

*Eure Hochzeit  
in der*



*See-Bar*

IHR HABT EUCH DAZU ENTSCHIEDEN,  
DEN NÄCHSTEN SCHRITT IN EINE  
GEMEINSAME ZUKUNFT ZU GEHEN.

Vor allem für euren schönsten Tag im Leben sucht Ihr  
etwas ganz Besonderes und erwartet perfekten Service.

Mit ganz viel Liebe zum Detail möchten wir eure  
Vorstellungen und Wünsche umsetzen und eure Feier  
unvergesslich machen.

Von Dekoration über Speise und Getränke bis hin zu  
Musik, DJ und Rahmenprogramm sind wir  
euer Ansprechpartner.







# See-

WIR FÜR EUREN PERFEKTEN TAG.

Stehempfang, à la carte, Menü, Buffet oder Mitternachtssnack. Wir richten uns nach euren individuellen Vorstellungen, damit euer großer Tag wirklich keine Wünsche offen lässt.

Ganz egal, ob eine große Hochzeit im Saal, eine freie Trauung auf der Wiese, eine kleine Feier im Wintergarten oder im Restaurant, bei uns ist alles möglich.





## UNSERE *GETRÄNKE* RUND UM SORGLOS PAKETE

Unsere „Getränke-Rundum sorglos Pakete“ sorgt bei eurer Hochzeitsfeier für entspannte Atmosphäre und volle Gläser.

Mit einer festen Auswahl an Getränken, die unbegrenzt serviert werden, müssen sich weder ihr noch eure Gäste Gedanken über Nachbestellungen machen.

Ob Sekt, Wein, Bier oder alkoholfreie Erfrischungen – jeder kann ganz nach Belieben genießen.

Die Getränkeflatrate schafft nicht nur Transparenz bei den Kosten, sondern trägt auch dazu bei, dass der Ablauf der Feier reibungslos und ohne Unterbrechungen bleibt. So könnt ihr euch voll und ganz auf das Feiern konzentrieren!



# BRONZE

50€  
pro Person

Die Getränkepauschale Bronze enthält folgende Getränkeauswahl:

- Sektempfang
- zwei verschiedene Hausweine
- Biere
- Softgetränke
- Wasser
- Kaffeespezialitäten

# SILBER

60€  
pro Person

Die Getränkepauschale Silber enthält folgende Getränkeauswahl:

- Sektempfang mit Hugo & Aperol
- Drei ausgewählte Weine
- Biere
- Drei verschiedene Longdrinks
- Drei Schnaps Sorten
- Sektcocktails Lillet/Hugo/Aperol
- Softgetränk
- Wasser
- Kaffeespezialitäten

# GOLD

80€  
pro Person

Die Getränkepauschale Gold enthält folgende Getränkeauswahl:

- Exklusiver Sektempfang mit frischen Beeren oder Hibiskusblüte, B-Iced mit frischer Minze, Orange & Limette
- Vier exklusive Weine
- Biere
- Sektcocktails Lillet/Hugo/Aperol/Amérie/Déjà-vu
- alle gängigen Longdrinks
- drei verschiedene Cocktails
- drei verschiedene Schnäpse
- Softgetränke
- Wasser
- Kaffeespezialitäten

## GETRÄNKEAUSWAHL:

**Longdrinks / Aperitif:** Wodka-Lemon, Whiskey-Cola, Havana Club oder Captain Morgan Cola, Gin Tonic, Jägermeister Fanta, Campari-O, Aperol, Lillet und „See Bar Special“

**Biere:** Stauder Pils, Stauder Pils alkoholfrei sowie Radler & Alster, Borbecker Altbier, Erdinger Weizen, Erdinger Weizen alkoholfrei

**Spirituosens:** Baileys, Jägermeister, Sambuca, Ramazzotti, Ouzo, Berliner Luft, Obstler, Williamsbirne, Grappa, Waldgeist

**Cocktails:** Sex on the Beach, Caipirinha, Mojito, Mai Tai, Pina Colada, Swimmingpool, Cuba Libre, Moscow Mule und Tequila Sunrise

Auch alkoholfreie Longdrinks, Aperitifs und Cocktails nach Absprache.

## Hinweise:

Ab der neunten Stunden wird pro angemeldete Person 10 € berechnet. Getränke können auch nach Verbrauch gebucht werden, hierzu kommen zusätzliche Personalkosten; pro Servicekraft und Stunde 30,00 €.





Bei einem Grillbuffet haben eure Gäste die Möglichkeit, sich selbst zu bedienen.

