

LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

Claus Seebeck - Flögeler Straße 8 – 27624 Flögeln
Tel: 04745-1606 Fax: 04745-6599 www.landgasthof-seebeck.de

Heiraten und Feiern in toller Atmosphäre 2020



Angebote und Preise gültig bis zum 31.12.2020

LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen



**IHRE FEIER IST
UNSERE LEIDENSCHAFT...**

**...UNSER SOMMER- UND
TRAUGARTEN STEHT IHNEN
FÜR IHRE FOTOS,
FEUERSHOWS ODER
ANDERE HIGHLIGHTS ZUR
VERFÜGUNG!**



LANDGASTHOF
Seebeck
Essen • Feiern • Veranstaltungen

CLAUS SEEBECK - FLÖGELN - FLÖGELINGER STRASSE 8 – 27624 GEESTLAND
TEL: 04745-1606 FAX: 04745-6599 WWW.LANDGASTHOF-SEEBECK.DE

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unsere neu gestalteten Räume bieten den passenden, stilvollen Rahmen für Ihre Familienfeier, Ihr Betriebsevent oder Ihre Vereins- bzw. Verbandsveranstaltung.

In dieser Mappe finden Sie unsere Angebote für Ihre gelungene Veranstaltung.

Durch die Kombination der einzelnen Bausteine können wir Ihnen z. B. Ihre individuelle Wunschhochzeit ausrichten.

Freie Trauung im wunderschönen Traugarten, Empfang auf der überdachten Terrasse, BBQ im Sommergarten, Taufe im kleinen Kreis, individuelle Dekorationen, gesellige Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier im klimatisierten Festsaal?

Eine sehr große farbliche wie auch stilistische Auswahl an Stielkerzen, Tischband und Servietten vollenden das festliche und ebenso liebevolle Ambiente Ihrer Feier!

Wir planen gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Wünschen.

Ihre Familie Claus Seebeck
und unser Mitarbeiterteam

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gerne informieren wir Sie in einem ausführlichen Gespräch über unser Haus und unsere Möglichkeiten Ihnen Ihre persönliche Traumhochzeit, Ihre Geburtstagsfeier oder Ihre Veranstaltung zu gestalten. Egal ob Speisenangebot, Getränkepauschalen, Tischplan, Serviettenfarbe oder Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Wir beraten Sie gerne!

Wir haben hier eine reichhaltige Auswahl an Buffet- und Menuvorschlägen für Sie zusammengestellt, dabei können Sie selbstverständlich einzelne Komponenten nach Ihren Vorstellungen und Wünschen tauschen oder ergänzen.

Wir erstellen Ihnen gerne ein ganz individuelles Angebot.

Natürlich gehören auch jahreszeitlich angepasste Speisen wie z.B. Spargel, Erdbeeren, Wild, Geflügel und vieles mehr zu unserer Angebotspalette.

Alle Angebote gelten, soweit nicht anders beschrieben, ab 20 Personen und bis max. 05.00 Uhr.

Die Preise sind pro Person, in € und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Kinderpreise:

0-6 Jahre 10,00€ Pauschalpreis (Hochzeits- und Geburtstagsarrangement)

7-12 Jahre halber Preis

Personenzahl:

Wir bitten Sie uns Ihre Gästezahl bis eine Woche vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Meldung dankbar. Die Personenzahl, welche 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldet wurde, ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Gerne berücksichtigen wir eine, Ihrem Anlass angemessene Tisch- und Sitzordnung.

Wir verfügen über runde sowie eckige Tische.

Um Termine abzustimmen zur Besichtigung, Besprechung, Ablaufplanung, Saaldekoration, Musikaufbau usw. erreichen Sie uns zu unseren üblichen Öffnungszeiten unter Telefon 04745 1606 oder per Mail: info@landgasthof-seebeck.de.

Sie sind noch auf der Suche nach einem Fotografen, der passenden Musik, haben noch keine Trauringe oder suchen noch nach einer pfiffigen Ballondekoration? Auf www.heiraten-in-cuxhaven.de und www.heiraten-in-bremerhaven.de finden Sie eine ganze Reihe zertifizierter Hochzeitsprofis, wie auch wir einer sind!

Wir bitten sie herzlich, die von Ihrer Feier/Veranstaltung übrig gebliebenen Geschenke, Dekorationsartikel, Kränze etc. am Folgetag bis 15.00 Uhr abzuholen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER



SAAL
60-220
PERSONEN



ALTDEUTSCHE
STUBE
15-40 PERSONEN



KAMINZIMMER
10-20 PERSONEN

HINWEIS:
DIE ALTDEUTSCHE STUBE SOWIE DAS
KAMINZIMMER LASSEN SICH ZUSAMMENLEGEN
ZUR EINER RÄUMLICHKEIT.
HIER FINDEN DANN 30-60 PERSONEN PLATZ.



