



SEEHOTEL
AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Menü- & Büffetvorschläge



**Genießen Sie schöne Stunden
im Seehotel am Tankumsee!**

Seehotel am Tankumsee
-Bankettservice-
Eichenpfad 2
38550 Isenbüttel

Telefon: 0 53 74-910 0 | Fax: 0 53 74-910 91 | info@seehotel-tankumsee.de
www.seehotel-tankumsee.de



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Sehr geehrte Gäste,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause.

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen um Bankette, private Feste mit Familie und Freunden oder betriebliche Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Büffetvorschläge, die als Empfehlung und Anregung gedacht sind.

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Wenn Sie ein Probeessen wünschen empfangen wir Sie gern in unserem Haus. Bitte sprechen Sie Ihren gewünschten Termin mit unserem Küchenchef Herrn Siegfried Werth ab.

Die Ihnen vorliegenden Angebote gelten für ein gemeinsames, einheitliches Menü ab 10 Personen, die Büffets gelten ab 25 Personen. Unsere Menü- und Büffetvorschläge sind freibleibend. Alle vorherigen Menü- und Büffetvorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl Ihres Menüs oder Büffets.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Seehotel-Team



Ihr SEEHOTEL Team

...wir freuen uns auf Sie!!!



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Was Sie von uns wissen sollten

Wir bieten Ihnen verschiedene Räumlichkeiten an

- Wintergarten bis 60 Personen
- Restaurant „Seerose“ bis 60 Personen
- Salon Wolfsburg 1 & 2 bis 50 Personen
- Seeblick 1 bis 35 Personen
- Seeblick 1 & 2 bis 60 Personen
- Seeblick 1 - 3 bis 80 Personen
- Seeblick 1 - 4 bis 120 Personen
- „Wittinger“ Stübchen bis 30 Personen
- „Wittinger“ Stübchen inklusive Wolfsburg 1 bis 50 Personen
- „Wittinger“ Stübchen inklusive Wolfsburg 1 & 2 bis 70 Personen

Preisregelung für unsere kleinen Gäste

Für unsere kleinen Gäste ergibt sich für Menüs, Büffets und Getränkepauschalen folgende Preisregelung:

0 bis 3 Jahre	kostenfrei
4 bis 6 Jahre	€ 7,00
7 bis 11 Jahre	Hälfte des Preises
Ab 12 Jahre	volle Berechnung

Preise

Fast alle Lebensmittel kaufen wir zu Tagespreisen ein, welche großen Schwankungen unterliegen können. Wir behalten uns deshalb vor die Menü- & Büffetpreise maximal um 5 % zu erhöhen, sollten sich die Einkaufspreise verändern. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis. MWST-Erhöhungen gehen zu Lasten des Gastes.

Probeessen

Gern können Sie im Vorfeld Ihr gewähltes Menü oder Büffet probieren. Vereinbaren Sie mit uns Ihren gewünschten Termin für ein Probeessen mit Weinprobe. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ein Probeessen für maximal 4 Personen vorbereitet wird und mit € 35,00 pro Person berechnet wird.

Hinweis für Lebensmittelallergiker

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden, dann sind Sie bei uns in guten Händen. Teilen Sie uns im Vorfeld Ihre Unverträglichkeiten mit. Unser Küchenchef berät Sie gern und ist Ihnen bei der Erstellung eines darauf abgestimmten Menüs oder Büffets behilflich.



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Die engagierten Künstler tragen ebenfalls einen Teil zu einer gelungenen Veranstaltung bei. Damit Sie sich zwischendrin stärken können, besteht die Möglichkeit, dass Sie von uns mit Speisen und Getränken verköstigt werden. Für Feierlichkeiten, welche über viele Stunden gehen bieten wir Ihnen dazu eine Verpflegungspauschale an:

- Teilnahme am Menü/Buffer
- Alkoholfreie Getränke ohne Begrenzung
- Alkoholische Getränke werden separat nach Verzehr berechnet

Preis pro Person: € 45,00

Alternativ besteht die Möglichkeit den Verzehr individuell abzurechnen und eine Kleinigkeit extra zum Essen zu bestellen.

Mitnahme von Speisen

Sie haben die vielen Köstlichkeiten nicht ganz geschafft?

Dann lassen Sie sich die nicht verzehrten Speisen einfach von unserem Personal zur Mitnahme nach Hause einpacken. Dabei entsteht ein kleiner Kostenbeitrag von 4,00 € pro Verpackungseinheit. Selbstverständlich können Sie sich auch selbst Verpackungen oder Dosen zum Einpacken mitbringen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass aus hygienischen Gründen bestimmte Speisen, wie zum Beispiel Fisch, Hackepeter oder Gerichte mit Mayonnaise, nicht mitgenommen werden können.

