

LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

Claus Seebeck - Flögeling Straße 8 – 27624 Flögeln  
Tel: 04745-1606 Fax: 04745-6599 [www.landgasthof-seebeck.de](http://www.landgasthof-seebeck.de)

---

# Heiraten und Feiern in toller Atmosphäre 2024



Angebote und Preise gültig bis zum 31.03.2024  
- Änderungen vorbehalten -

# LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen



**IHRE FEIER IST  
UNSERE LEIDENSCHAFT...**

**...UNSER SOMMER- UND  
TRAUGARTEN STEHT IHNEN  
FÜR IHRE FOTOS,  
FEUERSHOWS ODER  
ANDERE HIGHLIGHTS ZUR  
VERFÜGUNG!**



LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

CLAUS SEEBECK - FLÖGELN - FLÖGELINGER STRASSE 8 – 27624 GEESTLAND  
TEL: 04745-1606 FAX: 04745-6599 WWW.LANDGASTHOF-SEEBECK.DE

---

## Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere neu gestalteten Räume bieten den passenden, stilvollen Rahmen für Ihre Familienfeier, Ihr Betriebsevent oder Ihre Vereins- bzw. Verbandsveranstaltung.

In dieser Mappe finden Sie unsere Angebote für Ihre gelungene Veranstaltung.

Durch die Kombination der einzelnen Bausteine können wir Ihnen z. B. Ihre individuelle Wunschhochzeit ausrichten.

Freie Trauung im wunderschönen Traugarten, Empfang auf der überdachten Terrasse, BBQ im Sommergarten, Taufe im kleinen Kreis, individuelle Dekorationen, gesellige Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier im klimatisierten Festsaal?

Eine sehr große farbliche wie auch stilistische Auswahl an Stielkerzen, Tischband und Servietten vollenden das festliche und ebenso liebevolle Ambiente Ihrer Feier!

Wir planen gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Wünschen.

Ihre Familie Claus Seebeck  
und unser Mitarbeiterteam

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gerne informieren wir Sie in einem ausführlichen Gespräch über unser Haus und unsere Möglichkeiten Ihnen Ihre persönliche Traumhochzeit, Ihre Geburtstagsfeier oder Ihre Veranstaltung zu gestalten. Egal ob Speisenangebot, Getränkepauschalen, Tischplan, Serviettenfarbe oder Ablauf Ihrer Veranstaltung.

### **Wir beraten Sie gerne!**

Wir haben hier eine reichhaltige Auswahl an Buffet- und Menüvorschlägen für Sie zusammengestellt, dabei können Sie selbstverständlich einzelne Komponenten nach Ihren Vorstellungen und Wünschen tauschen oder ergänzen. Wir erstellen Ihnen gerne ein ganz individuelles Angebot.

Natürlich gehören auch jahreszeitlich angepasste Speisen wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Wild, Geflügel und vieles mehr zu unserer Angebotspalette.

Alle Angebote gelten, soweit nicht anders beschrieben, ab 25 Personen und bis max. 04.30 Uhr. Erstellte Angebote haben eine Gültigkeitsdauer von 4 Wochen um angenommen zu werden. Für ein Hochzeitsarrangement unter 70 vollzahlenden Personen berechnen wir eine Servicepauschale (z. B. für den Aufbau des Saals, Energie, Reinigung) von 300 €.

Die Preise sind pro Person, in € und beinhalten die Mehrwertsteuer.

### **Kinderpreise:**

0-6 Jahre 10,00€ Pauschalpreis (Hochzeits- und Geburtstagsarrangement)

7-12 Jahre 35% der Gesamtkosten (Hochzeits- und Geburtstagsarrangement)

### **Personenzahl:**

Wir bitten Sie uns Ihre Gästezahl bis eine Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Meldung dankbar. Die Personenzahl, welche 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde, ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Fotograf\*in/Musiker\*in werden mit 50% des Gesamtpreises berechnet.  
Gerne berücksichtigen wir eine, Ihrem Anlass angemessene Tisch- und Sitzordnung.