RESTAURANT
15-30 PERSONEN



SOMMERGARTEN
OHNE WETTERGARANTIE
50-200 PERSONEN



FREIE TRAUUNG IM TRAUGARTEN



IHR TRAUM IM TRAUGARTEN

Wir stellen Ihnen nach Absprache unseren Traugarten zur Verfügung:

Weißer Stühle, Organza Stoffbahnen, Rosenbögen, LED Beleuchtung sowie Stromanschlüsse

450,00€

Ballondekorationen/Stück

3,00€

Mobiler Lautsprecher mit Mikrofon

50,00€

Getränkepauschale von 16.00 - 18.00 Uhr
(Sekt, Aperol Spritz, Lillet rosé, alkoholfrei Getränke, Haake Beck vom Fass, Weiß- und Rotwein, Filterkaffee)

10,00€

HAUSTECHNIK

**SIE BENÖTIGEN LAUTSPRECHER, BEAMER MIT
LEINWAND ETC.?
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN**



Wir können nach Ihren Vorstellungen die Beleuchtung anpassen. Ein Beamer bzw. Deckenbeamer inkl. Leinwand steht Ihnen zur Verfügung. Eine multimediale Musikanlage steht mit Mikrofon für Sie bereit. Durch unseren klimatisierten Saal können Sie auch bei heißen Temperaturen einen kühlen Kopf bewahren...



LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

CLAUS SEEBECK - FLÖGELN - FLÖGELINGER STRASSE 8 – 27624 GEESTLAND
TEL: 04745-1606 FAX: 04745-6599 WWW.LANDGASTHOF-SEEBECK.DE

Unsere Bausteine für Ihre Veranstaltung

SEKTEMPFANG

„der Klassiker“ Sekt / Orangensaft / Wasser	3,50
„frisch und fruchtig“ Sekt / Aperol Spritz / Lillet rosé / Orangensaft / Wasser	5,00

HÄPPCHEN

„Canapés“ zur Wahl Schwarzwälder-Schinken / Hähnchenbrust / Matjes rosa / Roastbeef / Räucherlachs / Gouda / Weichkäse / Forelle	Stück 1,50
Fingerfood „herzhaft“ Datteln im Speckmantel / Mozzarella-Sticks / Hähnchennuggets gebackene Champignons / Garnelen in Teig gebacken / Köttbullar	7,50
Fingerfood „exquisit“ Datteln im Speckmantel / rosa Roastbeef / Frühlingsrollen / Shrimpsspieße / gegrillte Tomaten / mediterrane Geflügelspieße	10,50

GETRÄNKEPAUSCHALEN

„Basic“ 30,-

Bier vom Fass / Franziskaner Weizen /
Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand /
Strothmann Weizenkorn / Mackenstedter „Maracuja“ und „Kirsche“ /
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee

„fast All In“ 37,-

Bier vom Fass / Franziskaner Weizen / Becks alkoholfrei
Vollmer Riesling, Primitivo Puglia und Rosato / Weinbrand
Strothmann Weizenkorn / Mackenstedter „Maracuja“ und „Kirsche“ /
Bacardi / Mackenstedter Vodka / Bombay Gin / Havana Club / /
Jägermeister / Sambuca / Ouzo / Captain Morgan / Jim Beam / Tequila
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke / Filterkaffee

„All in“ +3,-

Jubi / Obstler / Grappa / Ramazotti / Bommi+Pflaume

Weitere Spirituosen gerne nach Absprache / Berechnung nach Verbrauch

Gerne stellen wir Ihnen individuell Ihre persönliche Pauschale zusammen.
Getränkepauschalen gelten generell für 10 Stunden

Für jede weitere Stunde berechnen wir
pro anwesender Person 5,-.

UNSERE MENÜS

Menu 1

24,90

Flögelner Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

Flögelner 4 – Seen – Bratenplatte
Schweine- und Rinderbraten und Hähnchenmedaillons mit Rahm-Champignons
Gemüse vom Markt, Salatplatte,
Petersilienkartoffeln und Kroketten,
Bratensauce und Sauce Hollandaise

Dessert
Eis und Heiß

Menu 2

28,80

Möhrencremesuppe mit Pfefferrahmhaube

Drei Sorten Filet vom Grill Rind, Schwein und Poularde
Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise, frische Champignons, Salate der Saison,
Pfefferrahmsauce und Schalottensauce, Petersilienkartoffeln und Kroketten

illustrierter Dessertteller

Menu 3

28,60

knackige Salate der Saison
mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit frischen Krabben

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons,
Putensteak mit Ananas und Käse überbacken dazu Currysauce, Rahmsauce,
Salate der Saison, Gemüse vom Markt
Butterreis und Bratkartoffeln nach altem Rezept

