



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Veranstaltungsmappe

2025

Hotel Seehof Berlin





Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee



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.

Gern stellen wir Ihnen unsere Speisen- und Getränkeangebote vor.

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.

Preise: Stand November 2024 – Änderungen vorbehalten!



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

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



Zum Beispiel mit...

halben belegten Brötchen je 3,00 € das Stück

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

Canapés je 3,50 € das Stück

wahlweise belegt mit Emmentaler, Camembert, Kräuter-Frischkäse, Graved Lachs, Schwarzwälder Schinken, Parmaschinken, Roastbeef, Salami Milanese, Tomate-Mozzarella



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★

am Lietzensee

Hochzeitsfeier „Mediterrane Träume“

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,
Tanzfläche, Namenskärtchen & Blumenschmuck*

Prosecco-Empfang

Prosecco

Orangensaft

Getränkepauschale

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 / Marsalasaucen / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln

Cannelloni / Spinat-Ricotta / Tomatensugo

Dessert

Panna Cotta / Himbeersauce

Tiramisu

Crème brûlée

Französische Käseauswahl / Birnensenf

Ciabatta / Baguette / gesalzene Butter

ab 30 Personen, Preis pro Person 160,00 €



Hotel Seehof Berlin



am Lietzensee

Hochzeitsfeier „Wedding Barbecue“

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,
Tanzfläche, Namenskartchen & Blumenschmuck*

Sekt-Empfang

*Sekt „Hotel Seehof“
Orangensaft*

Getränkepauschale

*Grauburgunder „Schloss Affaltrach“
Mayela Cosechero 2.0 Tinto, Bodega Bideona, Rioja, Spanien
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.*

Vom Grill

Bratwurst vom Havelländer Apfelschwein

Roastbeef

Kalbsrücken

Lachsfilet / Garnelenspieße

Marinierte Hähnchenkeulen

Merguez

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 150,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Hochzeitsfeier „Luna di Miele“

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

Sekt-Empfang

*Sekt Rosé „Hotel Seehof“
Orangensaft, Mineralwasser
Eine Bruschetta pro Person*

Getränkepauschale

*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.*

Menü

Antipasti

*Vitello tonnato / Caprese / Hummus
Grillgemüse / Rucola*

Bouillabaisse

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

Kalbsrücken

*Jus / Artischocke / grüne Bohnen /
Portweinschalotten / Kartoffelpüree*

Potpourri

Crème Caramel / weißes Espresso Parfait / Tiramisu

ab 30 Personen, Preis pro Person 155,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

„Genussreise“

*inklusive Brautpaarzimmer mit Seeblick & Frühstück,
Tanzfläche, Namenskärtchen, & Blumenschmuck*

Sekt-Empfang

*Sekt Rosé „Hotel Seehof“
Orangensaft, Mineralwasser
Eine Bruschetta pro Person*

Getränkepauschale

Weißwein:

*Sancerre blanc
Domaine de la Jolive, M. Terrier*

Rotwein:

*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
Spirituosen werden nach Verbrauch abgerechnet
und sind kein Bestandteil des Paketes.*

Menü

Hummer

*Kartoffelstroh / Wildkräuter / Krustentierbisque/
Orange / Fenchel*

Champagnerschaum

Eismeergarnelen / Tomaten-Oliven-Tapenade / Gemüsestroh

Filet Wellington

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

Eisbombe

ab 20 Personen, Preis pro Person 160,00 €



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee





Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Festtagsmenü

(ab 10 Personen)

Kalb

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

Hummerbisque

Garnele / Wakamealgen / Sesam

Weißer Heilbutt

*Rahmsauerkraut / Trauben / Parmaschinken
Salbei / Pommery Senf Dauphine*

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 89,00 €

Preis ohne Vorspeise 76,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 68,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 54,00 €

Weinempfehlung

Rotwein

*Sherazade, Nero d'Avola
Sizilien, DOC, Donnafugata*

0,75 l

39,00 €

Weißwein

*Schloss Proschwitz
Meissener Grauburgunder
Weingut Prinz zur Lippe*

0,75 l

43,00 €



Hotel Seehof Berlin
 ★ ★ ★ ★
 am Lietzensee

Mediterranes Menü

(ab 10 Personen)

