3,80€ / Stk.

Mini-Laugengebäck

2,50€ / Stk.

(Natur / Mohn / Käse / Kürbiskern)

SÜSS

GEBÄCK

Kuchen vom Blech (verschiedene Sorten)

3,00€ / Stk.

Muffins (Schoko, Cranberry, Cheesecake, Blaubeere)

3,80€ / Stk.

Donut (Schokolade, Nougat, Himbeere, Cheesecake)

3,40€ / Stk.

Mini-Plunderteilchen

2,50€ / Stk.

Gebäcksteller

20,00€ / kg

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

03

VERSION 2023 | 24

SUPPEN & EINTÖPFE

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

SUPPEN zu allen Suppen reichen wir kleine Brötchen

FLEISCH

Ungarische Gulaschsuppe mit frischem Paprika (reines Rindfleisch)

Käserahmsüppchen mit Hackfleischbällchen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebratenen Mettwurstschieben

PREIS PRO PORTION

7,00 € / Portion

VEGGIE

Käserahmsüppchen mit Frühlingslauch

Kartoffel-Lauch-Suppe mit frischem Lauch

Hokkaiodo Kürbiscremesüppchen mit Graubrotwürfel

PREIS PRO PORTION

6,80 € /Portion

EINTÖPFE zu allen Eintöpfen reichen wir kleine Brötchen

FLEISCH

Westfälischer Pfefferpotthast mit kalter Beilage

Stilmuseintopf mit Creme Fraiche und Kassler

Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben

PREIS PRO PORTION

8,00 € / Portion

VEGGIE

Stilmuseintopf mit Creme Fraiche

Erbseneintopf

Linseneintopf

PREIS PRO PORTION

6,50 € / Portion

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

05

VERSION 2023 | 24

LUNCH BUFFETS

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

LUNCH-BUFFETVORSCHLAG 01 *Bella Italia* 01

VORSPEISEN

Antipasti -

Caprese, Pesto, Oliven, italienischer Landschinken, Fenchelsalami, Roastbeef, Parmesan, Remoulade, Kräuterbutter & Ciabatta Romana Salat, Croutons, Parmesan, Parmesan Dressing und Crispy Chicken

BROTSTATION

Konfektbrötchen & Fassbutter

HAUPTGANG

Bunte Gnocchi mit rustikalem Ofengemüse, Stacciatella di Burrata, Rucola und Parmesan

Piccata Milanese (kleine in Parmesan panierte Schnitzel)
auf Olivenspaghetti mit einer leichten Tomaten- Basilikum- Sauce

DESSERT im Weckglas

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme

Preis pro Person 30,50 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

07

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

LUNCH-BUFFETVORSCHLAG 02 *Mediterran* 02

VORSPEISEN

Penne Salat mit Pesto, Zwergtomaten und Rucola
Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten-Coulis
Bruschetta (verschiedene Sorten)

BROTSTATION

Konfektbrötchen & Fassbutter

HAUPTGANG

Fregola Sarda* mit Pilzen der Saison,
Schalotten und Blattpetersilie in Rahmsauce

Olivenkrustenbraten vom Schwein auf Ratatouille,
dazu gebackene Kräuterkartöffelchen

DESSERT im Weckglas

Orangen- Limetten- Creme mit Mango-Sauce
Cappuccino Creme mit schokolierten Espressobohnen

Preis pro Person 30,50 €

*Nudel Art aus Sardinien

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

08

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

LUNCH-BUFFETVORSCHLAG 03

Rustikal

03

VORSPEISEN

Rustikale Klassiker -

Kalter Braten, kleine Frikadellen, Mettenden & Gewürzgurke
Sahniger Krautsalat

BROTSTATION

Laugengebäck & Obatzda

HAUPTGANG

Gebratene Schupfnudeln mit frischem Lauch
und Wiesenchampignons

Schnitzel von Schwein oder von der Pute mit gebratener Paprika,
roten Zwiebeln und feuriger Sauce, dazu Eierspätzle

