KULINARIK KATALOG

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	4-12
Menüauswahl	13
Mitternachtssnacks	14
Sekt, Champagner, Weine	15-17
Softgetränke, Säfte, Fassbiere	18
Gin & Tonic	19
Spirituosen	20
Cocktails & Longdrinks	21
Getränkepauschalen	22
Kaffeepausen & Snacks	23-24
Kuchen und Torten aus unserer Patisserie	25

Let us inspire you

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 mit Strauchtomaten und Basilikum
- Canapé vom Steinofenbaguette mit Tatar von der gebeizten Lachsforelle
- Chorizo-Manchegospieß mit Oliven
- Crispy Cones mit Avocadomus und mariniertem Mais
- Garnele auf Pesto-Kartoffelsalat und Kartoffelchip
- Geröstetes Ciabatta mit Oliventapenade
- Gurkenkaltschale mit Baffin Bay Shrimps verfeinert mit Seeheim Gin
- Kleine gefüllte Paprika mit Vital-Frischkäse
- Landbrotschnitte mit Serrano und Melonenperle
- Roastbeefröllchen mit Frankfurter Grüne Soße
- Tandoori vom Lachs mit Ananassalsa
- Tomaten-Mozzarellaspieß mit aromatischem Pesto

Preis pro Stück € 4,00

Warm

- Fish & Chips mit Malt Vinegar
- Sauerteigfladen mit Serrano und Rucola
- Gebratenes Frühlingsröllchen mit Sweet Chillisauce
- Gemüse-Tempura mit Pflaumensauce
- Meatballs in pikanter Chili-Koriandersauce
- Teriyakihähnchenspieß mit Erdnusssauce

Preis pro Stück € 5,00

Small & delicate

Buffets als Baukasten oder „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 für € 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.

Choose your favourite

Unsere “ready to order” Buffets

Ab 30 Personen.

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

Unser Buffet “Kurzstrecke”

Vorspeisen

- Zarter Matjes mit Roter Bete und Sauerrahmespuma
- Odenwälder Vesperplatte mit regionalen Schinken- und Wurstspezialiäten
- Deutsche Antipasti von saisonalem Gemüse mit kaltgepresstem Rapsöl
- Typisch hessischer Kartoffelsalat mit Apfelessig und frischen Kräutern
- Rosa gebratener Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce
- Leichter Gurkensalat mit Dill und Joghurt

Hauptgänge

- Zartes Zanderfilet mit grüner Sauce und geschmorten Gurken
- Knuspriges Wiener Backhendl mit Preiselbeersauce und Buttererbsen
- Vegetarische Maultaschen mit Rahmlauch

Beilagen

- Dampfende Kartoffeln mit regionaler Butter verfeinert
- Deftige Spätzle mit Röstzwiebeln und schmelzendem Klosterkäse

Desserts

- Leichte Mousse vom Bergsträßer Weißburgunder mit Holundersauce
- Traditionelle Odenwälder Apfelkuchenschnitte mit Vanille-Krokantsauce
- Luftig-warmer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person € 54,50

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

- Mediterrane Salami- und Schinkenspezialitäten
- Scheiben von gegarter Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
- Antipasti von saisonalem Gemüse mit kaltgepresstem Olivenöl
- Cremiges Hummus mit marinierten Kichererbsen und Granatapfel
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven
- Unser Caprese: Hausgetrocknete Tomaten mit gezupftem Mozzarella und Pesto

Hauptgänge

- Mediterranes Doradenfilet mit einem Sugo aus Kapern, Oliven und Sellerie auf sautierten Zucchini
- Deftig geschmorte Rinderbacken in Burgunderjus und glasierten Karotten
- Aromatische Pilzravioli mit gebratenem Wirsing und würzigem Tomatenchutney

Beilagen

- Gebratene Gnocchi mit frischem Basilikum und Tomaten
- Saftige Polentaschnitte mit Parmigiano Reggiano

Desserts

- Dunkle Amaretto-Schokoschnitte mit Pistazien und Nougatschaum
- Klassische Crème Brûlée unter knusprigem Karamell
- Warmer Steinobstcrumble mit Waldbeersauce

