



See Park  
Catering



*Feste stilvoll feiern*

# Herzlich Willkommen



## Catering & Partyservice

Mit dem See Park Catering wird aus Ihrer Festlichkeit ein unvergessliches Ereignis, an das sich Ihre Gäste gerne erinnern werden. Von der Planung bis zur Durchführung bietet Ihnen unser Team kreative Beratung und kompetenten Service - für Veranstaltungen jeder Größenordnung, in jeder Location.

Als Full-Service-Caterer kümmern wir uns um alle Details und setzen Ihre Wünsche maßgeschneidert um.

Dabei können Sie auf ein Komplett-Angebot mit individuellen Dekorationen, passendem Geschirr, komfortablen Zelten und professionellem Personal zurückgreifen.

## Genuss pur!

Von exklusiv bis rustikal findet unser Team für jeden Geschmack das Passende und ermöglicht eine optimale Planung, die ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Bitte verstehen Sie die aufgeführten Buffets nur als eine kleine Auswahl dessen, was möglich ist. Schildern Sie uns Ihre Wünsche und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Für eine persönliche Beratung steht Ihnen unser Küchenmeister Michael Pongs gerne zur Verfügung.



Küchenmeister Michael Pongs

02831-9290

0170-4893681

[pongs@seepark.de](mailto:pongs@seepark.de)

# Inhalt

Fingerfood	4
Canapés	6
Feines aus der Suppenküche	7
Buffets für Genießer	8
Desserts & Käse	15
Partybuffets	16
Für Ihre Party - Bausteine	18
BBQ	20
Leihservice & Personal	23





# Fingerfood

Raffinierte und reizvolle Snacks oder überraschende Häppchen-Kreationen - dem guten Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

## Wir empfehlen

- 3-4 Stück für den kurzen Empfang
- 4-6 Stück bei mittlerer Verweildauer der Gäste
- 7-10 Stück als Ersatz für Mittag- oder Abendessen

Fingerfood Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

## Kategorie I

- Fruchtige Käsespießchen
- Melone und Parmaschinken am Spießchen
- Aprikosen oder Datteln im Speckmantel
- Blutwurst mit scharfem Senf auf Röggelchen
- Mini Frikos auf pikanter Salsa
- Gebratener Leberkäs auf Kartoffelsalat
- Lachsmousse in Blätterteig
- Laugenkastanie mit Zwiebelmett
- Schinkenmousse in Blätterteig
- Laugenkastanie mit Obazda

pro Stück 1,40 €

# Fingerfood

5

## Kategorie II

- Strauchtomaten Mozzarella Spießchen mit Basilikumpesto
- Pumpernickeltürmchen mit Käsecrème und Olive
- Roastbeefröllchen auf Remouladensauce
- Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und Basilikum
- Geflügel-Ananas-Spießchen mit süß/sauer Dip
- Tacchino Tonnato (von der Putenbrust) mit Kapern und Thunfischcrème
- Rouquefortcrème mit Traube und Walnuss auf Pumpernickel
- Mini Spießchen mit Salami, getrockneter Tomate und Mozzarella

pro Stück 2,20 €

## Kategorie III

- Surf und Turf-Spießchen von Kalb und Riesengarnele
- Pumpernickeltürmchen mit Lachs- oder Forellenmousse
- Crostinis mit angebratenem Rindertatar
- Gebratene Riesengarnele mit Aioli
- Eismeergarnelen in Cocktailsauce
- Räucherlachsrollchen mit grünem Spargel
- Zucchinirollchen mit gebeiztem Lachs und Honig-Senf-Sauce
- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Kapern und Thunfischcrème
- Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten

pro Stück 3,00 €

Gerne erstellen wir Ihnen  
ein individuelles Angebot  
für ein warmes Fingerfood Buffet



# Unsere Canapés



Unsere Canapés eignen sich besonders für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen. Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten. Sie können auch zwischen einem hellen Weizen-Baguette oder einem dunklen Walnuss-Baguette wählen.