Antipasti

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

Bouillabaisse

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

Tagliolini

*Garnele / Weißweinsauce / getrocknete Tomaten /
 Blattspinat / Pinienkerne*

Mandarinensorbet

Kalbsrücken

*Jus / Artischocke / grüne Bohnen /
 Portweinschalotten / Kartoffelpüree*

Potpourri

Crème Caramel / weißes Espressoparfait / Tiramisu

Pro Person

Komplettpreis 84,00 €

Preis ohne Vorspeise 71,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 63,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 52,00 €

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>31,00 €</i>	<i>0,75 l</i>	<i>35,00 €</i>



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Goldenes Menü

(ab 10 Personen)

Hummer

*Kartoffelstroh / Wildkräuter / Krustentierbisque
Orange / Fenchel*

Champagnerschaum

Eismeergarnelen / Tomaten-Oliven-Tapenade / Gemüsestroh

Filet Wellington

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

Eisbombe

Pro Person

Komplettpreis 69,00 €

Preis ohne Vorspeise 53,00 €

Weinempfehlung

<i>Weinempfehlung</i>	
<i>Rotwein</i>	<i>Weißwein</i>
<i>Château Haut Madrac Cuvée Appellation Haut Médoc</i>	<i>Schloss Proschwitz Goldriesling Weingut Prinz zur Lippe</i>
<i>0,75 l 45,00 €</i>	<i>0,75 l 42,00 €</i>



Hotel Seehof Berlin
 ★ ★ ★ ★
 am Lietzensee

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 / mariniertes grüner & weißer Spargel / Maracuja / Koriander

Spargelsorbet

Kalbsfilet

Morchelrahmsauce / Stangenspargel / neue Kartoffeln

Toffee

ingelegter Spargel / Küchlein / Erdbeer-Minz-Eis

Pro Person

Komplettpreis 87,00 €

Preis ohne Vorspeise 74,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 66,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 55,00 €

Weinempfehlung

<i>Weinempfehlung</i>	
<i>Weißwein</i>	<i>Roséwein</i>
<i>Sauvignon Blanc Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan</i>	<i>Zweigelt Rosé DAC Weingut Geyerhof Kremstal, Österreich</i>
<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>36,00 €</i>	<i>32,00 €</i>



Hotel Seehof Berlin
 ★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Menü "Jagdglück"

(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 72,00 €

Preis ohne Sorbet 66,00 €

Preis ohne Vorspeise und Sorbet 54,00 €

Weinempfehlung

<i>Weinempfehlung</i>	
<i>Rotwein</i>	<i>Weißwein</i>
<i>Primo, Primitivo di Manduria DOC, Masseria la Volpe, Apulien</i>	<i>Schloss Proschwitz Meissener Grauburgunder Weingut Prinz zur Lippe</i>
<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>36,00 €</i>	<i>43,00 €</i>



Hotel Seehof Berlin
★★★★
am Lietzensee

Fischmenü

(ab 10 Personen)

Lachsvariation

*Tatar / Mousse / Kaviar /
Schnittlauch / Rettich*

Brokkolicreme

Zandernocken / Crème fraîche / Kresse

Risotto

Doradenfilet / Verjus / grüner Spargel / Glasnudeln

Zitronensorbet

Seeteufel

Beurre blanc / Wirsing / Pastinake / Kartoffeln Duchesse

Maracujatarte

Schokoladensorbet / Mandeln / Kokoshippe

Pro Person

Komplettpreis 78,00 €

Preis ohne Vorspeise 65,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 58,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 52,00 €

Weinempfehlung

Rotwein

*Sherazade, Nero d'Avola
Sizilien, DOC, Donnafugata*

0,75 l

39,00 €

Weißwein

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

0,75 l

35,00 €



Hotel Seehof Berlin
 ★ ★ ★ ★
 am Lietzensee

Vegetarisches Menü

(ab 10 Personen)

Gurkenvariation

Panna Cotta / Kaviar / Gel / Carpaccio / Salat

Tomatenessenz

Gemüseperlen / Schnittlauch / Ravioli

Rote Bete

*Seidentofu / Ketjap Manis / Frisée /
 Mini Bete / Mousse / Betegelee*

Rosa Apfelsorbet

Cannelloni

*Spinat-Ricotta / Parmesanschaum / Artischocken /
 Kirschtomaten / Pistazien / Kresse*