Preis pro Person € 54,50

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

- Pikant gefüllte, türkische Weinblätter
- Antipasti von saisonalem Gemüse mit kaltgepresstem Olivenöl
- Cremiges Hummus mit marinierten Kichererbsen und Granatapfel
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika und Schafskäse und Oliven
- Salat vom Blumenkohl mit Joghurt und Petersilie angemacht
- Unser Caprese – Hausgetrocknete Tomaten mit gezupftem Mozzarella und Pesto

Hauptgänge

- Aromatische Pilzravioli mit gebratenem Wirsing und würzigem Tomatenchutney
- Pochiertes Landei auf Kritharaki mit geschmorten Auberginen, Paprika und mediterranen Kräutern
- Gegrillter Halloumi unter Sugo von Kapern, Oliven und Sellerie auf sautierten Zucchini

Beilagen

- Gebratene Gnocchi mit frischem Basilikum und Tomaten
- Saftige Polentaschnitte mit Parmigiano Reggiano

Desserts

- Dunkle Amaretto-Schokoschnitte mit Pistazien und Nougatschaum
- Klassische Crème Brûlée unter knusprigem Karamell
- Veganer Steinobstcrumble mit Waldbeersauce

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 € 8,00 pro Person.

Unser Buffet “Langstrecke”

Vorspeisen

- Sushireisbowl mit Eismeerforelle in Wasabimayonnaise und eingelegtem Ingwer
- Duftender Thai-Geflügelsalat mit Zitronengras und Erdnüssen
- Aromatischer Bulgursalat mit Erbsen und Minze
- Fruchtiger Karottensalat verfeinert mit Curry und fruchtiger Mango
- Pikanter koreanischer Kimchisalat mit Gurke und Sesam
- Orientalischer Quinoasalat mit Mandeln, Berberitzen und geschmorter Aubergine

Hauptgänge

- Gebratene und ausgelöste Hähnchenkeulen mit Kimchisalsa und gebratenem Brokkoli
- Im Misosud gegarter Kabeljau mit Shiitake und Wurzelgemüse
- Würziges Linsencurry und gebackener Blumenkohl mit knusprigen Papadams

Beilagen

- Cupcakes von gebratenem Reis mit knusprigen Lotuswurzelchips
- Dampfender Süßkartoffelstampf mit Koriander verfeinert

Desserts

- Aromatisch duftende Zitronengras Panna Cotta mit Mango
- Saftig-weicher Brownie mit Macadamia und Toffeesauce
- Lockere Kokoscrème mit fruchtigem 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 € 66,70
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 und legen ausgewählte Hauptspeisekomponenten direkt am Tisch vor.
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 € 8,00.

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

- Zarter Matjes mit Roter Bete und Sauerrahmespuma
- Odenwälder Vesperplatte mit regionalen Schinken- und Wurstspezialitäten
- Rosa gebratener Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce
- Deutsche Antipasti von saisonalem Gemüse mit kaltgepresstem Rapsöl
- Leichter Gurkensalat mit Dill und Joghurt
- Spundekäs mit eingelegten Schalotten und Kümmel
- Typisch hessischer Kartoffelsalat mit Apfelessig und frischen Kräutern

Auswahl für die Mittelstrecke

- Mediterrane Salami- und Schinkenspezialitäten
- Scheiben von gegarter Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
- Antipasti von saisonalem Gemüse mit kaltgepresstem Olivenöl
- Cremiges Hummus mit marinierten Kichererbsen und Granatapfel
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven
- Salat vom Blumenkohl mit Joghurt und Petersilie angemacht
- Unser Caprese: Hausgetrocknete Tomaten mit gezupftem Mozzarella und Pesto

Auswahl für die Langstrecke

- Ceviche von hausgeräuchertem Lachsfilet
- Sushireisbowl mit Eismeerforelle in Wasabimayonnaise und eingelegtem Ingwer
- Duftender Thai-Geflügelsalat mit Zitronengras und Erdnüssen
- Aromatischer Bulgursalat mit Erbsen und Minze
- Fruchtiger Karottensalat verfeinert mit Curry und fruchtiger Mango
- Pikanter koreanischer Kimchisalat mit Gurke und Sesam
- Orientalischer Quinoasalat mit Mandeln, Berberitzen und geschmorter Aubergine