## Kategorie I

- Gekochter Bauernschinken
- Schwarzwälder Räucherschinken
- Milder Serranoschinken
- Gegrilltes Kasseler Rippenspeer
- Würziges Zwiebelmett
- Italienische Edelsalami
- Geräucherte Truthahnbrust
- Holländischer Gouda
- Nussiger Emmentaler

Einzelpreis pro Stück 1,80 €



## Kategorie II

- Roastbeef vom Weiderind
- Saftiges Hähnchenbrustfilet
- Strauchtomaten und Mozzarella
- Zarte Rauchmatjesfilets

Einzelpreis pro Stück 2,10 €

## Kategorie III

- Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Norweger Räucherlachs oder gebeizter Lachs
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Einzelpreis pro Stück 2,40 €

Auf Wunsch können anstatt belegter Baguette-Scheiben auch belegte Brötchenhälften bestellt werden.

(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)



# Feines aus der Suppenküche

## Suppen als Vorsuppe oder Begleiter eines Buffets

Wir rechnen 300 ml pro Person

- Kräftige Rindfleischsuppe  
mit Eierstich und Markklößchen .....3,50 €
- Rahmsuppe  
von Strauchtomaten mit Basilikumsahne .....3,50 €
- Rheinische Kartoffelsuppe  
mit Rauchspeckwürfeln .....3,50 €
- Leichte Lauchcrèmesuppe mit Croûtons .....3,90 €



## Kräftige, gehaltvolle Suppen zum „Sattessen“

Wir rechnen 500 ml pro Person

- Pikante Chillisuppe mit Hackfleisch,  
Paprika und roten Bohnen .....4,20 €
- Original ungarische Goulaschsuppe  
mit reichhaltiger Fleischeinlage .....4,50 €
- Gehaltvolle Erbsen- oder Linsensuppe  
mit Fleisch- und Wursteinlage .....4,50 €



## Deftige Eintopf- und Schöpfgerichte

Wir rechnen 500 ml pro Person

- Pikanter Currywursttopf  
(von 200 Gramm Wurst zubereitet) .....4,50 €
- Möhre Eintopf  
untereinander mit einer Mettwurst .....5,90 €
- Endivien untereinander  
mit gebratener Blutwurst .....5,90 €
- Chilli con Carne Rinderhackfleisch Topf  
mit Paprika und roten Bohnen .....5,90 €
- Schnibbelbohne Eintopf  
mit Rindfleischwürfeln .....6,50 €
- Grünkohleintopf bürgerlich  
mit einer Mettwurst .....5,90 €
- mit zwei Scheiben Kassler .....7,90 €
- mit einer Mettwurst und zwei Scheiben Kassler ...8,90 €



# Buffets für Genießer



## Das Feierliche

ab 20 Personen buchbar

### Vorspeisen am Tisch serviert

- Serrano-Schinken an Cantaloup-Melone
- Ruccola-Salat mit Parmesan
- Gemischtes Antipasti-Spießchen
- Tacchino Tonnato (von der Pute) mit Kapern und Thunfischcrème
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce dazu ein kleiner Brotkorb und Salzbutter

### Suppe am Tisch serviert

- Essenz vom Tafelspitz mit grünem Spargel, Eierstich und Markklößchen

### Hauptgänge als Buffet

- Düsseldorfer Krustenbraten mit Altbier-Senf-Sauce
- Weißes Kalbsragout mit Champignons und Spargel
- Truthahnbrust orientalisch, mit einer leichten Currynote pikant abgeschmeckt
- Ratatouille-Gemüse, Vichy-Karotten und fruchtiger Apfelrotkohl
- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
- Butterreis, bunte Tagliatelle und Kartoffel-Lauch-Gratin

### Dessert als Buffet

- After Eight Mousse
- Fruchtige Erdbeertiramisu
- Sahnige Karamell-Crème
- Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 31,00 €



# Buffets für Genießer

9

## Unser Klassiker

ab 20 Personen buchbar

### Vorspeisen

- Pochierte Tranchen vom Atlantiklachsfilet
- Norweger Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
- Zarte Rauchmatjesfilets mit roten Zwiebeln
- Filets von der Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
- Röllchen von zartrosa gebratenem Roastbeef auf Remouladensauce
- Feiner Schwarzwälder Räucherschinken an Melonenduo
- Mit Spinat gefüllte Poulardenbrust auf Tomatenspiegel
- Strauchtomaten und Mozzarella mit milder Balsamicoglace

