

# *Veranstaltungsmappe*

2026

*Hotel Seehof Berlin*





*Sie planen Ihre Hochzeit und suchen einen traumhaften Ort zum Feiern?*

*Sie möchten den 80. Geburtstag Ihrer Mutter in einem gehobenen Ambiente begehen?*

*Ihre Jüngsten werden eingeschult und Sie suchen den idealen Ort für das Zuckertütenfest?*

***Wir haben „Das“ was Sie suchen!***

*Unsere eleganten Räume, der exklusive Service und die ausgezeichnete Gastronomie machen Ihre Feier zu einem besonderen Fest. Die angeschlossene große Terrasse, mit Blick über den Lietzensee, den Park und den Funkturm, bietet Ihnen eine traumhafte Atmosphäre.*

*Von einer Kaffeetafel bis zu einem aufwendigen 6-Gang-Menü ist alles möglich.*

*Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie mit einer modernen und saisonalen Küche.*

*In einem persönlichen Gespräch gehen wir gern auf Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche ein, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten zu können.*

***Buchen Sie Ihre benötigten Zimmer direkt bei uns und profitieren Sie als Gastgeber von einem exklusiven Preisnachlass von 10 % auf den Zimmerpreis.***

*Preise: Stand Oktober 2025 – Änderungen vorbehalten!*

*Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Empfang  
auf unserer wunderschönen Terrasse!*



*Zum Beispiel mit...*

*halben belegten Brötchen je 3,50 € das Stück*

*wahlweise belegt mit Edamer, Brie, Frischkäse, Räucherlachs, gekochtem Schinken,  
italienischem Landschinken, Roastbeef, Salami oder Tomate-Mozzarella*

*Canapés je 4,00 € das Stück*

*wahlweise belegt mit Camembert, Hummus, Graved Lachs, Parmaschinken,  
Roastbeef, Salami Milanese, Tomate-Mozzarella*

# *Hochzeitsfeier „Mediterrane Träume“*

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,  
Tanzfläche & Tischdekoration*

## **Prosecco-Empfang**

*Prosecco  
Orangensaft, Mineralwasser*

## **Getränkepauschale**

*für 7 Stunden  
Grauburgunder „Schloss Affaltrach“  
Cantina Zaccagnini, il vino "dal tralcetto" Montepulciano d'Abruzzo  
König Pilsener vom Fass, St. Benediktiner Weissbier  
Bitburger alkoholfrei  
Coca-Cola, Fanta, Sprite  
Tonic, Bitter Lemon, Soda  
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle  
Gerolsteiner Mineralwasser  
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao  
Spirituosen werden nach Verbrauch abgerechnet  
und sind kein Bestandteil des Paketes.*

## **Buffet „Mediterran“**

### *Vorspeisen & Salate*

*Vitello tonnato / Thunfischsauce / Kapern  
Italienische Salami & Schinken Auswahl / Cantaloupe Melone  
Antipasti Gemüse / Caprese  
Meeresfrüchtesalat / Gemüsesalat / Nizza Salat*

### *Suppe*

*Paprikaschaum  
Basilikum-Pistazien-Pesto / Fadennudeln*

### *Hauptgerichte*

*Schweinefilet / Gorgonzolasauce / Blattspinat / Salbeignocchi  
Doradenfilet / Zitronen-Kapern-Butter / Artischocken / Tagliatelle  
Saltimbocca / Marsalasauce / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln  
Cannelloni / Spinat-Ricotta / Tomatensugo*

### *Dessert*

*Panna Cotta / Himbeersauce  
Tiramisu  
Creme brûlée  
Französische Käseauswahl / Birnensenf  
Ciabatta / Baguette / gesalzene Butter*

***ab 30 Personen, Preis pro Person 170,00 €***

# *Hochzeitsfeier „Wedding Barbecue“*

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,  
Tanzfläche & Tischdekoration*

