

SEEBLICK *Dankesmappe* HALTERN

VERSION 2024 | 25

Hochzeiten | Geburtstage | Familienfeiern | private Feste

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

Ob Buffet, Menü oder eine Kombination aus beidem - 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 bis hin zum Service-Personal - unsere Pauschalangebote umfassen Komplett-Pakete für Ihre Feierlichkeit.

Meher über unsere Pauschalangebote ab Seite 22..

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FINGERFOOD

02

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD

(in den Hochzeits-Pauschalpaketen „Wedding+“ sind 3 Teilchen inkludiert)

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-Marinade

Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Rauchlachs & Creme Fraiche

Knusprige Crostinis mit Stremel Lachs & buntem Pfeffer

Garnelenspiesse mit Mandelblättchen & Aioli

Veggie

Mini-Wraps gefüllt mit Feta & Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Mini-Bruschetta mit Olivensplittern

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 inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

03

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FINGERFOOD

WARMES FINGERFOOD

(ist optional buchbar und nicht in den Pauschalpaketen inkludiert)

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 inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

04

VERSION 2024 | 25

HOCHZEITS BUFFETVORSCHLÄGE

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Strandallee

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 01

VORSPEISE

Schottischer Wildlachs auf Feldsalatbeet & Honig-Dill-Senf

Wildfang-Gamba mit Melonenperlen an Aioli-Dip

Baby-Mozzarella mit eingelegten Zwergtomate & Kräuter-Pesto

Carpaccio von der Putenbrust an einer Thunfischmarinade & gebackenen Kapern

Vegetarische Bruschetta

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Geflügel-Curry-Salat, Ravioli-Salat

Caesar-Dressing, Kürbiskerntopping & Joghurtdressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK

Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce

Rosa gebratene Entenbrusttranchen mit einer Apfel-Calvados-Sauce

LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift, Rotwein-Schalotten-Jus

VEGGIE & BEILAGEN

Goldbraun gebackene Zucchini-Piccata auf Pasta in einem Pesto,

Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl mit frischen Kräutern, Basmatireis,

mediterranes Gemüse

DESSERT

Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Creme

Tiramisu im Weckglas

Panna Cotta mit Aromen von grünen Äpfeln

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

06

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 02

Am See

VORSPEISE

Ochsenherz-Tomaten mit Pesto Genovese und Mozzarella
Spanischer Jamon mit Noccelara Oliven in Basilikum-Öl
Aromatisch geräucherter Orangen-Basilikum Lachs
Carpaccio vom Rote-Beete-Lachs
Gekräteter Ziegenkäsetaler in Parmaschinken Hülle auf Chicorée

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings
Lauchsalat, fruchtig mit Apfel & Mandarine
Trüffelvinaigrette, Caesar-Dressing & Joghurtdressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK

Milchkalb-Streifen mit Austernpilzen & Zuckerschoten
Buntbarschmedaillons mit einer Chili-Mango-Marinade, dazu Limetten-Sauce

LIVE TRANCHIERT

Rinderfilet Chateaubriand, dry Age gereift, Rosa-Pfeffersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Gnocci auf Mango-Dip mit Feigen und Ziegenkäse
Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit Speck & Zwiebeln,
Knackiges Gemüsearrangement, Kartoffel-Gratin mit Parmesan & Basmatireis

DESSERT

Mousse au chocolat aus geschmolzener Schokolade
Käse vom Brett mit Trauben & Feigensenf
Kirschcrème mit Quark & Blütenhonig
Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

07

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Seeblick

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 03

VORSPEISE

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel Lachs und buntem Pfeffer
Pastaspieße mit getrocknete Tomaten & Mozzarella
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Schweinefiletmedaillon im Kräutermantel mit einem Staudensellerie Dip

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings
Asiatischer Gemüse-Salat mit Sprossen und Soja
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK

Schweinefiletstreifen mit Waldpilzen, Schalotten & fruchtiger Apfel-Calvados Sauce
Garnelen in Knoblauch-Marinade, Zwergtomaten & frischem Frühlingslauch

