

# Menü- und Buffetvorschläge



Genießen Feiern Wohlfühlen



## Forsthaus Seebergen

Seebergen 9-15, 22952 Lütjensee

Telefon: 0 41 54/ 79 29 0, Fax: 0 41 54/ 70 6 45

[www.forsthaus-seebergen.de](http://www.forsthaus-seebergen.de), [info@forsthaus-seebergen.de](mailto:info@forsthaus-seebergen.de)



# Forsthaus Seebergen

Zunächst einmal möchten wir uns ganz herzlich für Ihr Interesse an unserem Forsthaus Seebergen bedanken.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns im romantischen Forsthaus Seebergen Ihren besonderen Tag feiern möchten.

Wir sind ein familiär geführtes Hotel und unser Wunsch ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Genießen Sie unsere unkomplizierte Feinschmeckerküche. Wir arbeiten mit saisonalen und frisch zubereiteten Produkten und wo es geht regional und lokal.

Gerne beraten Sie Franziska und Alexander Genke persönlich hinsichtlich Ihrer individuellen Wünsche für eine wunderschöne Feier im Forsthaus Seebergen.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir freuen uns, Ihnen unser Haus vorstellen zu dürfen.

Wir möchten, dass Ihr besonderer Tag einzigartig wird.

Alexander & Franziska Genke

Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassungen vorbehalten

Stand: 01.05.2020

Mit Erscheinen eines neuen Exemplars, verliert dieses seine Gültigkeit.



Alexander Genke hilft Ihnen gerne Ihr ganz persönliches Menü oder Buffet zusammenzustellen.

# Empfangshäppchen und Fingerfood

- ♥ Saté Hühnchenspieß „Teriyaki“ gegrillt und Papaya-Limettensalsa à 2,50 €
  - ♥ Gefüllte Mini-Wraps mit Hühnchen, Paprika und Barbecuesoße à 2,50 €
  - ♥ Grissini mit Serrano-Schinken und Pfeffermajonaise à 2,50 €
  - ♥ Wachtelspiegelei auf Leberkäse, Sauerkraut und Laugenkonfekt à 2,50 €
  - ♥ Fischfrikadelle auf marinierten Gurkenspaghetti und Zitronenmajonaise à 2,00 €
  - ♥ Graved Lachs auf Kartoffelpuffer, Wachtelei und Forellenkaviar à 3,00 €
  - ♥ Gebackene Garnele im Kartoffelteigmantel auf einem süß-scharfen Dip à 2,50 €
  - ♥ Matjestatar auf Blini und Gartenkresse à 2,50 €
- Vegetarisch:
- ♥ Gefüllte Anti-Pasti im Glas à 2,50 €
  - ♥ Dinkel-Cous Cous Bratling mit Curry Dip à 2,50 €
  - ♥ Marinierte Mozzarellabällchen im Glas mit Cherry Tomaten und Pesto à 2,00 €



Fingerfood zum Empfang

# Menüvorschläge

Rahmsüppchen von frischen Kräutern  
mit Wachtel-Ei

\*\*\*

Geschmorter Schweine- und Rinderbraten  
mit zweierlei Bratensoßen, bunter Gemüseplatte, Rotkohl,  
sautierte rosa Champignons und Kartoffelauswahl

\*\*\*

Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze mit Vanille-Eis und Crumble

\*\*\*

€ 37,50 pro Person



Italienischer Vorspeisenteller  
mit Parmaschinken, Tomate Mozzarella,  
Antipasti und Rucola-Salat

\*\*\*

Iberico Schweinekarree mit Kräuterkruste  
provenzalischer Soße, sautierten bunten Bohnen,  
Grilltomate und kleinen Pellkartoffeln

\*\*\*

Mascarponecrème mit marinierten Erdbeeren und Krokantippe

\*\*\*

€ 48,50 pro Person



Spiegelsaal mit Zugang zur Terrasse

# Festmenü

Rehmedaillons in Portwein Gelee  
mit Kalbsleberbuttercrème, Apfel und Cumberlandsoße