### Salatbar

- Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Eiersalat mit Spargel und Champignons
- Rohkost von Karotten und Äpfeln
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln
- Baguette, Roggenbaguette mit Salz- und Kräuterbutter

### Hauptgänge

- Geschmorte Semmer-Rolle vom Weiderind in einer kräftigen Bratensauce
- Tranchen vom Schweinefilet mit einer milden Pfefferrahmsauce
- Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Wokgemüse – pikant abgeschmeckt
- Auswahl von Saison Gemüse, Thymiankartoffeln, Duftreis und bunten Bandnudeln

### Dessert

- Herrencrème mit Rum und Schokoladensplittern
- Luftige Quark-Limetten-Mousse
- Salat von frischen Früchten

pro Person 23,50 €



# Buffets für Genießer

## Der Genießer

ab 20 Personen buchbar

### Vorspeisen

- Rauchlachsrollchen mit grünem Spargel
- Gebratene Riesengarnelen auf Tomatenragout
- Terrine von Lachs und Spinat
- Mousse von Lachs und Forelle auf rheinischem Schwarzbrot
- Zarte Rauchmatjesfilets mit roten Zwiebeln
- Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse
- Flugentenbrust rosa gebraten an Orangensahne
- Mini-Schaschlik von Roastbeef und Zucchini
- Saftig gebratene Maispouardenbrust auf Cassisspiegel
- Gemischte gegrillte und gefüllte Antipasti-Auswahl

### Salatbar

- Rapunzel-Salat mit Himbeerdressing, Croutons und Kernen
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Schlangengurke
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Nudelsalat mit Zuckererbsen
- Baguette, Roggenbaguette mit Salz- und Kräuterbutter

### Hauptgänge

- Mit Spinat gefüllte Atlantik-Zungenrollchen auf Krustentierschaum
- Zarter Kalbsrücken unter der Kräuterkruste, am Buffet vom Küchenteam aufgeschnitten (bis 30 Personen servieren wir den Kalbsrücken aufgeschnitten im Chafing Dish)
- Tranchen vom Schweinefilet mit Schalotten-Portwein-Sauce
- Zarter Blattspinat und bunte Gemüseauswahl
- Herzhafte Rosmarinkartoffeln, gebratene Schupfnudeln und Wildreisgemisch

### Dessert

- Crème brûlée mit braunem Rohrzucker gratiniert
- Gestrudelte Mousse au chocolat
- Piña-Colada-Crème
- Frisches Saisonobst

pro Person 34,60 €



# Buffets für Genießer

11

Für den ganz besonderen Anlass

ab 30 Personen buchbar

## Zum Empfang als „fliegende Häppchen“

- Nordseekrabben mit Cocktailsauce
- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Kapern und Thunfischcrème
- „Surf and Turf“-Spießchen von Kalb und Riesengarnele
- Tomaten Mozzarella-Spießchen
- Zartrosa gebratenes Roastbeef auf Remouladensauce
- Fruchtiges Antipasti-Spießchen

(2 Fingerfood-Teile pro Person)



## Vorspeisen am Tisch serviert

- Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse
- Pochiertes Lachsmedaillon auf Rauke
- Mini-Schashlik vom Roastbeef und Zucchini
- Überbackene Antipasti von Aubergine, Zucchini und Kirschtomate
- Ein kleiner Brotkorb und Salzbutter

## Suppe am Tisch serviert

- Aufgeschlagenes Kartoffelsüppchen mit Tranchen vom Rauchaal

## Zwischengang am Tisch serviert

- Mit zartem Blattspinat gefülltes Röllchen von der Atlantikzunge auf Krustentierschaum

## Hauptgänge als Buffet

- Pochierter Atlantiklachs mit Limettensauce
- Tranchen von rosa gebratenem Hirschrückenfilet mit Preiselbeer-Gin-Sauce
- Roastbeef von der deutschen Färsche mit Schalotten-Portwein-Sauce
- Apfelrotkohl, geschmorte Spitzkohl und frischer Brokkoli mit Mandelbutter
- Verschiedene Blattsalate sortenrein mit Dressings, Croutons und Kernen
- Kartoffel-Lauch-Gratin, Butterspätzle, Duftreis und geschmorte Thymiankartoffeln