Änderung der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

1. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Die genaue Personenzahl benötigt das Hotel 4 Werktage vor Veranstaltungsbeginn. Diese gilt als Berechnungsgrundlage.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Für Veranstaltungen, die über 8 Stunden hinausgehen, berechnen wir Ihnen für jede weitere Stunde 35,00 Euro pro Mitarbeiter. (Abbau- und Aufräumarbeiten sind mit enthalten)
4. Ab 24:00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von 30,00 Euro pro Stunde und Mitarbeiter.
5. Das Veranstaltungsende gilt bis maximal 02.00 Uhr als vereinbart. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Absprache mit dem Hotel.
6. Nach 02.00 Uhr erwartet das Hotel eine Umsatzgarantie für die Räumlichkeiten. Diese richtet sich nach der Größe der Räumlichkeiten.
7. Aufgrund eventueller stärkerer Preisschwankungen im Lebensmittelbereich und Getränkebereich, müssen wir uns eine Preisanpassung bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten.



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★



MENÜ I

Hochzeitssuppe

Gebratene Medaillons vom Schweinelendchen
und Poulardenbrust auf zweierlei Saucen
mit Gemüse der Saison, Kroketten und Kartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 32,50 pro Person

MENÜ II

Landzwiebelsuppe mit Käse Croûtons

Argentinisches Rinderfiletgeschnetzeltes in Dijon – Senfsauce
mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Gemüsereis und
kleiner Salat

Mousse au chocolate mit Ingwer

€ 39,50 pro Person



SEEHOTEL
AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

MENÜ III

Zum Empfang reichen wir Ihnen

Grissinistangen umschlungen von Parma Schinken

Feines Olivenöl, Basilikumpesto und Ciabatta mit sommerlichem Salatbukett an Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
(Chicorée Blätter, Ruccola, Feldsalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Pinienkernen)

Hochzeitssuppe

Perlhuhnbrust aus der Bretagne auf Calvados Saucenspiegel mit Weintraubenkraut und Olivenkartoffeln

Vanilleeis an Maraschino marinierten Beeren

€ 52,50 pro Person



SEEHOTEL
AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Vorschlag zur Sommerzeit

Empfang auf der Seeterrasse mit

- Gemüsekorb mit Kräuterquarkdip
- Kleine Frühlingsröllchen mit Soja Dip
- Crêpe Röllchen mit geräuchertem Lachs

SOMMERMENÜ

Consommé von Strauchtomaten mit Kalbfleischklößchen
und frischem Basilikum

Sommerliches Salatbouquet mit Balsamico-Himbeer-Vinaigrette
und warmen Lachstranchen auf Limonensauce

Limettensorbet

Gebratene Schweinelendchen auf Rahmpfifferlingen
an feinem Sommergemüse mit Kroketten und Kartoffeln

Dessert vom Büffet

Eisbombe mit Tischfeuerwerk und frisches Obst

€ 67,50 pro Person



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

BÜFFET I

Suppe

Tomaten – Orangencremesuppe in gebackener Tomate serviert

Warme Speisen

- Roastbeef mit Pfeffersauce
- Maispouardenbrust an Tomatenzucchini
- Fjordlachs an Pernod – Dillsauce mit geschmortem Chicorée
- Kroketten
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Pappardelle

Kalte Speisen

- Cantaloupmelone mit italienischem Landschinkencarpaccio
- Tomaten-Mozzarellatürmchen mit altem Balsamicogelée
- in feinem Olivenöl eingelegtes Gemüse (Paprikaschoten, Zucchini, Auberginen, Pilze)
- Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
- Italienische Brotspezialitäten mit Olivenöl, Pesto und Butter

Dessert

- Grana Padano mit Feigensenf
- Mascarpone – Erdbeercreme im Glas mit biscotto

€ 54,50 pro Person



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

BÜFFET II

Suppe

Rinderconsommé mit Kräuterflädle

Warme Speisen

- Maispoulardenbrust an Calvadossauce
- Limandesröllchen an Marsalasaucce mit Orangenmöhrrchen
- Schweinelendchen im Blätterteig gebacken „Wellington Art“*
- Grüne Bohnen
- Gebratene Drillinge
- Spätzle
- Kroketten

Kalte Speisen

- Variation von norwegischen Lachspralinen mit Auswahl an Saucen
- Glasierte Medaillons mit Früchten garniert und Jus Gelee
- Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Olivenöl mariniert
- Geflügelcocktail mit Mango und Ananas
- Kleine Strauchtomaten mit Mozzarella gefüllt
- Crevettencocktail im Glas
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot, Baguette und Brötchensonnen
- Butter & Radieschen-Schnittlauchquark

Dessert

- Käsewürfel mit Honig und Nüssen
- Obstsalat mit Mango-Minze Sauce
- Schokoladenmousse von Callebautschokolade

€ 59,00 pro Person

*Wenn Sie wünschen können wir Rinderfilet „Wellington“ für Sie zubereiten. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von € 9,00 pro Person.



