

*Eure Veranstaltung
in der*

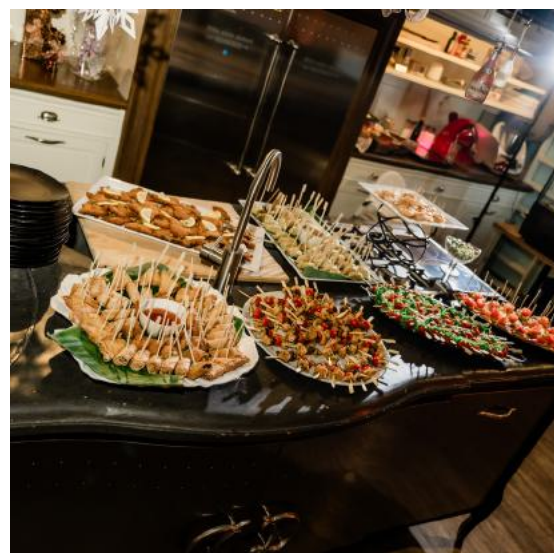


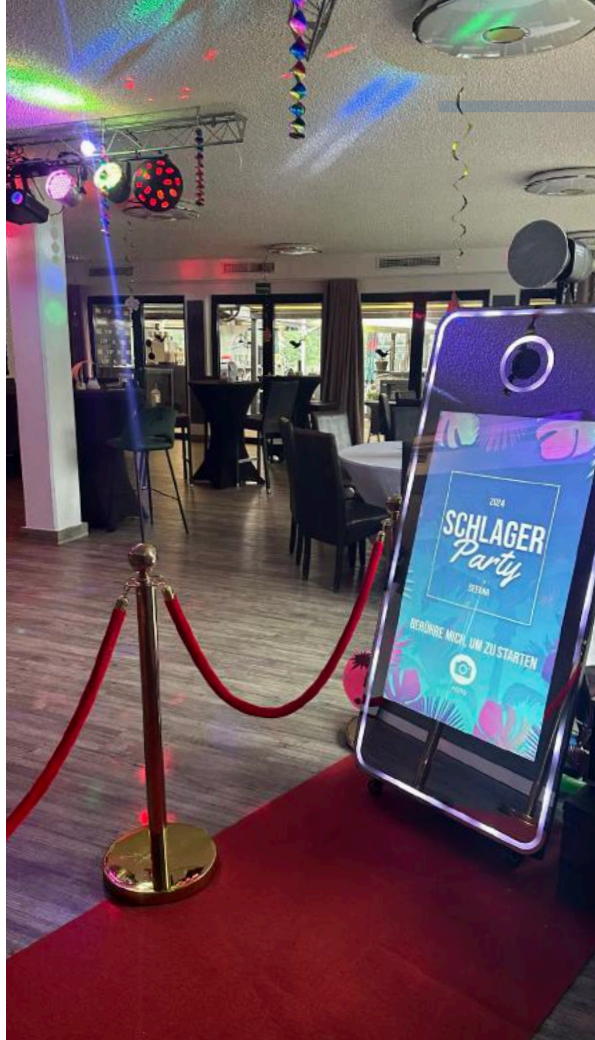
See-Bar

LASST UNS FEIERN! UNVERGESSLICH SCHÖN – IN DER SEE BAR!

Ob Geburtstag, Babyshower, Gender Reveal, Party, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmung, Beerdigung, Jubiläum, Küchenparty, Scheidungsparty oder Firmenfeier, bei uns wird jeder Anlass zu einem besonderen Erlebnis.

Genießt in stilvoller Atmosphäre, direkt am Baldeneysee, eine Feier ganz nach euren Wünschen. Wir bieten kulinarische Highlights, herzlichen Service und den perfekten Rahmen für euer Event, ob gemütlich im kleinen Kreis oder als große Festlichkeit.





See-

RUNDUM-SORGLOS FEIERN – MIT UNSEREN EVENT-PAKETEN!

Damit eure Feier genau so wird, wie ihr es euch wünscht, bieten wir drei flexible Rundum-Sorglos-Pakete:

- Basic – das Wesentliche, stilvoll serviert
- Premium – mehr Auswahl, mehr Genuss
- Deluxe – das volle Verwöhnprogramm

Flexibel & transparent! Bei uns gestaltet ihr euer perfektes Fest nach dem Baukastenprinzip – mit einer klaren Kostenübersicht. Ob Basic, Premium oder Deluxe ihr entscheidet, worauf euer Fokus liegt!

