

# SEEBLICK *Dankesmappe* HALTERN

VERSION 2022 | 23

Hochzeiten | Geburtstage | Familienfeiern | private Feste

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## CATERING

Als inhabergeführte Eventlocation bieten wir einen Komplett-Service an, der auch das Catering beinhaltet. Unsere Küche bietet Ihnen eine großzügige Auswahl an verschiedenen Speisen jeglicher Art an.

In unseren Speisenvorschlägen finden Sie eine große Auswahl an Fingerfood, Vor- Haupt- und Nachspeisen, sowie Flying Buffets. Gern können verschiedene Bestandteile der Buffets auch kombiniert und getauscht werden.

Ob Buffet, Menü oder eine Kombination aus beidem - wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein.

Sollte in unseren Vorschlägen noch nicht das Passende dabei sein, erstellen wir gern auch individuelle Angebote.

*Meher über unsere Speisen ab Seite 03.*

## PAUSCHALANGEBOTE

Von Raummiete, über das Catering bis hin zum Service-Personal - unsere Pauschalangebote umfassen Komplett-Pakete für Ihre Feierlichkeit.

*Meher über unsere Pauschalangebote ab Seite 22..*

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## FINGERFOOD

02

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

## Bankettmappe

## FINGERFOOD

### KALTES FINGERFOOD

#### Fleisch

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola

Geflügelspiess „Asia“ auf pikantem Wok-Gemüse-Salat

Mini-Bruschetta mit BBQ-Hähnchen

Schweinefiletmedaillon mit Knoblauch-Staudensellerie-Dip

Mini Hamburger mit Rucola & Senfcreme

Marinierte Geflügelspieße mit Currydip

#### Fisch

Lachsrolle mit Pistaziensplitt

Garnele in Knoblauch-Kräuter

Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Rauchlachs & Creme Fraiche

Knusprige Crostinis mit Stremel Lachs & buntem Pfeffer

Garnelenspieße mit Mandelblättchen & Aioli

#### Veggie

Parmesantütchen mit Ricotta Füllung und Coppa

Mini-Wraps gefüllt mit Feta & Grillgemüse

Mini-Bruschetta mit Tomate-Zwiebel-Basilikum

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten Tomaten & Kräuterpesto

### PREIS PRO PERSON

3 Teile pro Person	10,50 €
5 Teile pro Person	17,50 €
7 Teile pro Person	24,50 €
10 Teile pro Person	35,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

03

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## FINGERFOOD

### WARMES FINGERFOOD

#### *Fleisch*

Geflügel-Spießchen an Fenchelsalat mit Minze-Joghurt

Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing in Senf-Schaum

Kleine Lammfrikadelle mit Tomaten-Koriander Füllung

Mini Hacksteaks mit Gorgonzola gefüllt

#### *Fisch*

Mini Knödelinos auf Kräuter-Saibling

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Thunfisch

#### *Veggie*

Asiatische Nudeln am Spieß an Ananas-Chinakohl

Gnocci mit Ziegenkäse & Feigen

Crostinis frisch aus dem Ofen mit Avocado-Orangen

### PREIS PRO PERSON

3 Teile pro Person	10,50 €
5 Teile pro Person	17,50 €
7 Teile pro Person	24,50 €
10 Teile pro Person	35,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

04

VERSION 2022 | 23

# HOCHZEITS BUFFETVORSCHLÄGE

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Strandallee*

## HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 01

### VORSPEISE

Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbeet & Honig-Dill-Senf  
Wildfang-Gamba mit Melonenperlen an Aioli-Dip  
Baby-Mozzarella mit eingelegten Zwergtomate & Kräuter-Pesto  
Carpaccio von der Putenbrust an einer Thunfischmarinade & gebackenen Kapern  
Vegetarische Bruschetta

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings  
Sprossen, Pinienkerne, Schafskäsewürfel, Oliven & Croutons  
Geflügel-Curry-Salat, Ravioli- Salat  
Caesar-Dressing, Kürbiskerntopping & Joghurtdressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### AUS DEM WOK

Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce  
Rosa gebratene Entenbrusttranchen mit einer Apfel-Calvados-Sauce

### LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift, Rotwein-Schalotten-Jus

### VEGGIE & BEILAGEN

Goldbraun gebackene Zucchini-Piccata auf Pasta in einem Pesto,  
Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl mit frischen Kräutern, Basmatireis,  
mediterranes Gemüse