## Dessert als Buffet

- Fruchtige Mango-Crème
- After Eight-Mousse
- Luftige Quark-Limetten-Mousse
- Frisches Saisonobst



# Buffets für Genießer



## Der Feinschmecker

ab 20 Personen buchbar

### Vorspeisen

- Zucchiniröllchen mit Räucherlachs
- Heringssalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
- Rotbarschfilet unter der Tomaten-Mozzarella-Haube
- Gebeizter Lachs mit Aromen von Südfrüchten und Honig-Senf-Sauce
- Panna Cotta von Pfifferlingen
- Überbackene Antipasti von Aubergine, Zucchini und Kirschtomate
- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und gebratener Gänseleber
- Mini-Schaschlik von Schweinefilet und Paprika

### Salatbar

- Blattsalate mit verschiedenen Toppings
- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat -
- Waldorf Astoria-Salat mit Walnüssen
- Bunter Tortellini-Salat mit getrockneten Tomaten
- Kartoffelbrot, Walnussbaguette dazu Salzbutter & Jordan-Olivenöl

### Hauptgänge

- Geschmorter Kalbstafelspitz in seiner Jus
- Gegrillte Maispoulardenbrust mit Pinienkernen in Orangensauce
- Gebratene Lachstranchen auf Limettensauce
- Gerahmter Spitzkohl, Buttererbsen und Blumenkohlröschen
- Schupfnudeln, Wildreisgemisch und geschmorte Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- Fruchtige Mango-Crème
- Weiße Mousse au Chocolat mit Baileys abgeschmeckt
- Salat von frischen Früchten

pro Person 29,90 €

# Buffets für Genießer

13

## Mittelmeerreise

### Vorspeisen

- Riesengarnelen mit Kräutern und einem Hauch Knoblauch gebraten dazu Aioli
- Zucchinirollchen mit Frischkäse und geräuchertem Lachs
- Mit Blattspinat gefüllte Atlantikzungenrollchen auf Tomatenspiegel
- Cocktail von Meeresfrüchten mit mediterranem Gemüse
- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit Kapern und Thunfischcrème
- Gebratene Datteln im Speckmantel
- Mini-Schashlik von Roastbeef und Zucchini
- Würziges Coppa und italienische Edelsalami
- Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und frischem Basilikum

### Salatbar

- Bunter Mix-Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Radieschen
- Rauke mit Paprika und Cherry-Tomaten
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten
- Weiße Riesenbohnen mit Speck in Tomaten-Sugo
- Baguette, Roggenbaguette mit Salz- und Kräuterbutter

### Hauptgänge

- Geschmorte Lammhaxen mit mediterranen Kräutern
- Hausgemachte Lachslasagne mit Tomatensauce
- Gebratene Truthahnbrust mit mediterranen Gemüsen in tomatisierter Bratenjus
- Junge Butterböhnchen, mediterranes Schmorgemüse und Blattspinat
- Überbackene Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie bunte Bandnudeln

### Dessert

- Panna Cotta mit fruchtigem Erdbeermark
- Hausgemachte Tiramisu
- Crème Catalana
- Salat von frischen Früchten

pro Person 35,00 €



# Buffets für Genießer



## „Ihr schönster Tag“

ab 20 Personen buchbar

### Vorspeisen

- Rauchlachs-kuppeln mit Sahnemeerrettich
- Hausgemachte Lachsmousse mit Chantilly-Sauce
- Tomatisierte Wraps mit knackigem Salat und geräuchertem Heilbutt
- Nordseekrabben mit Cocktailsauce
- Ziegenfrischkäse an gartenfrischem Feldsalat mit Feigensenfdressing
- Panna Cotta vom Spargel
- Zartrosa gebratene Kalbshüfte mit Thunfisch-Crème
- Poulardenbrust im Mandelmantel mit fruchtigem Mangodip

### Salatbar

- Rauke-Salat mit Balsamico-Vinaigrette und Croutons
- Geflügelsalat mit Ananas und Spargel
- Hirtensalat mit Fetakäse
- Feiner Gurkensalat mit Dill