Wir verfügen über runde sowie eckige Tische.

**Um Termine abzustimmen zur Besichtigung, Besprechung, Ablaufplanung, Saaldekoration, Musikaufbau usw. erreichen Sie uns zu unseren üblichen Öffnungszeiten unter Telefon 04745 1606 oder per Mail: [info@landgasthof-seebeck.de](mailto:info@landgasthof-seebeck.de).**

**Sie sind noch auf der Suche nach einem Fotografen, der passenden Musik, haben noch keine Trauringe oder suchen noch nach einer pfiffigen Ballondekoration?**

**Auf [www.heiraten-in-cuxhaven.de](http://www.heiraten-in-cuxhaven.de) und [www.heiraten-in-bremerhaven.de](http://www.heiraten-in-bremerhaven.de) finden Sie eine ganze Reihe zertifizierter Hochzeitsprofis, wie auch wir einer sind!**

**Wir bitten sie herzlich, die von Ihrer Feier/Veranstaltung übrig gebliebenen Geschenke, Dekorationsartikel, Kränze etc. am Folgetag bis 15.00 Uhr abzuholen.**

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER



SAAL  
60-220 PERSONEN

ALTDEUTSCHE  
STUBE  
15-40 PERSONEN



KAMINZIMMER  
10-20 PERSONEN

**HINWEIS:**  
DIE ALTDEUTSCHE STUBE SOWIE DAS  
KAMINZIMMER LASSEN SICH ZUSAMMENLEGEN  
ZUR EINER RÄUMLICHKEIT.  
HIER FINDEN DANN 30-60 PERSONEN PLATZ.



RESTAURANT  
15-30  
PERSONEN



SOMMERGARTEN  
OHNE WETTERGARANTIE  
50-200 PERSONEN



## FREIE TRAUUNG IM TRAUGARTEN



### IHR TRAUM IM TRAUGARTEN

Wir stellen Ihnen nach Absprache unseren Traugarten zur Verfügung:

Weißer Stühle, Organza Stoffbahnen, Rosenbögen, LED Beleuchtung sowie Stromanschlüsse

**350,00€**

Ballondekorationen/Stück

**3,00€**

Mobiler Lautsprecher mit Mikrofon

**50,00€**

Getränkepauschale von 16.00 - 18.00 Uhr  
(Sekt, Aperol Spritz, Lillet rosé, alkoholfrei Getränke, Haake Beck vom Fass, Weiß- und Rotwein, Filterkaffee)

**11,00€**

## HAUSTECHNIK

**SIE BENÖTIGEN LAUTSPRECHER, BEAMER MIT  
LEINWAND ETC.?  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN**



Wir können nach Ihren Vorstellungen die Beleuchtung anpassen. Ein Beamer bzw. Deckenbeamer inkl. Leinwand steht Ihnen zur Verfügung. Eine multimediale Musikanlage steht mit Mikrofon für Sie bereit. Durch unseren klimatisierten Saal können Sie auch bei heißen Temperaturen einen kühlen Kopf bewahren...



LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

CLAUS SEEBECK - FLÖGELN - FLÖGELINGER STRASSE 8 – 27624 GEESTLAND  
TEL: 04745-1606 FAX: 04745-6599 WWW.LANDGASTHOF-SEEBECK.DE

## Unsere Bausteine für Ihre Veranstaltung

### SEKTEMPFANG

---

„der Klassiker“ Sekt / Orangensaft / Wasser	5,50
„der Perlige“ Bier / Sekt / Fruchtschorle der Saison	6,50
„frisch und fruchtig“ Sekt / Aperol Spritz / Lillet rosé / Orangensaft / Wasser	7,90

