

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 05..

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

INHALT

Fingerfood

Ergänzen Sie Ihre Feierlichkeit durch den perfekten Empfang mit Fingerfood!

Seite 2 - 4

Hochzeitspauschalen

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit mit & im Seeblick - unsere Pauschalen umfassen 11 Stunden und bieten ein Rundum-Sorglos-Paket.

Seite 5 - 11

Geburtstagspauschalen

Veranstalten Sie Ihre gelungene Geburtstagsfeier - im zwanglosen Rahmen oder auch ganz klassisch. Unsere Pauschalen umfassen 8 Stunden.

Seite 12 - 17

Mitternachtssnacks

Ein kleiner Snack zur späten Stunde gefällig?

Seite 18 - 19

Getränkekarte

Wählen Sie aus unserer Getränkekarte Ihre Lieblingsdrinks für Ihre Feier aus.

Seite 20 - 22

Wissenswertes & Sonstiges

Alle weiteren wichtigen & wissenswerten Informationen rund um Ihre Feier.

Seite 23 - 30

01

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FINGERFOOD

Sie möchten Ihren Gästen bereits zum Empfang eine Kleinigkeit anbieten?
Wie wäre es mit unserem köstlichen Fingerfood?

Wählen Sie aus unseren kalten und warmen Vorschlägen
Ihre Favoriten aus!

v = vegan

Weitere Inhaltsstoffe, Allergene & Co. lassen wir Ihnen gern auf Anfrage zukommen.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

FINGERFOOD

KALTES FINGERFOOD

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

Fleisch

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola

Mini-Bruschetta mit BBQ-Hähnchen

Schweinefiletmedaillon mit Knoblauch-Staudensellerie-Dip

Mini-Hamburger mit Rucola & Senfcreme

Marinierte Geflügelspieße mit Currydip

Fisch

Lachsrolle mit Pistaziensplitt

Gebackene Garnele an Aioli-Dip

Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Rauchlachs & Creme Fraiche

Knusprige Crostinis mit Stremel Lachs & buntem Pfeffer

Veggie / Vegan

Mini-Wraps gefüllt mit Feta & Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Gebackene Gemüse-Sticks an Erdnussdip ✓

Gyoza an Wakame-Salat (Japanische Teigtaschen) ✓

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

Kleine Reibeküchlein mit Lachs & Frischkäse

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Thunfisch

Veggie / Vegan

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 | 12,50 € |
| 5 Teile pro Person | 19,50 € |
| 7 Teile pro Person | 26,50 € |
| 10 Teile pro Person | 37,00 € |

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

04

VERSION 2024 | 25

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Sie möchten Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis gestalten und mit einem „Rundum-Sorglos“-Paket alles genießen? Dann sind unsere Hochzeitspauschalen genau das Richtige.

Wählen Sie in unseren Buffetvorschlägen zwischen verschiedenen Varianten aus oder stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen.

Genießen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben & veranstalten Sie eine wunderbare Feier mit einem umfangreichen Angebot aus Speisen & Getränken – atemberaubendem Seeblick inklusive.

v = vegan

Weitere Inhaltsstoffe, Allergene & Co. lassen wir Ihnen gern auf Anfrage zukommen.

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 Hochzeits-Buffer-Vorschlägen

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

5 Spirituosen | nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

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

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße 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 AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 120,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

06

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

- Fingerfood - wählen Sie 3 Teilchen aus unseren Vorschlägen
- Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen
Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.
- Mitternachtssnack - wählen Sie aus unseren Vorschlägen

GETRÄNKE wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I Hausweine & Sekt

5 Spirituosen I nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 11 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

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

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße 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 AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 135,00 €

(In der Pauschale enthalten: Fingerfood, Buffet, Mitternachtssnack, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderkosten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

07

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 01

Strandallee

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

Verschieden belegte Bruschetta (v möglich)

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten v

Geflügel-Möhren-Rosinen-Salat, Ravioli- Salat

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce

Pulled vom Austernpilz mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln & Frühlings-Lauch v