## **Sekt-Empfang**

*Sekt „Hotel Seehof“  
Orangensaft, Mineralwasser*

## **Getränkepauschale**

*für 7 Stunden  
Grauburgunder „Schloss Affaltrach“  
Herr Gaul rot, Cuvee  
König Pilsener vom Fass, St. Benediktiner Weissbier  
Bitburger alkoholfrei  
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon  
Soda, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle  
Gerolsteiner Mineralwasser  
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao  
Spirituosen werden nach Verbrauch abgerechnet  
und sind kein Bestandteil des Paketes.*

## **Grillbuffet**

### **Vom Grill**

*Schweinekamm & Spareribs*

\*\*\*

*Roastbeef*

\*\*\*

*Kalbsrücken*

\*\*\*

*Lachsfilet & Garnelenspieße*

\*\*\*

*Marinierte Hähnchenbrust*

\*\*\*

*Merguez & Bratwurst*

\*\*\*

*Halloumi*

### **Vom Buffet**

*Grilltomate / Bohnengemüse / Champignons / Artischocken  
Kartoffelsalat mit Kürbisöl / Caesar Salad / Gemüsesalat / Coleslaw /  
Bulgur Salat / Antipasti Gemüse / Nudelsalat / Brotsalat  
BBQ-Sauce / Gremolata / Kräuterbutter / Café de Paris /  
Senfsauce / Currysauce  
Bauernbrot / Baguette / Ciabatta*

### **Dessert**

*Mousse au Chocolat / Amarena Kirschen  
Zitronencreme / Himbeersauce*

**ab 30 Personen, Preis pro Person 163,00 €**

# *Hochzeitsfeier „Luna di Miele“*

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,  
Tanzfläche, Menükarten & Tischdekoration*

## *Sekt-Empfang*

*Sekt Rosé „Hotel Seehof“  
Orangensaft, Mineralwasser*

## *Getränkepauschale*

*für 7 Stunden*

*Grauburgunder „Schloss Affaltrach“  
Cantina Zaccagnini, il vino "dal tralcetto" Montepulciano d'Abruzzo  
König Pilsener vom Fass, St. Benediktiner Weissbier  
Bitburger alkoholfrei  
Coca-Cola, Fanta, Sprite  
Tonic, Bitter Lemon, Soda  
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle  
Gerolsteiner Mineralwasser  
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

## *Menü*

*Antipasti*

*Vitello tonnato / Caprese / Hummus  
Grillgemüse / Rucola*

\*\*\*

*Bouillabaisse*

*Meerbarbe / Knurrhahn / Wolfsbarsch / Miesmuschel /  
Garnele / Wurzelgemüse / Pastis / Safran*

\*\*\*

*Kalbsrücken*

*Jus / Artischocke / grüne Bohnen /  
Portweinschalotten / Topinamburgratin*

\*\*\*

*Potpourri*

*Crème Caramel / weißes Espressoparfait / Tiramisu*

***ab 30 Personen, Preis pro Person 165,00 €***

# **„Genussreise“**

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,  
Tanzfläche, Menükarten & Tischdekoration*

## **Sekt-Empfang**

*Sekt Rosé „Hotel Seehof“  
Orangensaft, Mineralwasser*

## **Getränkepauschale**

*für 7 Stunden*

*Silvaner „Fünf Freunde“ Schwane Qba  
Primo Primitivo di Manduria DOC, trocken  
Masseria la Volpe, Apulien  
König Pilsener vom Fass, St. Benediktiner Weissbier  
Bitburger alkoholfrei  
Coca-Cola, Fanta, Sprite  
Tonic, Bitter Lemon, Soda  
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle  
Gerolsteiner Mineralwasser  
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

## **Menü**

*Hummer*

*Kartoffelstroh / Wildkräuter / Krustentierbisque/  
Orange / Fenchel*

*\*\*\**

*Champagnerschaum*

*Eismeergarnelen / konfierte Tomate / Krupuk*

*\*\*\**

*Filet Wellington*

*Sauce Bernaise / Blumenkohl / Blattspinat /  
Kräuterseitlinge / Kartoffelgratin*