### HÄPPCHEN

---

„Canapés“ zur Wahl Schwarzwälder-Schinken / Hähnchenbrust / Matjes rosa / Roastbeef / Räucherlachs / Gouda / Weichkäse / Forelle	Stück 2,00
Fingerfood „herzhaft“ (5 Stück pro Person) Datteln im Speckmantel / Mozzarella-Sticks / Hähnchennuggets gebackene Champignons / Garnelen in Teig gebacken / Köttbullar	8,50
Fingerfood „exquisit“ (5 Stück pro Person) Datteln im Speckmantel / rosa Roastbeef / Frühlingsrollen / Shrimps Spieße / gegrillte Tomaten / mediterrane Geflügelspieße	12,00

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

---

„Basic“	39,-
Bier vom Fass / Maisel's Weizen / Becks + Maisel's alkoholfrei Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand / Minze Strothmann Weizenkorn / Mackenstedter „Maracuja“ und „Kirsche“ / Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee	
„fast All In“	49,-
Bier vom Fass / Maisel's Weizen / Becks + Maisel's alkoholfrei Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand / Minze Strothmann Weizenkorn / Mackenstedter „Maracuja“ und „Kirsche“ / Bacardi / Mackenstedter Vodka / Bombay Gin / Havana Club / Jägermeister / Sambuca / Ouzo / Captain Morgan / Jim Beam / Tequila Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee	
„All in“	+4,-
Jubi / Obstler / Grappa / Ramazotti / Bommi + Pflaume	
„Über Mittag“ (in der Zeit von 11.30 bis 16.30 Uhr)	23,50
Bier vom Fass / Maisel's Weizen / Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand / Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee /	

### **Weitere Spirituosen gerne nach Absprache / Berechnung nach Verbrauch**

Gerne stellen wir Ihnen individuell Ihre persönliche Pauschale zusammen.  
Getränkepauschalen gelten generell für 9 Stunden

Für jede weitere Stunde berechnen wir pro angemeldeter Person 6,-.

## UNSERE MENÜS

### Menu 1

---

32,50

Flögelner Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

\*\*\*\*\*

Flögelner 4 – Seen – Bratenplatte  
Schweine- und Rinderbraten und Hähnchenmedaillons mit Rahm-Champignons  
Gemüse vom Markt, Salatplatte,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten,  
Bratensauce und Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Dessert  
Eis und Heiß

### Menu 2

---

35,80

Brokkolicremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube

\*\*\*\*\*

Drei Sorten Filet vom Grill Rind, Schwein und Poularde  
Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise, frische Champignons, Salate der Saison,  
Pfefferrahmsauce und Schalottensauce, Petersilienkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

illustrierter Dessertteller

### Menu 3

---

39,50

knackige Salate der Saison  
mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit frischen Krabben

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons,  
Nordsee-Limandesfilet – im Eimantel gebraten,  
Sauce Hollandaise, Rahmsauce,  
Gemüse vom Markt,  
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln nach altem Rezept

\*\*\*\*\*

Seebecks Himbeertraum

## UNSERE BUFFETS

Sollten Sie den Wunsch haben Ihr Buffet als Menü serviert zu bekommen,  
erhöht sich der Preis um 3,50€.

### Buffet Hochzeit I.

34,50

Flögelner Hochzeitssuppe

Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

\*\*\*\*\*

Hochzeitsbuffet

Medaillons vom Schweinefilet, Kasselerbraten,  
Schollenfilet im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons  
mit Bratensauce, Rahm-Champignons und Sauce Hollandaise  
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten  
Salatbuffet

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Seebeck`s Himbeertraum und garnierten Eisplatten

### Buffet Hochzeit II.

36,50

Brokkolicremesuppe

mit Schinkenstreifen, Sahnehaube und Croutons

\*\*\*\*\*

Hochzeitsbuffet

kleine Rinderrouladen, Medaillons vom Schweinefilet,  
Nordsee-Limandesfilet im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons  
mit Bratensauce, Rahm-Champignons, Sauce Hollandaise  
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten  
Salatbuffet

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce,  
frischer Obstsalat mit Fruchtsauce und garnierten Eisplatten

rustikales Bratenbuffet

22,90

zarter Krustenbraten und saftiger Spießbraten

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln,

Gemüse der Saison, Krautsalat

Sauce Hollandaise, Sauerrahmsauce (mit oder ohne Knoblauch)