Seebecks Himbeertraum

UNSERE BUFFETS

Sollten Sie den Wunsch haben Ihr Buffet als Menü serviert zu bekommen,
erhöht sich der Preis um 3,20€.

rustikales Bratenbuffet 17,90

zarter Krustenbraten und saftiger Spießbraten

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln,

Gemüse der Saison, Krautsalat

Sauce Hollandaise, Sauerrahmsauce (mit oder ohne Knoblauch)

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gutsherrenbuffet 27,80

Suppe der Saison

zarte Rinderrouladen, Schweinefilet im Speckmantel,

Putenbraten unter der Kräuterkruste und

Nordsee-Limandesfilet - im Eimantel gebraten,

knusprige Bratkartoffeln,

Rosmarinkartoffeln und Kroketten,

Mandelbrokkoli, feine Bohnen mit Speckwürfeln,

frische Blattsalat mit 2 Sorten Dressing,

Zwiebelsauce, Sauce Hollandaise, Champignon-Rahmsauce

Birne Helene

Vanilleeis mit Birne und Schokoladensauce

&

Seebeck's Himbeertraum

Seebecks Kartoffelbuffet

21,20

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

gefüllter Schweinenackenbraten und Hähnchenbrustmedaillons

Bratkartoffeln, Rahmkartoffeln und Kartoffelkroketten
Bohnen mit Speckstreifen, Brokkoli-Blumenkohlgemüse
Tomatensalat mit Mozzarella, Gurkensalat und Kartoffelsalat

Eis und Heiß
Vanilleeis mit warmer Kirschsauce und Sahne

mediterranes Buffet

28,90

Tomatencremesuppe mit Croutons
Salatplatte mit frischen und angemachten Salaten, dazu unser Hausdressing
- am Tisch serviert -

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum, verschiedene Antipasti
Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Ciabatta

Hähnchen „Saltimbocca“
Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce
Lachs auf mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln mit Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten,
Mandelbrokkoli und Pariser Möhren
vegetarische Gnocchi-Gemüse Pfanne

hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit Fruchtsauce

Buffet Hochzeit I.

25,80

Flögelner Hochzeitssuppe

Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Blumenkohlrößchen

Salatplatte – zum Buffet am Tisch serviert

Hochzeitsbuffet

Medaillons vom Schweinefilet, Kasselerbraten,
Schollenfilet im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons
mit Bratensauce, Rahm-Champignons und Sauce Hollandaise
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce,
Seebeck`s Himbeertraum und garnierten Eisplatten

Buffet Hochzeit II.

28,60

Brokkolicremesuppe

mit Schinkenstreifen, Sahnehaube und Croutons

Salatplatte – zum Buffet am Tisch serviert

Hochzeitsbuffet

kleine Rinderrouladen, Medaillons vom Schweinefilet,
Nordsee-Limandesfilet im Eimantel gebraten und Hähnchenmedaillons
mit Bratensauce, Rahm-Champignons, Kräuter-Weißweinsauce und Sauce
Hollandaise
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce,
frischer Obstsalat mit Fruchtsauce und garnierten Eisplatten

MITTERNACHTSNACKS & BUFFETS

Das „kleine für Zwischendurch“ 7,50

Currywurst | Chili con Carne | Vegetarische Lasagne | Baguette

Mitternachtssnack 9,80

Hamburger-, Cheeseburger- und Hotdog-Stationen |
Käse - Lauch - Suppe | Internationale Käseauswahl vom Brett |
Laugengebäck | kleine Brötchenauswahl

Mitternachtsbuffet I 10,80

Currywurst in Tomaten-Currysauce, Fleischbällchen in Rahmsauce,
kleine Schnitzel, Bratkartoffeln und Calamaris mit Knofi-Dip und Chicken Nuggets
Spieße mit feinem Gouda und Früchten und
Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Scampis im Glas mit leichtem Knofi-Dip
Internationale Käseauswahl vom Brett
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

Mitternachtsbuffet II 14,50

kleine Schnitzel, Bratkartoffeln und Calamaris mit Knofi-Dip
Chicken Nuggets und Partyfrikadellen, RedPepperJam
ganzer pochiertes norwegischer Fjordlachs, geräuchertes Forellenfilet,
Sahnemeerrettich, Scampi + Sushi-Platte
Räucherlachs und hausgebeizter (Graved) Lachs, Senf-Dill-Sauce
Fleischtomaten + Mozzarella, Basilikumdressing
Antipasti – verschiedene eingelegte Gemüse, Mettigel
Honigmelone mit Katenschinken, gefüllte Eier, Schinkenröllchen
Internationale Käseauswahl vom Brett
rustikale Brote und knusprige Partybrötchen, Butter, Remoulade,
Rote Grütze und Schokoladencreme mit Vanillesauce

TAGUNGSPAUSCHALEN

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, Sie haben die Wahl!

