KULINARIK KATALOG P.M. - EDITION

für den genussvollen gastronomischen Rahmen Ihrer Veranstaltung

Speisen & Getränke

Ihr Kontakt zu uns:
Convention Sales Department
T 069 696 139 100
sales.seeheim@dlh.de

Inhalt

Fingerfood	3
Buffetauswahl	4-13
Menüauswahl	14
Mitternachtssnacks	15
Sekt, Champagner, Weine	16-18
Softgetränke, Säfte, Fassbiere	19
Gin & Tonic	20
Spirituosen	21
Cocktails & Longdrinks	22
Getränkepauschalen	23

Let us inspire you

vegetarisch
vegan
(vegan) vegan möglich (auf Anfrage)

Produktinformationen:

Alle unsere hier aufgeführten Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten.
Alle unsere Weine enthalten Sulfite. Bei Fragen beraten wir Sie gerne.

Alle genannten Preise sind Bruttopreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Fingerfood

Diese kleinen Leckerbissen bedeuten Liebe zum Detail, Kreativität und ungezwungenen Genuss. Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an kleinen Kunstwerken als Empfang, Flying Buffet oder als Highlight für Ihre Pausenverpflegung ab 20 Stück pro Sorte.

Für einen klassischen Empfang empfehlen wir 3-4 Teile pro Gast, um ein kulinarisches Erlebnis genussvoll zu beginnen. Sie haben die Wahl!

Kalt

- Bruschetta | Strauchtomaten | Basilikum
- Steinofenbaguette | Lachsforellentatar | Dill
- Manchegospieß | Chorizo | Olive
- Crispy Cones | Avocado | Mais
- Garnele | Süßkartoffelcréme | Krabbenchip
- Ciabatta | Oliventapenade
- Gurkenkaltschale | Gin | Shrimps (vegetarisch)
- Mini-Paprika | Frischkäse
- Landbrot | Serrano | Melone
- Roastbeef | Frankfurter Grüne Soße
- Tandoori Lachs | Ananas
- Tomaten-Mozzarellaspieß | Pesto

Preis pro Stück € 4,00

Warm

- Fish & Chips | Bieressig
- Sauerteigfladen | Serrano | Rucola
- Frühlingsröllchen | Sweet Chillisauce
- Gemüse-Tempura | Pflaumensauce
- Meatballs | Chili-Koriandersauce
- Hähnchensatay | Erdnusssauce

Preis pro Stück € 5,00

Small & delicate

Unsere Buffetvariationen

Individuell im Baukasten oder smartpriced als „ready to order"

Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unseren vielfältigen und großzügigen Buffetvariationen inspirieren und wählen Sie Ihren Favoriten.

Egal zu welchem Anlass, mit unserem Buffet Baukasten können Sie sich immer die passenden Speisen zusammenstellen. Damit Sie nichts vergessen, haben wir die Speisen in die Kategorien Vorspeisen, Hauptgänge, Highlights, Beilagen und Desserts unterteilt.

Keine Zeit sich über das Essen Gedanken zu machen? Gerne übernehmen wir die Auswahl der Speisen für Sie mit unseren „ready to order" Buffets ab € 54,50 pro Person, die wir Ihnen auf den nächsten Seiten vorschlagen. Somit können Sie ganz einfach mit unseren erstklassigen Buffets zum Economy Preis durchstarten!

Alle Buffets servieren wir mit einer Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Toppings, einem reichhaltigen Brotbuffet mit regionaler Butter und nativem Olivenöl sowie erfrischendem Obstsalat.

Mit den Komponenten der „Kurzstrecke" genießen Sie regionale und nationale Speisen genauso wie Spezialitäten aus Österreich und der Schweiz.

Die Speisen der „Mittelstrecke" umfasst sowohl abwechslungsreiche Gerichte Italiens, Spaniens und Griechenlands als auch die aromatisch-orientalische Küche Nordafrikas.

Die kulinarische Vielfalt eines ganzen Kontinents erleben Sie mit der Auswahl an Speisen der „Langstrecke", bei denen wir uns vor allem auf Asien und seine unzähligen exotischen Spezialitäten fokussieren.

Ob Sie sich auf ein Flugziel konzentrieren oder am Ende eine kulinarische Weltreise auf allen Strecken unternehmen, liegt natürlich bei Ihnen.

