



Bankettmappe für Betriebs- und private Feiern

Sehr geehrte Gäste,

das Team vom Seehotel Düne freut sich über Ihr Interesse an unserem Haus.

Für die Planung Ihrer betrieblichen Veranstaltung oder privaten Feier möchten wir Ihnen anhand der folgenden Seiten einen kleinen Einblick geben.

Mit diesen Vorschlägen stellen wir Ihnen nur einen Teil unseres Angebotes vor. Unser Küchenchef und wir würden uns freuen, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen.

Diese Mappe enthält:

Menüvorschläge

Buffetvorschläge

Kuchen & Torten

Weitere Ausstattungen

Sie haben Fragen bezüglich der Planung und Organisation?
Wenden Sie sich bitte an Frau Lange unter der Telefon-Nr. 038206-13990!
Wir freuen uns, Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen vom Meer,

Ihr Team vom Seehotel Düne



Unsere Küche im Frühling

Frühlingsvariante A

Grüner Stangenspargel
mit gebratenem Lachsfilet
an geschäumter Weißweinsauce

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Brüstchen von der Poularde
an Marsalasauce
mit Champignons, jungem Blattspinat in Sahne und Nudelnest

Kompott von Rhabarber mit Vanilleflan



Frühlingsvariante B

Frischer Eisberg-Rucola-Salat
mariniert mit Balsamico und Olivenöl
dazu Räucherlachsstreifen

Spargelcremesuppe mit Schinkenchip

Zarte Schweinemedallions
in Gorgonzolasauce
mit Kaiserschoten
umlegt von Spritzkartoffeln

Geschäumtes Limettensorbet





Unsere Küche im Sommer

Sommerliche Variante A

Frischer Shrimps-Ananas-Feldsalat
mariniert mit Senf-Honig-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Pfifferlingklößchen

Kleine Kalbsschnitzel
in Weißwein-Limonensauce
mit Zucchini-Schiffchen und Safranrisotto

Quarkmousse mit Kompott
von Sommerbeeren



Sommerliche Variante B

Sommerliche Blattsalate
an Zitronensahne
mit einem Duett
von Erdbeere & Banane

Gelbe Paprikacremesuppe
mit Pinienkernen

Gebratene Forelle mit Kerbelcreme
und Speckbohnen
dazu Salzkartoffeln



Gekühltes Holunderblütensüppchen
mit frischen Beeren der Saison



Unsere Küche im Herbst

Herbstliche Variante A

Feldsalat im Kürbiskernöl
mit gebratenen Speckwürfeln und Croûtons

Rinderkraftbrühe
mit Eierkuchenstreifen und Gemüsewürfeln

Scheiben vom Frischlingsrücken
mit gebratenen Waldpilzen
an Portweinsauce
dazu Rotkohl und Schupfnudeln

Mousse von Bitterschokolade
mit Orangenkompott und Schokoladen-Chiliküchlein



Herbstliche Variante B

Heißgeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

Kartoffelcremesuppe
mit Speckwürfeln

Brust und Keule von der Bauernente
an Traubensauce
mit Blättern von Rosenkohl
dazu Dauphinkartoffeln

Apfelstrudel mit Rosinen
an Vanillesauce





Unsere Küche im Winter

Winterliche Variante A

Rauchlachs-Crèperöllchen
mit Tannenhonig-Senfsauce
und Salatspitzen



Geschäumte Suppe
vom Rosenkohl
mit Mandelsahne

Spanferkelbraten
mit Schwarzbiersauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel
und Kartoffelplätzchen



Christstollenparfait
mit warmen Rumtopf Früchten

Winterliche Variante B

Mildgeräucherte Entenbrust
mit Waldpilzsalat, Apfelvinaigrette
und Walnusskernsplittern

Wildessenz mit Klößchen

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen
an Grauburgundersauce

Schokoladenlasagne
mit halbgeschlagener Lebkuchensahne
und beschwipsten Zwetschgen





Kreieren Sie Ihr Menü selbst!

Vorspeisen:

- Geräucherte Gänsebrust an Frühlingsalat
- Gegrillte Mangoscheiben mit Currygarnelen
- Papaya mit Schinken auf Rucolasalat mit Preiselbeerdressing
- Überbackene Polenta-Taler mit Frischkäse auf einem Salatbett
- Gefüllte Avocado mit Krabben und Kräuter-Knoblauch-Dip

Suppen:

- Wirsingsuppe mit Räucherlachs
- Graaler Hochzeitssuppe mit Kräutereierkuchen
- Ingwer-Currysuppe
- Möhren-Kokossuppe
- Rote-Betesuppe mit Milchschaum
- Sahnige Kartoffelsuppe mit Krabben



Kreieren Sie Ihr Menü selbst!

