

# food & beverage

Menüvorschläge





## menüauswahl

Erstellen Sie Ihr Wunschmenü. Die einzelnen Zutaten sind so gewählt, dass alle Gerichte aufeinander abgestimmt sind und jede Kombination möglich ist.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge.

**Preis pro Person** (ab 15 Personen)

2-Gang-Menü Euro 24,00/Netto Euro 20,17

3-Gang-Menü Euro 34,00/Netto Euro 28,57

4-Gang-Menü Euro 42,00/Netto Euro 35,29

5-Gang-Menü Euro 49,00/Netto Euro 41,18

### Vorspeisen

- Tomatencarpaccio  
Mozzarellakugel | feinwürziger Rucola | saure Balsamicoreduktion
- Wrapinette vom Räucherlachs  
Feines Gurkentatar | Sour Cream | fruchtige Kirschtomate
- Antipasti  
Hauchdünner Parmaschinken | gegrillte Gemüseauswahl | Kräuteroliven

### Suppen

- Cappuccino von der Petersilienwurzel  
Räucherente | Spitzmorcheln | Rosmarincroûtons
- Kraftbrühe vom Rind  
Buntes Gemüsekonfetti | grüne Flädle | frische Wiesenkräuter
- Tom Yang Gung  
Harmonische Kokosmilch | Scampi | Koriander





## Zwischengänge

- **Melonensorbet**  
Eiskalte Melone | rote Minze | spritziger Rieslingsekt
- **Rotbarbenfilet**  
Knusprig gebratene Rotbarbe | Vanille-Chilibutter | Kräuterlinguine

## Hauptgänge

- **Poulardentürmchen**  
Rote Fettuccine | grüner Spargel | Marsalasaucce
- **Schweinefilet unter Pilzkruste**  
Luftiger Kartoffelmuffin | knackiges Gartengemüse | Pfeffersauce
- **Linsen-Bulgurplätzchen**  
Glasiertes Gemüse | Joghurt Dip | feine Minze

## Desserts

- **Beerentiramisu**  
Rote Waldbeeren | Pistazienhippe | dunkle Schokoladenstreifen
- **Schokoladenvergnügen**  
Nougatterrine | warmes Schokoladenfondant | Valrhonamousse
- **Crème Brûlée**  
Knuspriges Karamell | echte Vanille | parfümierter Erdbeersalat





## business buffet (ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Auswahl an geräucherten Edelfischen mit Wasabi-Meerrettichcrème
- Gegrillte Antipasti von Artischocken, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Steinpilz-Champignons, mariniert mit Olivenöl, dunklem Balsamico und Limonen-Basilikum
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Kapern von der Etagere
- Badische Mini-Fleischpastete an Blutorangen-Zwiebel-Dip
- Wachtelterrinen mit fruchtigem Mango-Chili Chutney
- Knackige Blattsalate mit Parmesansplitter, Toppings und ausgewählten Dressings
- Gemischtes Brotkonfekt, dazu Süßrahmbutter, leicht gesalzene Butter und Kräuterbutter

### Hauptgänge

- Kalbsfilet mit Pfifferlingrahmsauce an Tomaten-Lauchgemüse
- Zander auf Pinienkernspinat und Karottenstroh
- Geschwenkte Salbeignocchi in Olivenöl

### Beilagen

- Tagliatelle
- Mississippireis
- Kartoffelmuffins

### Desserts

- Kokos-Panna Cotta mit geschmorten Ananasfilets und gebrannten Mandeln
- Dunkles Schokoladenmousse aus dem Weckglas mit einem Hauch Amarettolikör
- Erdbeersalat mit Basilikum und Aceto Balsamico verfeinert
- Früchte in Schokolade auf dem Happy Spoon: Ananas, Banane, Physalis, Mango, Erdbeeren

**Preis pro Person** Euro 39,00/Netto Euro 32,77





## italienisches buffet (ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Focaccia mit Lauchzwiebel-Frischkäse, Coppa und Kirschtomaten
- Knusprige Grissini mit Parmaschinken umhüllt, dazu Feigensenf
- Auswahl an italienischen Antipasti Paprika, Tomaten, Pilzen, Zucchini, Auberginen, Artischocken
- Gemischte Salate mit eingelegten Oliven, jungen Lauchzwiebeln, aromatischem Schafskäse und Sonnenblumenkernen
- Pastasalat mit Zucchini, mariniert mit frischen Kräutern
- Fenchelsalat mit Salamischeiben, Parmesansplitter, Olivenöl und Limettenvinaigrette
- Ciabatta, Tomaten-Olivenbrot, verschiedene Buttersorten