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gutsherrenbuffet

38,90

Suppe der Saison

\*\*\*\*\*

zarte Rinderrouladen, Schweinefilet im Speckmantel,  
Putenbraten unter der Kräuterkruste und  
Nordsee-Limandesfilet - im Eimantel gebraten,

knusprige Bratkartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln und Krokette,  
Mandelbrokkoli, feine Bohnen mit Speckwürfeln,

frische Blattsalate mit 2 Sorten Dressing am Buffet

Zwiebelsauce, Sauce Hollandaise, Champignon-Rahmsauce

\*\*\*\*\*

Birne Helene

Vanilleeis mit Birne und Schokoladensauce

&

Seebeck's Himbeertraum

Seebecks Kartoffelbuffet

27,50

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

gefüllter Schweinenackenbraten und Hähnchenbrustmedaillons

\*\*\*\*\*

Bratkartoffeln, Rahmkartoffeln und Kartoffelkroketten  
Bohnen mit Speckstreifen, Brokkoli-Blumenkohlgemüse  
Tomatensalat mit Mozzarella, Gurkensalat und Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Eis und Heiß  
Vanilleeis mit warmer Kirschsauce und Sahne

mediterranes Buffet

38,50

Tomatencremesuppe mit Croutons

\*\*\*\*\*

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Ciabatta  
Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten, dazu unser Hausdressing

\*\*\*\*\*

Hähnchen „Saltimbocca“  
Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce  
Lachs auf mediterranem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln mit Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten,  
Mandelbrokkoli und Pariser Möhren  
vegetarische Gnocchi-Gemüse Pfanne

\*\*\*\*\*

hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit Fruchtsauce

## Pasta Buffet

29,00

Knackige frische Salate mit Dressings & Anti Pasti Variationen des Hauses

\*\*\*\*\*

Überbackene Tortellini, Vegetarische Lasagne, Lasagne Bolognese Art

Verschiedene Pasta Variationen (Penne, Fusilli, Farfalle, Spaghetti)

Champignon-Rahmsauce, Käsesahnesauce, Pesto Verde,  
Carbonara mit & ohne Speck

Gebratene Rindfleischstreifen, knuspriger Bacon, Frutti di Mare, Lachsfilets

Parmesan & geriebene Käseauswahl

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit verschiedenen saisonalen Fruchtsaucen

## Vegetarisches Buffet

31,80

frische Tomatencremesuppe mit Croutons  
- am Tisch serviert -

\*\*\*\*\*

Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten, dazu unser Hausdressing  
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti  
Melonenschiffchen, Ciabatta und Baguette

\*\*\*\*\*

Gemüsecurry mit Süßkartoffelwürfeln, Basmatireis in Salbeibutter  
gebratene Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt  
Gnocchi-Gemüse Pfanne in Kräutersahnesauce

Gemüseschnitzel oder Lachsfilet -im Ganzen gegart- (wenn Fisch gewünscht)  
auf mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln mit Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten,  
Mandelbrokkoli und Pariser Möhren, Falafel in Tomatensugo

\*\*\*\*\*

hausgemachtes Tiramisu &  
Panna cotta mit feinem Himbeerpüree

## MITTERNACHTSNACKS & BUFFETS

Das „kleine für Zwischendurch“ 9,50

Currywurst | Pizza Variationen | belegte Baguette

Mitternachtssnack 11,80

Hamburger-, Cheeseburger-Station |  
knusprige Chicken Wings | Internationale Käseauswahl vom Brett |  
Laugengebäck | kleine Brötchenauswahl

Mitternachtsbuffet I 14,80

Currywurst in Tomaten-Currysauce, Fleischbällchen in Rahmsauce,  
kleine Schnitzel, Bratkartoffeln und Calamaris mit Knofi-Dip und Chicken Nuggets  
Spieße mit feinem Gouda und Früchten und  
Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Scampis im Glas mit leichtem Knofi-Dip  
Internationale Käseauswahl vom Brett  
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,  
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