### DESSERT

Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln  
Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Creme  
Tiramisu im Weckglas  
Panna Cotta mit Aromen von grünen Äpfeln

Preis pro Person 38,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

06

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 02

*Am See*

### VORSPEISE

Ochsenherz-Tomaten mit Pesto Genovese und Mozzarella

Spanischer Jamon mit Noccelara Oliven in Basilikum-Öl

Aromatisch geräucherter Orangen-Basilikum Lachs

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Rucola

Gekräuteter Ziegenkäsetaler in Parmaschinken Hülle auf Chicorée

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Sprossen, Schafskäse, Oliven, Croutons & Pinienkernen, Hirtensalat,

Lauchsalat, fruchtig mit Apfel & Mandarine

Trüffelvinaigrette, Caesar-Dressing & Joghurtdressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### AUS DEM WOK

Milchkalb-Streifen mit Austernpilzen & Zuckerschoten

Buntbarschmedaillons mit einer Chili-Mango-Marinade, dazu Limetten-Sauce

### LIVE TRANCHIERT

Rinderfilet Chateaubriand, dry Age gereift, Rosa-Pfeffersauce

### VEGGIE & BEILAGEN

Gnocci auf Mango-Dip mit Feigen und Ziegenkäse

Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit Speck & Zwiebeln,

Knackiges Gemüsearrangement, Kartoffel-Gratin mit Parmesan & Basmatireis

### DESSERT

Mousse au chocolat aus geschmolzener Schokolade

Käse vom Brett mit Trauben & Feigensenf

Kirschcrème mit Quark & Blütenhonig

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln

Preis pro Person 38,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

07

VERSION 2022 | 23



# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Seeblick*

## HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 03

### VORSPEISE

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto  
Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel Lachs und buntem Pfeffer  
Pastaspieße mit getrocknete Tomaten & Mozzarella  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Parmesantütchen mit Ricotta und Coppawürfeln  
Schweinefiletmedaillon im Kräutermantel mit einem Staudensellerie Dip

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Schafskäse, Mandel-Oliven, Croutons & Kürbiskernen, Asiatischer Gemüse-Salat mit Sprossen und SojaHimbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### AUS DEM WOK

Schweinefiletstreifen mit Waldpilzen, Schalotten & fruchtiger Apfel-Calvados Sauce  
Garnelen in Knoblauch-Marinade, Zwergtomaten & frischem Frühlingslauch

### LIVE TRANCHIERT

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz, Holunderbeerjus

### VEGGIE & BEILAGEN

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum-Pesto mit geschmolzenen Rispentomaten  
Kartoffel-Gratin mit Parmesan, Basmatireis, mediterranes Gemüse,  
Rosmarin-Kartöffelchen & Butterspätzle

### DESSERT

Baileys Irish Cream Mousse

Leichte Limetten-Creme

Panna Cotta Karamell mit Röstaromen

Exotisches Obstarrangement mit Mascarpone

Preis pro Person 38,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

08

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Fährhaus*

## HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG 04

### VORSPEISE

Mini-Mozzarella-Bällchen mit halbtrockneten Zwergtomaten und Kräuter-Pesto  
Eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Capaccio vom Kalbsrücken mit Thunfischmarinade und gebackenen Kapern  
Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert  
Verschieden belegte Bruschettas

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings  
Sprossen, Croutons, Oliven, Parmesan & Feta,  
Mediterraner Pasta-Salat mit Ratatouille-Gemüse, Geflügel-Ananas-Salat

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### HAUPTGANG

Piccata á la Milanese auf mediterranem Gemüse, Mozzarella-Basilikum Sauce  
Lachssteak in der Buchenrinde gegart, Limetten-Sauce

### LIVE TRANCHIERT

Geschmorte Kalbsbrust mit einer Pfifferling-Champignon-Füllung, Barolo-Jus

### VEGGIE & BEILAGEN

Agnolotti gefüllt mit einer edlen Steinpilzfarce, Zwergtomaten & einem Pesto  
Rigatoni, Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella, blanchierte Strauchtomaten,  
Speckböhnchen & buntes Grillgemüse in Olivenöl

### DESSERT

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone  
Cappuccino-Creme mit Espressoaromen  
Stracciatella Mousse mit Schokoraspeln  
Italienisches Tiramisu im Glas

