

KULINARIK KATALOG

für den genussvollen gastronomischen
Rahmen Ihrer Veranstaltung

Speisen & Getränke

Ihr Kontakt zu uns:

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

Inhalt:

Fingerfood	3
Buffetauswahl	4-11
Menüauswahl	12
Mitternachtssnacks	13
Sekt, Champagner, Weine	14-16
Softgetränke, Säfte, Fassbiere	17
Getränkepauschalen	18
Kaffeepausen & Snacks	19-20
Kuchen und Torten aus unserer Patisserie	21

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

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

Preis pro Stück

€ 3,60

Warm

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

Preis pro Stück

€ 4,60

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 € 49,00 pro Person, die wir Ihnen auf den Seiten 9-11 vorschlagen.

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 favorite

Buffets

Wählen Sie zunächst den Umfang für Ihr Buffet aus.

Preisübersicht

„Boarding“ Preis € 47,00

Ihre Auswahl aus:

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 2 Beilagen
- 2 Desserts

„Take off“ Preis € 51,00

Ihre Auswahl aus:

- 6 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 2 Beilagen
- 3 Dessert

„Climb“ Preis € 58,00

Ihre Auswahl aus:

- 6 Vorspeisen
- 2 Hauptgänge
- 1 Highlight
- 3 Beilagen
- 3 Dessert

„Cruise“ Preis € 65,00

Ihre Auswahl aus:

- 7 Vorspeisen
- 2 Hauptgänge
- 2 Highlights
- 3 Beilagen
- 3 Dessert

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

Geme 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

Sie haben die Wahl

Ganz nach Belieben können Sie aus dem gesamten Angebot auswählen.

Vorspeisen:

Auswahl für die Kurzstrecke

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

Auswahl für die Mittelstrecke

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

Auswahl für die Langstrecke

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

Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie exklusive
Wurst- und Schinkenspezialitäten,
live aufgeschnitten auf der Berkel
Aufpreis € 2,50 pro Person

A culinary journey

Sie haben die Wahl

Hauptgänge:

Auswahl für die Kurzstrecke

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

Auswahl für die Mittelstrecke

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

Auswahl für die Langstrecke

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

Highlights:

Auswahl für die Kurzstrecke

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

Auswahl für die Mittelstrecke

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

Auswahl für die Langstrecke

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

Taste the creativity

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 aromatischem 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
- Mississippi-aromatische 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

- Intensive 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

Unsere „ready to order“ Buffets

Ab 30 Personen.

Unser Buffet „Kurzstrecke“

Vorspeisen

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

Hauptgänge

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

Beilagen

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

Desserts

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

Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie exklusive
Wurst- und Schinkenspezialitäten,
live aufgeschnitten auf der Berkel
Aufpreis € 2,50 pro Person

Preis pro Person € 49,00

Regional products

Unsere „ready to order“ Buffets

Ab 30 Personen.

Unser Buffet „Mittelstrecke“

Vorspeisen

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

Hauptgänge

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

Beilagen

- o Gebratene Gnocchi mit aromatischem Basilikum und Tomaten
- o Saftige Polentaschnitte mit Parmigiano Reggiano

Desserts

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

Preis pro Person € 49,00

*Mediterranean
delights*

10

Unsere „ready to order“ Buffets

Ab 30 Personen.

Unser Buffet „Langstrecke“

Vorspeisen

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

Hauptgänge

- o Gebratene und ausgelöste Hähnchenkeulen mit Kimchisalsa und gebratenem Brokkoli
- o Im Miso sud gegarter Kabeljau mit Shiitakepilzen und Wurzelgemüse
- o Würziges Linsencurry und gebackener Blumenkohl mit knusprigen Papadams

Beilagen

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

Desserts

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

Preis pro Person € 49,00

A journey to the east

Menüs

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	€ 43,00
4-Gang-Menü	€ 48,00

Vorspeisen

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

Suppen

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

Hauptgänge

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

Desserts

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

Enjoy your menu

Mitternachtssnacks

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

Preis pro Person € 11,00

Käseplatte Economy

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

Preis pro Person € 14,00

Käseplatte Business Class

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

Preis pro Person € 19,00

Wurst und Schinken Economy

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

Preis pro Person € 14,00

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 € 21,00

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 € 32,00
Schloss Vaux Pinot Blanc	0,75l € 32,00
Schloss Vaux Cuvée Brut	0,75l € 35,00
Schloss Vaux Sauvignon Blanc	0,75l € 38,50
Prosecco Spumante	0,75l € 35,00

Champagner

Drappier Carte d'Or	0,75l € 62,00
Drappier Rosé de Saignée	0,75l € 62,00
Drappier Quattuor Blanc de Quatre Blancs	0,75l € 79,00
Bollinger Brut Special Cuvée	0,75l € 79,00
Ruinart Rosé	0,75l € 129,00

Rosé

Keth Aufspiel Rosé Weingut Keth, trocken, Rheinhessen	0,75l € 29,50
Zimmerlin Spätburgunder Weißherbst Weingut Zimmerlin, halbtrocken, Baden	0,75l € 29,50
Zimmerlin Spätburgunder Weißherbst Weingut Zimmerlin, trocken, Baden	0,75l € 29,50

Time to celebrate

Sekt, Champagner & Wein

Weißwein

Seeheim Wine Edition No.14 White 0,75l € 31,00
Cuvée Seeheim, Weingut Keth, Rheinhessen

Deutschland

Reichsrat von Buhl, Bone Dry Riesling 0,75l € 33,00
Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Pfalz