Mitternachtsbuffet II 18,50

kleine Schnitzel, Bratkartoffeln und Calamaris mit Knofi-Dip  
Chicken Nuggets und Partyfrikadellen, RedPepperJam  
ganzer pochiertes norwegischer Fjordlachs, geräuchertes Forellenfilet,  
Sahnemeerrettich, Scampi + Sushi-Platte  
Räucherlachs und hausgebeizter (Graved) Lachs, Senf-Dill-Sauce  
Fleischtomaten + Mozzarella, Basilikumdressing  
Antipasti – verschiedene eingelegte Gemüse, Mettigel  
Honigmelone mit Katenschinken, gefüllte Eier, Schinkenröllchen  
Internationale Käseauswahl vom Brett  
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,  
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

## KONFIRMATIONSBUFFET

Buffet Konfirmation I

27,90

**Buffet**

Hähnchen & Schweineschnitzel  
Limandesfilet im Eimantel gebraten

Bratkartoffeln,  
Sahnekartoffeln & Kroketten

Gemüse vom Markt

Rahmsauce & Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

**Dessert**

Mousse au Chocolat  
&  
Spaghettieis - Creme

Buffet Konfirmation II zusätzlich mit Rindersteaks 30,90

## TAGUNGSPAUSCHALEN

**Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, Sie haben die Wahl!**

### Tagungspauschale "light"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen  
Kaffeepause vormittags mit Obst  
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang  
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)  
Kaffeepause nachmittags mit Gebäck  
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik\*  
**Euro 44.-- / pro Person**

**Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€**

---

### Tagungspauschale "Business"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen  
Kaffeepause vormittags mit süßen Minis und Laugengebäck  
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang  
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)  
Kaffeepause nachmittags mit Obst und Gebäck  
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik\*  
**Euro 49.-- / pro Person**

**Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€**

---

### Tagungspauschale "All inclusive"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen  
Kaffeepause vormittags mit Obst, süßen Minis und Laugengebäck  
Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang  
(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)  
Kaffeepause nachmittags mit Obst und Blechkuchen  
Abendessen als 3 - Gang - Menü (Suppe-Hauptgang-Dessert oder als Buffet)  
Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik\*  
**Euro 70.-- / pro Person**

**Zzgl. einmaliger Servicepauschale von 80,00€**

Standardtechnik\* beinhaltet freies W-Lan, Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand.

Unsere Tagungspauschalen sind gültig ab 10 Personen.  
Gerne stellen wir Ihnen auch eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen,  
oder wir berechnen einfach nach Verzehr.



## **KAFFEE- UND KUCHENVARIATIONEN**

Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgem. Torte / oder 3erlei Butterkuchen	11,50
Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgemachte Torte und frischer Butterkuchen	16,50
Arrangement Beerdigung Kaffeetafel Beinhaltet Kaffee / Tee, Wasser belegte Brote & Butterkuchen	19,50
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für den Kaffee und den dadurch entstehenden Aufwand beim Service und Geschirr	5,50

## **FRÜHSTÜCK NACH IHRER FEIER?**

**Ein ausgiebiges Frühstück am Morgen nach Ihrer Feier ist eine gute Möglichkeit, diesen wichtigen Anlass in entspannter Runde mit Freunden und Familie ausklingen zu lassen.**

**Lassen Sie sich gern von uns Verwöhnen mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet für Sie und Ihre Gäste.**



## GEMÜTLICHES FRÜHSTÜCKSBUFFET & BRUNCH

Kaffee und Tee satt – Orangensaft – Milch

Müsli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Quark  
frisch gebackene Brötchen- und Brotsorten  
und leckere Croissants