DESSERT im Weckglas

Schwarzwälder Kirschcreme mit Schokoladenraspel
Vanillecreme mit Erdbeerkompott

Preis pro Person 30,50 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

09

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

LUNCH-BUFFETVORSCHLAG 04 *Exotisch*

04

VORSPEISEN

Cous-Cous Salat mit Cranberries, Paprika und Zucchini

Linsensalat mit Aprikosen, Kürbis und Stangensellerie

BROTSTATION

Fladenbrot & Humus

HAUPTGANG

Gelbes Curry mit Kurkuma, Koriander, Knoblauch, Kichererbsen,

Süßkartoffeln, Wok-Gemüse und Hähnchenfiletstreifen,

dazu Kokosreis (auf Wunsch auch vegetarisch | mit separater Fleischbeilage)

Thai Nudeln in pikantem Tomatenrelish mit Chili, Creme Fraiche,

Lauchstreifen und Flusskrebsfleisch

DESSERT im Weckglas

Mousse von brauner Zartbitterschokolade mit Chili verfeinert

Exotischer Obstsalat mit Kokosraspeln

Preis pro Person 30,50 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

10

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FLYING FOOD MIX & MATCH

Wir haben eine Mindestabnahmemenge von 20 Stk. / pro Sorte.

VERSION 2023 | 24

II

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FLYING FOOD (aus dem Bauchladen oder Flugzeugtrolley)

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:
Unser Flying Food wird in kleinen Gläschen & Schalen serviert,
sodass die Speisen auch an Stehtischen verzehrt werden können.

KALTES FINGERFOOD

Fleisch

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola

Geflügelspiess „Asia“ auf pikantem Wok-Gemüse-Salat

Mini-Bruschetta mit BBQ-Hähnchen

Schweinefiletmedaillon mit Knoblauch-Staudensellerie-Dip

Mini Hamburger mit Rucola & Senfcreme

Marinierte Geflügelspieße mit Currydip

Fisch

Lachsrolle mit Pistaziensplitt

Garnele in Knoblauch-Kräuter

Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Rauchlachs & Creme Fraiche

Knusprige Crostinis mit Stremel Lachs & buntem Pfeffer

Garnelenspiesse mit Mandelblättchen & Aioli

Veggie

Parmesantütchen mit Ricotta Füllung und Coppa

Mini-Wraps gefüllt mit Feta & Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten Tomaten & Kräuterpesto

PREIS PRO PERSON

3 Teile pro Person	10,50 €
5 Teile pro Person	17,50 €
7 Teile pro Person	24,50 €
10 Teile pro Person	35,00 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

12

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FLYING FOOD (aus dem Bauchladen oder Flugzeugtrolley)

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:

Unser Flying Food wird in kleinen Gläsern & Schalen serviert, sodass die Speisen auch an Stehtischen verzehrt werden können.

WARMES FINGERFOOD

Fleisch

Geflügel-Spießchen an Fenchelsalat mit Minze-Joghurt

Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing in Senf-Schaum

Kleine Lammfrikadelle mit Tomaten-Koriander Füllung

Mini Hacksteaks mit Gorgonzola gefüllt

Fisch

Mini Knödelinos auf Kräuter-Saibling

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Thunfisch

Veggie

Asiatische Nudeln am Spieß an Ananas-Chinakohl

Gnocci mit Ziegenkäse & Feigen

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Avocado-Orangen

PREIS PRO PERSON

3 Teile pro Person	10,50 €
5 Teile pro Person	17,50 €
7 Teile pro Person	24,50 €
10 Teile pro Person	35,00 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

13

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FLYING FOOD (aus dem Bauchladen oder Flugzeugtrolley)

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:
Unser Flying Food wird in kleinen Gläschen & Schalen serviert,
sodass die Speisen auch an Stehtischen verzehrt werden können.

SÜSSKRAM

im Gläschen

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme

Orangen- Limetten- Creme mit Mango-Sauce

Cappuccino Creme mit schokolierten Espressobohnen

Mousse au Chocolat

Schwarzwälder Kirschcreme mit Schokoladenraspeln

Vanillecreme mit Erdbeerkompott

Exotischer Obstsalat mit Kokosraspeln

PREIS PRO PERSON

3 Teile pro Person	10,50 €
5 Teile pro Person	17,50 €
7 Teile pro Person	24,50 €
10 Teile pro Person	35,00 €

Unsere Preise verstehen sich exkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

14

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

SNACKBUFFET MIX & MATCH

Wir haben eine Mindestabnahmemenge von 10 Stk. / pro Sorte.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

SNACKBUFFET Wir servieren alle Gänge in kleinen Schälchen & Gläschen.