Kokos

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

Pro Person

Komplettpreis 69,00 €

Preis ohne Vorspeise 59,00 €

Preis ohne Zwischengericht und Sorbet 50,00 €

Preis Suppe, Hauptgang und Dessert 41,00 €

Weinempfehlung

<i>Weinempfehlung</i>	
<i>Weißwein</i>	<i>Roséwein</i>
<i>Grauer Burgunder Weingut Bischof</i>	<i>Zweigelt Rosé DAC Weingut Geyerhof, Kremstal Österreich</i>
<i>0,75 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>34,00 €</i>	<i>32,00 €</i>



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee





Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Buffet „Lietzensee“

(ab 25 Personen)

Vorspeisen & Salate

Rindercarpaccio / Rucola / Pinienkerne / Parmesan

Parmaschinken / Honigmelone

Kräutercrepe / Räucherlachs / Limetten-Schmand

Graved Lachs / Dill-Senf-Sauce

Caesar Salat / Poulardenbrust

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 78,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

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 85,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

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

Creme brûlée

Französische Käseauswahl / Birnensenf

Ciabatta / Baguette / gesalzene Butter

pro Person 75,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Grillbuffet

(ab 25 Personen)

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

Vom Grill

Bratwurst vom Havelländer Apfelschwein

Roastbeef

Kalbsrücken

Lachsfilet / Garnelenspieße

Marinierte Hähnchenkeulen

Merguez

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 65,00 €



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Kleines Fingerfood Imbissbuffet pro Person 26,00 €

(ab 10 Personen buchbar)

Kleines Süsspchen der Saison

Currywurst mit Powder und Steinofenbrot

Geflügelsalat mit Ananas und Koriander

Entenspieß mit Erdnusssoße

Lachstatar mit Tomatenmousse

Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs

Großes Fingerfood Imbissbuffet pro Person 36,00 €

(ab 10 Personen buchbar)

Kleines Süsspchen der Saison

Wrap mit Shrimps und Curry-Mayonnaise

Boulette mit Kartoffelsalat

Maispoularde mit Tomatenragout

Quiche Lorraine mit Crème fraîche

Roastbeef mit Remoulade und Gurkengelee

Rindfleischsalat mit Rauke und Pinienkernen

Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Fingerfood Buffet



Eine Auswahl für 4,00 € pro Fingerfood

*Kokos-Panna Cotta mit Mango und Pistazie
Joghurt-Limetten-Creme mit Zitrusalat
Mousse au Chocolat mit Cassis und Krokan
Beerenragout mit Portwein und Tonkabohnen*

Eine Auswahl für 5,00 € 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 und Koriander
Rindfleischsalat mit Rauke und Pinienkernen
Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto
Roastbeef mit Remoulade und Gurkengelee
Vitello tonnato mit Thunfisch und Kapern
Boulette mit Kartoffelsalat
Currywurst mit Powder und Steinofenbrot
Wiener Schnitzel mit Spiegelei
Entenspieß mit Erdnusssoße
Kräutercrepe mit Gemüse und Schmand
Brokkoli Flan mit Korbelssoße und Sonnenblumenkernen
Vegetarische Frühlingsrolle mit Mango-Chutney*



Hotel Seehof Berlin
★★★★
am Lietzensee

Weinempfehlung für unsere Buffets

Primo, Primitivo di Manduria DOC
Masseria la Volpe, Apulien
36,00 €

Cantina Zaccagnini
Montepulciano d'Abruzzo
29,00 €

Mayela Cosechero 2.0 Tinto
Bodega Bideona, Rioja, Spanien
31,00 €

Zweigelt Rosé DAC
Weingut Geyerhof, Kremstal, Österreich
32,00 €

I Frati Lugana DOC
Cà dei Frati, Lugana di Sirmione
35,00 €

Grauer Burgunder
Weingut Bischel
34,00 €

Grauer Burgunder
Schloss Affaltrach
29,00 €



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Unsere Champagner

Veuve Clicquot Brut
0,75 l 149,00 €

Taittinger Brut Reserve
0,75 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
39,00 €