3 Sorten hausgemachte Marmelade – Honig, Nutella, Frischkäse  
Käsebrett mit heimischen  
und internationalen Käsespezialitäten  
Aufschnittplatte mit kleiner Auswahl regionaler Anbieter  
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Räucherlachs

gekochte Eier - Rührei mit gebratenem Speck  
Nürnberger Rostbratwürstchen

frischer Obstsalat

pro Person € 19,80  
Kinder pro Lebensjahr € 1,00

wahlweise Krabben

+ € 3,50 pro Person

**(die Getränke\* vom Frühstücksbuffet sind bis 2 Stunden  
nach Veranstaltungsbeginn im Preis enthalten)**

\* folgende Getränke sind im Preis enthalten: Kaffee, Kakao und Tee, Orangensaft und Milch

zusätzlich als Erweiterung zum Brunch (z.B. von 10 Uhr bis 14 Uhr)

### ZUM MITTAG

saftiger Krustenbraten und Medaillons von der Hähnchenbrust,  
Nordsee - Schollenfilet – im Eimantel gebraten,  
Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt, Saucen,  
Krautsalat und frische Blattsalate mit Dressing

Nordische Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person + € 9,60  
nur in Verbindung mit dem Frühstücksbuffet möglich

## **DARF ES NOCH EIN WENIG „EXTRA“ SEIN?**

### **ganz in Weiß**

Unser Saal erstrahlt ganz in Weiß für Sie:  
Stuhlhussen & Himmel tauchen den Saal  
in ein neues Licht, Farbakzente nach Absprache 5,00

### **Candybar süß oder salzig**

Wir bauen für Ihre Veranstaltung eine süße oder salzige Ecke auf.  
Verschiedene Naschereien im Selbstbedienungs-Buffer 3,00

### **Platzteller**

Die glanzvolle Art und Weise den Tisch einzudenken 1,00

### **Cocktailbar**

Gerne bereiten wir Ihnen bis zu 5 Cocktails nach Ihrer Wahl frisch für Sie  
und Ihre Gäste zu. Ganz klassisch an unserer Cocktailbar mit Shaker,  
Fruchtdekoration und super lecker!  
Auswahl z.B.: Sex on the beach, Pina Colada, Caipirinha, Aperol Sprizz,  
Mojito, Planters Punsch, Long Island Iced Tea, Baby Pool, Sportsman uvm.  
Abrechnung pro verzehrtem Cocktail 4,00

### **Hochzeitstorte**

Wenn Sie für Ihre Feier eine Hochzeitstorte bestellen/mitbringen, kümmern  
wir uns gerne um das Präsentieren und servieren der Torte.  
Für den dadurch entstehenden Aufwand berechnen wir Ihnen 2,00

# LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

## INKLUSIVE

Ab 70 vollzahlenden Personen keine Saalmiete extra  
Kerzenleuchter inkl. Stielkerzen und Servietten in 40x40 pro Tisch für Sie kostenfrei  
Bestuhlung und Aufbau Ihres gebuchten Raumes für Sie kostenfrei  
Stromverbrauch für Sie kostenfrei  
Servicepersonal für Ihre Feier in unserem Haus inklusive  
Reinigung unserer Räumlichkeiten und Tischwäsche kostenfrei

**Parken kostenfrei auf dem ausgeschilderten Platz (ca. 50 Parkplätze)**



## HABEN SIE AN ALLES GEDACHT?

DIE FOLGENDEN PUNKTE SOLLEN IHNEN BEI DER PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG HELFEN.  
AUCH UNS HELFEN DIESE NOTIZEN UM EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF ZU GEWÄHREN

PERSONENZAHL	_____
SITZORDNUNG/ TISCHPLAN	_____
TISCHKARTEN	_____
MENÜKARTEN	_____
BLUMENSCHMUCK	_____
KERZEN / BELEUCHTUNG	_____
BEGINN EMPFANG	_____
BEGINN ESSEN	_____
BEGINN ANSPRACHEN	_____
ENDE DER VERANSTALTUNG	_____
MUSIK / DJ / BAND	_____
KINDERBETREUUNG	_____
VERPFLEGUNG DER MUSIKER	_____
TAXI / BUS / ETC	_____

Platz für  
weitere Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---