

**SEEHAUS 53**

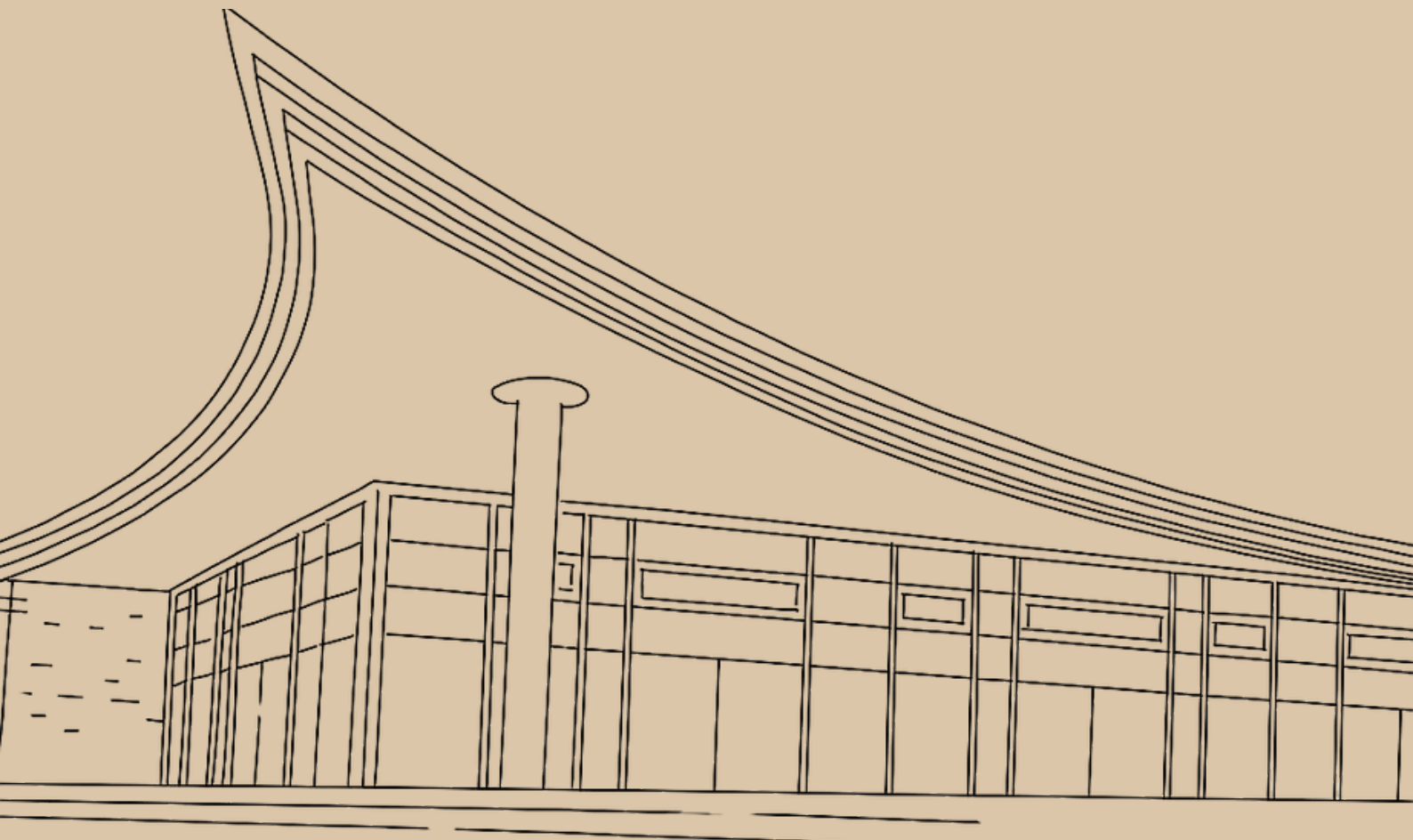
## **Räumlichkeiten & Business Events**

-

**modern und flexibel nutzbar**

**Ob Tagung, Seminar, Workshop oder Team Event**

**Unsere Räume lassen sich flexibel kombinieren und  
individuell einrichten - ganz nach Ihrem Bedarf**



# VORTEILE AUF EINEM BLICK

- **moderne Trennwände - flexible Einteilung des ganzen Gebäudes in 3 Teilräumlichkeiten**
- **lichtdurchflutete Räume mit Blick auf den See**
- **moderne Konferenztechnik: Beamer, Flipchart, Mikrofon & WLAN**
- **eigene Terrasse für Pausen mit Weitblick**
- **flexible Bestuhlungsvarianten**
- **keine Raummiete bei Buchung einer Tagungspauschale**

## **Perfekt für:**

**Businessmeetings & Tagungen  
Schulungen und Seminare  
Choachings & Kreativworkshops  
Produktpräsentationen & Teamevents**

## **Erweiterbar durch:**

**Business Lunch oder BBQ am See  
Kaffeepausen mit frischem Gebäck  
Technik- & Deko-Pakete  
FotoSäule mit Sofortdruck**