A culinary journey

Sie haben die Wahl

Hauptgänge

Auswahl für die Kurzstrecke

- Zartes Zanderfilet mit grüner Sauce und geschmorten Gurken
- Knuspriges Wiener Backhendl mit Preiselbeersauce und Buttererbsen
- Saftiger Schweinebraten vom Kamm mit Bayrischkraut
- Vegetarische Maultaschen mit Rahmlauch

Auswahl für die Mittelstrecke

- Mediterrane Doradenfilets mit einem Sugo aus Kapern, Oliven und Sellerie auf sautierten Zucchini
- Deftig geschmorte Rinderbacken in Burgunderjus und glasierten Karotten
- Aromatische Pilzravioli mit gebratenem Wirsing und würzigem Tomatenchutney
- Griechische Kritharaki mit Aubergine und mediterranen Kräutern

Auswahl für die Langstrecke

- Gebratene und ausgelöste Hähnchenkeulen mit Kimchisalsa und gebratenem Brokkoli
- Im Misosud gegarter Kabeljau mit Shiitake und Wurzelgemüse
- Dampfende Asia Steambuns gefüllt mit Wokgemüse und gebackenem Tofu
- Würziges Linsencurry und gebackener Blumenkohl mit knusprigen Papadams

Highlights

Auswahl für die Kurzstrecke

- Rosa gebratenes Roastbeef live tranchiert mit Pfefferrahmsauce auf getrüffelten weißen Bohnen
- Schonend gegartes Lachsfilet mit leichtem Rieslingschaum und kurzgebratenem Babygemüse

Auswahl für die Mittelstrecke

- Scaloppine vom Kalbsrücken auf Limonensauce und Paprikagemüse
- Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust mit Portweinjus und Rahmkohl

Auswahl für die Langstrecke

- Saftiger Neuseeland Lammrücken mit Macadamiakruste auf gebratenen Artischockenböden
- Thunfisch in der Sesamkruste mit Wasabimayonnaise und knackigem Wokgemüse

Sie haben die Wahl

Beilagen

Auswahl für die Kurzstrecke

- Dampfende Kartoffeln mit regionaler Butter verfeinert
- Knusprig überbackenes Kartoffelgratin mit würzigem Käse
- Deftige Spätzle mit Röstzwiebeln und schmelzendem Klosterkäse

Auswahl für die Mittelstrecke

- Gebratene Gnocchi mit frischem Basilikum und Tomaten
- Linguini al Olio in nativem Olivenöl geschwenkt
- Saftige Polentaschnitte mit Parmigiano Reggiano

Auswahl für die Langstrecke

- Cupcakes von gebratenem Reis mit knusprigen Lotuswurzelchips
- Aromatische Mississippi Reismischung mit wilden Kräutern
- Dampfender Süßkartoffelstampf mit Koriander verfeinert

Dessert

Auswahl für die Kurzstrecke

- Leichte Mousse vom Bergsträßer Weißburgunder mit Holundersauce
- Traditionelle Odenwälder Apfelkuchenschnitte mit Vanille-Krokantsauce
- Luftig-warmer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Auswahl für die Mittelstrecke

- Dunkle Amaretto-Schokoschnitte mit Pistazien und Nougatschaum
- Klassische Crème Brûlée unter knusprigem Karamell
- Warmer Steinobstcrumble mit Waldbeersauce

Auswahl für die Langstrecke

- Aromatisch duftende Zitronengras Panna Cotta mit Mango
- Saftig-weicher Brownie mit Macadamia und Toffeesauce
- Lockere Kokoscrème und fruchtigem 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

- Gebackener Klosterkäse in der Körnerkruste auf Brokkolicrème mit Salat von wilden Kräutern und Kresse
- Hausgemachte Antipasti mit nussigem Serrano, weißem Tomatenmousse und krossem Focacciasegel
- Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Gel von Apfel und Essig, verfeinert mit frischem Meerrettich an bunten Karotten

Suppen

- Klassisch deftige Zwiebelsuppe mit Greyerzer überbacken
- Reichhaltige Tomatenrahmsuppe mit Mascarpone-Basilikumnocken
- Geflügelkraftbrühe mit Erdnuss und Zitronengras parfümiert, dazu gefüllte Wantans