Alle Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit stellen wir bei unseren Buffets keine gedruckten Speisekarten bereit. Die Kennzeichnung der einzelnen Gerichte, einschließlich der Allergenangaben, erfolgt direkt am Buffet.

Choose your favourite

Unsere „ready to order" Buffets

Ab 30 Personen.

Unser Buffet „Kurzstrecke"

Vorspeisen

- Matjes | Rote Bete | Sauerrahm
- Rosa Kalbstafelspitz | Frankfurter Grüne Soße
- Geröstetes Wurzelgemüse | Traubenkernöl | Weintrauben
- Gurkensalat | Dill (+)
- Spundekäs | eingelegte Zwiebeln | Kümmel
- Kartoffelsalat | Apfelessig | frische Kräuter

Hauptgänge

- Gebratenes Zanderfilet | Rieslingsauce | Karottengemüse
- Maultaschen | Rahmlauch

Highlight

- Rosa Roastbeef live tranchiert | Pfefferrahmsauce | getrüffelte weiße Bohnen

Beilagen

- Saisonale Gemüsepfanne | Liebstöckel
- Kartoffelgratin | Bergkäse
- Spätzle | Klosterkäse | Röstzwiebel

Desserts

- Mousse vom Bergsträßer Weißburgunder | Holunder
- Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster
- Bayrischcrème | Himbeeren

Preis pro Person € 62,00

Regional products

Unsere „ready to order" Buffets

Ab 30 Personen.

Unsere Empfehlung: Schöne Stoffservietten mit einem rot-weißen Karomuster sorgen für ein authentisches Ambiente. Aufpreis € 1,50 pro Person

Unser Buffet „Mittelstrecke"

Vorspeisen

- Putenbrust | Thunfisch-Kapernsauce
- Antipasti | Olivenöl
- Hummus | Pinienkerne | Granatapfel
- Bauernsalat | Tomaten | Paprika | Schafskäse | Oliven (V+)
- Hausgetrocknete Tomaten | Mozzarella | Pesto (V+)
- Gerösteter Blumenkohl | Joghurt | Petersilie (V+)

Hauptgänge

- Gebratenes Doradenfilet | Kapernsugo | Oliven und Sellerie | sautierte Zucchini
- Ravioli | Spinat | Mascarpone (V+)

Highlight

- Scaloppine vom Kalbsrücken | Limonensauce | Zucchinigemüse

Beilagen

- Gnocchi | Basilikum | Tomaten
- Linguini | Olivenöl
- Polenta | Parmigiano Reggiano (V+)

Desserts

- Créme Brûlée
- Schokoladenmousse
- Steinobstcrumble | Waldbeersauce (V+)

Preis pro Person € 62,00

Mediterranean delights

Unsere „ready to order" Buffets

Ab 30 Personen.

Unsere Empfehlung: Schöne Stoffservietten mit einem rot-weißen Karomuster sorgen für ein authentisches Ambiente. Aufpreis € 1,50 pro Person

Unser vegetarisches Buffet „Mittelstrecke"

Vorspeisen

- Gegrillte Aubergine | Kapern-Kräutersauce
- Antipasti | Olivenöl
- Hummus | Pinienkerne | Granatapfel
- Bauernsalat | Tomaten | Paprika | Schafskäse | Oliven (vegan)
- Hausgetrocknete Tomaten | Mozzarella | Pesto (vegan)

Hauptgänge

- Gebratener Halloumi | Olivensugo | Sellerie | sautierte Zucchini
- Bunte Falafelbällchen | Kräuterdip | gebratene Paprika
- Ravioli | Spinat | Mascarpone (vegan)

Beilagen

- Gnocchi | Basilikum | Tomaten
- Linguini | Olivenöl

Desserts

- Créme Brûlée
- Schokoladenmousse
- Steinobstcrumble | Waldbeersauce (vegan)

Preis pro Person € 54,50

The taste of veggie

Unsere „ready to order" Buffets

Ab 30 Personen.

Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie unsere „Lazy Susan" und speisen Sie wie in Asien. Ein kommunikatives Erlebnis. Aufpreis € 9,00 pro Person.