Pfeffercremesuppe  
mit gratinierter Honig-Sherry Feige und Parmaschinkenknusper



Mit Lachsfarce gefüllte Seezungenröllchen  
auf Babyspinat, Hummerschaumsoße und Blätterteigfisch



Pfirsichsorbet mit Sekt aufgefüllt



Kalbsfilet mit Trüffelcarve im Strudelteig  
auf Sauce Bernaise mit jungen bunten Gemüsen, und Kartoffelkrapfen



Bunte Nachtischleckereien  
mit Küchlein, Mousse, Eis und frischen Beeren



€ 72,00 pro Person



Goldene Hochzeit im Festsaal

# Menüvorschläge

Tomatensuppe  
mit Fleischklößchen und Frischkäseravioli

\*\*\*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
mit frischen Champignons im Kartoffelnest, Mandelbrokkoli,  
Berner Soße und Kartoffelauswahl

\*\*\*

Zweierlei Bayerisch Crème mit frischen Früchten,  
Sahne und Krokantippe

\*\*\*

€ 43,50 pro Person



Frühlingslauchrahmsuppe  
mit Schnittlauchklößchen

\*\*\*

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste  
auf Paprikasoße, Tobinamburtörtchen und bunten Salaten

\*\*\*

Hirschkalbsrücken  
mit Brokkoli, Rotkohl, frischen Pilzen der Jahreszeit,  
gefülltem Orangenkorbchen,  
Wildrahmsoße, Mandelbällchen und Spätzle

\*\*\*

Bunte Nachtischleckereien  
mit Küchlein, Mousse, Eis und frischen Beeren

\*\*\*

€ 52,00 pro Person



# Menüvorschläge

Rehkraftbrühe  
mit Champignons und Schnittlauchklößchen

\*\*\*

Holsteiner Ente zweimal serviert:  
Entenbrust  
auf Majoransoße mit Mandelbrokkoli und Kartoffelpuffer

\*\*\*

Entenkeule  
mit Rotkohl, Pflaumensoße und Laugenknödel

\*\*\*

Erdbeer-Joghurtschaum  
mit marinierten Erdbeeren und Pistazien-Vanille-Eis

\*\*\*

€ 38,50 pro Person



Gebratene Seeteufelmedaillons  
mit buntem Blattsalat und fruchtig-pikanter Tomatensalsa

\*\*\*

Essenz von rosa Champignons  
mit Trüffelklößchen

\*\*\*

Lammrücken im Ganzen mit Kräuterkruste  
auf provenzalischer Soße mit jungem buntem Gemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Mandel-Parfait  
mit Früchten, Amaretto-Sahne und Honighippe

\*\*\*

€ 59,50 pro Person



# Menüvorschläge

Frühlingslauchrahmsuppe  
mit Schnittlauchklößchen

\*\*\*

Frischlingskeule

im Ganzen geschmort mit Brombeersoße,  
rosa Champignons, Brokkoli, Rotkohl,  
mit Preiselbeeren gefüllte Birne und Kartoffelauswahl

\*\*\*

Schokoladenschaum in zwei Farben  
mit Amaretto -Sahne und Walnuss-Eis

\*\*\*

€ 39,75 pro Person



Entenkraftbrühe

mit Gemüseperlen und Majoranklößchen

\*\*\*

In Kokos gebackenes Rotzungenfilet  
auf Currysoße und buntem Salat

\*\*\*

Rosa gebratenes Ochsenfilet  
mit jungem Gemüse umlegt,  
Berner Soße und Kartoffelauswahl

\*\*\*

Eisbombe

mit frischen Früchten und Sahne garniert

\*\*\*

€ 62,00 pro Person



Salon und Festsaal

# Saisonale Menüvorschläge

## Frühlingsmenü

Frische Spargelcremesuppe  
mit Räucherlachs-Knusper und gebratenem Frühlingslauch  
\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust und gebackene Keule  
mit Wachtel-Ei und Frühlingsalat  
\*\*\*

Medaillons vom Lammrücken mit Kräuterkruste  
Rotweinschalotten, Blattspinat  
und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