Hauptgänge

- Geschmortes Ochsenbäckchen mit Lauchtarte und Kartoffel-Kräuterespuma
- Polentakrapfen aromatisch gefüllt mit Manchego auf Rahmspinat und geschmorter Paprika
- Gebratener Wolfsbarsch mit Pangretate mit Safranschaum, dazu Artischockengemüse und Paellareisschnitte

Desserts

- Geeister Frankfurter Kranz mit eingelegten Kirschen und Vanilleschaum
- Nougatschnitte auf Haselnuss Dacquoise, Schokoladenmousse mit Bergamotte und Milchschokoladeneis
- Popcorn Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet und Himbeercoulis

Enjoy your menu

Mitternachtssnacks

- Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen à part
- Chilli con Carne
- Chilli sin Carne
- Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln
- Duftende Kürbissuppe mit Kokosmilch und einem Hauch Curry
- Currywurst mit Laugenkonfekt
- 1 Paar Frankfurter mit Senf und Kartoffelbrötchen
- 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezel

Preis pro Person € 12,00

Käseplatte Economy

Auswahl an Spunde- und Kochkäs, Hart- und Weichkäse dazu Weintrauben und einen Brotkorb mit Bauernbrot und Laugenkonfekt

Preis pro Person € 15,50

Käseplatte Business Class

Auswahl an Rohmilchkäse, Bergkäse, Kräuterquark, Feigensenf, Weintrauben und einen Brotkorb mit Bauernbrot, Ciabatta und Grissini

Preis pro Person € 21,50

Wurst und Schinken Economy

Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten, saure Gurken, Zwiebelmett und Senf, dazu einen Brotkorb mit Bauernbrot und Laugenkonfekt

Preis pro Person € 16,00

Wurst und Schinken Business Class

Mit italienischem Landschinken, Tiroler Bauernspeck, Fenchelsalami, hochwertige Oliven und einer Auswahl an Senf, dazu ein Brotkorb mit Grissini, Focaccia und Ciabatta

Preis pro Person € 23,50

It's snack time

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	€ 35,00
Schloss Vaux Cuvée Brut	0,75l	€ 35,00
Prosecco Borgo San Leo Spumante	0,75l	€ 36,00
Schloß Vaux Nouvaux 2%	0,75l	€ 35,00
Schloß Vaux Träublein *alkoholfrei*	0,75l	€ 35,00

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

Rosé

Seeheim Wine Edition No. 16 Rosé Cuvée, Weingut Anette Closheim, Pfalz	0,75l	€ 32,50
Chateau Minuty Cuvée M Minuty S.A., Provence, Frankreich	0,75l	€ 42,00
Goodvine's Merlot Rosé *alkoholfrei* Goodvine's Heidelberg, Baden	0,75l	€ 32,50

Time to celebrate

Weißwein

Kurzstrecke

Seeheim Wine Edition No. 16 White Cuvée, Weingut Manz, Rheinhessen	0,75l € 32,50
Bundschuh Grauer Burgunder Weingut Emil Bauer, Pfalz	0,75l € 38,00
Chardonnay Weingut Keth, Rheinhessen	0,75l € 34,50
Bone Dry Riesling Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,75l € 34,50
Weißburgunder Handwerk Winzergenossenschaft Schriesheim, Baden	0,75l € 32,50
Kremser Weinberge Grüner Veltliner Weingut Türk, Kremstal, Österreich	0,75l € 42,00
Weißburgunder *alkoholfrei* Weingut Keth, Rheinhessen	0,75l € 32,50

Mittelstrecke

Lugana I Frati Cà dei Frati, DOC, Lugana, Italien	0,75l € 42,00
Riff Pinot Grigio Cantina Riff, Progetto Ladeger, DOC, Venezien, Italien	0,75l € 38,00

Langstrecke

Du Toitskloof Chardonnay Du Toitskloof Wines, Western Cape, Südafrika	0,75l € 34,50
Moroki Sauvignon Blanc Moroki Wine, Marlborough, Neuseeland	0,75l € 34,50

Special selection

Rotwein

Kurzstrecke

Gaudenz Cuvée Weingut Knipser, VDP, Pfalz	0,75l € 42,00
Schriesheimer Ritterberg Spätburgunder Spätlese Winzergenossenschaft Schriesheim, Kabinett, Baden	0,75l € 34,50
Strasser Zweigelt Weingut Weixelbaum, Niederösterreich	0,75l € 42,00