### Hauptgänge

- Piccata vom Schwein mit geschmolzenen Tomaten und Paprikagemüse
- Von der Live Cooking Station: Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Kräuter-Sahnesauce
- Lachsmedaillons in Limettensauce, dazu zarter Brokkoli

### Beilagen

- Penne
- Pilawreis
- In Thymian geschwenkte Risolée kartoffeln

### Desserts

- Orangen-Panna Cotta mit Amarena-Grappakirschen und Mandelkrokantsegel
- Frischer Obstsalat mit Basilikumessenz
- Latte Macchiato von Nougat mit leichtem Amarettoschaum

**Preis pro Person** Euro 37,00/Netto Euro 31,09





## regionales buffet (ab 30 Personen)

### Vorspeisen

- Frisches Tatar vom Räuchermatjes mit Dillmosaik
- Gepökelte Röllchen vom Kassler auf Linsen-Lauch-Salat
- Frisée-Romanasalat mit geräucherten Entenbruststreifen, Thymiancroûtons und Bierbalsam
- Tafelspitzsülze verfeinert mit Odenwaldhonigessig auf Sauerrahmdip
- Kerbelrahmsuppe mit Kürbiskernen
- Graubrot, Laugengebäck, leicht gesalzene Butter

### Hauptgänge

- Gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Gemüse Julienne mit „Frankfurter Grüner Sauce“
- Gepökelter Krustenbraten von der Schweinekeule mit deftiger Specksauce
- „Woin Hinckelchen“ in Äpfel geschmorte Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse

### Beilagen

- Rosmarin-Kartoffelgratin
- Mini-Klöße mit Butterbrösel
- Gebratene Spitzbuben

### Desserts

- Frische Pfannkuchen mit Vanilleeis, verschiedenen Saucen, Zimt und Zucker sowie Erdbeerkonfitüre
- Seeheimer Crème Brûlée: gebrannte Kartoffelcrème mit marinierten Pflaumen
- Waldbeerragout mit Zitronenthymian-Vanillesauce

**Preis pro Person** Euro 34,00/Netto Euro 28,57





## fingerfood

Fingerfood ist Liebe zum Detail. Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an kleinen Kunstwerken als Empfang, Flying Buffet oder als Highlight für Ihre Pausenverpflegung.

**Preis pro Stück** Euro 1,55/Netto Euro 1,30

- Krosse Pfeffer-Parmesanlollis
- Melone-Mozzarellakugeln auf der Pipette mit Limoncellodressing
- Crostini mit Peperonifrischkäse
- Minibrötchen gefüllt mit Vital-Frischkäse
- Divers gefüllte Wan Tan und Frühlingsröllchen
- Hessische Springroll, gefüllt mit Speck und Sauerkraut
- Meatballs in pikanter Chili-Koriandersauce
- Gefüllte Cornettini mit Guacamole oder Rucolafrischkäse
- Räucherlachstatar auf der Pumpernickelscheibe

**Preis pro Stück** Euro 2,50/Netto Euro 2,10

- Minischokoladentörtchen mit Birne im Baumkuchenmantel
- Asiatische Curry Suppe aus der „Plopp the Soup“-Flasche mit Maccaronistrohhalm

**Preis pro Stück** Euro 3,00/Netto Euro 2,52

- Miniquiche mit jungem Porree und kräftigem Dörrfleisch
- Flammkuchenkaros mit Serrano-Schinken und Rucola
- Garnele auf Pesto-Kartoffelsalat im Weckglas
- Mariniertes Rinderfilet auf Cous Cous Salat auf dem Happy Spoon





## kaffeepausen in den tagespackages

Machen Sie Ihre Kaffeepause zum Erlebnis. Wählen Sie Ihre Favoriten.