LIVE TRANCHIERT

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz, Holunderbeerjus

VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum-Pesto mit geschmolzenen Rispentomaten
Kartoffel-Gratin mit Parmesan, Basmatireis, mediterranes Gemüse,
Rosmarin-Kartöffelchen & Butterspätzle

DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse
Leichte Limetten-Creme
Oreo trifft weiße Schoki
Obstsalat im Glässchen mit Vanillerahm

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

08

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Fährhaus

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 04

VORSPEISE

Mini-Mozzarella-Bällchen mit halbgetrockneten Zwergtomaten und Kräuter-Pesto
Eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Capaccio vom Kalbsrücken mit Thunfischmarinade und gebackenen Kapern
Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
Verschieden belegte Bruschettas

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings
Mediterraner Pasta-Salat mit Ratatouille-Gemüse, Geflügel-Ananas-Salat

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Piccata á la Milanese auf mediterranem Gemüse, Mozzarella-Basilikum Sauce
Lachssteak in der Buchenrinde gegart, Limetten-Sauce

LIVE TRANCHIERT

Geschmorte Kalbsbrust mit einer Pfifferling-Champignon-Füllung, Barolo-Jus

VEGGIE & BEILAGEN

Agnolotti gefüllt mit einer edlen Steinpilzfارce, Zwergtomaten & einem Pesto
Rigatoni, Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella, blanchierte Strauchtomaten,
Speckböhnchen & buntes Grillgemüse in Olivenöl

DESSERT

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone
Cappuccino-Creme mit Espressoaromen
Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln
Italienisches Tiramisu im Glas

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

09

VERSION 2024 | 25

GEBURTSTAGS BUFFETVORSCHLÄGE

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 05

Anker

VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
Pastaspieße mit getrockneten Tomaten & Mozzarella
Schafskäse mit Chili-Öl mariniert
Baby-Mozzarella mit eingelegter Zwergtomate & Kräuter Pesto

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings
Sahnekrautsalat, Basilikum-Tomatensalat
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Putenmedaillons in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce,
Würziger Kräuter-Krustenbraten mit einer kräftigen Bratensauce

LIVE TRANCHIERT

Geschmorte Kalbsbrust mit einer Pfifferling-Füllung

VEGGIE & BEILAGEN

Goldbraun gebackene Zucchini-Piccata mit Nudeln & Pesto
Basmatireis, Kartoffelgratin, Speckböhnchen, mediterranes Gemüse

DESSERT

Mango Creme aus pürierten Früchten mit Sahne aufgeschlagen
Käsearrangement mit Trauben
Mousse au Chocolat mit einem Himbeerdressing

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

||

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 06

Welle

VORSPEISE

Anti-Pasti Arrangement in Olivenöl

Grüne Wasabi-Wraps mit Räucherlachs, Creme Fraiche & Chinakohl

Marinierte Geflügelspieße mit Curry-Dip

Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ Sauce & Schalotten Dip

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Coleslaw-Salat, Brokkoli-Salat mit Apfel, Schinken & Mais

Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse

LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift im Ganzen,
mit einer Schlotten Rotwein-Jus

Herzhafte Spanferkelrücken mit Altbiersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Rigatoni mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce

goldbraune Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Speckbohnen, Basmatireis,
Rahm-Rosenkohl

DESSERT

Tiramisu im Weckglas

Obstsalat im Glässchen mit Vanillerahm

Käse vom Brett mit Trauben

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

12

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 07

Strand

VORSPEISE

Caipirinha-Lachs geflämmt mit Rohrzucker und Limette

Wraps mit Pulled Pork & BBQ Dip

Anti-Pasti-Arrangement

Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Coleslaw, Käsesalat mit Feigensenf

Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Mini Rinderrouladen traditionell gefüllt

Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet auf Gemüsebeet und Limetten-Sauce

LIVE TRANCHIERT

Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Altbiersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Penne mit jungem Blattspinat & Gorgonzola

Goldbraune Bratkartoffeln, Blaukraut mit Apfelstückchen, Kartoffelknödel, Basmatireis

