

SEEBLICK

Feiern & Tagen in Haltern
Bootshaus Strandallee

Inhalt:

Angebot für
Tagungen & Kongresse

im SEEBLICK an der Strandallee

Für Ihre Tagungen bieten wir Ihnen Pauschalen an.

Empfang

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, alkoholfreie Kaltgetränke
belegte Singletten, Muffins, Mini Laugengebäck, Käse-
Schinkencroissant, Fruchtjoghurt, frisches Obst

Kleine Kaffeepause

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, alkoholfreie Kaltgetränke

Lunch

Lunchbuffet (1- 6)

* Buffet Heimat Aufpreis pro Person 3,00 €

* Buffet Typisch Ruhrgebiet Aufpreis pro Person 3,50 €

Alkoholfreie Kaltgetränke, Filterkaffee, Tee verschiedene Sorten

Pauschalpreis pro Person 47,00 €
(exklusive Set up Aufbau- und Servicemitarbeiter)

Zusätzlich

Kaffeepause (nachmittags)

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, Kaltgetränke
Kaffeengebäck oder kleine Kuchenauswahl

Pauschalpreis pro Person 50,00 €
(exklusive Set up Aufbau- und Servicemitarbeiter)

Für eine einfache Bewirtung (Teilnehmerzahl unlimitiert) bieten wir

Filterkaffee, Tee verschiedene Sorten, alkoholfreie Kaltgetränke
Kaffeegebäck

Für Einlass und eine Pause

Pauschalpreis pro Person 18,50 €

Für Einlass und zwei Pausen

Pauschalpreis pro Person 21,50 €

Sind in den Tagungsräumen zusätzlich Getränke erwünscht, erhöht sich die
Pauschale.

Eine individuelle Zusammenstellung Ihrer Tagung ist natürlich auch möglich.

Speisen

Singlette Weizen



Sevienvorschlag

Singlette Körner



Rosinen Haselnuss Figotte



belegt mit Baby Blattspinat Salat, Brotaufstriche und

- Lachs und Honig- Dill Senfsauce
- Parmaschinken und Parmesan
- Tomate Mozzarella und frischem Basilikum
- Rosa gebratenes Roastbeef

Stk. 2,40 €

halbe verschieden belegte Handschnittchen von dreierlei Brotsorten Stk. 2,10 €

Hausgebackene Laugenbrezel Stk. 2,20 €

Mini- Schinken-Käsecroissant Stk. 2,20 €

Mini- Laugenstange Stk. 2,20 €

Kuchen vom Blech Stk. 2,40 €

Muffin (Schokolade oder Blaubeere) Stk. 2,80 €

Donut Schokolade Stk. 2,40 €

Donut mit Nougat Füllung Stk. 2,60 €

Mini- Pâtisserie Teilchen Stk. 3,00 €

Mini- Mandelcroissant Stk. 2,20 €

Gebäckteller kg 20,00 €

Obst, kg Tagespreis

Imbissvorschläge

Currywurstscheiben in würziger Sauce mit Jalapenos, dazu
Baguette Parisienne Port. 6,00 €

Crostini belegt mit:

* Krabben und Cheddar Cheese gratiniert
* Knoblauch- Trauben- Brie
* Schinken, Spargel und Cheddar Cheese
* Thunfisch Paprika je 3,80 €

Wraps (Weizenfladen gefüllt)

* Lachs, Salat und Eiercreme
* Käse, Putenbrust, Salat, Salsa
* Vegetarisch je 3,20 €

Unsere hausgemachten Suppen & Eintöpfe

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika	pro Person	5,60 €
Käserahmsüppchen mit Lauch	pro Person	5,40 €
Käserahmsüppchen mit Hackfleisch	pro Person	5,60 €
Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben	pro Person	5,60 €
Kartoffelcremesuppe mit frischem Lauch	pro Person	5,60 €
Hokkaido Kürbiscrcmesüppchen mit Graubrotwürfel	pro Person	5,60 €

Eintöpfe

Westfälischer Pfefferpotthast mit kalter Beilage	pro Person	6,00 €
Herzhafter Steckrübeneintopf mit Wellfleisch	pro Person	6,00 €
Stilmuseintopf mit Creme Fraîche und Kasseler	pro Person	6,00 €
Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben	pro Person	6,00 €

Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir Ihnen
kleine Suppenbrötchen

..... unsere leckeren Frühstücksbuffets

damit kann der Tag beginnen.....

....Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante I

Prosciutto di Parma, Serrano vom Vorderschinken, Tiroler Schinken

Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Bufala di Campana

Hausgebeizter Lachs, Sylter Matjes Dip, Lachs Provencal

Geflügelsalat mit Madras-Curry, Ziegenkäse, Kräuter-Quark

Vitamine: Frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup,
Marmeladen und Bienenhonig & Vitaminschock

Warmes: Rührei mit feinen Kräutern, Bacon, Chiorizzo

Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Ciabatta Stangen,

Kulinarisches Brötchen Trio

Dunkle & helle Singletten, Krustenbrot, Laugen Tessiner Brot

Butter, Becel, Avocado-Crème

...Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante II

Italienische Salami, Roastbeef mit Sauce Tatar, Schinkenbraten mit Kren

Briekäse, Ziegenkäse, Mozzarella mit Feigensenf

Forellenfilet, Pfeffermakrele, Lachs-Matjes-Tatar mit frischem Dill

Kräuterquark, Frischkäse, Hüttenkäse

Vitamine: Papaya, Mango, Ananas, Galia Melone, Kap Stachelbeeren

Warmes: Rührei mit Lachs, Champignons mit Bacon & Bergkäse,
Grilltomaten mit Parmesan

Joghurt, Quark

Croissant, Konfekt Brötchen, Ciabatta, Kürbiskernbrot, Sauerteigbrot,
Oliven-Ciabatta

Butter, Becel, Eiaufstrich mit Kräutern

...Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante III

Gesund

Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Frischer Obstsalat

Nordseekrabben, Lachstatar, Sylter-Matjesdip

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Bergkäse, Butterkäse

Vitaminschock mit Zimt

Serrano, Prosciutto di Parma, Roastbeef aus dem Sous-Vide Verfahren

Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Pfirsich-Konfitüre

Becel, Butter

Frischkäse, Hüttenkäse, Quark

Warmes: Rührei mit frischen Kräutern & Champignons

Sonnenblumenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Rosinenstangen

Walnuss-Baguette, Haselnuss-Baguette

Konfekt-Brötchen, Pumpernickel

Jeder frühe Vogel ...pro Person

18,80 €

Dazu gibt es regionale Recklinghäuser Möller Obstsäfte

(Orange, Rhabarber und Maracuja)

Lunchbuffet 1

Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten,
Himbeervinaigrette, Parmesan- und French Dressing

Vegetarische Lasagne frisch aus dem Ofen mit jungem Gouda gratiniert

Frikassee vom Huhn mit frischen Champignons und Spargel, Butterreis und
Mandelbrokkoli

Piccata Milanese auf Olivenspaghetti mit einer leichten Tomaten-
Basilikum- Sauce

Frischen Obstsalat mit Rahm
Vanillecreme mit Sauerkirschen
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

23,50 €

Lunchbuffet 2

Tomate- Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum

Melonenspalten mit Landschinken

Pollo Tonnato an einer Oliven- Thunfisch- Marinade

Reichhaltiges Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressing

Mit Käse und Schinken gefüllter Nackenbraten auf Ananassaucce, dazu

Kartoffelgratin

Bunte Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm

Hähnchenfiletmedaillons unter einer Tomaten- Roquefort Haube auf

jungem Blattspinat

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Obstarrangement mit Mascarponecreme