Prosecco Regata
Extra dry
29,00 €

Sekt
Schloss Affaltrach
31,00 €

Sekt Rosé
Schloss Affaltrach
32,00 €



Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Unsere Getränkepauschalen

(ab 20 Personen)

7 Stunden-Getränkepauschale pro Person 59,00 €

4 Stunden-Getränkepauschale pro Person 36,00 €

*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, Apfelschorle
Gerolsteiner Mineralwasser
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

7 Stunden-Getränkepauschale pro Person 45,00 €

4 Stunden-Getränkepauschale pro Person 28,00 €

*Königs Pilsener vom Fass
St. Benediktiner Weißbier
Bitburger alkoholfrei
Coca-Cola, Fanta, Sprite
Tonic, Bitter Lemon, Soda
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
Gerolsteiner Mineralwasser
Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

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



Hotel Seehof Berlin
★★★★
am Lietzensee

Bestuhlungskapazitäten & Raummiete

<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</i>
<i>Restaurant au Lac & Nische</i>	92 m ²	-	70	-	-	1.000,00 €
<i>Restaurant au Lac & Gobelin</i>	145 m ²	-	80	-	-	1.200,00 €
<i>Restaurant Nische</i>	28 m ³	16	24	-	-	200,00 €
<i>Raum Gobelin</i>	52 m ²	22	42	28	18	400,00 €
<i>Raum Wintergarten</i>	62 m ²	22	30	28	18	350,00 €

Unsere Terrasse kann auch exklusive gebucht werden. Die Terrassenmiete beträgt 1.200,00 €.

Dekoration & Entertainment

<i>Leistung</i>	<i>Preis inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer</i>	<i>pro</i>
<i>Beamer ab 2500 Lumen mit Leinwand</i>	75,00 €	<i>Tag</i>
<i>Blumendekoration</i>	ab 30,00 €	<i>Stück</i>
<i>Menükarten</i>	3,00 €	<i>Stück</i>
<i>Personalisierte Menükarten</i>	4,00 €	<i>Stück</i>
<i>Namenskärtchen</i>	1,50 €	<i>Stück</i>
<i>Tischband</i>	2,50 €	<i>Meter</i>
<i>Schokobrunnen</i>	150,00 €	/
<i>Currywurstbrunnen</i>	150,00 €	/
<i>Tanzfläche</i>	160,00 €	<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!



Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Restaurant Au Lac





Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee





Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Raum Gobelin





Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

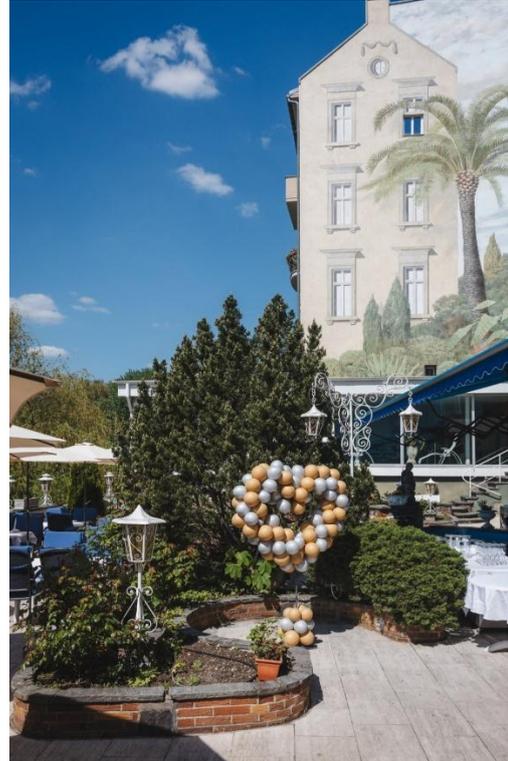
Wintergarten





Hotel Seehof Berlin
★ ★ ★ ★
am Lietzensee

Terrasse





Hotel Seehof Berlin

★★★★
am Lietzensee

Kontakt

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

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

Ein Teil der Fotos in dieser Mappe wurde uns von Herrn Michael Geipel zur Verfügung gestellt.
Er ist ein Hochzeitsfotograf und kann direkt über die Website:
www.unsere-hochzeiterinnerungen.de kontaktiert werden.

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.



Ausfahrt Messedamm / ICC