### Hauptgänge

- Saltimbocca von der Putenbrust mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
- Zarte Rinderrouladen mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahmsauce
- Gebutterter Rosenkohl, Speckböhnchen, frischer Brokkoli mit Mandelbutter, Butterspätzle, herzhaftes Thymiankartoffeln und kleine Kartoffelklöße

### Dessert

- Pina Colada-Crème mit weißem Rum
- Cappuccino-Mascarpone-Crème
- Schokoladen-Zimt-Mousse
- Bunte Obstplatte

pro Person 26,90 €

# Desserts & Käse

15

## Desserts klassisch

in Schüsseln 150 ml pro Portion/Person

- Herrencrème mit Rum & Schokoladensplittern
- Luftige Quark Limetten Mousse
- Fruchtige Orangencrème
- Bratapfelcrème mit Rosinen
- Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesauce
- Hausgemachte Tiramisu
- Waldbeertiramisu
- Erdbeertiramisu
- Mousse au chocolat mit Cognac parfümiert
- Helle Mousse au chocolat mit Baileys
- Rote Grütze mit Vanillesauce

2,80 €

## Dessert in Gläschen

2 Stück pro Portion/Person

- Grießcrèmespeise mit Rosinen oder Kirschen
- Piña Colada Crème mit Bacardi
- Gestrudelte Mousse au chocolat
- Crème brûlée mit Rohrzucker gratiniert
- After Eight Mousse
- Mango-Mascarpone-Crème
- Zitronencrème mit Himbeermantel
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Joghurtcrème mit Waldfruchtsauce
- Milchreis mit Zimt und Zucker oder Kirschen

3,20 €

## Käseauswahl für die späte Stunde oder auch zu einem Gläschen Wein

- Klassisch mit Gouda, Camembert, verschiedene Frischkäse und Blauschimmelkäse, garniert mit Ananas und Trauben, Weizenbaguette und Landbutter

6,50 €

- Exklusiv zusätzlich verschiedene Rohmilchkäse, Ziegenkäse und Parmesanwürfel Partybrötchen mit Land- und Kräuterbutter

8,90 €



# Partybuffets



## Partybuffet I

(kalt ab 10 Personen)

- Pikante Hähnchendrumsticks mit süß-saurer Sauce
- Kleine Partyschnitzel mit Zitronenscheiben
- Mittelgroße Frikadellen mit Senf
- Zwiebelmettigel
- Goudawürfel
- Kartoffelsalat
- Rheinischer Krautsalat mit Speckwürfelchen
- Weizenbaguette mit Landbutter

pro Person 11,50 €



## Partybuffet II

(warm ab 15 Personen)

- Ofenfrischer Krustenbraten in der Schwarte gebacken
- Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsauce
- Zarter Tafelspitz in seiner Brühe mit Remouladensauce
- Gurkensalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Frische Karotten und Speckböhnchen
- Warmer Kartoffelsalat und Reis

pro Person 12,90 €



# Partybuffets

## Partybuffet III

(kalt/warm ab 20 Personen)

### Vorspeisen

- Mini Schnitzel mit Zitrone und Petersilie
- Party-Frikadelle auf pikanter Salsa
- Geflügelcocktail mit Ananas und Spargel
- Weizenbaguette mit Landbutter

### Hauptgänge

- Schweinenackenbraten mit geschmorten Zwiebeln
- Putengeschnitzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Broccoli und Rahmwirsing
- Schmoräpfel in der Schale und Butterspätzle

### Dessert

- Herrencrème mit Rum und Schokoladensplittern

pro Person 15,90 €

## Partybuffet IV

(kalt/warm ab 20 Personen)

### Vorspeisen

- Rheinischer Heringsstipp mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
- Geräucherte Makrelenfilets mit verschiedenen Auflagen
- Zarter Tafelspitz mit Balsamicovinaigrette
- Röllchen von saftigem Schweinebraten mit Waldorfsalat
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Weizen- und Walnussbaguette mit Land- und Kräuterbutter

### Hauptgänge

- Gefüllte Rinderrouladen mit Gurke, Speck und Zwiebeln
- Ofenfrisches Kasseler Rippenspeer
- Apfelrotkohl, Sauerkraut und Bohnensalat
- Kartoffelpüree und Petersilienkartoffeln

### Dessert

- Luftige Quark-Limetten-Mousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 18,90 €



## Für Ihre Party

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Gerichten aus der Sie sich Ihr individuelles Partybuffet selbst zusammenstellen können.