**Preis pro Stück** Euro 1,50/Netto Euro 1,26

- Minicroissants
- Laugenkonfekt
- Müsliriegel

**Preis pro Stück** Euro 2,30/Netto Euro 1,93

- Ofenfrischer Blechkuchen
- Hochwertige Keksauswahl aus unserer Patisserie
- Obstspieß mit Schokolade umhüllt
- Actimel
- Muffins
- Brownies
- Tomaten-Bruschetta

**Preis pro Stück** Euro 2,80/Netto Euro 2,35

- Saisonale Tartes
- Geburtstagskuchen mit individueller Beschriftung

**Preis pro Stück** Euro 4,00/Netto Euro 3,36

- Bauernbrot mit verschiedenen Spreads (Feta-Olive, Rotes Pesto, Thunfisch)
- Exotischer Minz-Obstsalat
- Petits Fours
- Pralinenmischung aus dem First Class Bordprogramm (3 Stück)
- Frisch gepresste Säfte
- Smoothies (saisonale Auswahl, bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot)





## getränkeauswahl

### Alkoholfreie Getränke

Preise in Euro

Mineralwasser (still, medium, spritzig)	0,25 l	2,20/Netto 1,85
	0,75 l	6,00/Netto 5,04
Softgetränke, verschiedene Sorten	0,20 l	2,20/Netto 1,85
	1,00 l	9,00/Netto 7,56
Säfte, verschiedene Sorten	0,20 l	2,70/Netto 2,27
	1,00 l	9,50/Netto 7,98

### Kaffee und Tee

Tasse Kaffee		2,20/Netto 1,85
Kanne Filterkaffee	1,00 l	8,00/Netto 6,72
Cappuccino		2,50/Netto 2,10
Espresso		2,00/Netto 1,68
Tasse Tee		2,20/Netto 1,85
Kaffeetrends		2,80/Netto 2,35

### Biere

Pils vom Fass	1,00 l	7,50/Netto 6,30
Weizenbier (hell, dunkel) aus der Flasche	0,50 l	3,50/Netto 2,94





## Sekt

Preise in Euro

edition sekt Riesling extra trocken	0,75 l	21,00/Netto 17,65
Menger Krug Cuvée Zero	0,75 l	29,00/Netto 24,37
Menger Krug Rosé Brut	0,75 l	30,00/Netto 25,21
Schloss Vaux Cuvée Brut	0,75 l	29,00/Netto 24,37
Schloss Vaux Rosé Brut	0,75 l	30,00/Netto 25,21
Schloss Vaux Sauvignon Blanc Brut	0,75 l	33,00/Netto 27,73

## Champagner

Jacquart Brut Mosaïque	0,75 l	50,00/Netto 42,02
Devaux Brut Cuvée D	0,75 l	60,00/Netto 50,42

## Spirituosenauswahl

Ramazzotti	4 c l	4,00/Netto 3,36
Carlos 1	4 c l	4,00/Netto 3,36
Grappa Bianca	4 c l	4,00/Netto 3,36
Bombay Sapphire	4 c l	4,50/Netto 3,78
Johnnie Walker Black Label	4 c l	5,00/Netto 4,20
Morand Obstbrände und -wasser, verschiedene Sorten	4 c l	6,00/Netto 5,04
Grappa di Ribolla	4 c l	8,00/Netto 6,72

**Bitte fragen Sie nach unserem weiteren Angebot.**





## wein

Preise in Euro

<b>Lufthansa „edition two white“</b> 2008 Krug'scher Hof, Riesling Spätlese	0,75 l	21,50/Netto 18,07
<b>Lufthansa „edition two red“</b> 2008 D.O. Valle de Aconcagua, Max Reserva Cabernet Sauvignon	0,75 l	21,50/Netto 18,07

## Deutschland

### Weißwein

<b>Iphöfer Kronsberg</b> Silvaner QbA, Weingut Wirsching	0,75 l	25,00/Netto 21,01
<b>Schloss Vollrads</b> Riesling QbA, Rheingau	0,75 l	27,00/Netto 22,69
<b>Burkheimer Schlossgarten</b> Grauburgunder Kabinett, Weingut Bercher	0,75 l	35,00/Netto 29,41
<b>Flug des Falken</b> Riesling Auslese, Weingut Motzenbäcker	0,75 l	47,00/Netto 39,50