Hauptgänge Fisch:

- Duett vom Zander und der Lachsforelle auf Safransauce an Kräuterreis, dazu reichen wir eine bunte Gemüseplatte
- Seezungenfilet mit Salbei an Blattspinat und Petersilienkartoffeln
- Frisches Wildlachsfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree, dazu Zuckerschoten
- Gebratenes Dorschfilet auf Zitronenbuttersauce mit Kaiserschoten & Bandnudeln
- Boddenzanderfilet auf Spargelgemüse mit Kartoffelplätzchen

Hauptgänge Fleisch:

- Hähnchenbrustfilet an Aceto-Schokoladensauce mit Fenchel und Safranreis
- Zarte Scheiben von der Lammkeule mit Thymiankruste auf Cherrytomaten und Kartoffelecken
- Zart geschmorter Kalbs- & Wildschweinbraten umlegt von frischem Marktgemüse dazu Macairekartoffeln
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce mit Kaiserschoten umlegt von Spritzkartoffeln
- Zart geschmorter Reh- & Hirschbraten auf Meerrettich-Rosenkohl-Gemüse, dazu Kroketten



Kreieren Sie Ihr Menü selbst!

Desserts:

- Gefüllte Crêpes mit Ingwer-Kirschsauce
- Erdbeercreme mit Löffelbiskuits
- Mascarpone-Beerencocktail
- Chili-Limetten-Mousse
- Birnen im Teigmantel mit Vanille-Zimtsauce



Buffetbestandteile frei zusammenstellbar

Suppen:

- Tomatensuppe
- Wildsuppe
- Fleischsoljanka mit Creme fraiche/saurer Sahne & Zitrone
- Graaler Fischsuppe
- Klare Hühnerbrühe

Salate:

- Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:
- Thunfisch
- warmen Hähnchenstreifen
- Schafskäse
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Rohkostsalat
- Matjessalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat
- Käsesalat
- Krabbensalat
- Eiersalat

Kalte Vorspeisen:

- Roastbeefröllchen gefüllt mit amerikanischem Salat
- Schinkenvariation
- Bratenplatte
- Käse-Trauben-Spieße
- Gefüllte Tomaten
- Eier gefüllt mit Kaviar
- Auswahl von französischem Rohmilchkäse
- Kleine Hähnchenspieße mit Yakitorigewürz auf Blattsalaten mit
- Orangenfilets und gebratenen Kürbis- & Pinienkernen
- Entenbrustscheiben an Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan & Cherrytomaten
- im Ganzen geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne, Feldsalat & Mandeln
- Räucherfischplatte
- Räucherlachsvariation
- Lachs-Matjes-Tatar mit Apfel, Dill & Gurke



Buffetbestandteile frei zusammenstellbar

Hauptgerichte Fisch:

- Zander
- Lachs
- Lachsforelle
- Heilbutt

Gemüsebeilage:

- Spinat
- Gemüsejulienne
- Zuckerschoten
- Gartengemüse

Sättigungsbeilage:

- Salzkartoffeln
- Reis
- Dauphinkartoffeln
- Herzoginkartoffeln

Hauptgerichte Fleisch:

- Krustenbraten
- Wildschweinbraten
- Kalbsbraten
- Filetmedaillons von Schwein und Rind
- Putengeschnetzeltes
- Filetgulasch
- Hähnchenbrust in süß-saurer Sauce

Gemüsebeilage:

- Sauerkraut
- Rotkohl
- Spargel (saisonal)
- Zuckerschoten
- Broccoli
- cremiertes Wirsinggemüse

Sättigungsbeilage:

- Salzkartoffeln
- Reis
- Dauphinkartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Klöße



Buffetbestandteile frei zusammenstellbar

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstvariation
- Bayrisch Creme
- Schokomousse
- Mango-Pfirsich-Creme
- Walnuss-Creme
- Tiramisu
- Eisspezialitäten des Hauses (siehe Eiskarte)



Eine kleine Auswahl aus unserem Torten- & Kuchenangebot

Schwarzwälder Kirschtorte	21,50 €	<input type="checkbox"/>
Schokocremetorte	20,50 €	<input type="checkbox"/>
Sanddorntorte	22,50 €	<input type="checkbox"/>
Champagner-Erdbeertorte	22,50 €	<input type="checkbox"/>
Mohn-Eierlikörtorte	20,50 €	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Sahnetorte	20,50 €	<input type="checkbox"/>
Joghurttorte	18,50 €	<input type="checkbox"/>
Obsttorte	12,50 €	<input type="checkbox"/>
Quarktorte	18,50 €	<input type="checkbox"/>
Frankfurter Kranz	18,50 €	<input type="checkbox"/>
Bienenstich	14,50 €	<input type="checkbox"/>
Streuselkuchen	14,50 €	<input type="checkbox"/>
Donauwelle	16,50 €	<input type="checkbox"/>



Weitere Ausstattungen

Unser heller Salon ist sehr gut für Geschäftsessen oder Tagungen geeignet.
Besprechen Sie mit uns im Vorfeld die Einzelheiten:
Welche Sitzordnung wünschen Sie?
Welche technische Ausstattung dürfen wir für Sie vorbereiten?
Wie möchten Sie Ihre Tagungsteilnehmer in den Pausen versorgen?

Folgende technische Ausstattungen können wir Ihnen bei uns im Hause zur Verfügung stellen:

- Leinwand
- Overheadprojektor
- Flipchart
- Farb-TV
- DVD-CD-Player