Unser Buffet „Langstrecke"

Vorspeisen

- Sushireis | Eismeerforelle | Wasabi | eingelegter Ingwer (V+)
- Thai-Geflügelsalat | Zitronengras | Erdnüsse
- Bulgursalat | Erbsen | Minze V+
- Karottensalat | Curry | Mango V+
- Gurkensalat | Limette | Sesam V+
- Quinoasalat | Mandeln | Berberitzen | Aubergine V+

Hauptgänge

- Gebratenes Pollo Fino | Kimchisalsa | gebratener Brokkoli
- Kabeljau | Miso | Shiitake | Wurzelgemüse
- Blumenkohl-Kartoffelcurry | Papadams V+

Beilagen

- Bulgur | wilde Kräuter V+
- Gebratene Nudeln | Gemüse V (V+)

Desserts

- Zitronengras Panna Cotta | Mango V (V+)
- Brownie | Macadamia | Toffeesauce V (V+)
- Kokoscrème | Papayasalat V (V+)

Preis pro Person € 54,50

A journey to the east

Unsere „ready to order" Buffets

Ab 30 Personen.

Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie unsere „Lazy Susan" und speisen Sie wie in Asien. Ein kommunikatives Erlebnis. Aufpreis € 9,00 pro Person.

Unser veganes Buffet „Langstrecke"

Vorspeisen

- Sushireis | eingelegte Wassermelone | Wasabi | Ingwer
- Grüne Bohnen | Zitronengras | Erdnüsse
- Bulgursalat | Erbsen | Minze
- Karottensalat | Curry | Mango
- Gurkensalat | Limette | Sesam
- Quinoasalat | Mandeln | Berberitzen | Aubergine

Hauptgänge

- Gebratenes Tempeh | Kimchisalsa | gebratener Brokkoli
- Sousvide gegarter Rettich | Miso | Shiitake | Wurzelgemüse
- Blumenkohl-Kartoffelcurry | Papadams

Beilagen

- Bulgur | wilde Kräuter
- Gebratene Nudeln | Gemüse

Desserts

- Zitronengras-Kokos Panna Cotta | Mango
- Brownie | Macadamia | Toffeesauce
- Kokoscrème | Papayasalat

Preis pro Person € 54,50

A journey to the east

Buffet Baukasten

Wählen Sie zunächst den Umfang für Ihr Buffet aus.

Alle Buffets servieren wir mit einer Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Toppings, einem reichhaltigen Brotbuffet mit regionaler Butter und nativem Olivenöl sowie erfrischendem Obstsalat.

Preisübersicht

“Boarding” Preis € 54,50
Ihre Auswahl aus:
5 Vorspeisen
3 Hauptgänge
2 Beilagen
2 Desserts

“Take off” Preis € 59,00
Ihre Auswahl aus:
6 Vorspeisen
3 Hauptgänge
2 Beilagen
3 Desserts

“Climb” Preis € 67,00
Ihre Auswahl aus:
6 Vorspeisen
2 Hauptgänge
1 Highlight
3 Beilagen
3 Desserts

“Cruise” Preis € 74,50
Ihre Auswahl aus:
7 Vorspeisen
2 Hauptgänge
2 Highlights
3 Beilagen
3 Desserts

Gerne werten wir Ihr Buffet durch eine servierte Vorspeise auf.
Oder soll es familiär-kommunikativ zugehen? Dann wählen sie unsere „Lazy Susan“, bei der wir Vorspeisen und Desserts im Family Style in Schalen und Platten auf einem Drehteller servieren und Ihre Gäste sich gemeinsam bedienen können. Aufpreis pro Person je € 9,00.

Buffet mal anders? Buchen Sie Ihr Buffet als Streetfoodmarket und nutzen Sie unsere innovativen und stylischen Marktstände komplett dekoriert für € 150,00 pro Stück.

Sie haben die Wahl

Ganz nach Belieben können Sie aus dem gesamten Angebot auswählen.

Unsere Empfehlung:
Lassen Sie Ihre Wurst- & Schinkenspezialitäten für nur € 2,50 pro Person live auf unserer Berkel aufschneiden.

Vorspeisen

Auswahl für die Kurzstrecke

- Matjes | Rote Bete | Sauerrahm
- Regionale Schinken- und Wurstspezialitäten | Sauer eingelegtes Gemüse
- Rosa Kalbstafelspitz | Frankfurter Grüne Sauce
- Geröstetes Wurzelgemüse | Traubenkernöl | Weintrauben
- Gurkensalat | Dill (vegan)
- Spundekäs | eingelegte Zwiebeln | Kümmel
- Kartoffelsalat | Apfelessig | frische Kräuter