Mousse au chocolat

Preis pro Person

24,80 €

Lunchbuffet 3

Penne Salat mit Pesto, Zwergtomaten und Rucola
Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten Coulis
Gebratenes mediterranes Gemüse, eingelegt in Olivenöl
Buscetta gemischt belegt

Olivenkrustenbraten auf Rahmwirsing mit Hickel- Kartoffelchen mit frischen
Kräutern

Gnocchi auf jungem Blattspinat und Parmesansplittern

Rahmgeschnetztes von der Hähnchenbrust mit frischen
Wiesenchampignons, dazu Butterspätzle

Beeren- Quark

Tiramisu auf Vanillecreme mit frischen Früchten
Orangen- Limetten- Creme mit Mango Sauce

Preis pro Person

24,90 €

Lunchbuffet 4

Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten,
Himbeervinaigrette, Parmesan- und French Dressing

Gebackener Schafskäse auf Rahm- Blattspinat mit frischen Champignons
Gebratenes Zanderfilet auf Rahm- Wirsing- Gemüse, dazu Kräuterdrillinge

Streifen von der Maispoularde mit knackigem Gemüse
an Chili-Mango Sauce

Frischen Obstsalat mit Mascarponecreme
Grüne Götterspeise mit Rahm
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

24,50 €

Lunchbuffet 5

Mozzarella Bufala Campana mit geschmolzenen Zwergtomaten und frischem Basilikum

Vitello Tonnato an einer Thunfisch-Oliven Sauce

Melonenspalten mit geräuchertem Landschinken

Reichhaltiges Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressing

Konfekt Brötchen, Butter

Kleine panierte Schnitzelchen auf warmen Kartoffel- Gurkensalat

Mini Knödelinos (Rote Bete, Kräuter & Classic) an Waldpilzrahm mit Parmesan

Fangfrisches Kabeljaufilet auf Ackerbohnen, dazu kleine Bratkartöffelchen

Joghurt- Minze Panna Cotta mit Sauerkirschen

Quark Creme mit Himbeeren Mark

Mousse au chocolat

Preis pro Person

25,80 €

Lunchbuffet 6

Antipasti Variationen in Olivenöl eingelegt
Buscetta mit Tomatenkulis, grünen & schwarzen Oliven
Luftgetrockneter Schinken und Salamispezialitäten mit Melone

Reichhaltiges Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
Baguette Parisienne, Butter

Gefüllter Steinbierbraten an Ackerbohnen, dazu Rosmarinkartöffelchen

Schupfnudeln mit gebratenen Champignons und Frühlingslauch, chili-
Mango-Dipp

Zanderfilet in Trüffel Öl gebraten auf Rahmwirsing, Basmatireis

Vanillecreme mit Sauerkirschen
Tiramisu auf Vanillecreme mit frischen Früchten
Käsevariationen mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person

26,80 €

Tagung Spezial „HEIMAT“

Unserer Brot & Baguette Station mit leckeren Sorten
(Holzfäller, Steinofen, Zwirbel, Pur-Pur, Bergfladen, Jause &
Natursauerteigbrot....)

- Olivenöl, Meersalz, Pfeffermühlen, Rotwein, Kräuter & Salzbutter, Oliven
 - Kartoffel-Creme, Ziegenkäse-Preiselbeere-Dip, Thunfisch-Dip

Preis pro Person 9,00 €

...das Passt perfekt dazu

Spanferkelrollbraten auf Rahmwirsing-Gemüse, Petersilien-Kartoffeln
Rinderbraten in seiner Sauce, Kartoffelknödel und Blaukraut
Hähnchengoulasch in Wiesenchampignon-Rahm, Butterspätzle

Alternativ

Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
Filettopf vom Schwein in Waldpilzrahm dazu Butterspätzle und
Gemüsearrangement
Honig Grillschinken mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

oder

Westfälischer Pfefferpotthast mit kalter Beilage und Salzkartoffeln
Feurige Currywurstscheiben mit Jalapenos, dazu Baguette
Sauerbraten mit Knödel und Blaukraut