DESSERT

Bailys Irish Cream Mousse

Münsterländer Herrencreme mit Rum

Panna Cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

13

VERSION 2024 | 25

BBQ BUFFETVORSCHLÄGE

Bitte beachten Sie, dass bei gebuchten BBQ-Buffets
eine Equipmentpauschale von 250,00 € / brutto anfällt.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Kanu

BBQ-BUFFETVORSCHLAG 08

VORSPEISE

Anti Pasti in Knoblauchöl eingelegt

Mini-Mozzarella-Bällchen mit halbgetrockneten Tomaten & Kräuterpesto

Bruschetta verschieden belegt

Capirinha-Lachs mit Avocado-Streifen

SALATE

Caeser Salad mit Hähnchen, Croutons und Parmesanhobel

Asia Salat mit Glasnudeln, Sprossen, Möhren und Garnelen

Pflücksalate mit Kürbiskerntopping und fruchtiger Himbeervinaigrette

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

FRISCH VOM GRILL

Rinderhüftsteak dry Age gereift in pikanter Westernmarinade

Putenfiletsteaks, in fruchtigem Curry-Apfel-Chutney eingelegt

Lachsfilet-Steak aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs in pikanter Kräutermarinade

Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

BEILAGEN & DIPS

Rosmarinkartöffelchen, gebackene Ofenkartoffel

Maiskolben, Mediterranes Gemüse

verschiedene Dips & Grillsaucen

DESSERT

Panna Cotta mit Röstaroma vom Karamell

Münsterländer Herrencreme mit Rum

Tiramisu im Weckglas

Gegrillte Pfirsiche mit Joghurt und Honig

Preis pro Person 44,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

15

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Düne

BBQ-BUFFETVORSCHLAG 09

VORSPEISE

Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern mariniert
Carpaccio von der Putenbrust an einer Thunfisch-Kapern-Marinade
Mini Wraps verschieden gefüllt
Lachs-Matjes-Tatar mit Noccelara Olivensplittern

SALATE

Pflücksalate mit Toppings
Caesar Salad mit Parmesan & Räucherspeck
Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl & frischen Kräutern
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

FRISCH VOM GRILL

Burger zum zusammenstellen -
Handgefertigte Rinderpatties, Cheddar, rote Zwiebeln, Tomaten & Gurkchen
Spare-Ribs in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz
Filet von der Hähnchenbrust, mit süß-würzigen Mango-Curry
Gegrillte sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

BEILAGEN & DIPS

Cremiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse gratiniert, Gemüse aus der Pfanne, Folienkartoffel mit Quark, Maiskolben
verschiedene Dips & Grillsaucen

DESSERT

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade
Kirschcreme mit Quark und Blütenhonig
Obstsalat im Glässchen mit Vanillerahm
Buttermilch-Limonen-Creme

Preis pro Person 44,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

16

VERSION 2024 | 25

MITTERNACHTSSNACKS

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Late Night

MITTERNACHTSSNACKS

FLEISCH

Klassische Currywurst mit Baguette

Mini-Burger mit Rinderpatty / Jamon Serrano

Jausenplatte mit Mettwurstchen, Frikadellchen, Schnitzchen, Dips

Preis pro Portion zwischen 4,50 - 6,00€

FISCH

Kleine Reibeküchlein mit Lachs

Fischbrötchen mit Matjes | Fischfrikadelle

Preis pro Portion 6,00€

VEGGIE

Käsespezialitäten mit Feigensenf und Trauben

Mini-Burger mit Jackfruitpatty / Tomate-Mozzarella

Preis pro Portion zwischen 4,50 - 6,00€

Unsere Mitternachtssnacks haben eine Mindestabnahmemenge von 50 Stück pro Sorte.