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:
Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen & wir erstellen Ihnen ein
individuelles Angebot.

VORSPEISEN

Texas-Wrap mit Pulled-Pork & BBQ Dip

Hausgemachte Stullen

- Frischkäse mit Tomate & Basilikum
- Schweinefilet
- Brokkoli mit Tomatendip
- Caipirinha-Lachs
- Französische Gebirgssalami

Ofenfrische Ciabatta Scheiben

- Prosciutto di Parma
- Rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Geräuchertem Saibling
- Edelkäsespezialitäten

Herzhafte Mini Party-Knacker & Fleischbällchen mit Sauergemüse, Senf

Rücken-Schnitzelchen mit Zitrone, BBQ & Schalotten-Dip

Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinken Hülle auf Chicorée

Hähnchenfilet im Knuspermantel & Mango-Chutney-Dip

Ravioli-Pfifferling-Salat mit Zwergtomaten & Vinaigrette

Hirtensalat mit Oliven & Schafskäse

Herzhafter Weißkraut Salat

Coleslaw mit geraspelten Möhren

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

16

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

SNACKBUFFET Wir servieren alle Gänge in kleinen Schälchen & Gläschen.

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:
Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen & wir erstellen Ihnen ein
individuelles Angebot.

HAUPTGANG

Pulled Pork Burger zum selber zusammenstellen
dazu Hopfenbrötchen, herzhafter Weißkrautsalat & Coleslaw,
Gurke & sonnengereifte Tomaten
Hot-Chili-Sauce, Kräuter-Knoblauch-Dip, Rauchige BBQ Sauce
& Cocktail-Dip

Gnocchi auf einem Papaya-Mango-Salsa mit Feigen und Schafskäse

Kneppi's Currywurst mit verschiedenen Schärfegraden zum selber
nachwürzen, dazu unsere Brotstation

Chicken Wings & Spare Ribs in verschiedenen Geschmacksrichtungen,
dazu Nachos

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Cheddar Cheese gratiniert

- Thunfisch
- Mozzarella-Baby-Blattspinat
- Hähnchenbrust
- Avocado-Orangen
- BBQ-Poulardenwürfel

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

17

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

SNACKBUFFET Wir servieren alle Gänge in kleinen Schälchen & Gläschen.

Wählen Sie aus jeder Kategorie Ihre Favoriten aus:
Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen & wir erstellen Ihnen ein
individuelles Angebot.

DESSERT im Weckglas

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarponecreme
Orangen- Limetten- Creme mit Mango-Sauce
Cappuccino Creme mit schokolierten Espressobohnen
Mousse au Chocolat
Schwarzwälder Kirschcreme mit Schokoladenraspeln
Vanillecreme mit Erdbeerkompott
Exotischer Obstsalat mit Kokosraspeln

PREIS PRO PERSON

individuell je nach Zusammenstellung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

18

VERSION 2023 | 24

GETRÄNKEAUSWAHL

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GETRÄNKEAUSWAHL

SOFTS

Gerolsteiner Gourmet I naturell	3,60€ / 0,33l
Gerolsteiner Gourmet I medium I naturell	8,00€ / 0,75l
Coca Cola I Coca Cola Zero	3,60€ / 0,33l
Coca Cola I Coca Cola Zero	8,50€ / 1,00l
Obstsäfte Möller	3,60€ / 0,20l
Obstsäfte Möller	9,50€ / 1,00l
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	3,60€ / 0,33l
Gerolsteiner Orange-Passion I Citrus-Minze	3,60€ / 0,33l
Lift Apfelsaftschorle	8,50€ / 1,00l

KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Filterkaffee	9,50€ / je Liter
Tee, versch. Sorten	6,50€ / je Liter
Kaffee Crème I Heiße Schokolade I Espresso	2,80€ / je Tasse
Cappuccino	2,90€ / je Tasse
Milchkaffee I Latte Machhiato	3,90€ / je Tasse

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Getränke zur Auswahl an.
Sprechen Sie uns gern an.