Pina Colada Tarte mit Sauerrahm-Kirsch-Eis und Karamellhippe  
\*\*\*

€ 58,00 pro Person

## Sommermenü

Forellenterrine im Räucherlachsmantel  
mit gebratenen Garnelenschwänzen  
\*\*\*

Gazpacho mit Serrano Schinken und Grissini  
\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet  
auf Schnittlauchsoße  
mit frischen Pfifferlingen im Kartoffelnest, Grilltomate  
Romanesco und Kartoffelkrapfen  
\*\*\*

Gebackener Pfirsich mit Honig, Rosmarin  
und Limonen-Frischkäse-Eis im Filoteig-Körbchen  
\*\*\*

€ 60,50 pro Person



# Herbst- und Wintermenüs

Geräucherte Entenbrust  
auf Beluga-Linsen mit Balsamico und Feldsalat

\*\*\*

Getrüffelte Topinamburcrèmesuppe  
mit gebratenen Artischockenböden

\*\*\*

Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Maronenkruste  
auf Wildrahmsoße mit Mandelbrokkoli, Rotkohl,  
Waldpilzstrudel und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Dessertvariation mit Mohnkuchen, Bratapfelmus,  
Lebkuchen Crème Brulée und Punsch-Eis

\*\*\*

€ 55,00 pro Person



Rote Bete Tiramisu  
mit Meerrettich, Crème-fraîche und geräucherter Bachforelle

\*\*\*

Fasanenkraftbrühe mit altem Sherry und Trüffelklößchen

\*\*\*

Rosa gebratenes Ochsenfilet  
mit Berner Soße, Rotweinschalotten,  
frischen Champignons im Kartoffelnest, jungem Gemüse,  
Kartoffelgratin und Krapfen

\*\*\*

Bratapfelmus im Haselnusskleid mit Apfel-Eis und Vanillesoße

\*\*\*

€ 64,00 pro Person



Salon

# Buffet Schwanenteich

## warme Speisen

- Pfeffercremesuppe mit gratinierter Honig Sherry Feige (wird serviert)  
...
- Roastbeef rosa gebraten am Tisch tranchiert  
mit bunten Gemüsen, Bearner Soße, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln  
...
- Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse, Basilikumsoße und Reis  
...

## kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,  
Balsamico und Rucola Salat  
...
- Räucherfischplatte mit Forellenfilets,  
Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße  
...
- Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini  
...
- Französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter  
...
- Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter- und American Dressing  
...
- Vanille Bayerische Crème mit Granatapfelgelee  
...
- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße  
...
- Salat von frischen Früchten  
...
- Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel  
...

€ 44,00 pro Person



# Gala Buffet

## warme Speisen

- Hummerschaumsuppe mit Cognacsahne (wird serviert)
- Getrüffeltes Kalbsfilet im Strudelteig am Tisch tranchiert mit bunten Gemüsen, Bearner Soße und Kartoffelgratin
- Piccata vom Seeteufel auf Blattspinat mit Tomatensoße und Reis
- Gebratene Maispouardenbrust auf Paprika-Zucchini Gemüse und Gnocchi

## kalte Speisen

- Hausgemachte Antipasti und Tomate Mozzarella mit Rucola-Salat, Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl
- Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert mit Cumberlandsoße und Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen
- Pochierte Lachsforelle gefüllt mit Zanderfarce umlegt mit Nordseekrabben und Riesengarnelenschwänzen
- Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Graved und geräuchertem Lachs dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
- Räucherspezialitäten von der Hähnchen- und Barbarie-Entenbrust mit Tessiner Feigensenfsoße
- Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem French-, Kräuter-, Joghurt- und American Dressing
- Französische Käseauswahl vom Brett mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett Bauernbrote vom Meter und Butter
- Beerentiramisu im Glas
- Salat von frischen Früchten
- Champagnercrème mit Zwergorangen
- Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel mit frischen Früchten garniert

€ 72,50 pro Person



# Schlemmerbuffet

## warme Speisen

- Frühlingslauchsuppe mit Schnittlauchklößchen (wird serviert)
- Süsländer Schweinekarree im Ganzen mit Kräuterkruste, buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Kabeljaufilet im Chipsmantel mit Kräuterrahmsoße, Blattspinat und Reis

## kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und Rucola Salat
- Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln
- Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini
- Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Graved und geräuchertem Lachs dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
- Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln dazu Cocktailsoße
- Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem French-, Kräuter- und American Dressing
- französische Käseauswahl vom Brett mit Roquefort und Weichkäsespezialitäten, Traubenbukett Bauernbrote vom Meter und Butter
- Spanischer Mandelkuchen mit Amarettosahne und Schokostange
- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
- Erdbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Erdbeeren (nach Saison)
- Salat von frischen Früchten

€ 46,50 pro Person



# Buffet Forsthaus Seebergen

## warme Speisen

-Rinderkraftbrühe

mit Gemüserauten und Fleischklößchen (wird serviert)

-Roastbeef rosa gebraten am Tisch tranchiert  
mit buntem Gemüse, Bearner Soße, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

-Rotzungenfilet im Kokoskleid auf Blattspinat mit Currysoße und Reis

## kalte Speisen

-Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,  
Balsamico und Rucola Salat

-Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert  
mit Cumberlandsoße und mit Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen

-Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Graved und geräuchertem Lachs  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

-Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln dazu Cocktailsoße

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem  
French-, Kräuter- und American Dressing

-Französische Käseauswahl vom Brett  
mit Roquefort, Weichkäsespezialitäten und Traubenbukett  
Bauernbrote vom Meter und Butter

-Spanischer Mandelkuchen mit Amarettosahne und Schokostange

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

-Himbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Himbeeren (nach Saison)

-Salat von frischen Früchten

€ 48,50 pro Person



# Italienisches Buffet

## warme Speisen

- Klare Tomatensuppe mit Bärlauchravioli (wird serviert)
- Piccata vom Seeteufel mit Tomatensoße und Spinat
- Meerbarbenfilet mit italienischen Kräutern und gegrilltes Paprika-Zucchini Gemüse
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Pilzrisotto
- Geschmorte Lammkeule gefüllt mit mediterranen Kräutern und Röstkartoffeln

## kalte Speisen

- Würziger Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
italienische Aufschnitt-Spezialitäten  
mit original Coppa Schinken und Edelsalami
- Gemischter Nudelsalat al Pesto  
mit Tomate, Lauch, Rucola-Salat und Parmesan
- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,  
Balsamico und Rucola Salat
- Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce
- Antipasti mit Frischkäse gefüllten  
Champignons, Kirschtomaten und Peperoni,  
sowie getrockneten Tomaten und Balsamico Zwiebeln
- Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuter- und Cesar Dressing
- Italienische Käseauswahl vom Brett mit Gorgonzola, Ciabatta und Butter
- Tiramisu mit frischen Erdbeeren
- Weiße Cantuccini-Mousse mit Feigen garniert
- Salat von frischen Früchten

€ 56,50 pro Person



# Getränkepauschalen

## Getränkepauschale I à 42,00 € pro Person

Wir empfangen Sie mit ...

einem Glas Sekt Hausmarke zum Aperitif ,  
bei schönem Wetter auf der Seeterrasse

tafeln Sie mit Ihren Gästen bei ...

Weiß-, Rose- und Rotwein (Hausweine)  
Mineralwasser, still und mit Kohlensäure  
Apfelsaft, Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite, Schweppes  
Bier vom Fass

abschließend nach dem Menü oder Buffet

Filterkaffee \*\*

einen Verteiler (Korn,Kümmel, Jubi, Malteser)

Diese Pauschale ist begrenzt auf 6 Stunden, danach berechnen wir die Getränke  
à la carte.

\*\*Wir servieren im Rahmen der Pauschalen frisch gebrühten Bohnenkaffee.  
Andere Kaffeespezialitäten werden nach Aufwand abgerechnet.

## Getränkepauschale II à 55,00 € pro Person

Wir empfangen Sie mit ...

einem Glas Sekt Hausmarke zum Aperitif ,  
bei schönem Wetter auf der Seeterrasse

tafeln Sie mit Ihren Gästen bei ...