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 v

Basmatireis v

mediterranes Gemüse v

DESSERT

Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln

Obstsalat im Glässchen v optional mit Mascarpone-Creme

Tiramisu im Weckglas

Panna Cotta mit Fruchttopping

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

08

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 02

Am See

VORSPEISE

Tomate-Mozzarella & Auberginen an Kräuterpesto
Spanischer Jamon mit Noccelara Oliven in Basilikum-Öl
Gebackene Gemüse-Sticks an Erdnusssdip ✓
Carpaccio vom Rote-Beete-Lachs mit Frischkäse-Dip
Gekräteter Ziegenkäsetaler in Parmaschinken Hülle auf Chicorée

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten
Quinoa-Salat mit Bohnen & Limette ✓

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

Mildes Thai-Curry mit Wokgemüse, dazu Falaffeln ✓
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
Knackiges Gemüsearrangement ✓
Kartoffel-Gratin mit Parmesan
Basmatireis ✓

DESSERT

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade
Käse vom Brett mit Trauben & Feigensenf
Mangocreme mit Kokosflocken ✓
Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

09

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Seeblick

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 03

VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel Lachs und buntem Pfeffer
Pastaspieße mit getrocknete Tomaten & Mozzarella
Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
Gefüllte Gyoza auf Wakame-Salat ✓
Schweinefiletmedaillon im Kräutermantel mit einem Staudensellerie Dip

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten
Asiatischer Gemüse-Salat mit Sprossen und Soja ✓

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM WOK & RECHAUD

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

LIVE TRANCHIERT

Geflämmt Picanha (rosa geschmorter Kalbstafelspitz), dazu Holunderbeerjus

VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Mini-Gnocci mit Ricotta & Trüffel an cremiger Sahnesauce
Basmatireis ✓
Mediterranes Gemüse ✓
Süßkartoffelpüree ✓

DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse
Leichte Limetten-Creme
Oreo trifft weiße Schoki
Panna Cotta von der Kokosnuss ✓

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

10

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Fährhaus

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 04

VORSPEISE

Anti-Pasti-Variationen

Gefüllte Weinblätter mit Dip ✓

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Capaccio vom Kalbsrücken mit Thunfischmarinade und gebackenen Kapern

Verschieden belegte Bruschettas

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten

Mediterraner Pasta-Salat mit Ratatouille-Gemüse, Mexiko-Salat ✓

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

AUS DEM RECHAUD

Piccata á la Milanese auf mediterranem Gemüse, dazu Tomate-Mozzarella Sauce

Lachs unter einer Bärlauch-Kruste mit Parmesan-Sauce & rote Beete Chip

LIVE TRANCHIERT

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

VEGGIE & BEILAGEN

Panzerotti gefüllt mit einer edlen Steinpilzfارce, Zwergtomaten & einem Pesto

Rigatoni ✓

Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella

Buntes Grillgemüse in Olivenöl ✓

DESSERT

Yoghurette-Creme mit Topping

Schokomousse mit Salted Caramel & Erdnüssen

Oreo-Mousse mit weißer Schoki

Frisches Obst ✓ optional mit Mascarpone

Preis pro Person 42,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

||

VERSION 2024 | 25

GEBURTSTAGSPAUSCHALEN

Sie möchten eine unvergessliche Party mit dem besonderen Etwas veranstalten?
Dann lassen Sie sich von einer ausgelassenen Feier
im Seeblick überzeugen.

Wählen Sie in unseren Buffetvorschlägen
zwischen verschiedenen Varianten
oder stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen.

Genießen Sie einen unvergesslichen Tag und veranstalten Sie
einen wunderbaren Abend mit einem umfangreichen Angebot
aus Speisen & Getränken - atemberaubendem Seeblick inklusive.

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 Geburtstags- Buffet-Vorschlägen

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, sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße 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 AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 89,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke exkl. Spirituosen, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

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 Geburtstags- Buffet-Vorschlägen

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

5 Spirituosen I nach Wahl

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau I Abbau, sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar, weiße 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 AGB im Veranstaltungsvertrag.

Preis pro Person 99,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke inkl. Spirituosen, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche. Nicht enthalten sind Miete, Technik & Sonderleistungen.)