Auswahl für die Mittelstrecke

- Mediterrane Salami- und Schinkenspezialitäten
- Putenbrust | Thunfisch-Kapernsauce
- Antipasti | Olivenöl
- Hummus | Pinienkerne | Granatapfel
- Bauernsalat | Tomaten | Paprika | Schafskäse | Oliven (vegan)
- Gerösteter Blumenkohl | Joghurt | Petersilie (vegan)
- Hausgetrocknete Tomaten | Mozzarella | Pesto (vegan)

Auswahl für die Langstrecke

- Lachs Ceviche | Koriander | rote Zwiebeln
- Sushireis | Eismeerforelle | Wasabi | eingelegter Ingwer (vegan)
- Thai-Geflügelsalat | Zitronengras | Erdnüsse
- Bulgursalat | Erbsen | Minze
- Karottensalat | Curry | Mango
- Gurkensalat | Limette | Sesam
- Quinoasalat | Mandeln | Berberitzen | Aubergine

A culinary journey

Sie haben die Wahl

Hauptgänge

Auswahl für die Kurzstrecke

- Gebratenes Zanderfilet | Rieslingsauce | Karottengemüse
- Wiener Backhendl | Preiselbeersauce | Buttererbsen
- Spießbraten vom Schweinekamm | Bayrischkraut
- Maultaschen | Rahmlauch

Auswahl für die Mittelstrecke

- Gebratenes Doradenfilet | Kapernsugo | Oliven | Sellerie | sautierte Zucchini
- Saltimbocca vom Schweinerücken | Salbeijus | gebratene Paprika
- Pilzravioli | gebratener Wirsing | Tomatenchutney
- Kritharaki | Aubergine | mediterrane Kräuter

Auswahl für die Langstrecke

- Gebratenes Pollo Fino | Kimchisalsa | gebratener Brokkoli
- Kabeljau | Miso | Shiitake | Wurzelgemüse
- Steambuns | Wokgemüse | Tofu
- Blumenkohl-Kartoffelcurry | Papadams

Highlights

Auswahl für die Kurzstrecke

- Rosa Roastbeef live tranchiert | Pfefferrahmsauce | getrüffelte weiße Bohnen
- Lachsfilet | Rieslingschaum | Babygemüse

Auswahl für die Mittelstrecke

- Scaloppine vom Kalbsrücken | Limonensauce | Zucchinigemüse
- Sous vide gegarte Entenbrust | Portweinjus | Rahmkohl

Auswahl für die Langstrecke

- Lammrücken | Macadamiakruste | Artischocke
- Thunfisch | Sesamkruste | Wasabi | Wokgemüse

Sie haben die Wahl

Beilagen

Auswahl für die Kurzstrecke

- Dampfkartoffeln | regionale Butter (+)
- Kartoffelgratin | Bergkäse
- Spätzle | Klosterkäse | Röstzwiebel

Auswahl für die Mittelstrecke

- Gnocchi | Basilikum | Tomaten +
- Linguini | Olivenöl +
- Polenta | Parmigiano Reggiano (+)
- Kleine Kartoffel | Olivenöl | Meersalz +

Auswahl für die Langstrecke

- Gebratener Reis | Ei | Gemüse (+)
- Bulgur | wilde Kräuter +
- Süßkartoffelstampf | Orange | Koriander +
- Gebratene Nudeln | Gemüse (+)

Dessert

Auswahl für die Kurzstrecke

- Bayrischcrème | Himbeere
- Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster
- Apfelstrudel | Vanillesauce
- Griesflammerie | Kirschen

Auswahl für die Mittelstrecke

- Amaretto-Schokoschnitte | Pistazien | Nougat
- Crème Brûlée
- Steinobstcrumble | Waldbeersauce (+)
- Schokoladenmousse +

Auswahl für die Langstrecke

- Zitronengras | Panna Cotta | Mango (+)
- Brownie | Macadamia | Toffeesauce (+)
- Kokoscrème | Papayasalat (+)

Last but not least

Menü Baukasten

Erstellen Sie gerne für Ihre Gruppe ab 20 Personen Ihr Wunschmenü aus unserer folgenden Auswahl oder lassen Sie sich ein maßgeschneidertes Menü von uns zusammenstellen.

Alle Menüs servieren wir mit Backhausbrot und regionaler Butter.