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

BÜFFET III

Suppe

Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Krabben

Warme Speisen

- Kleine Truthahnmedaillons auf Kräutersaucenspiegel
- Butterfischmedaillons auf Chablis Saucenspiegel
- Gemüse der Saison
- Zuckerschoten
- Petersilienkartoffeln
- Grüne Bandnudeln

Kalte Speisen

- Marktfrische Rohkostsalatauswahl mit Joghurt- & Italian Dressing
- Champignonsalat mit Croûtons und Kräutern
- Geflügelsalat mit Ananaswürfeln
- Graved Fjordlachs mit einer Honig-Senf-Sauce
- Pfeffermakrelenfilets
- wacholdergeräucherte Forellenfilets
- Scheiben vom Roastbeef -rosa gebraten- mit Preiselbeeren-Ingwersauce
- Waldorfsalat mit Orangen & karamellisierten Walnüssen
- Speckkartoffelsalat
- Auswahl an Brot und verschiedenen Aufstrichen

Dessert

- Frisch aus dem Ofen → Danish Pastry
- Beerencocktail mit Vanillesauce

€ 58,00 pro Person



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

HAUS-BÜFFET

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe

Warme Gerichte

- Landschweinfilet am Stück mit Pilzen
- Putenschnitzel in Käsesauce
- Hähnchenbrust pikant gewürzt

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Kroketten
- Marktfrisches Gemüse

Kalte Speisen

- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- Glasierter Schweinerücken pikant garniert
- Geflügel und Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Käseauswahl aus den Ländern Europas

Salate

- Variation von Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Geflügelsalat
- Tomatensalat
- Nudelsalat
- Verschiedene Saisonsalate mit diversen Dressings

Dessert

- Fruchtsalat von frischen Früchten
- Mousse au chocolate

Zum Büffet reichen wir eine vielseitige Brot- und Butterauswahl

Mit einem warmen Gericht	€ 54,00 pro Person
Mit zwei warmen Gerichten	€ 58,50 pro Person
Mit drei warmen Gerichten	€ 60,50 pro Person



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Snacks & Häppchen für Aperitifs & Stehempfänge

Hausgemachte Canapeës

-mit Brie oder Salami	€ 3,50
-mit Schinken (roh oder gekocht)	€ 3,50
-mit Roastbeef, Parmaschinken oder Fisch	€ 4,50

Warme Snacks

Quiche Lorraine -mit Schinken und Zwiebeln Ø10,5cm	€ 5,50
Quiche mit Tomate - Mozzarella Ø10,5cm	€ 5,50
Quiche mit Lauch Ø10,5cm	€ 3,00
Mini Pizzateilchen	
-mit Tomaten, Schinken und Käse Ø 4cm	€ 1,60
-mit Tomaten, Salami und Käse Ø 4cm	€ 1,60
Mini Flammküchle Elsässer Art Ø 8cm	€ 1,50

Flying Büffet, salzig im Glas serviert

Ziegenkäse-Paprika-Tomatenconfit	€ 6,50
Lachstartar mit Dillcreme	€ 6,00
Tomatenpasta mit Pesto	€ 6,00
Kichererbsen-Hähnchen-Tandoori	€ 6,00

Flying Büffet, herzhaft

Mango-Paprika-Guacamole	€ 5,70
Foie Gras-Apfelkompott Pfefferküchlein	€ 5,70
Thunfisch-Garnelen-Pasta Perle de la Mer	€ 6,00
Gefüllte Mini Brezel 3 Fach	€ 3,50
-(Entenleber -Steinpilzmousse, Räucherlachs Limette, Tomaten-Pesto)	
Gefüllte Brotschiffchen 3 Fach	€ 2,70
-(Räucherlachs-Dillbutter, Rohschinken-Parmesan, Basilikumpesto)	
Wachtel mit Kirsch & Aprikose am Spieß	€ 2,00
Black Tiger Garnele im Backteig	€ 1,50

Süße Snacks

Mini Blätterteigtaschen „Danish Pastry“	
-mit Apfel 40g	€ 2,70
-mit Frischkäse 30g	€ 2,50
-mit Marillen 40g	€ 2,70

Muffins

-Schokolade mit Kokos 45g	€ 2,50
-Cappuccino 45g	€ 2,50
-Cheesecake-Mandarin 45g	€ 2,50

Cupcakes

-Lemon Meringue 57g	€ 7,00
-Red Velvet 57g	€ 7,00
-Chocolate 57g	€ 7,00



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Unsere Getränkepauschalen

Die Preise gelten für einen Zeitraum von 8 Stunden
z.B. ab 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr (oder Uhrzeit nach Vereinbarung)

