



Seegarten / Bistro - Cafe - Restaurant - Hotel, Seestraße 10, 25355 Barmstedt,
Tel 04123-92265 90, www.seegarten.info, E-Mail: faik.kokulug@gmx.de

Sehr geehrte Gäste,

ob Hochzeit oder Taufe, ob Geburtstag oder Konfirmation/Kommunion, was immer Sie feiern möchten: wir beraten Sie gerne!

Um Sie bei Ihrer Menüauswahl zu unterstützen haben wir nachstehend einige Speisen/Menüs/Buffets zusammengestellt, die Sie gegebenenfalls auch nach Ihren Wünschen ändern oder ergänzen können.

Wir bieten neben Speisen à la carte auch verschiedene Fingerfood-Variationen, Suppen, Vorspeisen, verschiedene Tellergerichte extra für Feierlichkeiten (für bis zu 20 Personen), am „Tisch servierte“ Speisen (für bis zu 35 Personen) sowie verschiedene Buffets (ab 50 Personen) an.

Für kleinere Feierlichkeiten (bis zu 36 Personen) haben wir ein separates, sogenanntes „Turmzimmer“ hell und freundlich, mit direktem Zugang zur Terrasse.

Verschaffen Sie sich gerne nachstehend einen Überblick unserer Menü-Anregungen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom

Seegarten
Bistro-Cafe-Restaurant-Hotel



Fingerfood-Variationen

Bruschetta (1 Stück helles Meterbrot belegt mit Tomaten und Zwiebeln – warm –	3,50 € / Stück
Fruchtspießchen	3,20 € / Spieß
Mozzarellasticks	3,30 € / Stick
Käsespießchen	3,30 € / Spieß
Minifrühlingsrollen	3,30 € / Rolle

Suppen

Hochzeitssuppe Klare Brühe mit Erbsen, Wurzeln, Reis	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	7,50 €
Broccolicremesuppe mit Hackklößchen	7,50 €

Saisonale Suppen

Kürbiskernsuppe mit Hackklößchen und Sahnehäubchen	7,50 €
Spargelcremesuppe mit Hackklößchen und Sahnehäubchen	7,50 €



Vorspeisen

Antipasti-Teller mit Knoblauchsoße, Brot	15,50 €
Cherrytomaten an Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing, Brot	€ 10,50
Nordseekrabbencocktail im Glas serviert, mit salzigen Cräckern	€ 15,50
Garnelen 8 Garnelen an Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing, Brot	€ 15,50
Lachsteller an Blattsalat 2 Scheiben geräucherter Lachs, 2 Scheiben Gravedlachs mit Brot	€ 18,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren in Blattsalat gebettet	€ 12,50



Buffet I

Brunchbuffet

Verschiedene Brötchen, Schwarzbrot, Butter
Marmeladen, Honig, Schokocreme
Joghurt, Müsli, Milch
Käseplatte
gemischte Aufschnittplatte
Eierplatte
Räucherlachsplatte mit Meerrettich

Putenrahmgeschnetztes mit Gemüse, Kroketten
Bandnudeln in Lachssoße
Rührei
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Dessert:

Hamburger rote Grütze
Obstsalat

pro Person 43,50 €

(Kinder bis einschl. 4. Lebensjahr frei, Kinder bis einschl. 12. Lebensjahr halber Preis)



Buffet II

Bratkartoffelbuffet

Sauerfleisch

Hackbällchen

Roastbeef mit Remouladensoße

Matjesfilets nach Hausfrauenart

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salat der Saison

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 45,50 €

(Kinder bis einschl. 4. Lebensjahr frei, Kinder bis einschl. 12. Lebensjahr halber Preis)



Buffet III

Buffet Italia

Kalte Speisen:

Gegrilltes Gemüse, gefüllte Peperoni, Oliven, Paprika, Schafskäsewürfel, Datteln im Speckmantel, Melonenschiffchen mit Serranoschinken, Hackbällchen, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Brotkorb, Butter

Warme Speisen:

Hähnchenbrust „Napoli“
Schweinemedallions in Champignonsahnesoße
Kroketten, Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse
Vegetarische Gemüselasagne

Salatbuffet:

Gemischter Salat der Saison mit hauseigenem Dressing auf Essig-Oel-Senf-Basis
Tomatensalat

Dessertbuffet:

Tiramisu
Vanilleeisplatten
Obstsalat mit Sahne

pro Person 55,00 €

(Kinder bis einschl. 4. Lebensjahr frei, Kinder bis einschl. 12. Lebensjahr halber Preis)



Buffet IV

Fisch-Buffer „Seegarten“

Lachsfilet, Seelachsfilet, Zanderfilet – gebraten –
mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
oder wahlweise Reis
Soße Bernaise, Zitronensoße
zwei Gemüse Ihrer Wahl

Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing (auf Essig-Oel-Senf-Basis
Gurkensalat

Zum Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder wahlweise heißen Himbeeren oder
Kirschen

Pro Person 55,50 €

(Kinder bis einschl. 4. Lebensjahr frei, Kinder bis einschl. 12. Lebensjahr halber Preis)



Einzelgerichte für spezielle Anlässe

Putengeschnetzeltes
mit Reis, Petersilienkartoffeln,
Beilagensalat

pro Person 24,00 €

1 Rinder- und 2 Schweinemedallions
mit Petersilienkartoffeln oder Kroketten,
Rotkohl oder Erbsen und Wurzeln, Soße
Beilagensalat

pro Person € 28,50

Frische Putenbrust
mit Petersilienkartoffeln oder Kroketten,
Rotkohl oder Erbsen und Wurzeln, Soße
Beilagensalat

pro Person 25,50 €



Für Ihre Trauerfeier:

4 Canapés - pro Person - belegt mit
Käse, Ei, Lachs, gekochtem Schinken
1 Stück ungefüllter oder gefüllter Butterkuchen
Selter unlimited
Kaffee unlimited

pro Person 25,50 €

1 Suppe nach Wahl
1 Stück ungefüllter oder gefüllter Butterkuchen
Selter unlimited
Kaffee unlimited

pro Person 24,50 €

2 Stücke Butterkuchen (gefüllt und ungefüllt)
Selter unlimited
Kaffee unlimited

pro Person 18,50 €

Gerne können Sie auch ein Angebot nach Ihren Wünschen bekommen.
Sprechen Sie uns bitte an.



Am Tisch serviert:

Verschiedene Medallions von Schwein, Rind, Pute
garniert mit Pilzen und Zwiebeln
zwei Gemüse Ihrer Wahl
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Soße Ihrer Wahl

pro Person 39,50 €

Rinder- und Schweinefilet (im Ganzen gebraten)
garniert mit Pilzen und Zwiebeln
zwei Gemüse Ihrer Wahl
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Soße Ihrer Wahl

pro Person 39,50 €

„Seegarten“ Fischteller
1 Stück Rotbarschfilet, 1 Stück Lachsfilet
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Reis
zwei Gemüse Ihrer Wahl, Soße Ihrer Wahl

pro Person 49,50 €

je Gericht inklusive Hamburger rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis
Heiße kirschen