*\*\*\**

*Eisbombe*

**ab 30 Personen, Preis pro Person 167,00 €**



## *Festtagsmenü*

*(ab 10 Personen)*

### *Kalb*

*Tatar / Dijon Senf Sauce / Kapern /  
Limette / gebeiztes Eigelb / Wildkräuter*

\*\*\*

### *Hummerbisque*

*Fenchelflan / Flusskrebs / Creme fraîche*

\*\*\*

### *Dorade*

*Safranrisotto / Blattspinat / Pinienkerne / Gemüsestroh*

\*\*\*

### *Sanddornsorbet*

\*\*\*

### *Rinderfilet*

*Sauce Bernaise / Wilder Brokkoli / Bamberger Möhren /  
Kohlrabiperlen / Kartoffel-Trüffel-Soufflee*

\*\*\*

### *Schokolade*

*Mousse au Chocolat / weißes Schokoladenparfait / Brownie / Praline /  
Kirschgel / Vollmilchganache*

### *Pro Person*

*Komplettpreis 97,00 €*

*Preis ohne Vorspeise 81,00 €*

*Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 72,00 €*

*Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 56,00 €*

### *Weinempfehlung*

| <i>Weinempfehlung</i>                |                |                                           |                |
|--------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|----------------|
| <i>Rotwein</i>                       |                | <i>Weißwein</i>                           |                |
| <i>Merlot, Brumont<br/>Rouge VdP</i> |                | <i>Riesling „Fritz Willi“<br/>(Mosel)</i> |                |
| <i>0,75 l</i>                        | <i>35,00 €</i> | <i>0,75 l</i>                             | <i>33,00 €</i> |

## *Mediterranes Menü*

*(ab 10 Personen)*

### *Antipasti*

*Vitello tonnato / Caprese / Hummus /  
Grillgemüse / Rucola*

\*\*\*

### *Bouillabaisse*

*Meerbarbe / Knurrhahn / Wolfsbarsch / Miesmuschel / Garnele /  
Wurzelgemüse / Pastis / Safran*

\*\*\*

### *Tagliolini*

*Garnele / Tomatensugo / Rucola / Parmesan*

\*\*\*

### *Grünes Apfelsorbet*

\*\*\*

### *Kalbsrücken*

*Jus / Artischocke / grüne Bohnen /  
Portweinschalotten / Topinamburgratin*

\*\*\*

### *Potpourri*

*Crème Caramel / weißes Espressoparfait / Tiramisu*

### *Pro Person*

*Komplettpreis 95,00 €*

*Preis ohne Vorspeise 79,00 €*

*Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 70,00 €*

*Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 56,00 €*

### *Weinempfehlung*

| <i>Rotwein</i>                    |                | <i>Weißwein</i>           |                |
|-----------------------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| <i>Mayela Cosechero 2.0 Tinto</i> |                | <i>I Frati Lugana DOC</i> |                |
| <i>Bodega Bideona</i>             |                | <i>Lugana di Sirmione</i> |                |
| <i>Rioja, Spanien</i>             |                | <i>Cà dei Frati</i>       |                |
| <i>0,75 l</i>                     | <i>35,00 €</i> | <i>0,75 l</i>             | <i>39,00 €</i> |

## Goldenes Menü

(ab 10 Personen)

*Hummer*

*Kartoffelstroh / Wildkräuter / Krustentierbisque  
Orange / Fenchel*

\*\*\*

*Champagnerschaum*

*Eismeergarnelen / Konfierte Tomate / Krupuk*

\*\*\*

*Filet Wellington*

*Sauce Bernaise / Blumenkohl / Blattspinat /  
Kräuterseitlinge / Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Eisbombe*

*Pro Person*

*Komplettpreis 72,00 €*

*Preis ohne Vorspeise 54,00 €*

| <i>Weinempfehlung</i>       |                |                                                                        |                |
|-----------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Rotwein</i>              |                | <i>Weißwein</i>                                                        |                |
| <i>Herr Gaul rot, Cuvee</i> |                | <i>Schloss Proschwitz<br/>Goldriesling<br/>Weingut Prinz zur Lippe</i> |                |
| <i>0,75 l</i>               | <i>33,00 €</i> | <i>0,75 l</i>                                                          | <i>45,00 €</i> |

# Spargelmenü

(ab 10 Personen)

Dieses Menü ist nur während der allgemeinen Spargelernte buchbar!