Preis pro Person

3-Gang-Menü	€ 48,00
4-Gang-Menü	€ 53,50

Vorspeisen

- Klosterkäse in der Körnerkruste | Brokkolicrème | Wildkräuter | Kirschtomate
- Antipasti | Tomatenmousse | Focacciasegel (V+)
- Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischcrème | Kapern | Rucola

Suppen

- Krustentierbisque | Shrimps | Vanille
- Tomatensuppe | Mascarpone | Basilikum (V+)
- Geflügelkraftbrühe | Kaffirblätter | Shiitake | Eierstich

Hauptgänge

- Geschmorter Brasato | Barolojus | Röstgemüse | Kartoffelküchlein
- Polentakrapfen | Manchego | Rahmspinat | Paprika
- Gebratener Wolfsbarsch | Safranschaum | Artischocken | Risottoreis

Desserts

- Pochierter Apfel | Vanillecrème | gebrannte Mandeln | Apfelsorbet
- Triologie der Schokolade | Mousse | Eis | Ganacheschnitte | Himbeere
- Kokostarte | Passionsfruchtsorbet | Mango

Enjoy your menu

Mitternachtssnacks

- Kartoffelsuppe | Frankfurter Würstchen à part
- Chilli con Carne
- Chilli sin Carne
- Gulaschsuppe | Rind
- Kürbissuppe | Kokos | Curry
- Currywurst | Laugenkonfekt
- 1 Paar Frankfurter | Senf | Kartoffelbrötchen
- 1 Paar Weißwürste | süßem Senf | Brezel

Preis pro Snack und Person € 12,00

Fermentierte Gemüsesticks

Fermentiertes Gemüse | Waldkräuter | Mojo-Rojo | Baguette

Preis pro Person € 12,50

Käseplatte Economy

Spundekäs | Kochkäs | Hartkäse | Weichkäse | Weintrauben | Brotauswahl

Preis pro Person € 16,00

Käseplatte Business Class

Rohmilchkäse | Bergkäse | Kräuterquark | Feigensenf | Weintrauben | Brotauswahl

Preis pro Person € 23,50

Wurst und Schinken Economy

Geräucherter Schinken | Knacker | Pfefferbeißer | saure Gurken | Zwiebelmett | Senf | Brotauswahl

Preis pro Person € 16,00

Wurst und Schinken Business Class

Italienischer Landschinken | Tiroler Bauernspeck | Fenchelsalami | Chorizo | Oliven | Brotauswahl

Preis pro Person € 23,50

Getränke

Sekt, Champagner & Wein

Sekt

Die Rheingauer Sektmanufaktur Schloss Vaux steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Schloss Vaux Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen einzigartige Sekte, die es mit jedem Champagner aufnehmen können.

Schloss Vaux Rosé Brut	0,75l	€ 37,00
Schloss Vaux Cuvée Brut	0,75l	€ 37,00
Prosecco Borgo San Leo Spumante	0,75l	€ 37,00
Schloß Vaux Nouvaux 2%	0,75l	€ 37,00
Schloß Vaux Träublein ***alkoholfrei***	0,75l	€ 37,00

Champagner

Drappier Carte d'Ór	0,75l	€ 62,00
Drappier Rosé de Saignée	0,75l	€ 62,00
Drappier Quattuor Blanc de Quatre Blancs	0,75l	€ 79,00
Ruinart Rosé	0,75l	€ 129,00

Wein

Damit Sie die passende Weinbegleitung zur Ihrer Speisenauswahl treffen können, haben wir Ihnen unsere Weine mit entsprechenden Empfehlungen markiert:

Mediterran
Fleisch
Fisch
Asiatisch
Geflügel
Gemüse

Rosé

Edition Rosé Cuvée, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	0,75l	€ 34,00
Chateau Minuty Cuvée M Minuty S.A., Provence, Frankreich	0,75l	€ 42,00

Weißwein

Kurzstrecke

Edition Zero **alkoholfrei** — 0,75l € 34,00
Pinot Gris, Weingut Keth, Rheinhessen

Edition White — 0,75l € 34,00
Cuvée, VDP Weingut Wirsching, Franken

UPPER DECK Edition White — 0,75l € 37,00
Cuvée, Weingut Keth, Rheinhessen

Weißburgunder — 0,75l € 42,00
VDP Weingut Dr. Loosen, Mosel

Chardonnay — 0,75l € 37,00
Manufaktur Bassermann-Jordan, Pfalz

Bone Dry Riesling — 0,75l € 37,00
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz

Bundschuh Grauer Burgunder — 0,75l € 37,00
Weingut Emil Bauer, Pfalz

Weißer Schotter — 0,75l € 37,00
Cuvée, bio, Weingut Strehn , Burgenland, Österreich

Mittelstrecke

Gavi del Comune di Gavi — 0,75l € 42,00
Scrimaglio, DOCG, Piemont, Italien

Verdejo „Tres Villas“ — 0,75l € 37,00
Viñedos y Bodegas Alconde, DO, Rueda, Spanien

Lugana „Il Laghetto“ — 0,75l € 42,00
Cantine Delibori, DOC, Lugana, Italien

Sancerre — 0,75l € 48,00
Domaine Michel Girard et Fils, AOC, Loire, Frankreich

Langstrecke

Chenin Blanc „Signature” — 0,75l € 37,00
Weinfarm Spier, Stellenbosch, Südafrika

Sauvignon Blanc „Moroki” — 0,75l € 37,00
Moroki Wine, Marlborough, Neuseeland

Wilde Chardonnay „Copper Series” — 0,75l € 48,00
Tempus Two, Hunter Valley, Australien

Rotwein

Kurzstrecke

UPPER DECK Edition Red — 0,75l € 37,00
Cuvée, K+K Kirnbauer, Burgenland, Österreich

Strasser Zweigelt — 0,75l € 42,00
Weingut Weixelbaum, Niederösterreich

Ursprung — 0,75l € 42,00
Cuvée, Markus Schneider, Pfalz

Spätburgunder -S- — 0,75l € 42,00
Weingut Sonnenhof G. Hochdörffer, Pfalz

Cabernet Sauvignon — 0,75l € 42,00
Weingut Zelt, Pfalz

Mittelstrecke

„Le Gras c'est la Vie!“ — 0,75l € 42,00
Cuvée Méditerranée, Famille de Boer, IGP, Rhône, Frankreich

Sasseo Primitivo — 0,75l € 37,00
Masseria Altemura, IGT, Salento, Italien

Barbaresco „Serre dei Roveri“ — 0,75l € 48,00
Sartirano Figli, DOCG, Piemont, Italien

Chianti Classico Riserva „Querciavalle” — 0,75l € 48,00
Famiglia Losi, DOCG, Toskana, Italien

Gran Reserva Rioja — 0,75l € 48,00
Bodegas LAN, DOCG, Rioja, Spanien

Langstrecke

Edition Red — 0,75l € 34,00
Cabernet Sauvignon, Weinfarm Spier, Stellenbosch, Südafrika

Pinot Noir — 0,75l € 48,00
Estate Clos Henri, Marlborough, Neuseeland

Malbec Reserva — 0,75l € 37,00
Luis Felipe Edwards, DO, Colchagua Valley, Chile

The Pepper Pot — 0,75l € 42,00
Cuvée, Edgebaston, David Finlayson, Stellenbosch, Südafrika

Special selection

Softgetränke, Säfte, Fassbier

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Naturell, Classic)	0,25l € 3,30 0,75l € 8,70
Softgetränke, verschiedene Sorten	0,20l € 3,30 1,00l € 11,50
Säfte, verschiedene Sorten	0,20l € 3,60 1,00l € 12,70

Kaffee und Tee

Kanne Filterkaffee	1,00l € 9,90
Café Crème	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,40
Espresso	€ 3,20
Tasse Tee	€ 2,90

Fassbiere

Oberbräu Helles	1,00l € 11,90
König Ludwig Weizen	1,00l € 12,90
Warsteiner Pils	1,00l € 12,90
BrauDich Helles (auch als 15l Anstichfass)	1,00l € 13,90
Estrella Galicia Lager	1,00l € 12,90

Weitere Biere, Limonaden oder Säfte bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an.
Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an unser Sales Team.

Absolutely essential

Am Ende ergibt alles einen GIN!

It‘s your choice: Lieber klassisch trocken oder modern fruchtig?
Am Ende ergibt alles einen Gin!

Unser exklusiver Seeheim Gin ist ein klassischer London Dry Gin, dessen Geschmack neben regional angebauten Apfelsorten die charakteristischen Gin Botanicals in Szene setzt. Somit prägen neben Wacholder, Koriander, frischer Ingwer und ganze Orangen das Geschmackprofil dieses einzigartigen Lufthansa Seeheim Gins.

Lust auf einen Gin & Tonic bekommen? Den Seeheim Gin servieren wir im Standard mit Thomas Henry Tonic Water.