Preis pro Person 38,80 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

09

VERSION 2022 | 23

# GEBURTSTAGS BUFFETVORSCHLÄGE

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 05

*Anker*

### VORSPEISE

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer  
Pastaspieße mit getrockneten Tomaten & Mozzarella,  
Farfalle & Kräuter-Pesto  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Parmesantütchen mit Ricotta und Coppawürfeln  
Baby-Mozzarella mit eingelegter Zwergtomate & Kräuter Pesto

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings  
Sprossen, Schafskäse, Mandel-Oliven, Croutons & Kürbiskernen,  
Sahnekrautsalat, Basilikum-Tomatensalat  
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### HAUPTGANG

Putenmedaillons in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce,  
Würziger Kräuter-Krustenbraten mit einer kräftigen Bratensauce

### LIVE TRANCHIERT

Geschmorte Kalbsbrust mit einer Pfifferling-Füllung

### VEGGIE & BEILAGEN

Goldbraun gebackene Zucchini-Piccata mit Nudeln & Pesto  
Basmatireis, Kartoffelgratin, Speckböhnchen, mediterranes Gemüse

### DESSERT

Mango Creme aus pürierten Früchten mit Sahne aufgeschlagen  
Käsearrangement mit Trauben  
Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille mousse  
Mousse au Chocolat mit einem Himbeerdressing

Preis pro Person 36,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

||

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Welle*

## GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 06

### VORSPEISE

Anti-Pasti Arrangement in Olivenöl

Grüne Wasabi-Wraps mit Räucherlachs, Creme Fraiche & Chinakohl

Marinierte Geflügelspieße mit Curry-Dip

Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ Sauce & Schalotten Dip

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings

Sprossen, Schafskäse, Mandel-Oliven, Croutons & Kürbiskernen,

Coleslaw-Salat, Brokkoli-Salat mit Apfel, Schinken & Mais

Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### HAUPTGANG

Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse

### LIVE TRANCHIERT

Entrecote vom Black Angus, dry Age gereift im Ganzen,

mit einer Schlotten Rotwein-Jus

Herzhafte Spanferkelrücken mit Altbiersauce

### VEGGIE & BEILAGEN

Rigatoni mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce

goldbraune Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Speckbohnen, Basmatireis,

Rahm-Rosenkohl

### DESSERT

Tiramisu im Weckglas

Creme Brulee von der Tonkabohne

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone

Käse vom Brett mit Trauben

Preis pro Person 36,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

12

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GEBURTSTAGS-BUFFETVORSCHLAG 07

*Strand*

### VORSPEISE

Caipirinha-Lachs geflämmt mit Rohrzucker und Limette  
Mini Tortilla-Taschen gefüllt mit Putenbrustfilet & pikanter Salsa  
Wraps mit Pulled Pork & BBQ Dip  
Anti-Pasti-Arrangement  
Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen

### SALATE zum selber zusammenstellen

Bunte Pflücksalate & Toppings  
Sprossen, Schafskäse, Mandel-Oliven, Croutons & Kürbiskernen,  
Coleslaw, Käsesalat mit Feigensenf  
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### HAUPTGANG

Mini Rinderrouladen traditionell gefüllt  
Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet auf Gemüsebeet  
und Limetten-Sauce

### LIVE TRANCHIERT

Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Altbiersauce

### VEGGIE & BEILAGEN

Penne mit jungem Blattspinat & Gorgonzola  
Goldbraune Bratkartoffeln, Blaukraut mit Apfelstückchen, Kartoffelknödel, Basmatireis

### DESSERT

Bailys Irish Cream Mousse  
Heimische Käseauswahl  
Münsterländer Herrencreme mit Rum  
Panna Cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Preis pro Person 36,90 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

13

VERSION 2022 | 23

# BBQ BUFFETVORSCHLÄGE

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Kanu*

## BBQ-BUFFETVORSCHLAG 08

### VORSPEISE

Anti Pasti in Knoblauchöl eingelegt

Mini-Mozzarella-Bällchen mit halbgetrockneten Tomaten & Kräuterpesto

Bruschetta verschieden belegt

Capirinha-Lachs mit Avocado-Streifen

### SALATE

Caeser Salad mit Hähnchen, Croutons und Parmesanhobel

Asia Salat mit Glasnudeln, Sprossen, Möhren und Garnelen

Römersalat mit karamellisierten Äpfeln, krossen Speckstreifen und Malzcroutons

Pflücksalate mit Kürbiskerntopping und fruchtiger Himbeervinaigrette

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### FRISCH VOM GRILL

Rinderhüftsteak dry Age gereift in pikanter Westernmarinade

Putenfiletsteaks, in fruchtigem Curry-Apfel-Chutney eingelegt

Lachsfilet-Steak aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs in pikanter Kräutermarinade

Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

### BEILAGEN & DIPS

Rosmarinkartöffelchen, gebackene Ofenkartoffel

Maiskolben, Mediterranes Gemüse

verschiedene Dips & Grillsaucen

### DESSERT

Panna Cotta mit Röstaraomen vom Karamell

Münsterländer Herrencreme mit Rum

Tiramisu im Weckglas

Gegrillte Pfirsiche mit Joghurt und Honig

Preis pro Person 38,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

15

VERSION 2022 | 23



# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Düne*

## BBQ-BUFFETVORSCHLAG 09

### VORSPEISE

Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern mariniert  
Carpaccio von der Putenbrust an einer Thunfisch-Kapern-Marinade  
Mini Warps verschieden gefüllt  
Lachs-Matjes-Tatar mit Noccelara Olivensplittern

### SALATE

Pflücksalate mit Sprossen, Schafskäse, Mandel-Oliven, Croutons & Kürbiskernen,  
Caesar Salad mit Parmesan & Räucherspeck  
Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl & frischen Kräutern  
Himbeervinaigrette, Joghurtdressing & Parmesandressing

### BROTSTATION

mit verschiedenen Salzen, Ölen & Butter

### FRISCH VOM GRILL

Burger zum zusammenstellen -  
Handgefertigte Rinderpatties, Cheddar, rote Zwiebeln, Tomaten & Gürkchen  
Spare-Ribs in rauchiger Honey-Smoke-Marinade  
King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz  
Filet von der Hähnchenbrust, mit süß-würzigen Mango-Curry  
Gegrillte sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

### BEILAGEN & DIPS

Cremiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse gratiniert, Gemüse aus der Pfanne, Folienkartoffel mit Quark, Maiskolben  
verschiedene Dips & Grillsaucen

### DESSERT

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade  
Kirschcreme mit Quark und Blütenhonig  
Gegrillte Obstspiesse  
Buttermilch-Limonen-Creme

Preis pro Person 38,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

16

VERSION 2022 | 23

# MITTERNACHTSSNACKS

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Late Night*

## MITTERNACHTSSNACKS

### FLEISCH

Klassische Currywurst mit Baguette

Mini-Burger mit Rinderpatty

Mini-Pita mit Pulled Pork

Preis pro Portion 6,00€

### FISCH

Kleine Reibeküchlein mit Lachs & Frischkäse

Fischbrötchen mit Matjes | Fischfrikadelle

Preis pro Portion 6,00€

### VEGGIE

Käsespezialitäten mit Walnussbaguette und Trauben

Mini-Pita mit Halloumi

Mini-Burger mit Jackfruitpatty

Preis pro Portion 6,00€

Unsere Mitternachtssnacks haben eine Mindestabnahmemenge von 20 Stück pro Sorte.

Wir reichen die Mitternachtssnacks im Flying Service aus Bauchläden heraus.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

18

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GETRÄNKEAUSWAHL

VERSION 2022 | 23

19

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GETRÄNKEAUSWAHL

### BIERE

Veltins vom Fass	8,00€ / 1,00l
König Pilsener vom Fass	8,00€ / 1,00l
Alster   Krefelder   Radler	
Veltins alkoholfrei	2,80€ / 0,33l
König Pilsener alkoholfrei	2,80€ / 0,33l
Maisel's Weisse   alkoholfrei	4,50€ / 0,50l

### WEINE

Weißwein   Rosèwein	ab 21,50€ / 0,75l
Rotwein	ab 22,80€ / 0,75l
vom Weingut Lergenmüller	
Geldermann Sekt	21,50€ / 0,75l
Geldmann Sekt Rosé	22,50€ / 0,75l
Prosecco Scavi & Ray	21,00€ / 0,75l

### APERITIF

Aperol Spritz	5,50€ / 0,25l
Lillet Wild Berry   Lillet Vivre	5,50€ / 0,25l
Aperitivo Rosato	5,50€ / 0,25l
Hugo	5,50€ / 0,25l

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Bier- und Weinsorten, sowie Aperitifs an. Sprechen Sie uns gern an.