## Spargelsalat

Carpaccio vom Rinderfilet / Schnittlauch / Tomate / Pinienkerne

\*\*\*

## Spargelcreme

Spargelstückchen / Kerbel / Sahne

\*\*\*

## Kabeljau

Limettenrisotto / marinierter grüner & weißer Spargel / Maracuja / Koriander

\*\*\*

## Spargelsorbet

\*\*\*

## Kalbsfilet

Morchelrahmsauce / Stangenspargel / neue Kartoffeln

\*\*\*

## Crème brûlée

Zitronengras / Toffee Spargel / Erdbeersorbet

## Pro Person

Komplettpreis 95,00 €

Preis ohne Vorspeise 77,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 72,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 57,00 €

## Weinempfehlung

### Weißwein

Sauvignon Blanc  
Weingut Geheimer Rat  
Dr. von Bassermann-Jordan

0,75 l

38,00 €

### Roséwein

Zweigelt Rosé DAC  
Weingut Geyerhof  
Kremstal, Österreich

0,75 l

37,00 €

## Menü "Jagdg Glück"

(ab 10 Personen)

Dieses Menü ist nur von Oktober bis Januar buchbar!

*Wachtel*

*Jus / Petersilienwurzel / Blätterteig /  
Amarant / Wildkräuter*

\*\*\*

*Wildconsommé*

*Steinpilzravioli / Wildschweinschinken / Grissini*

\*\*\*

*Cassissorbet*

\*\*\*

*Hirschrücken*

*Preiselbeerjus / Rosenkohl / Romanesco /  
Cranberry / Kartoffelkrusteln*

\*\*\*

*Baumkuchen*

*Nougatmousse / Brombeersauce / Baiser / weißes Schoko-Popcorn*

*Pro Person*

*Komplettpreis 81,00 €*

*Preis ohne Sorbet 74,00 €*

*Preis ohne Vorspeise und Sorbet 56,00 €*

| <i>Weinempfehlung</i>                                                       |                |                                  |                |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|
| <i>Rotwein</i>                                                              |                | <i>Weißwein</i>                  |                |
| <i>Primo,<br/>Primitivo di Manduria DOC,<br/>Masseria la Volpe, Apulien</i> |                | <i>Dalsheimer<br/>Chardonnay</i> |                |
| <i>0,75 l</i>                                                               | <i>36,00 €</i> | <i>0,75 l</i>                    | <i>37,00 €</i> |

## Fischmenü

(ab 10 Personen)