Weiß-, Rose- und Rotwein (Hausweine)  
Mineralwasser, still und mit Kohlensäure  
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Kirsch-, Bananen- und  
Traubensaft, Cola, Fanta, Sprite, alkoholfreies Bier/Weizen, Schweppes  
Bier vom Fass

Spirituosen (3 Sorten für Longdrinks,

Auswahl: Havanna, Bacardi, Whisky, Gin , Wodka oder Campari)

1 Digestif (Auswahl: Korn, Kümmel, Jubi, Malteser, Jägermeister)

abschließend nach dem Menü oder Buffet

Filterkaffee \*\*

Diese Pauschale ist begrenzt auf 7 Stunden, danach berechnen wir die Getränke  
à la carte.

\*\*Wir servieren im Rahmen der Pauschalen frisch gebrühten Bohnenkaffee.  
Andere Kaffeespezialitäten werden nach Aufwand berechnet.

## Kinder-Softgetränke-Pauschale à 16,00 € pro Person von 6-15 Jahren

Softgetränke

# Unsere Bankettgetränke (Flaschenpreise)

Weißweine € 0,75 ltr.

Chardonnay

Pays D`oc

Frankreich

28,00

Rosé

Blauer Portugieser Rosé

QbA halbtrocken

Weingut Marcus Pfaffmann

Pfalz/Deutschland

28,00

Rotweine

Merlot

Pays D`oc

Frankreich

26,00

## ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Eine weitere Auswahl hochwertiger Weine finden Sie auf unserer Weinkarte

Spirituosen

€ 0,75 ltr.

Grappa, Wodka, Bacardi, Whiskey, Baileys, Weinbrand, Gin pro Flasche 66,00

Korn

50,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite

1l Flasche 9,00

Orangensaft, Apfelsaft

1l Flasche 9,50

Mineralwasser Sprudel

0,75l Flasche 6,00



# Hotelzimmer

Insgesamt verfügen wir über 31 komfortabel eingerichtete Zimmer mit Du/WC, kostenfreiem W-Lan und LCD-Fernseher. Je nach Kategorie haben die Zimmer einen traumhaften Blick auf die hauseigenen Schwanenteiche.

Unsere Komfortzimmer befinden sich im traditionellen Teil Hotel 1.

Sie sind größer und alle individuell eingerichtet.

Aufbettungen und Hunde sind nur in unseren Komfortzimmern möglich.

Unsere Standardzimmer befinden sich in Hotel 2.

Dies sind alle gleich eingerichtet.

Am Anreisetag stehen die Zimmer ab 14.00 Uhr für Sie bereit.

Bitte räumen Sie die Zimmer bis 12.00 Uhr bei Abreise.



Hotel 2 Standardzimmer



Standardzimmer



Traditioneller Teil Komfort Zimmer



Komfortzimmer

# Unsere Räume



## Spiegelsaal

Der Spiegelsaal ist ca. 75 qm groß und verfügt über eine eigene Terrasse. Der Raum ist im Biedermeierstil eingerichtet und mit Parkett ausgelegt. Genutzt wird dieser Raum für Feiern bis 40 Personen.



## Festsaal

Der Festsaal ist ca. 120 qm groß und verfügt über einen eigenen Zugang zur Seeterrasse. Der Raum ist in weiß eingerichtet, mit Parkett ausgelegt und hat aus allen Fenstern Seeblick. Genutzt werden kann dieser Raum für Veranstaltungen bis 100 Personen. Der Festsaal und der Salon sind durch Flügeltüren miteinander verbunden und können gemeinsam ab 70 Personen genutzt werden.



## Salon

Der Salon ist ca. 60 qm groß und verfügt über einen traumhaften Blick auf die Schwanenteiche. Der Raum ist mit weißen Schleiflackmöbeln eingerichtet und mit Teppichboden ausgelegt. Geeignet für Feiern bis 30 Personen.





Zeitvergessen



Frühlingserwachen



Freudentaumel



Sektlaune



Sommerfrische



Augenschmaus



Bauchgefühl