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 05

Anker

VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
Tomate-Aubergine-Mozzarella an Pesto
Jamon Serrano & Nocleara Oliven in Basilikum-Öl
Verschieden belegte Bruschetta (v möglich)

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten
Basilikum-Tomatensalat v

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Putenmedaillons in einer leichten Tomaten-Basilikum-Sauce
Mildes Thai-Curry mit Wokgemüse, dazu Falaffeln v

LIVE TRANCHIERT

Geflämmt Picanha (rosa geschmorter Kalbstafelspitz), dazu Holunderbeerjus

VEGGIE & BEILAGEN

Gebackene Zucchini-Piccata (in Parmesan panierte Zucchini) mit Nudeln & Pesto
Basmatireis v
Kartoffelgratin v
Mediterranes Gemüse v

DESSERT

Mangocreme mit Kokosflocken v
Käsearrangement mit Trauben
Mousse au Chocolat mit einem Himbeerdressing

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

15

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 06

Welle

VORSPEISE

Anti-Pasti Arrangement in Olivenöl
Gefüllte Weinblätter mit Dip ✓
Schafskäse mit Chili-Öl mariniert
Marinierte Geflügelspieße mit Curry-Dip

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten
Roter Coleslaw-Salat, Quinoa-Salat mit Bohnen & Limette ✓

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse
Piccata Milanese (in Parmesan paniertes Schnitzel) auf mediterranem Gemüsebett

LIVE TRANCHIERT

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

VEGGIE & BEILAGEN

Rigatoni mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
Rosmarin-Kartoffeln mit frischen Kräutern & Olivenöl ✓
Buntes Grillgemüse ✓
Basmatireis ✓

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchttopping
Obstsalat im Glässchen ✓ optional mit Vanillerahm
Oreo Mousse mit weißer Schoki

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

16

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 07

Strand

VORSPEISE

Rote-Beete-Lachs an Frischkäse-Dip
Wraps mit Grillgemüse & Feta
Mini-Schnitzelchen mit Zitronenspalten & Dip
Gefüllte Gyoza auf Wakame-Salat ✓

SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings, dazu verschiedene Dressing-Sorten
Mediterraner Pasta-Salat, Geflügel-Rosinen-Möhren-Salat

BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

HAUPTGANG

Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade, dazu Limetten-Sauce
Pulled von Austernpilz mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln & Frühlings-Lauch ✓

LIVE TRANCHIERT

Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Altbiersauce

VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Mini-Gnocci mit Ricotta & Trüffel an cremiger Sahnesauce
Goldbraune Bratkartoffeln mit Zwiebeln angebraten
Basmatireis ✓
Knackiges Gemüsearrangement ✓

DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse
Münsterländer Herrencreme mit Rum
Panna Cotta von der Kokosnuss ✓

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

17

VERSION 2024 | 25

MITTERNACHTSSNACKS

Es soll zur späten Stunde noch einen kleinen Snack geben?
Gerne!

Wählen Sie aus unseren Kategorien Ihre zwei Favoriten aus.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

Late Night

MITTERNACHTSSNACKS

FLEISCH

Klassische Currywurst mit Baguette* (Flying Service)

Kalte Mini-Burger mit Rinderpatty

Jausenplatte mit Mettwürstchen, Frikadellchen, Schnitzelchen, Dips

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

VEGGIE / FISCH

Käsespezialitäten mit Feigensenf und Trauben

Kalte Mini-Burger mit Tomate-Mozzarella

Kalte Mini-Burger mit Lachs

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

VEGAN

Vegane Currywurst mit Baguette (Flying Service) ✓

Kalte Mini-Burger mit veganem Patty ✓

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

Unsere Mitternachtssnacks haben eine Mindestabnahmemenge von 20 Stück pro Sorte.

*Auf Wunsch kann unsere Currywurst auch aus Geflügel-Würstchen produziert werden.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

19

VERSION 2024 | 25

GETRÄNKEKARTE

Unsere klassischen Pauschalpakete umfassen eine Getränkeauswahl von

- Bier (1x Sorte vom Fass) & Flaschenbiere
 - Wein (Weiß | Rosé | Rot)
 - Softgetränke
 - Kaffeespezialitäten

Diese Auswahl kann gern durch Spirituosen nach Verbrauch ergänzt werden.

Alternativ bieten unsere „+“-Pakete ein umfassendes Angebot inklusive 5x Spirituosen nach Wahl für jeweils 8 / 11 Stunden.