*Dorade & Jacobsmuschel*

*Tatar / Carpaccio / Orangensud / Rote Bete / Kernöl / Kaviar*

\*\*\*

*Brokkolicreme*

*Zandernocken / Crème fraîche / Kresse*

\*\*\*

*Pulpo*

*Limettenrisotto / Fenchel / Muschel / Tomate*

\*\*\*

*Zitronensorbet*

\*\*\*

*Seeteufel*

*Beurre blanc / Wirsing / Pastinake / Kartoffeln Duchesse*

\*\*\*

*Maracujatarte*

*Schokoladensorbet / Mandeln / Kokoshippe*

*Pro Person*

*Komplettpreis 97,00 €*

*Preis ohne Vorspeise 79,00 €*

*Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 74,00 €*

*Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 56,00 €*

### *Weinempfehlung*

*Rotwein*

*Primo,  
Primitivo di Manduria DOC,  
Masseria la Volpe, Apulien*

*0,75 l*

*36,00 €*

*Weißwein*

*I Frati Lugana DOC  
Lugana di Sirmione, Cà dei Frati*

*0,75 l*

*39,00 €*

## *Vegetarisches Menü*

*(ab 10 Personen)*

### *Gurkenvariation*

*Panna Cotta / Kaviar / Gel / Carpaccio / Salat*

\*\*\*

### *Tomatenessenz*

*Gemüseperlen / Schnittlauch / Ravioli*

\*\*\*

### *Cannelloni*

*Spinat-Ricotta / Parmesanschaum / Tomatenragout / Kresse*

\*\*\*

### *Himbeersorbet*

\*\*\*

### *Redefine Flanksteak*

*Jus / Strauchtomate / Artischocke / Kartoffel-Blätterteig-Schnitte*

\*\*\*

### *Kokos*

*Panna Cotta / Himbeersauce / Waldfrüchte /  
Minze / Ahorn Sirup*

*Pro Person*

*Komplettpreis 87,00 €*

*Preis ohne Vorspeise 73,00 €*

*Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 66,00 €*

*Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 52,00 €*

### *Weinempfehlung*

| <i>Weinempfehlung</i>   |                |                                   |                |
|-------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------|
| <i>Weißwein</i>         |                | <i>Roséwein</i>                   |                |
| <i>Grauer Burgunder</i> |                | <i>Zweigelt Rosé DAC</i>          |                |
| <i>Weingut Bischof</i>  |                | <i>Weingut Geyerhof, Kremstal</i> |                |
|                         |                | <i>Österreich</i>                 |                |
| <i>0,75 l</i>           | <i>37,00 €</i> | <i>0,75 l</i>                     | <i>37,00 €</i> |



# **Buffet „Lietzensee“**

(ab 25 Personen)

## **Vorspeisen & Salate**

Rindercarpaccio / Rucola / Pinienkerne / Parmesan

\*\*\*

Parmaschinken / Honigmelone

\*\*\*

Kräutercrêpe / Räucherlachs / Limetten-Schmand

\*\*\*

Graved Lachs / Dill-Senf-Sauce

\*\*\*

Caesar Salat / Pouardenbrust

\*\*\*

Rindfleischsalat / Waldorfsalat / Geflügelsalat

\*\*\*

Blattsalat / Balsamico Dressing / Nüsse

## **Suppe**

Rinderkraftbrühe

Celestine / Fleischklößchen / Eierstich

## **Hauptgerichte**

Kalbsrücken / Rahmjus / Kräuterseitlinge / Kroketten

\*\*\*

Buttermakrele / Meerrettichsauce / Blattspinat / Kichererbsen / Basmatireis

\*\*\*

Zucchini-Kartoffel-Rösti / Kokosmilch-Ratatouille

## **Dessert**

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Joghurtcreme / Waldfruchtkompott

\*\*\*

Europäische Käseauswahl

\*\*\*

Brotkorb / Butter / Kräuterquark

**pro Person 85,00 €**

# **Buffet „Seehof“**

(ab 25 Personen)

## **Vorspeisen & Salate**

*Shrimps Cocktail*

\*\*\*

*Landschinken / Melone*

\*\*\*

*Roastbeef / Cornichons*

\*\*\*

*Sauerfleisch / Remouladensauce / Bouletten / Mostrich*

\*\*\*

*Räucherfisch / Sahne-Meerrettich / Honig-Senf-Sauce*

\*\*\*

*Geflügelsalat / Fleischsalat / Tomatensalat / Gurkensalat /  
Blattsalat / Kräutervinaigrette / Joghurtdressing*

## **Suppe**

*Zuckerschotencreme / Garnele*

## **Hauptgerichte**

*Roastbeef / Portweinjus / Gartengemüse / Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Lachsfilet / Limettensauce / Gemüse Julienne / Butterreis*

\*\*\*

*Lammkeule / Rosmarinjus / weiße Bohnen / Thymian-Kartoffel-Stampf*

\*\*\*

*Gefüllte Tomaten / Fetakäse / Gemüseragout / Bulgur*

## **Dessert**

*Rote Grütze / Vanillesauce*

\*\*\*

*Grießflammeri / Erdbeersauce*

\*\*\*

*Zitronen-Quark-Creme / Pfirsichkompott*

\*\*\*

*Käseauswahl / Feigensenf*

\*\*\*

*Brotkorb / Schmalz / Butter*

**pro Person 89,00 €**

# **Buffet „Mediterran“**

(ab 25 Personen)