### Rotwein

<b>Trollinger</b> QbA, Weingut Sonnenhof	0,75 l	25,00/Netto 21,01
<b>Gundheimer Sonnenberg</b> Dornfelder Qualitätswein, Weingut Gerhard Gutzler	0,75 l	28,50/Netto 23,95
<b>Sokrates Cuvée</b> Qualitätswein, Weingut Keth	0,75 l	29,50/Netto 24,79
<b>Königsschaffhauser Steingröße</b> Spätburgunder QbA, Weingut Königsschaffhausen	0,75 l	29,50/Netto 24,79

### Rosé

<b>Bercher Rosé vom Spätburgunder</b> QbA, Weingut Bercher	0,75 l	26,00/Netto 21,85
---	--------	-------------------





## Frankreich

Preise in Euro

### Weißwein

#### Marrenon Chardonnay

VdP Méditerranée, Cellier de Marrenon

0,75 l

23,00/Netto 19,33

#### Saint Veran „Terra Incognita“

Vignerons des Terres Secrètes

0,75 l

33,00/Netto 27,73

### Rotwein

#### Merlot L'Empreinte

VdP D'Oc, Vignerons de Benovie

0,75 l

25,00/Netto 21,01

#### Château Leboscq

Cru Bourgeois, Médoc

0,75 l

38,50/Netto 32,35

#### Châteauneuf du Pape Rouge

Domaine du Vieux Lazaret

0,75 l

55,00/Netto 46,22

## Spanien

### Weißwein

#### Montespina Verdejo

Rueda DOC, Avelino Vegas

0,75 l

26,00/Netto 21,85

### Rotwein

#### Corona de Castilla „Estilo“

Bodegas Señorío de Castilla

0,75 l

29,00/Netto 24,37

#### LAN Reserva

Bodegas LAN

0,75 l

45,00/Netto 37,82





## Italien

Preise in Euro

### Weißwein

#### Bianco di CUSTOZA DOC

Val dei Molini, Cantina di Custoza

0,75 l

27,00/Netto 22,69

#### Vernaccia di San Gimignano

Casa Vinicola Carpineto

0,75 l

31,50/Netto 26,47

#### Lugana „I Frati“

Ca dei Frati

0,75 l

36,00/Netto 30,25

### Rotwein

#### Barbera d’Asti „San Nicolao“

L’Aziende Agricole di Terre da Vino

0,75 l

28,00/Netto 23,53

#### Montemareto Countacc!

Piemont – Michele Chiarlo

0,75 l

39,00/Netto 32,77

## Südafrika

### Weißwein

#### Bon Vallon Chardonnay

De Wetshof Estate, Wine of Origin Robertson

0,75 l

29,50/Netto 24,79

#### Cellar Chenin Blanc

Kleine Zalze, Stellenbosch, Südafrika

0,75 l

35,00/Netto 29,41

### Rotwein

#### Laborie Shiraz

W. O. Coastel Region

0,75 l

29,50/Netto 24,79

#### Grand Classique

Glen Carlou Vineyards, Paarl, Südafrika

0,75 l

45,00/Netto 37,82





## Chile

Preise in Euro

### Weißwein

Pionero Sauvignon Blanc

Viña Morandé

0,75 l

30,00/Netto 25,21

### Rotwein

Cabernet Sauvignon Reserva

Viña Morandé

0,75 l

30,00/Netto 25,21

## USA

### Weißwein

Grand Circle

Chardonnay, Hess Collection Winery, California

0,75 l

30,00/Netto 25,21

### Rotwein

Cabernet Sauvignon „Two Vines“

Columbia Crest

0,75 l

30,00/Netto 25,21

## Australien

### Rotwein

Wildcard Shiraz

Peter Lehmann Wines, South-Eastern Australia

0,75 l

30,00/Netto 25,21

**Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Jahrgängen.**



## Kontakt

Lufthansa Training & Conference Center GmbH  
Lufthansaring 1  
D-64342 Seeheim-Jugenheim

Tel +49 (0)69 696 13 9100

[sales@lufthansa-seeheim.de](mailto:sales@lufthansa-seeheim.de)

[www.lufthansa-seeheim.de](http://www.lufthansa-seeheim.de)



**Lufthansa** Training & Conference Center  
**Seeheim**