Wir reichen die Mitternachtssnacks im Flying Service.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

18

VERSION 2024 | 25

GETRÄNKEAUSWAHL

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	3,50€ / 0,33l
König Pilsener alkoholfrei	3,50€ / 0,33l
Maisel's Weisse alkoholfrei	5,00€ / 0,50l

WEINE

Weißwein Rosèwein	ab 24,50€ / 0,75l
Rotwein	ab 25,80€ / 0,75l
vom Weingut Lergenmüller	
Recklinghäuser Sekt	22,50€ / 0,75l
Recklinghäuser Sekt Rosé	24,50€ / 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

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

20

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GETRÄNKEAUSWAHL

SOFTS

Gerolsteiner Gourmet medium naturell	9,00 € / 0,75l
Coca Cola Coca Cola Zero	9,00 € / 1,00l
Fanta Sprite	9,00 € / 1,00l
Orangen- und Apfelsaft Möller	10,50 € / 1,00l
Lift Apfelsaftschorle	9,00 € / 1,00l
Schweppes Bitter Lemon Tonic Water	9,00€ / 1,00l

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème Heiße Schokolade Espresso	2,90€ / je Tasse
Cappuccino	2,90€ / je Tasse
Milchkaffee Latte Macchiato	3,90€ / je Tasse

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Ramazotti	Spirituosenpreise nach Absprache (variabel nach Einheit)
Williamsbirne	
Grappa di Chardonnay	
Sierra Tequila	
9 Mile Wodka	
Havana Club Rum	
Gordons Bombay Gin	

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Spirituosen & Longdrinks an.
Sprechen Sie uns gern an.

Softs, Kaffee & Spirituosen

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

21

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

TEAM

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

TEAM

AUF- UND ABBAU

Logistikleiter	29,00€ / std.
Logistiker	22,00€ / std.

VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

Serviceleiter	29,00€ / std.
Servicekraft	24,00€ / std.

KÜCHE

Koch	39,00€ / std.
Küchenhilfe	22,00€ / std.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

23

VERSION 2024 | 25

PAUSCHALANGEBOTE

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Wedding

PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden (z.B. 16 - 03:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

01 Strandallee

02 Am See

03 Seeblick

04 Fährhaus

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

GETRÄNKE

wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten I siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I Hausweine & Sekt

Spirituosen nach Wahl (je 3 Spirituosen I 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 11 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Wedding

PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden (z.B. 16 - 03:00 Uhr).

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

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

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind nicht im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 120,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche.

Nicht enthalten sind Miete, Fingerfood, Mitternachtssnack, Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

26

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Wedding +

PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden (z.B. 16 - 03:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

01 Strandallee

02 Am See

03 Seeblick

04 Fährhaus

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

FINGERFOOD

wählen Sie aus unseren kalten Fingerfood-Vorschlägen

3 Teilchen pro Person

MITTERNACHTSSNACK

wählen Sie aus unseren Late-Night-Vorschlägen

1 Portion pro Person

GETRÄNKE

wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier 1 nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten siehe Getränkekarte

Weine & Sekt 1 Hausweine & Sekt

Spirituosen nach Wahl (je 3 Spirituosen 1 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Wedding +

PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden (z.B. 16 - 03:00 Uhr).

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 11 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

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

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind nicht im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 135,00 €

(In der Pauschale enthalten: Fingerfood, Buffet, Mitternachtssnack, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

28

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Birthday

PAUSCHALANGEBOT 03

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 - 02:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

05 Anker

06 Welle

07 Strand

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

GETRÄNKE

wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten | siehe Getränkekarte

Weine & Sekt | Hausweine & Sekt

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Birthday

PAUSCHALANGEBOT 03

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 - 02:00 Uhr).

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind nicht im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 89,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche.
Nicht enthalten sind Miete, Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

30

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Birthday +

PAUSCHALANGEBOT 04

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 - 02:00 Uhr).

SPEISEN

Buffet aus unseren Buffetvorschlägen

05 Anker

06 Welle

07 Strand

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

GETRÄNKE

wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten | siehe Getränkekarte

Weine & Sekt | Hausweine & Sekt

Spirituosen nach Wahl (je 3 Spirituosen | 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Birthday +

PAUSCHALANGEBOT 04

Das Pauschalarrangement gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden (z.B. 18 - 02:00 Uhr).