Softs & Kaffee

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GETRÄNKEAUSWAHL

BIERE

Veltins vom Fass	10,50€ / 1,00l
König Pilsener vom Fass	10,50€ / 1,00l
Alster Krefelder Radler	
Veltins alkoholfrei	3,90€ / 0,33l
König Pilsener alkoholfrei	3,90€ / 0,33l
Maisel's Weisse alkoholfrei	5,00€ / 0,50l

WEINE

Weißwein Rosèwein	ab 24,50€ / 0,75l
Rotwein	ab 26,80€ / 0,75l
vom Weingut Lergenmüller	
Recklinghäuser Sekt	22,90€ / 0,75l
Recklinghäuser Sekt Rosé	24,90€ / 0,75l

APERITIF

Aperol Spritz	7,50€ / 0,25l
Lillet Wild Berry Lillet Vivre	7,50€ / 0,25l
Aperitivo Rosato	7,50€ / 0,25l
Hugo	7,50€ / 0,25l

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Bier- und Weinsorten, sowie Aperitifs an. Sprechen Sie uns gern an.

Wein, Bier & Aperitif

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

TEAM

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

TEAM

AUF- UND ABBAU

Logistikleiter	29,00€ / std.
Logistiker	20,00€ / std.

VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

Serviceleiter	29,00€ / std.
Servicekraft	22,00€ / std.

KÜCHE

Koch	39,00€ / std.
Küchenhilfe	20,00€ / std.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

23

VERSION 2023 | 24

PAUSCHALANGEBOTE

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Tagung

PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 09:00 - 16:00 Uhr.

SPEISEN

Frühstücks-Snacks aus unseren Snackvorschlägen

Wählen Sie Ihre Favoriten aus unseren Vorschlägen aus.

Wir kalkulieren 3 Teilchen pro Person.

Lunch aus unseren Buffetvorschlägen

01 Bella Italia

02 Mediterran

03 Rustikal

04 Exotisch

Wählen Sie ein Lunchbuffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

Kaffeepause am Vormittag

Frisches Obst, Müsliriegel & Joghurt

Wir kalkulieren 2 Teilchen pro Person.

GETRÄNKE

aus unserer Getränkeauswahl

Softs & Filterkaffee siehe Getränkekarte

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 7 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Sollten Sie sich für Kaffeespezialitäten entscheiden, entsteht ein Aufpreis von 6,00€ / pro Person.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Tagung

PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle), sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete der Location (500,00€) wird separat im Veranstaltungsvertrag aufgeführt.

Die Endreinigung des Seeblicks ist im Mietpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 55,00 €

(In der Pauschale enthalten: Speisen, Getränke, Standard-Bestuhlung, Personal, Geschirr & Gläser. Nicht enthalten sind Raummiete, Technik, sonstige Leistungen.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

26

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Tagung +

PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 09:00 - 16:00 Uhr.

SPEISEN

Frühstücks-Snacks aus unseren Snackvorschlägen

Wählen Sie Ihre Favoriten aus unseren Vorschlägen aus.

Wir kalkulieren 3 Teilchen pro Person.

Lunch aus unseren Buffetvorschlägen

01 Bella Italia

02 Mediterran

03 Rustikal

04 Exotisch

Wählen Sie ein Lunchbuffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

Kaffeepause am Vormittag

Frisches Obst, Müsliriegel & Joghurt

Wir kalkulieren 2 Teilchen pro Person.

Kaffeepause am Nachmittag

verschiedene Sorten Blechkuchen oder süße Teilchen nach Wahl.

Wir kalkulieren 2 Mini-Stückchen pro Person.

GETRÄNKE

aus unserer Getränkeauswahl

Softs & Filterkaffee siehe Getränkekarte

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 7 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Sollten Sie sich für Kaffeespezialitäten entscheiden, entsteht ein Aufpreis von 6,00€ / pro Person.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Tagung +

PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle), sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Raummiete (500,00€) der Location wird separat im Veranstaltungsvertrag aufgeführt.

Die Endreinigung des Seeblicks ist im Mietpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 60,00 €

(In der Pauschale enthalten: Speisen, Getränke, Standard-Bestuhlung, Personal, Geschirr & Gläser. Nicht enthalten sind Raummiete, Technik, sonstige Leistungen.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

28

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

ERWEITERUNGEN

COCKTAILS & LONGDRINKS I nach Verbrauch
je Stück ab 6,50 €

KORKGELD

Gern können Sie gegen ein Korkgeld Ihre eigenen Weine einbringen.
Wir berechnen pro verbrauchter 0,75l Flasche 9,50 €.