Zu allen Buffets reichen wir ein Wildkräutersalatbuffet mit verschiedenen
Dressings

Das geht immer

Herrencreme mit Schokoraspeln
Pumpernickel creme mit beschwipsten Kirschen
Vanillecreme mit Erdbeere

Speisen pro Person inklusive Brotstation 29,00 €

Typisch Ruhrgebiet

Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotscheiben
Kleine Milch-Kalb-Schnitzelchen im Knuspermantel
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf-Dip

Vitamine

Wildkräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven
Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat

„Von unserer Brotstation am Wagen“

(Holzfäller, Steinofen, Zwirbel, Pur-Pur, Bergfladen, Jause)
Olivenöl, Meersalz, Pfeffermühlen, Kräuter & Salzbutter, Ziegenkäse-
Preiselbeere-Dip, Tomaten-Basilikum-Dip

Für den großen Hunger

Königsberger Klopse in Kaperntunke , Salzkartoffeln
Krustenbraten unter einer Kräuterhaube, an Rahmwirsing

Aus der Pfanne

Fangfrisches Kabeljau-Filet , Ackerbohnen
Blutwurst an Apfel-Kartoffel-Stampf & Schmorzwiebeln

Fleischlos aber nicht reizlos

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

Dazu gehört dazu

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Gebackene Balsamico-Kartoffeln, Saisonales Gemüse

Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm
Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen
Mövenpick Eiswagen & frische Erdbeeren

Speisenpreis pro Person

32,00 €

„ Wir sind Zuhause “

Der typische Ruhrpott Empfang aus dem Bauchladen

Kleine Stullen belegt mit
Möckenbrot & Rübenkraut
Tafelspitz & Sauerampfer-Dip
Schwarzwurzel Ragout & Meerrettich

Aus dem POTT in kleinen Einmach- Gläschen (warm)

Blutwurst-Gröstel mit Senf-Gurken-Julienne
Pfefferpotthast mit Perlzwiebeln
Mini Königsberger mit Trüffel

Aus dem Glas

Schwarzwälder-Kirschtörtchen
Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen

Alternativ

Auf geröstetem Graubrot

Zwergtomaten mit Schnittlauch
Kartoffel-Endivien Salat mit gebratener Entenbrust
Bachsaibling mit Wasabi-Gurken & Ketakaviar

Aus dem POTT in kleinen Einmach- Gläschen (warm)

Himmel & Ääd auf Kartoffel-Stampf
Fangfrisches Zanderfilet auf Ackerbohnen
Kalbscurrywurst-Streifen in feurigem Dip

Aus dem Glas

Himbeeren Quark auf weißer Schokolade
Pikantes Erdbeer-Relish mit Chili verfeinert

Preis pro Person (8 Teile pro Person)	16,00 €
jedes weitere	3,00 €

Getränke

Filterkaffee	Liter	8,50 €
Teekanne Tee, verschiedene Sorten	Liter	5,00 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Gourmet	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Limonaden (Orange/Zitrone)	0,25l	2,80 €
Gerolsteiner Apfelsaftschorle	0,25l	2,80 €
Coca Cola, Coca Cola zero	0,20l	2,80 €
Goldberg (Lemon, Tonic, Ginger Ale)	0,20l	3,00 €
Möller Obstsäfte (100% Frucht)	0,20l	3,00 €

Personal

Set up	pro Stunde/pro MA	16,80 €
Servicekräfte	pro Stunde/pro MA	19,80 €
Küchenhilfe	pro Stunde/pro MA	16,80 €
Koch	pro Stunde/pro MA	21,80 €

Equipment und Sonstiges

Raummiete Seeblick großer Saal	400,00 €
Raummiete Seeblick kleiner Saal	250,00 €
Beamer und Leinwand	50,00 €
Musikanlage inklusive Tontechnik und Mikrofon	100,00 €

Besondere Wünsche erfüllen wir sehr gerne!