Pauschale I - Alkoholfreie Getränke & Bier

- Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Wasser & Säfte)
- Kaffee
- Tee
- Wittinger Premium Pils
- Stackmanns Dunkel
- Hefeweizen
- Herrenhäuser alkoholfrei

€ 22,00 pro Person

Pauschale II - Alkoholfreie Getränke, Bier, Empfangssekt & Wein

- Sekt Hausmarke (trocken oder halbtrocken)
- Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Wasser & Säfte)
- Hausweine (Weißwein und Rotwein)
- Kaffee
- Tee
- Wittinger Premium Pils
- Stackmanns Dunkel
- Hefeweizen
- Herrenhäuser alkoholfrei

€ 45,00 pro Person

Pauschale III - Alkoholfreie Getränke, Bier, Empfangssekt & Wein

- Sekt Hausmarke (trocken oder halbtrocken)
- Hugo
- Aperol
- Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Wasser & Säfte)
- Hausweine (Weißwein und Rotwein)
- nach dem Essen ein Schnaps pro Person (z.B. Williams-Christ-Birne oder Sülfelder Korn oder nach Vereinbarung)
- Kaffee
- Kaffeespezialitäten
- Tee
- Wittinger Premium Pils
- Stackmanns Dunkel
- Hefeweizen
- Herrenhäuser alkoholfrei

€ 55,00 pro Person



SEEHOTEL
AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Unser Pauschalangebot für Ihre Hochzeit, Familienfeier oder Geburtstag...

Eine Feier ist mit vielen Kosten verbunden. Damit Sie stets alle Kosten im Überblick behalten, haben wir Ihnen ein Pauschalangebot zusammengestellt.

- Empfang mit Sekt und Orangensaft
- Menü oder Buffet nach Absprache
- Ausgesuchte Weine: Weißwein und Rotwein
- Wasser, Softgetränke, Bier, Kaffee und Tee
- Mitternachtsimbiss
- Tischdecken, Servietten, Stuhlhussen, Kerzenleuchter oder Teelichter
- Eine Übernachtung in unserer Suite (nach Verfügbarkeit, alternativ im Doppelzimmer superior), erhalten Sie als Geschenk des Hauses bei einer Feier ab 50 Personen.

Pauschalpreis pro Person € 105,00 inkl. MwSt.

(Extras werden separat berechnet)

Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder von 4 bis 6 Jahre zahlen € 7,00
Kinder von 7 bis 11 Jahre zahlen € 20,00
Kinder von 12 bis 17 Jahre zahlen € 44,50
Ab 18 Jahre wird der volle Preis berechnet.

(Die Pauschale kann sich je nach Auswahl des Menüs/Büffets ändern)

Die Pauschale ist individuell nach Ihren Wünschen anpassbar. Getränke und Speisen die nicht mit in der oben genannten Pauschale inbegriffen sind, werden nach Verzehr berechnet.

Unsere Pauschale ist auf 8 Stunden begrenzt (z.B. beginnt um 16:00 Uhr und endet um 24:00 Uhr oder Uhrzeit nach Vereinbarung) ab 24:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für die Mitarbeiter. Vorher und anschließend erfolgt die Abrechnung der Speisen und Getränke nach Verbrauch.



SEEHOTEL

AM TANKUMSEE ★ ★ ★ ★

Checkliste für Ihre geplante Hochzeitsfeier

Lehnen Sie sich getrost zurück und überlassen Sie uns die restliche Vorbereitung Ihrer Hochzeit. Damit Sie Ihren Zeitplan jedoch nicht ganz aus den Augen verlieren, haben wir für Sie im Folgenden eine Checkliste zusammengestellt.

NOCH EIN JAHR

- Hausführung und Raumbesichtigung vereinbaren
- Termin der Hochzeit festlegen
- Zimmerkontingent für Übernachtungsgäste reservieren
- individuelles Angebot für die Feier erstellen lassen

NOCH FÜNF MONATE

- Zeitlichen Ablauf der Feier planen
- Gästeanzahl festlegen
- Termin zum Probeessen mit Weinprobe vereinbaren
- Mögliche Tischform festlegen
- Abgleich der Hotelzimmer für die Hochzeitsgäste

NOCH VIER WOCHEN

- Sitzordnung festlegen
- Tischplan erstellen
- Tischkarten oder Gastgeschenke entwerfen
- letzten Termin zur Detailabsprache mit dem Hotel vereinbaren

NOCH EIN TAG

- Anlieferung von Hochzeitstorte, Blumendekoration und Gastgeschenken

NACH EINEM JAHR

- 1. Hochzeitstag im Seehotel am Tankumsee feiern und sich an die schöne Hochzeitsfeier erinnern...Genießen Sie ein paar Stunden oder Tage zu ZWEIT....
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.