**Ihr Event. Ihr Stil. Ihr Ablauf.**

**Wir gestalten alles individuell nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns einfach an.**

**Tel: 02403-8398033  
Mobil: 0170-3360394  
info@seehaus53.de**

**Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer**

# FINGERFOOD

**Kleine Häppchen – großer Genuss!**

**Mit Liebe angerichtet und perfekt für jeden festlichen Anlass**

## KALT

**Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum  
garniert**

**2,50€ pro Stück**

## WARM

**Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip  
Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung  
Shrimps im Frühlingsrollenteig**

**2,00€ pro Stück**

**Yakitori Spieß vom Hähnchen  
Gambas im Kartoffelmantel**

**3,00€ pro Stück**

## SÜßER ABSCHLUSS

**Mousse au Chocolat -hell oder dunkel-  
Crème Brûlée**

**Panna Cotta mit Beerentopping  
Hausgemachtes Tiramisu**

**4,50€ pro Glas**

## FLAMMKUCHEN

**Versch. Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht**

**11,50€ pro Person**

# CANAPÉES

## KÄSE

**Cremiger Camembert garniert mit Preiselbeeren - Halve Hahn  
- Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen auf einem Brötchen**

**2,50€ pro Stück**

## AUS DEM MEER

**Lachsröllchen mit Sahnemeerrettich**

**3,00€ pro Stück**

## FLEISCH

**Serrano-Schinken mit Cornichon**

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer**

**3,00€ pro Stück**

**Zwiebelmett mit Petersilie garniert**

**2,50€ pro Stück**

# BRUSCHETTA

**Frische Tomaten, Basilikum & Knoblauch**

**Serrano-Schinken mit Cornichon Lachsröllchen  
mit Sahnemeerrettich**

**Cremiger Camembert, garniert mit Preiselbeeren**

**3,00€ pro Stück**

# Brunch - Buffet

**Knusprige Croissants  
Verschiedene Sorten Brot & Brötchen  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten  
Nutella & Marmelade Rührei mit  
knusprigem Bacon Müsli & Cornflakes  
Milch & Joghurt**

.....

**Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- &  
Honig-Senf Dressing  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Acceto  
Balsamico  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Curry Sauce  
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Jägersauce á part  
Saisonales buntes Gemüse  
Schwenkkartoffeln  
Pasta**

.....

**Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta mit Beerentopping**

.....

**Inklusive frischem Bohnenkaffee & Tee**

**35,00€ pro Person**

# Buffet “DEUTSCHLAND”

**Spargelröllchen mit gekochtem Schinken**

**Kleine Frikadellen mit Tafelsenf**

**Versch. Blatt- & Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing**

**Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Gepökelter Schweinekrustenbraten mit Barolojus**

**-frisch aus dem Ofen-**

**Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust mit**

**Champignonrahmsauce**

**Saisonales Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen,**

**Erbsen & Möhren**

**Butterspätzle**

**Rosmarinkartoffeln**

.....

**Mousse von dunkler Schokolade**

**Panna Cotta mit Beerentopping**

**38,90€ pro Person**

# Buffet “ITALIEN”

**Gemischte Antipasti Platte Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
und Acceto Balsamico**

**Parmaschinken mit Melonenschiffchen Vitello Tonnato**

**- Kalbsrückentranchen auf Thunfischcreme -**

**Versch. Blatt- & Rohkostensalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto**

**-wahlweise mit gebratenen Scampi für einen Aufpreis von 6€ pro Person-**

**Scallopine vom Schwein**

**Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust mit**

**Champignonrahmsauce**

**Mediterranes Gemüse**

**Rosmarinkartoffeln**

.....

**Hausgemachtes Tiramisu**

**Panna Cotta mit Beerentopping**

**38,90€ pro Person**

**wahlweise 44,90€ pro Person (Scampi)**

# Buffet “KLEIN ABER FEIN”

**Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf  
Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce  
Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto  
Bohnen mit gebratenem Speck & Zwiebeln  
Rosmarinkartoffeln**

.....

**Mousse von dunkler  
Schokolade**

**28,90€ pro Person**



# Buffet “SCHNITZEL”

**Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf  
Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Panierte Schweineschnitzel mit Zitronenspalten  
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust  
Kichererbsencurry mit Reis  
Buntes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Pommes frites**

.....

**Muttis Pudding mit Beerensauce  
& Streuseln**

**28,90€ pro Person**

# Buffet “BLAUSTEIN-SEE”

**Vitello Tonnato - Kalbsrückenbraten in Thunfischcreme -  
Hähnchenbrust im Sesammantel**

**Parmaschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme**

**Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch  
Gemischte Antipasti Platte**

**Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobelem Parmesan und Walnüssen**

**Gemischter Blattsalat mit Kräutern, Balsamico- & Honig-Senf-Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter**

.....

**Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert - mit  
Sauce Béarnaise**

**Gebratenes Schweinefilet - am Buffet tranchiert - mit  
gebratenen Pilzen und Bratenjus**

**Gebratene Gambas, Wildlachs-, Zander- & Kabeljaufilet  
mit sahniger Fischeauce**

**Gemüse aus der saisonalen Küche  
Kartoffelgratin**

**Pasta & Rosmarin-Kartoffeln**

.....

**Crème brûlée**

**Mousse von dunkler Schokolade**

**Panna Cotta mit Beerentopping  
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)**

**49,90€ pro Person**

# Buffet “BBQ”

**Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch**  
**Kartoffelsalat ganz klassisch**  
**Nudelsalat wie bei Oma**  
**Krautsalat**  
**Gemischte Antipasti Platte**  
**Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico**  
**Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing**  
**Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter**

.....

**Gebratene Scampi in Knoblauch Marinade**  
**Marinierte Hähnchenbrust**  
**Marinierte Medaillons vom Schwein**  
**Rheinische Bratwurst**  
**Roastbeef mit buntem Pfeffer**  
**Kleine Kräuterkartoffeln**  
**Gemüse aus der Riesenpfanne**  
**Aioli**  
**Sauerrahm**  
**BBQ-Sauce**  
**Mittelscharfer Tafelsenf**  
**Teufelssauce mit grünem Pfeffer**

.....

**Mousse von dunkler Schokolade**  
**Panna Cotta mit Beerentopping**

**45,90€ pro Person**

**Mit LIVE COOKING**

# MITTERNACHTSSNACK

**Der perfekte Abschluss für eine unvergessliche Nacht:  
Unser Late-Night-Snack bringt neue Energie auf eure Feier!**

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette**

**ODER**

**Gulaschsuppe mit Baguette**

**ODER**

**Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Baguette**

**7,50€ pro Person**

## DEFTIG

**Chili con Carne mit Baguette**

**10,50€ pro Person**

**Currywurst mit Baguette**

**7,50€ pro Person**

**Holländische Sauereien:**

**Bratrolle, Bitterballen, Bami & vers.  
Dips**

**9,50€ pro Person**

**Pommes Frites in der Tüte**

**4,90€ pro Person**

# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE 1

**Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke - Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.**

**39,00€ pro Person**

## GETRÄNKEPAUSCHALE 2

**Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke - Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wildberry  
Weißwein, Rotwein & Rosé**

**47,00€ pro Person**

## GETRÄNKEPAUSCHALE 3

**Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke - Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wildberry  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Whiskey-Cola....**

**49,00€ pro Person**

**Diverse Schnäpse mit Aufpreis von 4,00€ pro Person**

# KONFERENZPAUSCHALEN

## KONFERENZPAUSCHALE 1

**9:00 - 15:00 Uhr**

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**28,00€ pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE 2

**9:00 - 15:00 Uhr**

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**Zum Frühstück**

**Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade**

**Zum Mittagessen**

**Business Lunch in Buffetform**

**Vorspeise, zwei Hauptgängen & Dessert**

**Zwei Softdrinks zum Lunch**

**45,00€ pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE 3

**9:00 - 17:00 Uhr**

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**Zum Frühstück**

**Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade**

**Zum Mittagessen**

**Business Lunch in Buffetform**

**Vorspeise, zwei Hauptgängen & Dessert**

**Zwei Softdrinks zum Lunch**

**Am Nachmittag**

**Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag**

**48,00€ pro Person inkl. Raummiete**

**+3,00€ optional mit 2 halben belegten Brötchen pro Person**

# EQUIPMENT

**Menükarten**  
**ab 4,50€**

**Tischläufer**  
**je 4,50€**

**Tischdecke (inkl. Reinigung)**  
**je 5,50€**

**Servietten (alle Farben)**  
**je 0,00€**

**Stuhlhusse weiß (inkl. Reinigung)**  
**je 7,50€**

**Stehtisch inkl. Husse weiß/schwarz (inkl. Reinigung)**  
**je 15,00€**

**Bierzeltbank inkl. Husse weiß (inkl. Reinigung)**  
**je 15,00€**

**Bei Beschädigungen der Tischwäsche fallen Wiederbeschaffungskosten von 25,00 - 50,00€ an**

.....

**Kaffeegedeckpauschale**  
**3,00 pro Person**

**Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen**

.....

**Aufwendige Tischdekoration**  
**150,00 € – 400,00 €**

**Raummierte für Raum Seeblick & Kaminraum inkl. Vorbereitung**  
**550,00 €**

**Raummierte für Raum Seeblick inkl. Vorbereitung**  
**300,00 €**

**Raummierte für Kaminraum inkl. Vorbereitung**  
**400,00 €**

**Umbaupauschale bei Veranstaltungen/Hochzeitsfeiern**  
**150,00 €**

**Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Sektempfang**  
**200,00 €**

**Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Trauungen**  
**350,00 €**

**Nutzungsgebühr Seebühne - Sektempfang (der Stadt Eschweiler)**  
**zurzeit 50,00 €**

.....

**Fotosäule inkl. Sofortdruckflatrate**  
**550,00€**