Mit dem Gang zum Grill können sie dabei zusehen, wie die Speisen frisch zubereitet werden. Dieses Konzept bietet die Flexibilität, dass jeder Gast genau das wählen kann, was er oder sie gerne isst.

Egal ob Fleisch, Gemüse oder Beilagen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Besonders praktisch: Wer noch Appetit hat, kann sich problemlos einen Nachschlag holen und das Grillbuffet in vollen Zügen genießen.

UNSERE *GRILLBUFFET*  
RUND UM SORGLOS PAKETE





# BRONZE

40€  
pro Person

## VORSPEISEN

- Auswahl an hausgemachten Antipasti
- Auswahl an mediterranen Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gemischten Oliven/Peperoni
- Ofenfrischer Brotkorb mit Aioli

## BEILAGEN

- Rosmarin- Grillkartoffeln
- Saisonales Pfannengemüse
- gemischte Blattsalat
- Sesamdressing und Kräuterquark
- Omas Kartoffelsalat
- Sommerlicher Nudelsalat
- Grillsaucen und Partybrot

## VON UNSERER BBQ STATION

- Zartes Hüftsteak
- Marinierte Geflügelsteaks
- Saftige Schweinesteaks
- Duroc Rostbratwürstchen
- *auf Wunsch auch Geflügel und Vegetarisch*

## DESSERT

- Bayrisch Creme & frischer sommerlicher Obstsalat



# SILBER

50€  
pro Person

## VORSPEISEN

- Auswahl an hausgemachten Antipasti
- Auswahl an mediterranen Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gemischten Oliven/Peperoni
- Minigemüsepaprika mit Rucola-Frischkäsefüllung
- Vitello Tonnato
- Ofenfrischer Brotkorb mit Kräuterbutter und Aioli

## BEILAGEN

- Rosmarin- Grillkartoffeln
- Saisonales Pfannengemüse
- gemischte Blattsalat
- Separat Tomate/Gurke/Paprika
- Sesamdressing und Kräuterquark
- Omas Kartoffelsalat
- Sommerlicher Nudelsalat
- Gemischter Bauernsalat
- Grillsaucen und Partybrot

## VON UNSERER BBQ STATION

- Zartes Rumpsteak
- Marinierte Geflügelsteaks
- Saftige Schweinesteaks
- Marinierte Gambas
- Duroc Rostbratwürstchen  
*auf Wunsch auch Geflügel und Vegetarisch*

## DESSERT

- Beeren-Tiramisu
- Mousse au Chocolat

# GOLD

80€  
pro Person

## AUSWAHL AN FINGERFOOD

Tramezzini Vegetarisch | Tramezzini Thunfisch | Reibekuchen Lachs |  
Vegetarische Reibekuchen | Kalbsspieße mit Trüffelmayo |  
Caprese mit Rucola-Pesto | verschiedene Tartelettes |  
Dattel und Pflaumen im Speckmantel | Gambas auf Pflücksalat

## BEILAGEN

- Grillkartoffeln
- Kräuterquark
- Saisonales Pfannengemüse
- Rohkoststicks
- Belugalinsensalat; *wird mit knackigem Gemüse kombiniert – „nussig“ trifft „frisch“, dazu gesellt sich cremige Avocado & ein leichtes, süß-säuerliches Dressing*
- Couscous Salat mit einem Hauch frischer Minze
- Grillsaucen und Partybrot

## VON UNSERER BBQ STATION

- Virginia Hähnchenbrust aus dem Smoker
- Rinderfilet auf den Punkt rosa zubereitet
- zarte Lammkoteletts
- Flammlachs direkt vom Brett
- Gambas in Knoblauch-Chili-Öl
- Wildschwein Rostbratwürstchen
- Duroc Rostbratwürstchen  
*auf Wunsch auch Geflügel und Vegetarisch*
- Gegrillter Schafskäse mit Knoblauch,  
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln & Peperoni

## DESSERT

- gegrillte Pernod Ananas
- Panna Cotta mit Himbeermark



Bei einem Hochzeitsbuffet bedienen sich die Gäste selbst.

Die Speisen werden entweder auf einer separaten Tafel oder auf großen Tellern direkt auf den Tischen präsentiert.

In letzterem Fall spricht man von einem „Tisch-  
Buffet“ oder auch „Family Dinner“.

Der größte Vorteil eines Buffets liegt in seiner Flexibilität: Jeder Gast kann sich nach Belieben bedienen und genau das essen, worauf er oder sie Lust hat.