## ***Vorspeisen & Salate***

*Vitello tonnato / Thunfischsauce / Kapern*

\*\*\*

*Italienische Salami & Schinkenauswahl / Cantaloupe Melone*

\*\*\*

*Antipasti Gemüse / Caprese*

\*\*\*

*Meeresfrüchtesalat / Gemüsesalat / Nizza Salat*

## ***Suppe***

*Paprikaschaum*

*Basilikum-Pistazien-Pesto / Fadennudeln*

## ***Hauptgerichte***

*Schweinefilet / Gorgonzolasauce / Blattspinat / Salbeignocchi*

\*\*\*

*Doradenfilet / Zitronen-Kapern-Butter / Artischocken / Tagliatelle*

\*\*\*

*Saltimbocca / Marsalasaucce / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*Cannelloni / Spinat-Ricotta / Tomatensugo*

## ***Dessert***

*Panna Cotta / Himbeersauce*

\*\*\*

*Tiramisu*

\*\*\*

*Crème brûlée*

\*\*\*

*Französische Käseauswahl / Birnensenf*

\*\*\*

*Ciabatta / Baguette / gesalzene Butter*

***pro Person 79,00 €***

# **Grillbuffet**

(ab 25 Personen)

*Dieses Buffet ist nur vom 1. April bis zum 15. Oktober buchbar!*

## ***Vom Grill***

*Schweinekamm & Spareribs*

\*\*\*

*Roastbeef*

\*\*\*

*Kalbsrücken*

\*\*\*

*Lachsfilet & Garnelenspieße*

\*\*\*

*Marinierte Hähnchenbrust*

\*\*\*

*Merguez & Bratwurst*

\*\*\*

*Halloumi*

## ***Vom Buffet***

*Grilltomate / Bohnengemüse / Champignons / Artischocken*

\*\*\*

*Kartoffelsalat mit Kürbisöl / Caesar Salad / Gemüsesalat / Coleslaw /  
Bulgur Salat / Antipasti Gemüse / Nudelsalat / Brotsalat*

\*\*\*

*BBQ-Sauce / Gremolata / Kräuterbutter / Café de Paris /  
Senfsauce / Currysauce*

\*\*\*

*Bauernbrot / Baguette / Ciabatta*

## ***Dessert***

*Mousse au Chocolat / Amarena Kirschen*

\*\*\*

*Zitronencreme / Himbeersauce*

***pro Person 72,00 €***

## **Kleines Fingerfood Imbissbuffet pro Person 29,00 €**

*(ab 10 Personen buchbar)*

*Kleines Süppchen der Saison*

\*\*\*

*Currywurst mit Powder und Steinofenbrot*

\*\*\*

*Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto*

\*\*\*

*Vegetarische Frühlingsrolle mit Mangochutney*

\*\*\*

*Lachstatar mit Tomatenmousse*

\*\*\*

*Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs*

## **Großes Fingerfood Imbissbuffet pro Person 39,00 €**

*(ab 10 Personen buchbar)*

*Kleines Süppchen der Saison*

\*\*\*

*Wrap mit Shrimps und Curry-Mayonnaise*

\*\*\*

*Boulette mit Kartoffelsalat*

\*\*\*

*Kräutercrepe mit Gemüse und Schmand*

\*\*\*

*Quiche mit Lauch und Kräuterquark*

\*\*\*

*Roastbeef mit Remoulade und Gurkengel*

\*\*\*

*Rindfleischsalat mit Rauke und Pinienkernen*

\*\*\*

*Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs*

## *Fingerfood Buffet*



### *Eine Auswahl für 5,00 € pro Fingerfood*

*Kokos-Panna Cotta mit Mangoragout  
Joghurt-Limetten-Creme mit Zitrusalat  
Mousse au Chocolat mit Amarenakirsche  
Beerenragout mit Portwein und Tonkabohnensauce*