FRÜHSTÜCK MIT AUSSICHT AUF BRUNCH

FRÜHSTÜCK

ofenfrischer Brotkorb, Brötchen,
süßer Stuten (Bäckerware)

Butter, Müsli, Cornflakes,
Marmelade, Honig, Nutella,
Quark, Joghurt,

Wurstspezialitäten (Metzgerware),
Käseauswahl,
Tomate/Gurke,
Rührei,
Speck

19,90 € pro Person

ZUSATZOPTION

Körnerbrötchen	1,50 €
gekochte Eier	1,00 €
Nürnberger Würstchen	2,00 €
Rösti	1,00 €
Avocado-creme	2,00 €
Tomate Mozzarella	2,50 €
Räucherfisch, Lachs, Forelle	7,00 €
Matjes, Brathering	4,00 €
Krabbencocktail	5,00 €
Frisches Obst	3,50 €
Pancakes	1,00 €
Waffeln	2,00 €
Orangensaft	3,00 €
Filterkaffee oder Tee	5,00 €

HERZHAFTE GERICHTE

Hähnchen-Curry	9,90 €
Pasta Veggie	7,90 €
Fischfilet auf Blattspinat	10,90 €
Schweinefilet auf Pfeffersauce	12,90 €
Basmatireis	2,00 €
Kartoffeln	2,50 €
Saisonales Gemüse	3,90 €





UNSERE *GETRÄNKE* RUNDUM-SORGLOS-PAKETE

Unsere „Getränke-Rundum sorglos Pakete“ sorgen bei eurer Feier 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!

* Bitte beachtet, dass sich die angegebenen Preise bei starken Schwankungen der Lebensmittel-, Getränke- und Personalkosten entsprechend ändern könnten.

BASIC



Die Getränkepauschale Basic enthält folgende Getränkeauswahl:

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

DELUXE



Die Getränkepauschale Deluxe enthält folgende Getränkeauswahl:

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

PREMIUM



Die Getränkepauschale Premium enthält folgende Getränkeauswahl:

- Sektempfang mit Hugo & Aperol
- drei ausgewählte Weine
- verschiedene Biersorten
- drei verschiedene Longdrinks
- drei verschiedene Schnäpse
- Sektcocktails Lillet/Hugo/Aperol
- Softgetränke
- Wasser
- Kaffeespezialitäten

GETRÄNKEAUSWAHL:

Longdrinks / Aperitifs: 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

Spirituosen: 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 werden pro angemeldeter Person 10 € berechnet.

Getränke können auch nach Verbrauch gebucht werden, hierzu kommen zusätzliche Personalkosten; pro Servicekraft und Stunde 30,00 €.

* Bitte beachtet, dass aus organisatorischen Gründen immer mindestens zwei Servicekräfte gebucht werden müssen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.



UNSERE *GRILLBUFFETS* RUNDUM-SORGLOS-PAKETE

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.

* Bitte beachtet, dass sich die angegebenen Preise bei starken Schwankungen der Lebensmittel-, Getränke- und Personalkosten entsprechend ändern könnten.



BASIC

40€
pro Person

VORSPEISEN

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

BEILAGEN

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

VON UNSERER BBQ STATION

- Zarte Hühnsteaks
- Marinierte Geflügelsteaks
- Saftige Schweinesteaks
- Duroc Rostbratwürstchen
auf Wunsch auch Geflügel und vegetarisch

DESSERT

- Bayrisch Creme & frischer sommerlicher Obstsalat

PREMIUM

50€
pro Person

VORSPEISEN

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

BEILAGEN

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

VON UNSERER BBQ STATION

- Zarte Rumpsteaks
- Marinierte Geflügelsteaks
- Saftige Schweinesteaks
- Marinierte Gambas
- Duroc Rostbratwürstchen
auf Wunsch auch Geflügel und vegetarisch

DESSERT

- Beeren-Tiramisu
- Mousse au Chocolat

DELUXE

80€
pro Person

AUSWAHL AN FINGERFOOD

Tramezzini vegetarisch | Tramezzini Thunfisch | Reibekuchen Lachs | vegetarische Reibekuchen | Kalbsspieße mit Trüffelmayo | Caprese mit Rucola-Pesto | verschiedene Tartelettes | Datteln 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



UNSERE *BUFFETS* RUNDUM-SORGLOS-PAKETE

Bei einem Buffet 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 jeder etwas Passendes, und auch für besonders hungrige Gäste gibt es die Möglichkeit, nachzunehmen.