QSH Seeheim Gin	4 cl	€ 8,00
Brick Gin	4 cl	€ 7,00
Gin Mare	4 cl	€ 11,00
Gin Sul	4 cl	€ 11,00
Hendricks Gin	4 cl	€ 11,00
London No. 3	4 cl	€ 11,00
Monkey 47	4 cl	€ 13,00
Roku	4 cl	€ 9,00
Oder alkoholfrei genießen mit:		
Siegfried Wonderleaf	4 cl	€ 11,00
Tonic		
Thomas Henry	0,20l	€ 3,60
Fever Tree Indian/Mediterranean Tonic	0,20l	€ 3,90

Preise variieren je nach gewählten Komponenten. Weitere Gins und Tonics auf Anfrage.

Gin - Gin

Spirituosen

Port und Vermouth

Emilio Lustau Medium Dry Amontillado	5 cl € 7,00
Seeheim's Vermouth Rosso	5 cl € 7,00

Whisk(e)y

Scotch Single Malt:	
Auchentoshan Three Wood	2 cl € 6,00
Glenfiddich Project XX	2 cl € 7,00
Lagavulin 16	2 cl € 7,00
Blended Scotch:	
Chivas Regal 18 Years (Blended)	2 cl € 7,00
American:	
Blanton's The Original Single Barrel	2 cl € 7,00
„Horse with no Name" Habanero infused Bourbon	2 cl € 5,00
German:	
SLYRS Rum Cask Finish	2 cl € 8,00
SLYRS Bavarian Rye	2 cl € 5,00

Brandy

Martell Cordon Bleu	2 cl € 9,00
Marquis de Montesquiou VS Armagnac	2 cl € 6,00

Vodka

Grey Goose	2 cl € 6,00
Le Freak	2 cl € 6,00

Rum

Plantation X.O. 20th Anniversary	2 cl € 5,00
Gosling Old Rum – Family Reserve	2 cl € 7,00
Appleton Estate 21	2 cl € 9,00

Klares

Grappa Nonino II Merlot Monovitigno	2 cl € 5,00
Molinari Sambuca	2 cl € 4,00
Jose Cuervo Reserva Platino	2 cl € 6,00
Ziegler Obstbrände	2 cl ab € 7,00

Kräuter

Jägermeister	4 cl € 7,00
Ramazotti	4 cl € 7,00

Sip back and relax

Cocktails & Longdrinks

Low Alcohol — € 11,00

Avionic
VRT – Vermouth Rosso Tonic

Lillet Wildberry
Port Tonic (white | pink)

No Alcohol — € 11,00

Avionic Zero

Ipanema
Italian Sprizz
Limonzero Sprizz

Cocktail Classics — € 13,00

Sours (Whiskey | Pisco | Aperol)

Espresso Martini
Softporn Martini

Margarita — € 15,00
Negroni
Old Cuban

Longdrinks — € 7.00 + Filler

4cl Whiskey (Bourbon | Tennessee)
4cl Rum
4cl Tequila
4cl Vodka

Wir servieren unsere Longdrinks mit einem Filler Ihrer Wahl:
Coca Cola | Sprite | Fanta — € 3,30
Thomas Henry Tonic | Bitter Lemon | Spicy Ginger — € 3,90

Gerne bieten wir Ihnen weitere Spirituosen, Cocktails und Longdrinks passend zu Ihrem Geschmack an. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an unser Sales Team.

Getränkepauschalen im Rahmen Ihrer Bankett-Veranstaltung

Getränkepauschale Basic (5 Stunden)

Bier vom Fass
Unsere Weine der Seeheim Edition
Mineralwasser (Naturelle, Classic)
Auswahl an Softgetränken und Säften
Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person € 52,50

Getränkepauschale Business (5 Stunden)

Bier vom Fass
Unsere Weine der Seeheim Edition und je einen
hochwertigen Weiß- und Rotwein bis € 42,00 aus unserer Weinkarte
Mineralwasser (Naturelle, Classic)
Auswahl an Softgetränken und Säften
Kaffeespezialitäten und Tee

Preis pro Person € 59,50

Unsere Getränkepauschalen inkludieren die o.g. Getränkeauswahl für max. 5 Stunden.
Anschließend werden alle weiteren Getränke nach Verbrauch berechnet.

For your comfort

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche

See you soon!

Convention Sales Department
T 069 696 139 100
sales.seeheim@dlh.de
lufthansa-seeheim.de