Mittelstrecke

Seeheim Wine Edition No. 16 Red Cuvée, Azienda Vinicola Castelfeder, Südtirol, Italien	0,75l € 32,50
Chianti Terra Soprana Stephan Pellegrini, DOCG, Toskana, Italien	0,75l € 34,50
Sasseo Primitivo Masseria Altemura, IGT, Salento, Italien	0,75l € 38,00
Ventoux Les Gélinottes Alain Jaumes, A.C. Rhône, Frankreich	0,75l € 34,50
Sardasol Reserva Bodegas Alconde, DO, Navarra, Spanien	0,75l € 34,50

Langstrecke

Classic Cabernet Sauvignon Boland Cellar, Paarl, Südafrika	0,75l € 34,50
Malbec Reserva Luis Felipe Edwards, DO, Colchagua Valley, Chile	0,75l € 34,50

The perfect wines for special moments

Softgetränke, Säfte, Fassbier

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Naturelle, 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

Pfungstädter Edel Pils	1,00l	€ 11,90
Schöfferhofer Weizen	1,00l	€ 12,90
Pfungstädter Urtyp (naturtrüb)	1,00l	€ 12,90
BrauDich Helles (auch als 15l Anstichfass)	1,00l	€ 13,90

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.

Der ebenfalls exklusiv von und für uns kreierte Bergsträßer Gin hingegen spiegelt die ganze Bandbreite der heimischen Streuobstwiesen wider und reiht sich in die illustre Kategorie der Western Style Gins ein. Neben heimischen Früchten wie Mirabelle, Birne und Aprikose rundet Zitronenmelisse diesen modernen und fruchtigen Gin ab.

Lust auf einen Gin & Tonic bekommen? Den Seeheim Gin servieren wir im Standard mit Thomas Henry Tonic Water und den Bergsträßer Gin mit Fever Tree Indian Tonic.

QSH Seeheim Gin	4 cl € 8,00
QSH Bergsträßer Gin	4 cl € 8,00
Bombay Sapphire	4 cl € 8,00
Gin Sul	4 cl € 11,00
Hendricks Gin	4 cl € 11,00
Gin Mare	4 cl € 11,00
Monkey 47	4 cl € 13,00
Siegfried Gin	4 cl € 11,00
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

Portwein und Vermouth

Belsazar (white, rosé, dry)	je 5 cl € 7,00
Monge Fine White Port	je 5 cl € 7,00

Whisk(e)y

Scotch Single Malt:

Auchentoshan Three Wood	je 2 cl € 6,00
Glenfiddich Project XX	je 2 cl € 7,00
Lagavulin 16	je 2 cl € 7,00
Chivas Regal 18 Years (Blended)	je 2 cl € 7,00

Americans:

Four Roses	je 2 cl € 4,00

Vodka

Partisan Organic	je 2 cl € 4,00
Grey Goose	je 2 cl € 5,00

Rum

Don Papa Baroko	je 2 cl € 4,00
Plantation X.O. 20th Anniversary	je 2 cl € 5,00
Rum Pyrat XO Reserve	je 2 cl € 4,00

Klares

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

Kräuter

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

Liköre und Weiteres

Baileys	je 4 cl € 7,00
Licor 43	je 4 cl € 7,00

Sip back and relax

Cocktails & Longdrinks

Low Alcohol	€ 11,00
Avionic	
Belsazar Sprizz	
Lillet Sprizz (Wildberry | Basil)	
Port Tonic (white | pink)	
No Alcohol	€ 11,00
Ipanema	
Italian Sprizz	
Aperitif Classics	€ 11,00
Aperol Sprizz	
Hugo	
Cocktail Classics	€ 13,00
Caipirinha	
Mojito	
Sours (Whiskey | Pisco | Aperol)	
Dark & Stormy	
QSH Mule	
QSH Cosmo polite	
Mai Tai	€ 15,00
Long Island Iced Tea	
Old Fashioned	
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 | Cherry Blossom | Pink Grapefruit	€ 3,90
Balis Lemonade Basil Ginger | Cranberry Rosemary | Pineapple Mint	€ 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.