* Bitte beachtet, dass sich die angegebenen Preise bei starken Schwankungen der Lebensmittel-, Getränke- und Personalkosten entsprechend ändern könnten.

BASIC

49€
pro Person

VORSPEISEN

- Champignons in Balsamico geschmort
- frische Blattsalate
- "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

- Flammlachs
- saftiges Schweinefilet auf Pfefferrahm
- Penne "vegetarisch" mit marktfrischem Gemüse

DESSERT

- Mousse au Chocolat
- frischer saisonaler Obstsalat



PREMIUM



VORSPEISEN

- Vitello Tonato
- Shrimps Cocktail
- Champignons in Balsamico geschmort
- frische Blattsalate
- 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

DELUXE



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.

* Bitte beachtet, dass sich die angegebenen Preise bei starken Schwankungen der Lebensmittel-, Getränke- und Personalkosten entsprechend ändern könnten.

UNSERE *MENÜS* RUNDUM-SORGLOS-PAKETE



BASIC



VORSPEISE

Indische Rote Linsensuppe

HAUPTGANG

Flammlachs, dazu Drillinge,
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 und Cashewkerne

DESSERT

Vanilleeis auf frischen Früchten

PREMIUM



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

Schokoladensoufflé
Eis, Sahne und Beeren

DELUXE

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

Getrübzeltes Rinderfilet mit buntem
Gemüse-Kartoffelgratin

oder

Vegane Alternative

DESSERTVARIATIONEN

Pastel De Nata, Mousse au Chocolat,
Panna Cotta auf Himbeerspiegel
mit frischen Beeren garniert



BASIC

KLEINES GETRÄNKEPAKET

- Sektempfang
- Bier, Wein, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

VORSPEISEN

- Baguette Aioli | gemischter Salat | Bruschetta

HAUPTSPEISEN

- verschiedene Burger
- Ofenkartoffel | Smashed-Kartoffeln | Dips

DESSERT

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schokoladeneis

PREMIUM

MITTLERES GETRÄNKEPAKET

- B-Iced Sektempfang
- Bier, Wein, Grappa, Ramazzotti
- Softgetränke & Kaffeespezialitäten
- Longdrinks

VORSPEISEN

- Baguette Aioli
- Rote-Bete-Carpaccio
- Lachstatar

HAUPTSPEISEN

- Rumpsteak
- Lachssteak
- Pasta mit Gambas
- Kartoffelgratin | Süßkartoffelstampf

DESSERT

- Schokoladen Soufflé | Eis | Beeren



KÜCHENPARTY / KOCHSCHULE ab 15 Personen

Die besten Partys sind in der Küche!

Koche zusammen mit unseren Köchen dein eigenes Menü und erlebe eine unvergessliche Zeit voller Spaß und kulinarischer Entdeckungen. Alles kann, nichts muss!

DELUXE

GROSSES GETRÄNKEPAKET

- Champagnerempfang
- Bier, Wein,
- Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- Longdrinks | Cocktails

VORSPEISEN

- Gyoza
- Rindercarpaccio
- Thunfischtatar
- Gambas in Knoblauch-Chili-Öl

HAUPTSPEISEN

- Rinderfilet
- Thunfischsteak
- Sushi
- Herzoginkartoffeln | marktfrisches Gemüse

DESSERT

- Goldene Tonkabohnen-Crème mit Passionsfruchtspiegel und karamellisierten Pistazien
- Tiramisu nach Art des Hauses



PAUSCHALPREISE FÜR KINDER

SPEISEN

- Babys bis zum eigenen Platz kostenfrei
- ab eigenem Platz - 11 Jahre halber Preis pro Person
- ab 12 Jahre voller Preis pro Person

GETRÄNKEFLAT

- Babys bis zum eigenen Platz kostenfrei
- ab eigenem Platz - 11 Jahre halber Preis pro Person
- ab 12 Jahre voller Preis pro Person

KINDERGEBURTSTAGS PARTY

KINDERBUFFET

ab 10 Kindern 20,00 € pro Kind

VORSPEISEN

Gemügesticks mit Kräuterquark
Käsewürfel & Trauben
Baguette mit Aioli

HAUPTSPEISEN

Pasta mit Tomatensoße oder Butter
Chicken Nuggets mit Pommes
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