Gerne beraten wir Sie, um mit Ihnen gemeinsam Ihre Party zum Highlight zu machen

### Deftige Fleischgerichte

Alle Braten werden aufgeschnitten  
im Chafing dish geliefert

- Ofenfrischer Krustenbraten  
in der Schwarte gebacken  
mit Krautsalat .....7,50 €
- Kasseler Rippenspeer  
auf Sauerkraut angerichtet .....7,80 €
- Zwiebelbraten aus dem  
Schweinenacken in Zwiebelsauce  
mit Schnibbelbohnen .....7,80 €
- Gebratenes Putenbrustfilet mit Früchten  
in Curryrahmsauce und Blattsalat mit  
verschiedenen Dressings .....7,90 €
- Schweinerückenschnitzel mit Balkan-  
und Champignonsauce dazu Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings .....7,90 €
- Putenbrustschnitzel mit Thai-Curry-Sauce  
dazu Blattsalate mit  
verschiedenen Dressings .....7,90 €
- Schweinefiletgeschnetzeltes  
mit buntem Pfeffer in Rahmsauce  
mit Speckböhnchen .....8,20 €
- Rinderschmorbraten  
aus der Semmerrolle  
dazu gebutterter Rosenkohl .....8,90 €
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind  
mit Rosinen und Mandeln  
dazu Apfelrotkohl .....9,20 €
- 2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt  
dazu Apfelrotkohl .....9,20 €
- Lammkeule  
mit mediterranem Kräuterduft  
dazu Blattspinat .....9,80 €



# Für Ihre Party

## Sättigungsbeilagen

### Preise pro Portion/Person

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Schmörkes  
Kleine Kartoffelklöße  
Butterspätzle ..... 2,50 €
- Rosmarin- oder Thymiankartoffeln  
in der Schale  
Warmer Kartoffelsalat  
mit Speckbéchamel und Schnittlauch  
Duftreis  
Butterreis  
Bandnudeln weiß, rot, grün oder bunt ... 2,80 €
- Schwarze Bandnudeln  
Wildreisgemisch  
Gratinierte Kartoffeln ..... 3,00 €

## Brot und Partybrötchen

- Weizenbaguette  
mit Land- und Kräuterbutter ..... 1,20 €
- Walnussbaguette mit Land-  
und Kräuterbutter ..... 1,50 €
- Brotkorb mit Partybrötchen  
( drei Stück pro Person )  
Land- und Kräuterbutter ..... 1,70 €
- Schwarzbrot und Bauernbrot ..... 2,20 €

## Nudelgerichte (ab 10 Personen)

- Hausgemachte Lasagne
  - mit Bolognese und  
gekochtem Schinken ..... 6,20 €
  - vegetarisch mit Zucchini,  
Paprika und Blattspinat ..... 6,80 €
  - mit Blattspinat  
und frischem Lachsfilet ..... 9,20 €
- Bunte Tortellini 500 ml
  - mit frischen Champignons  
in Kräutersauce ..... 5,30 €
  - mit frischen Champignons  
und Schinkenstreifen ..... 5,90 €
  - mit frischen Champignons  
und Eismeergarnelen ..... 8,40 €
- Penne Rigate 500 ml
  - vegetarisch mit Gemüsebolognese ... 4,90 €
  - à la Arrabiata mit Knoblauch  
und Chilli ..... 4,90 €
  - mit Hähnchenbrustfilets und  
Broccoli in Tomatensauce ..... 7,20 €



## BBQ Grillpartys zum Zusammenstellen



### Grillparty I

- Wählen Sie drei Sorten aus Grillgut Kategorie 1
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

13,90 € pro Person

### Grillparty II

- Wählen Sie drei Sorten aus Grillgut Kategorie 2
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

16,90 € pro Person

### Grillparty III

- Wählen Sie drei Sorten aus Grillgut Kategorie 3
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

21,50 € pro Person



### Grillparty IV

- Wählen Sie je zwei Sorten aus Grillgut Kategorie 1 und Grillgut Kategorie 2
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

