

# SEEBLICK *Dankesmappe* HALTERN

VERSION 2025 | 26

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 2025 | 26

# 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 2025 | 26

# 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-Wraproll gefüllt mit Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Gebackene Gemüse-Sticks an Erdnussdip v

Gyoza an Wakame-Salat (Japanische Teigtaschen) v

### 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 2025 | 26

# 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 2025 | 26

# 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-**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

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 125,00 €

(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 2025 | 26

# 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 140,00 €

(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 2025 | 26

# 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 Vanillecreme

Tiramisu im Weckglas

Panna Cotta mit Fruchttopping

Preis pro Person 44,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

08

VERSION 2025 | 26

# 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 44,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

09

VERSION 2025 | 26

# 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

Geflämmtter 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 44,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

10

VERSION 2025 | 26

# 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 44,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

11

VERSION 2025 | 26

# 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-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 I nach Wahl (vom Fass Veltins oder Köpi)

Softs & Kaffeespezialitäten I siehe Getränkekarte

Weine & Sekt I 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 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 94,00 €**

(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-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 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 104,00 €

(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 42,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

15

VERSION 2025 | 26

# 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 42,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

16

VERSION 2025 | 26

# 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 42,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

17

VERSION 2025 | 26

# 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 2025 | 26

# GETRÄNKEKARTE

---

Unsere klassischen Pauschalpakete umfassen eine Getränkeauswahl von  
Bier (1x Sorte vom Fass) & div. 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	12,50€ / 1,00l
König Pilsener vom Fass	12,50€ / 1,00l
Alster   Krefelder   Radler	
Veltins alkoholfrei   Radler alkoholfrei 0,00	4,00€ / 0,33l
Maisel's Weisse   alkoholfrei	6,00€ / 0,50l

### WEINE

Weißwein   Rosèwein	ab 26,50€ / 0,75l
Rotwein	ab 27,90€ / 0,75l
vom Weingut Flick	
Recklinghäuser Sekt	24,50€ / 0,75l
Recklinghäuser Sekt Rosé (nach Absprache)	26,50€ / 0,75l

### APERITIF (nach Wahl)

Aperol Spritz	8,50€ / 0,25l
Lillet Wild Berry   Lillet Vivre	8,50€ / 0,25l
Aperitivo Rosato	8,50€ / 0,25l
Sarti Spritz	8,50€ / 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 2025 | 26

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GETRÄNKEAUSWAHL

### SOFTS

Gerolsteiner Gourmet   medium   naturell	9,50 € / 0,75l
Coca Cola   Coca Cola Zero	10,00 € / 1,00l
Fanta   Sprite	10,00 € / 1,00l
Orangen- und Apfelsaft Möller	11,50 € / 1,00l
Apfelsaftschorle	10,00 € / 1,00l
Schweppes Bitter Lemon   Tonic Water   Wild Berry	10,00€ / 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 2025 | 26

# 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 350,00 €

### 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 2025 | 26

# 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 4,00 €

**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 2025 | 26

# 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 2025 | 26

# 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](http://www.hazel-pictures.com)  
mail: [hazelpictures18@gmail.com](mailto:hazelpictures18@gmail.com)  
instagram: [\\_hazelpictures](https://www.instagram.com/_hazelpictures)

### NIK WITH A CAM

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

### PI VIEOGRAFIE

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

### LAURIEN MACHT FOTOS

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

## BALLON-DEKORATION

### CADALOON

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

## FOTOBOX

### TOP FOTOBOX

Sven Huppertz  
web: [www.top-fotobox.de](http://www.top-fotobox.de)  
mail: [info@top-fotobox.de](mailto: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](http://www.12djs.de)

mail: [info@12djs.de](mailto:info@12djs.de)

instagram: 12djs

SUN ENTERTAINMENT

Daniel Jung

web: [www.sun-entertainment.de](http://www.sun-entertainment.de)

mail: [info@sun-entertainment.de](mailto:info@sun-entertainment.de)

instagram: sun\_entertainment

### TORTEN & SÜSSES

KRISTALL CAFÉ & LOUNGE

web: [www.kristall-cafe.de](http://www.kristall-cafe.de)

mail: [info@kristall-cafe.de](mailto:info@kristall-cafe.de)

instagram: kristallafelounge

KONDITOREI BALKE

web: [www.konditorei-balke.de](http://www.konditorei-balke.de)

### FREIE TRAUREDNER

ZAUBERHAFTE TRAUREDNERIN

Nicole Stüer

web: [www.zauberhafte-traurednerin.de](http://www.zauberhafte-traurednerin.de)

mail: [info@zauberhafte-traurednerin.de](mailto:info@zauberhafte-traurednerin.de)

instagram: zauberhafte\_traurednerin

SANDRA MICKE - FREIE REDNERIN

web: [www.freierednerin-micke.de](http://www.freierednerin-micke.de)

mail: [hallo@freierednerin-micke.de](mailto:hallo@freierednerin-micke.de)

instagram: sandra\_freie\_rednerin

### FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger

web: [www.blueh-auf-re.de](http://www.blueh-auf-re.de)

mail: [info@blueh-auf.de](mailto:info@blueh-auf.de)

instagram: blueh\_auf\_blumenhandwerk

SILK & MAGNOLIA

web: [www.silkangmagnolia.de](http://www.silkangmagnolia.de)

mail: [silkandmagnolia@gmail.com](mailto:silkandmagnolia@gmail.com)

instagram: silkandmagnolia

Weitere Dienstleister sind in unserem separaten Dienstleister-Katalog zu finden.

# 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](http://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](mailto:info@seeblick-haltern.de)

Geschäftsführer: Carsten Knepper

Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRB8167