NACHSPEISEN

Joghurt mit Honig & Crunchy-Topping
Frischer Obstsalat

*Dekoration und Spiele können auf Wunsch zusätzlich gebucht werden





UNSERE *DEKORATIONEN* RUNDUM-SORGLOS-PAKETE

Basic

Tisch dekoriert mit :

- Tischdecke
- Läufer
- Serviette

10€
pro Person

Premium

Klassisch dekoriertes Tisch mit :

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

20€
pro Person

+ Stuhlhussen

Deluxe

Exklusiv dekoriertes Tisch mit :

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

30€
pro Person

+ Stuhlhussen
+ Stuhlschleife

DARF ES EIN WENIG MEHR SEIN?

NACHTZUSCHLAG PERSONAL

Bis 00:00 Uhr inklusive / ab 00:00 Uhr gilt ein Nachzuschlag von 30,00 € je angefangene Stunde / Mitarbeiter*in

PERSONAL

30,00 € je angefangene Stunde/Mitarbeiter*in

KUCHENBUFFET INKL. FILTERKAFFEE & TEE

Bronze: 15,90€ / Silber: 18,90€ / Gold: 21,90€ pro Person

CANDYBAR

In verschiedenen Variationen; ab 3,00 € pro Person

FINGERFOOD & CANAPÉS

In verschiedenen Variationen; ab 6,00 € pro Person

MITTERNACHTSSNACK

Duroc Currywurst / Gulaschsuppe ; ab 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

*Genieße alle Speisen auch in einer leckeren veganen Variante!



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.

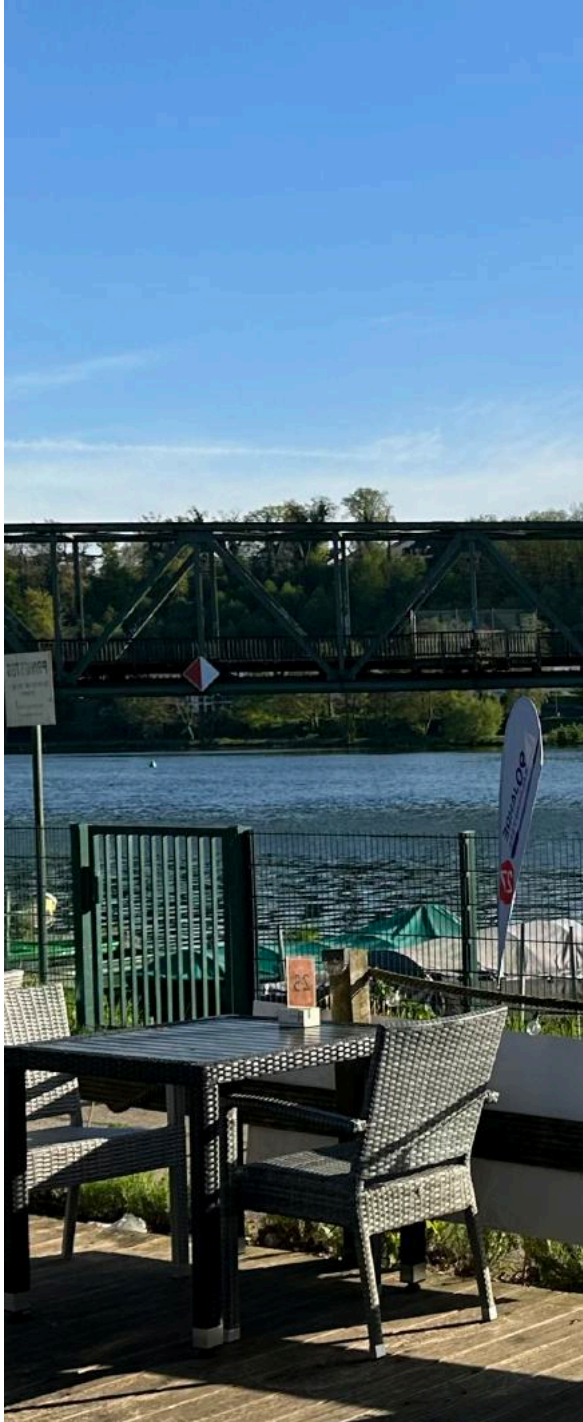
AB
500€

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