### *Eine Auswahl für 6,00 € pro Fingerfood*

*Lachstatar mit Tomatenmousse  
Wrap mit Shrimps und Curry-Mayonnaise  
Lackierte Jakobsmuschel mit Wakame  
Zanderfilet mit Champagnerkraut  
Quiche Lorraine mit Crème fraîche  
Quiche mit Lauch und Kräuter-Schmand  
Ziegenkäse mit Honig und Berglinsen  
Maispoularde mit Tomatenragout  
Geflügelsalat mit Ananas  
Rindfleischsalat mit Rauke und Pinienkernen  
Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto  
Roastbeef mit Remoulade und Gurkenringel  
Vitello tonnato mit Thunfisch und Kapern  
Boulette mit Kartoffelsalat  
Currywurst mit Powder und Steinofenbrot  
Entenspieß mit Erdnusssoße  
Kräutercrepe mit Gemüse und Schmand  
Brokkoli Flan mit Kerbelsoße und Sonnenblumenkernen  
Vegetarische Frühlingsrolle mit Mango-Chutney*

## Weinempfehlung für unsere Buffets

*Primo, Primitivo di Manduria DOC*

*Masseria la Volpe, Apulien*

36,00 €

\*\*\*

*Cantina Zaccagnini*

*Montepulciano d'Abruzzo*

31,00 €

\*\*\*

*Mayela Cosechero 2.0 Tinto*

*Bodega Bideona, Rioja, Spanien*

35,00 €

\*\*\*

*Zweigelt Rosé DAC*

*Weingut Geyerhof, Kremstal, Österreich*

37,00 €

\*\*\*

*Weingut Matthias Gaul*

*Le Rosé*

35,00 €

\*\*\*

*I Frati Lugana DOC*

*Cà dei Frati, Lugana di Sirmione*

39,00 €

\*\*\*

*Riesling*

*„Fritz Willi“*

33,00 €

\*\*\*

*Grauer Burgunder*

*Schloss Affaltrach*

29,00 €

### *Unsere Champagner*

*Veuve Clicquot Brut*

0,75 l 149,00 €

*Taittinger Brut Reserve*

075 l 129,00 €

*Béatrice Baron Prestige Rosé*

*Champagne Baron Albert*

0,75 l 89,00 €

### *Crémant, Prosecco & Sekt*

*Crémant de Loire "Cuvée Excellence"*

*Brut, Bouvet-Ladubay*

42,00 €

*Prosecco Reguta*

*Extra dry*

29,00 €

*Sekt*

*Schloss Affaltrach*

31,00 €

*Sekt Rosé*

*Schloss Affaltrach*

32,00 €

## *Unsere Getränkepauschalen*

*(ab 10 Personen)*

*7 Stunden-Getränkepauschale pro Person 69,00 €*

*4 Stunden-Getränkepauschale pro Person 44,00 €*

*Grauburgunder „Schloss Affaltrach“*

*Herr Gaul rot, Matthias Gaul, Cuvée aus Blauburgunder und Merlot*

*König Pilsener vom Fass*

*St. Benediktiner Weißbier*

*Bitburger alkoholfrei*

*Coca-Cola, Fanta, Sprite*

*Tonic, Bitter Lemon, Soda*

*Orangensaft, Apfelsaft, Gerolsteiner Apfelschorle 0,25l*

*Gerolsteiner Mineralwasser*

*Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

*7 Stunden- alkoholfreie Getränkepauschale pro Person 36,00 €*

*4 Stunden- alkoholfreie Getränkepauschale pro Person 21,00 €*

*Coca-Cola, Fanta, Sprite*

*Tonic, Bitter Lemon, Soda*

*Orangensaft, Apfelsaft, Gerolsteiner Apfelschorle 0,25l*

*Gerolsteiner Mineralwasser*

*Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

*Die Getränkepauschalen sind auf vier bzw. sieben Stunden begrenzt und können nicht verlängert werden. Jeder weitere Verzehr wird à la carte berechnet.*