Gutzler Grauer Burgunder 0,75l € 33,00
Weingut Gutzler, VDP Gutswein, Rheinhessen

Hochdörffer Chardonnay 0,75l € 31,00
Weingut Sonnenhof, QbA, Pfalz

Hochdörffer Weißburgunder-Riesling 0,75l € 29,50
Weingut Sonnenhof, Cuvée, Pfalz

Keth Weißburgunder 0,75l € 29,50
Weingut Keth, QbA, Rheinhessen

Oberbergener Bassgeige Grauburgunder 0,75l € 37,00
Weingut Franz Keller, Schwarzer Adler, VDP Erste Lage, Baden

Schloss Johannisberg Gelblack 0,75l € 33,00
Schloss Johannisberg, VDP Gutswein, Rheingau

Italien

The Favorites: Chardonnay „Cardellino“ 0,75l € 45,00
Elena Walch, Alto Adige DOC, Südtirol

Neue Welt

Gravel & Loam Sauvignon Blanc 0,75l € 33,00
Misty Cove Wine, Marlborough

Kleine Zalze Chenin Blanc 0,75l € 31,00
Kleine Zalze Wines, Cellar Selection, Stellenbosch

*Good Wines for
good Moments*
15

Sekt, Champagner & Wein

Rotwein

Seeheim Wine Edition No.12 Red 0,75l € 29,50
 Cabernet Sauvignon
 Weinfarm Spier, Küstenregion Stellenbosch, Südafrika

Deutschland

Anette Closheim Rouge 0,75l € 31,00
 Weingut Anette Closheim, Cuvée, Nahe

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder 0,75l € 39,00
 Weingut Franz Keller, Schwarzer Adler, VDP Erste Lage, Baden

Win Win Rot 0,75l € 35,00
 Weingut von Winning, VDP, Cuvée, Pfalz

Frankreich

Merlot D'Astruc 0,75l € 29,50
 Domaine Astruc, Vin de Pays d'Oc, Limoux

Reflet du Terroir 0,75l € 33,00
 Château Laffitte-Teston, Cuvée, AOP, Madiran

Spanien

Finca Muñoz Barrel Aged 0,75l € 33,00
 Finca Muñoz, Tempranillo, Castilla y León

Italien

Massolino Nebbiolo Langhe 0,75l € 45,00
 Azienda Agricola Vigna Rionda, DOC, Piemont

Rosso di Montepulciano 0,75l € 33,00
 Poliziano, DOC, Toskana

Neue Welt

Malbec Reserva 0,75l € 29,50
 Luis Felipe Edwards, Colchagua Valley

Discover Collection Pinotage – Shiraz 0,75l € 29,50
 Spier Wines, Cuvée, Stellenbosch

Softgetränke, Säfte, Fassbiere

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (naturell, medium)	0,25l € 3,00 0,75l € 7,90
Softgetränke, verschiedene Sorten	0,20l € 3,00 1,00l € 10,40
Säfte, verschiedene Sorten	0,20l € 3,30 1,00l € 11,50

Kaffee und Tee

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

Fassbiere

Radeberger Pils	1,00l € 9,90
Schöfferhofer Weizen	1,00l € 10,90
Pfungstädter Edel Pils	1,00l € 11,90
Pfungstädter Urtyp (naturtrüb)	1,00l € 11,90
Sion Kölsch	1,00l € 11,90
BrauDich Helles (auch als 15l Anstichfass)	1,00l € 12,90

Weitere Biere, Limonaden, Spirituosen, Longdrinks und Cocktails bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an unser Sales Team.

Absolutely essential

Durchgehend Getränke im Tagungsraum

Apfelsaft und Mineralwasser (naturell, medium)

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 (naturell, medium)
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 € 33,00 aus unserer Weinkarte
Mineralwasser (naturell, medium)
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“

- Minicroissant
- Danish Pastry
- Müsliriegel
- Brezel

Preis pro Artikel € 2,30

„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 € 3,10

„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 € 4,80

Coffee-Break

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 Holzofenbrotsciben 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 hauseigener Konfitüre
Italienische Biscotti
Scheiben vom Steinofenbaguette mit Edelschimmelkäse
Exotische Fruchtspieße mit Beersauce

Aufschlag pro Person / Paket bei vorheriger Buchung einer Pauschale	€ 12,00
Preis pro Person / Paket ohne Pauschale	€ 18,00

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 0,33 l

Preis pro Lunchpaket	€ 16,50
----------------------	---------

Make your choice

Feine Kuchen und Torten aus unserer Patisserie

Runde Kuchen (12 Stücke)

- Gedeckter Apfelkuchen nach Großmutter's Rezept
- Walnusskuchen
- Maracujakuchen
- Obstkuchen, belegt mit Früchten der Saison

Preis pro Kuchen € 45,00

Klassische Torten (12 Stücke)

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

Preis pro Torte € 49,00

Traditionelle Kuchen (16 Stücke)

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

Preis pro Kuchen € 59,00

Blechkuchen (stückweise)

- Käse-Butterstreusel-schnitte mit cremiger Käsemasse
- Mohnstreuselkuchen mit Mürbeteigboden
- Kirsch-Butterstreusel-schnitte
- Apfelkuchenschnitte

Preis pro Stück € 3,30

Geburtstagskuchen

mit individueller Aufschrift nach Absprache

Preis pro Kuchen € 49,00

A bliss of sweetness

Wir freuen uns
auf Ihre Wünsche

See you soon!