Sollte es bestimmte Getränkewünsche geben, prüfen wir gern die Verfügbarkeit bei unseren Lieferanten.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

GETRÄNKEAUSWAHL

BIERE

| | |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Veltins vom Fass oder | 10,50€ / 1,00l |
| König Pilsener vom Fass | 10,50€ / 1,00l |
| Alster Krefelder Radler | |
| Veltins alkoholfrei Radler alkoholfrei 0,00 | 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 Flick | |
| Recklinghäuser Sekt | 22,50€ / 0,75l |
| Recklinghäuser Sekt Rosé (nach Absprache) | 24,50€ / 0,75l |

APERITIF (nach Wahl)

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

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.

21

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 |
| Apfelsaftschorle | 9,00 € / 1,00l |
| Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Wild Berry | 9,00€ / 1,00l |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

| | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Ramazotti | Spirituosenpreise nach Absprache (variabel nach Einheit) |
| Williamsbirne Grappa di Chardonnay | |
| Sierra Tequila | |
| 9 Mile Wodka | |
| Havanna Club Rum | |
| Bombay Gin | |
| Jack Daniels Whisky | |
| ...weitere Spirituosen | |
| Alle Brände von der Kornbrennerei Dörlemann | |

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.

22

VERSION 2024 | 25

WISSENSWERTES & SONSTIGES

Alle weiteren Informationen rund um Ihre Feier im Seeblick finden Sie auf den folgenden Seiten.

Bei Rückfragen stehen wir gern jederzeit zur Verfügung und freuen uns darauf von Ihnen zu hören!

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

WISSENSWERTES

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 fix angegebene Personenzahl (5 Werktage vor der Feier) wird verrechnet.

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 ausschließlich in Absprache mit uns einbringen. Hierzu sind auch die Anlieferungs- / Abholungszeiten zu beachten.

Bei der Einbringung von externen DJs / Bands muss vorab eine Abstimmung erfolgen, da keine Fremdtechnik eingebracht werden darf (Ausnahme bei Live-Musik).

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 AGB im Veranstaltungsvertrag.

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

MIETE & SONSTIGE LEISTUNGEN

RAUMMIETE

inkl. Grund- und Endreinigung 700,00 €

TECHNIK (muss verpflichtend dazugebucht werden)

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

OPTIONAL / NACH BEDARF

SONDERREINIGUNG

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

SET-UP FREIE TRAUUNG

inkl. Rückbau und Traubogen 250,00 €

SONSTIGES

CANDY-BAR (bestückt)

inkl. Gläsern und Zangen ab 120,00 €*

DONUT & BREZELWAND (bestückt)

inkl. Aufbau ab 180,00 €*

*abhängig von der Personenzahl

KORKGELD

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

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

25

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

ERWEITERUNGEN

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

MITTERNACHTSSNACK | siehe Seite 19
pro Portion ab 4,50 €

FINGERFOOD | siehe Seite 03 - 04
3 Teile pro Person ab 10,50 € / 5 Teile pro Person ab 17,50 €
7 Teile pro Person ab 24,50 €

MENÜKARTEN | GETRÄNKEKARTEN
je Menükarte 3,50 €

WINDLICHTER
je Stück 15,00 €

CHAMPAGNER-PYRAMIDE
je Set-Up 45,00 €

TRAUBOGEN
inkl. Aufbau (ohne Deko) 50,00 €

LEINENSERVIETTEN beige
je Stück 1,50 €

BODENLANGE TISCHDECKE beige
je Stück 29,00 €

Weitere Infos sind im Add-On-Katalog zu finden.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

26

VERSION 2024 | 25

SEEBLICK HALTERN

Bankettmappe

TEAM (bei einer Buchung ohne Pauschalpaket / bei einer Verlängerung)

AUF- UND ABBAU

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

VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

| | |
|-----------------------|----------------|
| Veranstaltungsleitung | 45,00 € / std. |
| 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.

27

VERSION 2024 | 25

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)

PI VIEOGRAFIE

Marcus Thum
mail: info@pi-videografie.de
instagram: [pi_videografie](https://www.instagram.com/pi_videografie)

LAURIEN MACHT FOTOS

Laurien Brinkert
web: laurienmachtfotos.de
instagram: [laurienmachtfotos](https://www.instagram.com/laurienmachtfotos)

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 Stüer

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

Anna-Lena Nordmann

02361/918480

nordmann@seeblick-haltern.de

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

Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRB8167