## *Bestuhlungskapazitäten & Aufwandspauschale*

| <i>Veranstaltungsraum</i>              | <i>Fläche</i>      | <i>Block</i> | <i>Tafeln oder Einzeltische</i> | <i>U-Form beidseitig</i> | <i>U-Form außen</i> | <i>Raummiete pro Veranstaltung und Tag</i> |
|----------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------------------------|
| <i>Restaurant au Lac &amp; Nische</i>  | 92 m <sup>2</sup>  | -            | 56                              | -                        | -                   | 1.000,00 €                                 |
| <i>Restaurant au Lac &amp; Gobelin</i> | 145 m <sup>2</sup> | -            | 70                              | -                        | -                   | 1.200,00 €                                 |
| <i>Restaurant Nische</i>               | 28 m <sup>3</sup>  | 16           | 24                              | -                        | -                   | 200,00 €*                                  |
| <i>Raum Gobelin</i>                    | 52 m <sup>2</sup>  | 22           | 42                              | 28                       | 18                  | 400,00 €                                   |
| <i>Raum Wintergarten</i>               | 62 m <sup>2</sup>  | 22           | 28                              | 28                       | 18                  | 350,00 €                                   |
| <i>Terrasse</i>                        | -                  | -            | 60                              | -                        | -                   | 1.200,00                                   |

\*Für unseren separaten Bereich „Nische“ wird keine Raummiete, sondern eine Aufwandspauschale erhoben.

*Bei Buchung unserer Hochzeitspauschale erhalten Sie einen Rabatt auf die Raummiete, der der Anzahl Ihrer Gäste entspricht!*

## *Dekoration & Entertainment*

| <i>Leistung</i>                          | <i>Preis inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer</i> | <i>pro</i>    |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|
| <i>Beamer ab 2500 Lumen mit Leinwand</i> | 80,00 €                                        | <i>Tag</i>    |
| <i>Blumendekoration</i>                  | ab 30,00 €                                     | <i>Stück</i>  |
| <i>Menükarten</i>                        | 4,00 €                                         | <i>Stück</i>  |
| <i>Namenskärtchen</i>                    | 1,50 €                                         | <i>Stück</i>  |
| <i>Schokobrunnen ab 20 Personen</i>      | 7,50 €                                         | <i>Person</i> |
| <i>Currywurstbrunnen ab 20 Personen</i>  | 7,50 €                                         | <i>Person</i> |
| <i>Eisbombe ab 10 Personen</i>           | 10,00 €                                        | <i>Person</i> |
| <i>Tanzfläche</i>                        | 250,00 €                                       | <i>Tag</i>    |

*Ihre Veranstaltung liegt uns am Herzen.*

*Wir nehmen uns die Zeit, Sie persönlich und ausführlich zu beraten.*

*Unser engagiertes Team begleitet Sie durch Ihre Planungsreise  
individuell und professionell.*

*Ob bei Ihrer Hochzeit, privaten oder geschäftlichen Feier,  
sorgen wir für die kompetente Organisation  
eines reibungslosen Ablaufs Ihrer Feier in unserem Hause.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!*

## *Restaurant Au Lac*





## *Raum Gobelin*



## *Wintergarten*



## *Terrasse*



## Kontakt

*Frau Sueda Ünlütürk  
Hotel Seehof KG  
Lietzensee-Ufer 11  
14057 Berlin*

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <i>Telefon – Veranstaltungen:</i> | <i>030 / 320 02 – 155</i>             |
| <i>Telefon – Restaurant:</i>      | <i>030 / 320 02 – 177</i>             |
| <i>Telefax:</i>                   | <i>030 / 320 02 – 251</i>             |
| <i>E-Mail:</i>                    | <i>bankett@hotel-seehof-berlin.de</i> |
| <i>Homepage:</i>                  | <i>www.hotel-seehof-berlin.de</i>     |

## Anfahrt

*Von der Autobahnabfahrt am Funkturm erreichen Sie uns schnell über die Neue Kantstraße.  
Die Buslinie M49 hält an der Haltestelle „Kuno-Fischer-Straße“, in der unmittelbaren Nähe des Hotels, die U-Bahn-Station Sophie-Charlotte-Platz und die S-Bahn-Station Messe Nord/ ICC liegen nur wenige Gehminuten entfernt.*