*Wein, Bier & Aperitif*

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

20

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## GETRÄNKEAUSWAHL

### SOFTS

Gerolsteiner Gourmet   medium   naturell	7,00 € / 0,75l
Coca Cola   Coca Cola Zero	7,00 € / 1,00l
Fanta   Sprite	7,50 € / 1,00l
Orangen- und Apfelsaft Möller	8,50 € / 1,00l
Lift Apfelsaftschorle	7,50 € / 1,00l
Schweppes Bitter Lemon   Tonic Water	8,00€ / 1,00l

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème   Heiße Schokolade   Espresso	2,50€ / je Tasse
Cappuccino	2,90€ / je Tasse
Milchkaffee   Latte Macchiato	3,90€ / je Tasse

### SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Ramazotti	Spirituosenpreise nach Absprache (variabel nach Einheit)
Williamsbirne	
Grappa di Chardonnay	
Sierra Tequila	
Three Sixty Wodka	
Havanna Club Rum	
Gordons   Bombay Gin   Hendricks Gin	

Gern bieten wir Ihnen auf Wunsch hin auch weitere Spirituosen & Longdrinks an.  
Sprechen Sie uns gern an.

*Softs, Kaffee & Spirituosen*

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

21

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## TEAM

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## TEAM

### AUF- UND ABBAU

Logistikleiter	29,00€ / std.
Logistiker	20,00€ / std.

### VERANSTALTUNGSBEGLEITUNG

Serviceleiter	29,00€ / std.
Servicekraft	20,00€ / std.

### KÜCHE

Koch	39,00€ / std.
Küchenhilfe	20,00€ / std.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

23

VERSION 2022 | 23



# PAUSCHALANGEBOTE

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Wedding*

## PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 16:00 Uhr bis 04:00 Uhr.

### SPEISEN

#### Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

01 Strandallee

02 Am See

03 Seeblick

04 Fährhaus

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

### GETRÄNKE

#### wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier

nach Wahl (je eine Sorte vom Fass | zwei Flaschenbiere nach Wahl)

Softs & Kaffeespezialitäten siehe Getränkekarte

Weine & Prosecco

nach Wahl (je ein Weiß- | Rot- | Roséwein | Prosecco)

Spirituosen

nach Wahl (je 3 Spirituosen | 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 12 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

### TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 12 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Wedding*

## PAUSCHALANGEBOT 01

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 16:00 Uhr bis 04:00 Uhr.

### MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Hussen, Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

### MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

### Preis pro Person 110,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche & Hussen. Nicht enthalten sind Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

26

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Wedding +*

## PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 16:00 Uhr bis 04:00 Uhr.

### SPEISEN

#### Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

01 Strandallee

02 Am See

03 Seeblick

04 Fährhaus

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

### FINGERFOOD

#### wählen Sie aus unseren Fingerfood-Vorschlägen

3 Teilchen pro Person

### MITTERNACHTSSNACK

#### wählen Sie aus unseren Late-Night-Vorschlägen

1 Portion pro Person

### GETRÄNKE

#### wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier

nach Wahl (je eine Sorte vom Fass | zwei Flaschenbiere nach Wahl)

Softs & Kaffeespezialitäten siehe Getränkekarte

Weine & Prosecco

nach Wahl (je ein Weiß- | Rot- | Roséwein | Prosecco)

Spirituosen

nach Wahl (je 3 Spirituosen | 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 12 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Wedding +*

## PAUSCHALANGEBOT 02

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 16:00 Uhr bis 04:00 Uhr.

### TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 12 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

### MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Hussen, Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

### MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

### Preis pro Person 125,00 €

(In der Pauschale enthalten: Fingerfood, Buffet, Mitternachtssnack, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche & Hussen. Nicht enthalten sind Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

28

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Birthday*

## PAUSCHALANGEBOT 03

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 18:00 bis 02:00 Uhr.

### SPEISEN

#### Buffet aus unseren Buffet-Vorschlägen

05 Anker

06 Welle

07 Strand

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

### GETRÄNKE

#### wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier

nach Wahl (je eine Sorte vom Fass | zwei Flaschenbiere nach Wahl)

Softs & Kaffeespezialitäten

siehe Getränkekarte

Weine & Prosecco

nach Wahl (je ein Weiß- | Rot- | Roséwein | Prosecco)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

### TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Birthday*

## PAUSCHALANGEBOT 03

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 18:00 bis 02:00 Uhr.

### MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

### MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

### Preis pro Person 85,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche.  
Nicht enthalten sind Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

30

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Birthday +*

## PAUSCHALANGEBOT 04

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 18:00 bis 02:00 Uhr.

### BPEISEN

Buffet aus unseren Buffetvorschlägen

05 Anker

06 Welle

07 Strand

Wählen Sie ein Buffet aus unseren Buffetvorschlägen aus oder stellen Sie sich ein Buffet nach Wunsch zusammen.

### GETRÄNKE

wählen Sie aus unserer Getränkeauswahl

Bier

nach Wahl (je eine Sorte vom Fass | zwei Flaschenbiere nach Wahl)

Softs & Kaffeespezialitäten

siehe Getränkekarte

Weine & Prosecco

nach Wahl (je ein Weiß- | Rot- | Roséwein | Prosecco)

Spirituosen

nach Wahl (je 3 Spirituosen | 2 Longdrinks)

Die Getränkepauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden.

Darüber hinaus verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

### TEAM & TEAMLEITUNG

Die Personalkosten für den Aufbau | Abbau (max. 3 Stunden), sowie die Veranstaltungsbegleitung für 8 Stunden sind im Pauschalpreis inkludiert.



# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

*Birthday +*

## PAUSCHALANGEBOT 04

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit von 18:00 bis 02:00 Uhr.

### MOBILIAR, EQUIPMENT & BESTUHLUNG

Unser Standard-Mobiliar (runde | eckige Tische, Bankettstühle, Stehtische & Barhocker) inkl. Servietten und Tischdecken, sowie Geschirr und Gläser sind im Pauschalpreis inkludiert.

### MIETE & ENDREINIGUNG

Die Miete, sowie die Endreinigung des Seeblicks sind im Pauschalpreis inkludiert.

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGBs im Veranstaltungsvertrag.

### Preis pro Person 95,00 €

(In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Team, Standard-Bestuhlung, Tischwäsche.  
Nicht enthalten sind Hussen, Blumen, DJ, Kuchen & Menükarten.)

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

32

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## ERWEITERUNGEN

COCKTAILS & LONGDRINKS I nach Verbrauch  
je Stück ab 4,50 €

### KORKGELD

Gern können Sie gegen ein Korkgeld Ihre eigenen Weine einbringen.  
Wir berechnen pro verbrauchter 0,75l Flasche 9,50 €.

MITTERNACHTSSNACK I siehe Seite 18  
pro Portion ab 6,00 €

FINGERFOOD I siehe Seite 03

3 Teile pro Person 10,50 €

5 Teile pro Person 17,50 €

7 Teile pro Person 24,50 €

MENÜKARTEN I GETRÄNKEKARTEN  
nach Absprache

KERZENLEUCHTER I WINDLICHTER  
je Stück 15,00 €

STUHLHUSSEN  
je Stück 6,00 €

STEHTISCHHUSSEN  
je Stück 15,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

33

VERSION 2022 | 23

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## WISSENSWERTES

Die bestellte Personenzahl wird abgerechnet, lediglich bei geringerer Anzahl am Veranstaltungstag werden die Getränkepreise der fehlenden Gäste vergütet.

Die Verwendung von Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk und Nebelmaschinen ist nicht gestattet. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen und Fremddienstleistern mit. Bei Nichtbeachtung können zusätzliche Reinigungskosten in Rechnung gestellt werden.

Bei der Buchung unserer Räumlichkeiten sind Sie vertraglich an unsere Cateringleistungen gebunden. Weitere Dienstleister, können Sie in Absprache mit uns gern einbringen.

Eine Auflistung von Partner-Dienstleistern finden Sie untenstehend. Bei Rückfragen zu weiteren Dienstleistern wie Dekorateuren, Fotografen und Co. stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie in unseren AGBs im Veranstaltungsvertrag.

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## DIENSTLEISTER

Unsere Partner-Dienstleister sind Empfehlungen unsererseits.  
Natürlich ist es Ihnen gestattet Ihre eigenen Dienstleister einzubringen.  
Sie sind lediglich fest an unsere Cateringleistungen gebunden.  
Wir freuen uns, wenn sich Ihre Wunsch-Dienstleister mit uns in Kontakt setzen.