15,90 € pro Person

### Grillparty V

- Wählen Sie je zwei Sorten aus Grillgut Kategorie 2 und Grillgut Kategorie 3
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

19,90 € pro Person



### Grillparty VI

- Wählen Sie je zwei Sorten aus Grillgut Kategorie 2 und Grillgut Kategorie 3 sowie eine Sorte aus Grillgut Kategorie 1
- 5 unserer hausgemachten Salate
- 4 Dips / Grillsaucen
- Backkartoffeln mit Sauerrahm oder Schmorke
- Baguette mit Land- oder Kräuterbutter

22,50 € pro Person

## BBQ Wählen Sie hier Ihre Wunschzutaten aus unseren Grillspezialitäten

### Grillgut Kategorie 1

- Bauchspecklappchen
- Nackenkoteletts
- marinierte Putenmedaillons
- Grillwürstchen
- Käsekrakauer

### Grillgut Kategorie 2

- Spare Rips
- Pulled Pork
- Schweinefilet im Speckmantel
- eingelegte Steaks vom Weiderind
- marinierte Lammspieße

### Grillgut Kategorie 3

- Lachstranchen mit Thymian  
und Zitronengrasaromen
- Riesengarnelen  
mit mediterranem Kräuterduft
- Rumpsteaks vom Weiderind
- Lammcarrée
- Maispouardenbrust  
mit Curry und Ingwer
- Rückensteaks vom Susländer Schwein

### Hausgemachte Salate

- Krautsalat
- Gurkensalat
- Karotten-Apfel-Salat
- Bohnensalat
- Rote Bete Salat
- bunte Blattsalate
- Mexikosalat
- Paprikasalat
- Hirtensalat mit Feta-Käse
- Waldorfsalat
- rheinischer Kartoffelsalat
- bayerischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- bunter Tortellinisalat  
mit getrockneten Tomaten

### Dips und Grillsaucen

- Curry Dip
- Salsa Dip
- Süß-saurer Dip
- Senf
- Ketchup
- BBQ Sauce
- BBQ Sauce pikant
- Cocktailsauce
- Chillisauce
- Schaschliksauce
- Aioli

### Ergänzung zum Salatbuffet gegen Aufpreis

- Strauchtomaten und Mozzarella  
mit Basilikumpesto .....2,40 €
- Antipastiauswahl gegrillt  
und gefüllt .....3,90 €
- gegrillte Paprikaschoten  
mit Parmesanhobeln ..... 2,20 €

## BBQ



### Neu im Angebot als Ergänzung Ihres Grillbuffets

- Flammlachs am Holzfeuer gegart  
dazu Brioche-Brötchen und würziger Kräuterdip.

4,90 € pro 100 Gramm



### Grillutensilien

- Großer Holzkohle Schwenkgrill oder Gasgrill  
mit Holzkohle bzw. Gas, Pavillon über dem Grill,  
Tische am Grill mit Tischdecken und Grillbesteck  
Inklusive Anlieferung,  
Auf- und Abbau  
sowie Abholung bis zu 20 km von Geldern

120,00 € pauschal

- Koch vor Ort,  
der für Sie das Grillen übernimmt . . . . .

32,50 € pro Stunde



# Leihservice

- Geschirr & Besteck
- Gläser
- Mobiliar
- Küchenequipment
- Tischwäsche
- Zelte

Gerne unterbreiten wir Ihnen  
ein detailliertes Angebot

## Freundliches Fachpersonal pro Stunde /Person

Servicekraft .....	32,50 €
Mitarbeiter für den Aufbau oder Abbau einer Veranstaltung .....	25,00 €
Mitarbeiter hinter dem Buffet .....	27,00 €
Koch .....	32,50 €
Veranstaltungsleiter/Bankettleiter ..	40,00 €

## Anlieferung

- bis 15 km von Geldern  
ohne Berechnung
- bis 25 km von Geldern  
Pauschal 30,00 €
- ab 26 km von Geldern  
auf Anfrage





# See Park Catering



See Park Janssen  
Danziger Straße 5  
47608 Geldern  
Tel.: 0 28 31 / 92 90  
[info@seepark.de](mailto:info@seepark.de)  
[www.seepark.de](http://www.seepark.de)