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind nicht im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 99,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche.
Nicht enthalten sind Miete, Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

32

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

ERWEITERUNGEN

COCKTAILS & LONGDRINKS I nach Verbrauch
je Stück ab 7,50 €

KORKGELD

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

MITTERNACHTSSNACK I siehe Seite 18
pro Portion ab 4,50 €

FINGERFOOD I siehe Seite 03

3 Teile pro Person 10,50 €

5 Teile pro Person 17,50 €

7 Teile pro Person 24,50 €

MENÜKARTEN I GETRÄNKEKARTEN

je Menükarte 3,50 €

WINDLICHTER

je Stück 15,00 €

STUHLHUSSEN

je Stück 5,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

33

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

MIETE & SONSTIGE LEISTUNGEN

RAUMMIETE

inkl. Grund- und Endreinigung 500,00 €

TECHNIK

inkl. 4-Punkt-Beschallung, DJ-Pult,
Party- und Ambientebeleuchtung (mit Lichtpult) 250,00 €

SONDERREINIGUNG

bei starker Verschmutzung durch z.B. Konfetti ab 250,00 €

SET-UP FREIE TRAUUNG

inkl. Rückbau und Traubogen 250,00 €

SET-UP BBQ-BUFFET

inkl. Grills, Gasflaschen und Grillzelt 250,00 €

CANDY-BAR (bestückt)

inkl. Gläsern und Zangen ab 120,00 €*

DONUT & BREZELWAND (bestückt)

inkl. Aufbau ab 180,00 €*

*abhängig von der Personenzahl

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

34

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

WISSENSWERTES

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

Bitte beachten Sie, dass es jederzeit zu Schwankungen bei den Speise-, Getränke- und Personalkosten kommen kann und wir uns daher Anpassungen der jeweiligen Pauschalpakete vorbehalten.

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 im Veranstaltungsvertrag.

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.

Gern senden wir auf Anfrage auch ein erweitertes Dienstleisterportfolio mit.

FOTOGRAFIE

HAZEL PICTURES

Lisa Haselbach
web: www.hazel-pictures.com
mail: hazelpictures18@gmail.com
instagram: [_hazelpictures](https://www.instagram.com/_hazelpictures)

NIK WITH A CAM

Nikita Hopp
web: nikwithacam.de
mail: info@nikwithacam.de
instagram: [nikwithacam](https://www.instagram.com/nikwithacam)

A-STONE-FOTOGRAPHY

Anna Steinert
web: www.a-stone.de
mail: info@a-stone.de
instagram: [a_stone_photo](https://www.instagram.com/a_stone_photo)

EVELINA GALINIS FOTOGRAFIE

Evelina Galinis
web: evelinagalinis.de
mail: info@evelinagalinis.de
instagram: [evelina_galinis_fotografie](https://www.instagram.com/evelina_galinis_fotografie)

BALLON-DEKORATION

CADALOON

Carsten Röttger
web: www.cadaloon.de
mail: info@cadaloon.de
instagram: [cadaloon](https://www.instagram.com/cadaloon)

FOTOBOX

TOP FOTOBOX

Sven Huppertz
web: www.top-fotobox.de
mail: info@top-fotobox.de
instagram: [topfotobox](https://www.instagram.com/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

FREIE TRAUREDNER

ZAUBERHAFTE TRAUREDNERIN

Nicole Stür

web: www.zauberhafte-traurednerin.de

mail: info@zauberhafte-traurednerin.de

instagram: zauberhafte_traurednerin

SANDRA MICKE - FREIE REDNERIN

web: www.freierednerin-micke.de

mail: hallo@freierednerin-micke.de

instagram: sandra_freie_rednerin

FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger

web: www.blueh-auf-re.de

mail: info@blueh-auf.de

instagram: blueh_auf_blumenhandwerk

SILK & MAGNOLIA

web: www.silkangmagnolia.de

mail: silkandmagnolia@gmail.com

instagram: silkandmagnolia

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Sie planen eine Feierlichkeit und suchen nach einer passenden Location?

Gern beraten wir Sie bei einem persönlichen oder telefonischen Gespräch.

VERMIETUNG & EVENT

02361/918480

info@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