## FOTOGRAFIE

### HAZEL PICTURES

Lisa Haselbach

web: [www.hazel-pictures.com](http://www.hazel-pictures.com)

mail: [hazelpictures18@gmail.com](mailto:hazelpictures18@gmail.com)

instagram: [\\_hazelpictures](https://www.instagram.com/_hazelpictures)

### A-STONE-FOTOGRAPHY

Anna Steinert

web: [www.a-stone.de](http://www.a-stone.de)

mail: [info@a-stone.de](mailto:info@a-stone.de)

instagram: [a\\_stone\\_photo](https://www.instagram.com/a_stone_photo)

## VIDEOGRAFIE

### BEAUTIFUL FOTO- & VIDEOGRAFIE

Patrick Sigfanz

web: [www.beautiful-film.de](http://www.beautiful-film.de)

mail: [PatrickSigfanz@web.de](mailto:PatrickSigfanz@web.de)

instagram: [beautifulfilm\\_](https://www.instagram.com/beautifulfilm_)

## BALLON-DEKORATION

### CADALOON

Carsten Röttger

web: [www.cadaloon.de](http://www.cadaloon.de)

mail: [info@cadaloon.de](mailto:info@cadaloon.de)

instagram: [cadaloon](https://www.instagram.com/cadaloon)

## FOTOBOX

### TOP FOTOBOX

Sven Huppertz

web: [www.top-fotobox.de](http://www.top-fotobox.de)

mail: [info@top-fotobox.de](mailto:info@top-fotobox.de)

instagram: [topfotobox](https://www.instagram.com/topfotobox)

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## DIENSTLEISTER

### DJ & TECHNIK

12 DJs

Sebastian Kähnert

web: [www.12djs.de](http://www.12djs.de)

mail: [info@12djs.de](mailto:info@12djs.de)

instagram: 12djs

### SUN ENTERTAINMENT

Daniel Jung

web: [www.sun-entertainment.de](http://www.sun-entertainment.de)

mail: [info@sun-entertainment.de](mailto:info@sun-entertainment.de)

instagram: sun\_entertainment

### TORTEN & SÜSSES

KRISTALL CAFÉ & LOUNGE

web: [www.kristall-cafe.de](http://www.kristall-cafe.de)

mail: [info@kristall-cafe.de](mailto:info@kristall-cafe.de)

instagram: kristallafelounge

KONDITOREI BALKE

web: [www.konditorei-balke.de](http://www.konditorei-balke.de)

### FREIE TRAUREDNER

ZAUBERHAFTE TRAUREDNERIN

Nicole Stüer

web: [www.zauberhafte-traurednerin.de](http://www.zauberhafte-traurednerin.de)

mail: [info@zauberhafte-traurednerin.de](mailto:info@zauberhafte-traurednerin.de)

instagram: zauberhafte\_traurednerin

SARAH HELEN FREIE TRAUREDNERIN

web: [www.freierednerin-sarahelen.de](http://www.freierednerin-sarahelen.de)

mail: [mail@freierednerin-sarahelen.de](mailto:mail@freierednerin-sarahelen.de)

instagram: sarah\_helen\_freierednerin

### FLORISTIK

BLÜH AUF! BLUMENHANDWERK

Tina Attenberger

web: [www.blueh-auf-re.de](http://www.blueh-auf-re.de)

mail: [info@blueh-auf.de](mailto:info@blueh-auf.de)

instagram: blueh\_auf\_blumenhandwerk

BLUMEN BURGER

web: [www.blumen-burger.de](http://www.blumen-burger.de)

mail: [info@blumen-burger.de](mailto:info@blumen-burger.de)

instagram: blumenburger

# SEEBLICK HALTERN

*Bankettmappe*

## KONTAKTIEREN SIE UNS!

Sie planen eine Feierlichkeit und suchen nach einer passenden Location?

Gern beraten wir Sie bei einem persönlichen oder telefonischen Gespräch.

## VERMIETUNG & EVENT

Anna-Lena Knepper

02361/918480

0173/2852409

aknepper@seeblick-haltern.de

## ONLINE

[www.seeblick-haltern.de](http://www.seeblick-haltern.de)

 [seeblickhalternstrandallee](#)

 [Seeblick Haltern Strandallee](#)

## IMPRESSUM

Seeblick Haltern GmbH

Otto-Burrmeister-Allee 1

45657 Recklinghausen

Tel.: 02361/918480

E-Mail: [info@seeblick-haltern.de](mailto:info@seeblick-haltern.de)

Geschäftsführer: Carsten Knepper | Uwe Suberg

Registergericht: Amtsgericht Recklinghausen HRB8167