FINGERFOOD / FLYING FOOD I siehe Seite II

3 Teile pro Person 10,50 €

5 Teile pro Person 17,50 €

7 Teile pro Person 24,50 €

MENÜKARTEN I GETRÄNKEKARTEN

nach Absprache

WINDLICHTER

je Stück 15,00 €

STUHLHUSSEN

je Stück 6,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

29

VERSION 2023 | 24

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

WISSENSWERTES

Die bestellte Personenzahl wird abgerechnet, lediglich bei geringerer Anzahl am Veranstaltungstag werden die Getränkepreise der fehlenden Gäste vergütet.

Die Verwendung von Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk und Nebelmaschinen ist nicht gestattet. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen und Fremddienstleistern mit. Bei Nichtbeachtung können zusätzliche Reinigungskosten in Rechnung gestellt werden.

Bei der Buchung unserer Räumlichkeiten sind Sie vertraglich an unsere Cateringleistungen gebunden. Weitere Dienstleister, können Sie in Absprache mit uns gern einbringen.

Eine Auflistung von Partner-Dienstleistern finden Sie untenstehend. Bei Rückfragen zu weiteren Dienstleistern wie Dekorateuren, Fotografen und Co. stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie in unseren AGBs.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

DIENSTLEISTER

Unsere Partner-Dienstleister sind Empfehlungen unsererseits.
Natürlich ist es Ihnen gestattet Ihre eigenen Dienstleister einzubringen.
Sie sind lediglich fest an unsere Cateringleistungen gebunden.
Wir freuen uns, wenn sich Ihre Wunsch-Dienstleister mit uns in Kontakt setzen.

FOTOGRAFIE

HAZEL PICTURES

Lisa Haselbach

web: www.hazel-pictures.com

mail: hazelpictures18@gmail.com

instagram: [_hazelpictures](#)

A-STONE-FOTOGRAPHY

Anna Steinert

web: www.a-stone.de

mail: info@a-stone.de

instagram: [a_stone_photo](#)

VIDEOGRAFIE

BEAUTIFUL FOTO- & VIDEOGRAFIE

Patrick Sigfanz

web: www.beautiful-film.de

mail: PatrickSigfanz@web.de

instagram: [beautifulfilm_](#)

BALLON-DEKORATION

CADALOON

Carsten Röttger

web: www.cadaloon.de

mail: info@cadaloon.de

instagram: [cadaloon](#)

FOTOBOX

TOP FOTOBOX

Sven Huppertz

web: www.top-fotobox.de

mail: info@top-fotobox.de

instagram: [topfotobox](#)

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

DIENSTLEISTER

DJ & TECHNIK

12 DJs

Sebastian Kähnert

web: www.12djs.de

mail: info@12djs.de

instagram: 12djs

SUN ENTERTAINMENT

Daniel Jung

web: www.sun-entertainment.de

mail: info@sun-entertainment.de

instagram: sun_entertainment

TORTEN & SÜSSES

KRISTALL CAFÉ & LOUNGE

web: www.kristall-cafe.de

mail: info@kristall-cafe.de

instagram: kristallafelounge

KONDITOREI BALKE

web: www.konditorei-balke.de

FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger

web: www.blueh-auf-re.de

mail: info@blueh-auf.de

instagram: blueh_auf_blumenhandwerk

BLUMEN BURGER

web: www.blumen-burger.de

mail: info@blumen-burger.de

instagram: blumenburger

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Sie planen eine Tagung / Feierlichkeit und suchen nach einer passenden Location?

Gern beraten wir Sie bei einem persönlichen oder telefonischen Gespräch.

VERMIETUNG & EVENT

Anna-Lena Nordmann

02361 918 480

nordmann@seeblick-haltern.de

ONLINE

www.seeblick-haltern.de

 [seeblickhalternstrandallee](#)

 [Seeblick Haltern Strandallee](#)

IMPRESSUM

Seeblick Haltern GmbH

Otto-Burrmeister-Allee 1

45657 Recklinghausen

Tel.: 02361/918480

E-Mail: info@seeblick-haltern.de

Geschäftsführer: Carsten Knepper | Uwe Suberg

Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRB8167