So findet garantiert jede:r etwas Passendes, und auch für besonders hungrige Gäste gibt es die Möglichkeit, nachzunehmen.

UNSERE *BUFFET*  
RUND UM SORGLOS PAKETE



# Bronze

49€  
pro Person

## VORSPEISEN

- Champignons in Balsamico geschmort
- Frischer Blattsalat
- "Peperonata" Paprika mit Honig geschmort
- Zucchini in Rosmarinöl geschwenkt
- Überbackene Auberginen
- Oliven, milde Peperoni
- Ofenfrischer Brotkorb mit Butter und Aioli

## BEILAGEN

- Gemischter Salat
- Mediterranes Gemüse an Tomatensugo
- Gebratene Drillinge mit frischen Kräutern
- Duftreis

## HAUPTSPEISEN

- Lachs im Ganzen in Weißweinsauce
- Saftiges Schweinefilet auf Pfefferrahm
- Penne "Vegetarisch" mit marktfrischem Gemüse

## DESSERT

- Mousse au Chocolat
- Frischer saisonaler Obstsalat



# SILBER



## VORSPEISEN

- Vitello Tonato
- Shrimps Cocktail
- Champignons in Balsamico geschmort
- Frischer Blattsalat
- Gemischte Antipasti Platte
- "Caprese" Bambinis von Tomate und Mozzarella
- Räucherfischplatte
- Ofenfrischer Brotkorb mit Butter und Aioli

## BEILAGEN

- Saisonales Gemüse
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes

## HAUPTSPEISEN

- Rinder Roastbeef Düsseldorfer Art
- Paprika Hähnchen
- Penne Rigate mit Lachswürfel in Trüffelrahm

## DESSERT

- Tiramisu mit frischen Beeren
- Panna Cotta mit Himbeermark

# GOLD



## GEMISCHTE ANTIPASTI & TAPAS AUSWAHL

*auf Wunsch auch als Tischbuffet möglich*

Eingelegte Oliven | gefüllte Peperoni | Aioli |  
Manchego-Bällchen | Datteln im Speckmantel |  
Feigen mit Chorizo | Serrano Schinken mit Honigmelone |  
Fenchelecken | gegrillte Pulpo-Arme in feinem Kräutersalat mit  
Knoblauchöl | Riesengarnele (Gambas) mit Kräuter-Knoblauch Marinade

## BEILAGEN

- Bunter saisonaler Pflücksalat
- Zartes junges Gemüse
- Prinzessbohnen im Speckmantel
- Salzkartoffeln in Butter und Petersilie geschwenkt
- Herzoginkartoffeln

## HAUPTSPEISEN

- Angus Rinderfilet
- Lammfilet auf dem Punkt gebraten
- Maispoularde
- Seeteufelmedaillons
- Lachs im Sesammantel
- Frische Trüffel-Pasta
- Vegetarische Gyoza

## DESSERT

- Tiramisu mit frischen Beeren
- Crema Catalana
- frischer saisonaler Obstsalat





Bei einem Menü treffen eine kleinere Auswahl an Speisen auf eine entspannte und stilvolle Dinner-Atmosphäre.

Durch die festgelegte Menüfolge und das Servieren direkt am Platz entsteht eine ruhige und angenehme Stimmung im Raum.

Jeder Gast erhält einen schön angerichteten Teller, was oft als besonders hochwertig wahrgenommen wird.

Ein weiterer Vorteil: Zwischen den Gängen lassen sich Redebeiträge oder Programmpunkte in Ruhe einplanen, ohne dass Hektik aufkommt.

## UNSERE *MENÜ* RUND UM SORGLOS PAKETE

# BRONZE



## VORSPEISE

Hochzeitssuppe

## HAUPTGANG

Flammlachs dazu Drillingen,  
Kräuterquark & Salat

**oder**

Maishähnchenbrust auf  
Walnuss- Bandnudeln mit frischen  
Waldpilzen & Parmesan

**oder**

Hüftsteak dazu Kartoffelgratin  
& saisonales Gemüse

**oder**

Green Lover Bowl  
Soba Nudeln | Edamame | Paprika  
Grünes saisonales Gemüse | Cashewkerne