It's Cocktail Time

Durchgehend Getränke im Tagungsraum

Apfelsaft und Mineralwasser (Naturelle, Classic)

Aufpreis pro Person halbtags	€ 11,50
Aufpreis pro Person ganztags	€ 17,50

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 € 38,00 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

Morgens, halb zehn in Seeheim

Finden Sie nachfolgend unsere Auswahl an süßen Leckereien und herzhaften Snacks für Ihre Kaffeepause. Wählen Sie nach Belieben aus. Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von jeweils 10 Teilen / Portionen je Sorte.

"Boarding"

- Mini Croissant
- Danish Pastry
- Müsliriegel
- Brezel

Preis pro Artikel € 2,60

„Climb"

- Traditionelle Keksauswahl aus unserer Pâtisserie
- Obstspieß mit Schokolade umhüllt
- Cup Cakes mit Frischkäsecrème
- Knabbergebäck
- Butterbrezel
- Vollkornbaguette mit gekochtem Ei und Frankfurter Grüne Sauce

Preis pro Artikel € 3,40

„Cruise"

- Exotischer Obstsalat
- Fruchtkorb mit Handobst
- Hochwertige Keksauswahl aus unserer Pâtisserie
- Hausgemachte Nougatschnitte
- Auswahl an Biosäften 0,2l
- Smoothies in den Sorten Mango, Kiwi & Waldfrucht 0,15l
- Björn das Brot verschieden belegt
- Divers belegte, knusprige Baguettes
- Süße Sandwiches
- Joghurtstation mit verschiedenen Toppings

Preis pro Artikel € 5,40

Kaffeepausen-Pakete

Auf dieser Seite stellen wir Ihnen die kleinen Power-Pakete vor, die wir Ihnen schon als Kaffeepausen-Konzept fix und fertig zusammengestellt haben. Was darf es sein?

Speisen, die Geist und Körper fit halten

Saisonales Handobst
Birchermüsli mit Odenwälder Früchten
Knackige Radieschen mit Frankfurter Kräuterquarkdip
Vitale Holzofenbrotscheiben mit Odenwälder Fitnesscrème und Putenaufschnitt

Powerful break – gestärkt durch den Tag

Bagel mit Räucherlachs, Salat und Meerrettich
Vitale Granolariegel
Smoothie's aus saisonalem Obst
Getrocknete Früchte und Nüsse

Culinary delights – klein aber fein

Kleine Buttercroissants mit Konfitüre
Italienische Biscotti
Scheiben vom Steinofenbaguette mit Edelschimmelkäse
Exotische Fruchtspieße mit Beerensauce

Aufschlag pro Person / Paket bei vorheriger Buchung einer Pauschale	€ 13,50
Preis pro Person / Paket ohne Pauschale	€ 20,00

Lunchpakete

Bei unseren Lunchpaketen versuchen wir weitestgehend auf Plastik und nicht kompostierbare
Materialien zu verzichten. Wir benutzen hochwertiges Vollkornbrot und verzichten bewusst auf Fleisch und Wurstkomponenten: mit zwei belegten Sandwiches, Schokoriegel, Handobst, und Wasser.

Preis pro Lunchpaket	€ 18,50

Make your choice

Feine Kuchen und Torten aus unserer Pâtisserie

Runde Kuchen (12 Stücke)

- Gedeckter Apfelkuchen nach Großmutters Rezept
- Walnusskuchen
- Maracujakuchen
- Obstkuchen, belegt mit Früchten der Saison

Preis pro Kuchen € 50,00

Klassische Torten (12 Stücke)

- Sachertorte mit Marillenkonfitüre
- Tiramisutorte
- Himbeertorte mit Frischkäse-Sahnefüllung
- Traditioneller Frankfurter Kranz
- Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Torte € 54,50

Traditionelle Kuchen (16 Stücke)

- Apfelkuchen mit Mandelstiften
- Nuss-Sahnekuchen
- Käsekuchen mit Aprikosen
- Zwetschgenkuchen in Rührteigmasse

Preis pro Kuchen € 65,50

Blechkuchen (stückweise)

- Käse-Butterstreuselschnitte mit cremiger Käsemasse
- Mohnstreuselkuchen mit Mürbeteigboden
- Kirsch-Butterstreuselschnitte
- Apfelkuchenschnitte

Preis pro Stück € 3,70

Geburtstagskuchen

mit individueller Aufschrift nach Absprache

Preis pro Kuchen € 54,50

A bliss of sweetness

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche

See you soon!

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