## DESSERT

Vanilleeis auf frischen Früchten

# SILBER



## VORSPEISE

Vorspeisenvariation  
mit Gambas & Vitello Tonnato

## HAUPTSPEISE

Steinbeißerfilet auf  
getrüffeltem Kartoffelstampf  
dazu Rahmwirsing

**oder**

Rumpsteak auf Pfefferrahm  
dazu Pommes & saisonaler Salat

**oder**

Gefüllte Steinpilz-Gnocchi Bowl  
Waldpilze, Cherrytomaten & Salbei-Butter

## DESSERT

Schokosouffle  
Eis | Sahne | Beeren



# GOLD

69€  
pro Person

## VORSPEISE

Bruschetta von Waldpilzen mit Parmesan

oder

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree  
auf Chorizo-Schaum

## HAUPTGANG

Saltimbocca vom Kabeljau auf  
Pastinaken- Kartoffelpüree mit Safransauce

oder

Getrüffeltes Rinderfilet mit buntem  
Gemüse-Kartoffelgratin

oder

Vegane Alternative

## DESSERTVARIATIONEN

Pastel De Nata | Mousse au Chocolate |  
Panna Cotta auf Himbeerspiegel  
mit frischen Beeren garniert





## PAUSCHALPREISE FÜR KINDER

### SPEISEN

bis zum eigenem Platz  
kostenfrei

ab eigenem Platz - 11 Jahre  
halber Preis pro Person

ab 12 Jahre  
voller Preis pro Person

### GETRÄNKEFLAT

bis zum eigenem Platz  
kostenfrei

ab eigenem Platz - 11 JAHRE  
halber Preis pro Person

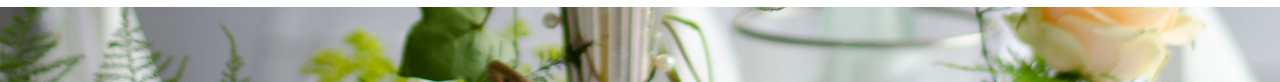
ab 12 JAHRE  
voller Preis pro Person







## UNSERE *DEKORATION* RUND UM SORGLOS PAKETE



### *Bronze*

Tisch dekoriert mit :

- Tischdecke
- Läufer
- Serviette

10€  
*pro Person*

### *Silber*

Klassisch dekoriertes Tisch mit :

- Tischdecke
- Läufer
- Serviette
- Kerzenleuchter
- Trockenblumen
- Tischnummern

20€  
*pro Person*

+ Stuhlhussen

### *Gold*

Exklusiv dekoriertes Tisch mit :

- Tischdecke
- Läufer
- Stoffserviette
- große 5/7 armige Kerzenleuchter
- indirekte Beleuchtung
- Frische Blumen
- Tischnummern

30€  
*pro Person*

+ Stuhlhussen  
+ Stuhlschleife

# DARF ES EINWENIG MEHR SEIN?

## NACHTZUSCHLAG PERSONAL

Bis 00:00 Uhr inklusive / ab 00:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag  
30,00 € je angefangene Stunde / Mitarbeiter\*in

## PERSONAL

30,00 € je angefangene Stunde/Mitarbeiter\*in

## CANDYBAR

In verschiedenen Variationen; ab 3,00 € pro Person

## FINGERFOOD & CANAPÉS

in verschiedenen Variationen; ab 6,00 € pro Person

## MITTERNACHTSSNACK

Duroc Currywurst (bei bedarf auch vegane Alternative) ; 6,00 € pro Person

## KRÜMELGELD

Kühlung, Besteck und Teller für mitgebrachten Kuchen; 3,00 € pro Person

## STUHLDEKORATIONEN

Stuhlhussen ab 5,00 € pro Person

Stuhlschleifen ab 2,00 € pro Person

Stuhlblumen ab 2,00 € pro Person





## ZUSÄTZLICHE OPTIONEN

### COCKTAILBAR

Schon mal an Cocktails gedacht?  
Unser Barkeeper kreiert euch und euren  
Gästen leckere Drinks für eure Hochzeit.

400€  
*für 2 Stunden*

### HÜPFBURG

Eine Hüpfburg für Klein und Groß

AB  
250€

### DJ

Inklusive Licht und Ton.

AB  
600€

### LIVEMUSIK.

AB  
500€

## UNSERE HERZENS-DIENSTLEISTER

Ob DJ's für die richtige Partystimmung, Fotograf-innen für traumhafte Erinnerungsfotos, Hochzeitskutsche und Feuerwerk, Trauredner-innen für eine ganz besondere Trauung, Floristinnen für Euren individuellen Hochzeitsschmuck oder Konditoren für Eure Traum-Hochzeitstorte. Wir arbeiten eng mit Dienstleistern unseres Vertrauens zusammen.

Sprecht uns gerne an!





Stauseebogen 39, 45259 Essen  
Tel.: 0201 50766041 Mail: [info@see-bar.com](mailto:info@see-bar.com)