Tagungspauschale "light"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen

Kaffeepause vormittags mit Obst

Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang

(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)

Kaffeepause nachmittags mit Gebäck

Raubereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*

Euro 38.-- / pro Person

Tagungspauschale "Business"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen

Kaffeepause vormittags mit süßen Minis und Laugengebäck

Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang

(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)

Kaffeepause nachmittags mit Obst und Gebäck

Raubereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*

Euro 42.-- / pro Person

Tagungspauschale "All inclusive"

Kaffee oder Tee, Wasser & Softdrinks so viel Sie mögen

Kaffeepause vormittags mit Obst, süßen Minis und Laugengebäck

Mittagessen als 2 - Gang - Menü mit Suppe und Hauptgang

(2 Gerichte zur Auswahl oder als Buffet)

Kaffeepause nachmittags mit Obst und Blechkuchen

Abendessen als 3 - Gang - Menü (Suppe-Hauptgang-Dessert oder als Buffet)

Raubereitstellung entsprechend der Personenzahl, inklusive Standardtechnik*

Euro 62.-- / pro Person

Standardtechnik* beinhaltet freies W-Lan, Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand.

Unsere Tagungspauschalen sind gültig ab 10 Personen.
Gerne stellen wir Ihnen auch eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen,
oder wir berechnen einfach nach Verzehr.



KAFFEE- UND KUCHENVARIATIONEN

Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgemachte Torte	7,50
Kaffee/Tee satt und 1 Stück hausgemachte Torte und frischer Butterkuchen	9,60
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir für den Kaffee und den dadurch entstehenden Aufwand beim Service und Geschirr	5,50

FRÜHSTÜCK NACH IHRER FEIER?

Ein ausgiebiges Frühstück am Morgen nach Ihrer Feier ist eine gute Möglichkeit, diesen wichtigen Anlass in entspannter Runde mit Freunden und Familie ausklingen zu lassen.



Lassen Sie sich gern von uns Verwöhnen mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet für Sie und Ihre Gäste.



GEMÜTLICHES FRÜHSTÜCKSBUFFET & BRUNCH

Kaffee und Tee satt – Orangensaft – Milch

Müsli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Quark
frisch gebackene Brötchen- und Brotsorten
und leckere Croissants

3 Sorten hausgemachte Marmelade – Honig, Nutella, Frischkäse
Käsebrett mit heimischen
und internationalen Käsespezialitäten
Aufschnittplatte mit kleiner Auswahl regionaler Anbieter
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Räucherlachs

gekochte Eier - Rührei mit gebratenem Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen

frischer Obstsalat

pro Person € 16,80
Kinder pro Lebensjahr € 0,80

wahlweise Krabben

+ € 3,50 pro Person

**(die Getränke vom Frühstücksbuffet sind bis 2 Stunden
nach Veranstaltungsbeginn im Preis enthalten)**

zusätzlich als Erweiterung zum Brunch (z.B. von 10 Uhr bis 14 Uhr)

ZUM MITTAG

saftiger Krustenbraten
und Medaillons von der Hähnchenbrust
Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt, Saucen
Krautsalat und frische Blattsalate mit Dressing

Nordische Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Person + € 8,60
nur in Verbindung mit dem Frühstücksbuffet möglich

DARF ES NOCH EIN WENIG „EXTRA“ SEIN?

ganz in Weiß

Unser Saal erstrahlt ganz in Weiß für Sie:

Stuhlhussen, Himmel und Säulendekoration tauchen den Saal
in ein neues Licht, Farbakzente nach Absprache

5,00

Candybar

Wir bauen für Ihre Veranstaltung eine süße Ecke auf.

Verschiedene Naschereien im Selbstbedienungs-Buffer

2,00

Platzteller

Die glanzvolle Art und Weise den Tisch einzudecken

1,00

Cocktailbar

Gerne bereiten wir Ihnen bis zu 5 Cocktails nach Ihrer Wahl frisch für Sie
und Ihre Gäste zu. Ganz klassisch an unserer Cocktailbar mit Shaker,
Fruchtdekoration und super lecker!

Auswahl z.B.: Sex on the beach, Pina Colada, Caipirinha, Aperol Sprizz,
Mojito, Planters Punsch, Long Island Iced Tea, Baby Pool, Sportsman uvm.

Abrechnung pro verzehrtem Cocktail

4,00

Hochzeitstorte

Wenn Sie für Ihre Feier eine Hochzeitstorte bestellen/mitbringen, kümmern
wir uns gerne um das Präsentieren und servieren der Torte.

Für den dadurch entstehenden Aufwand berechnen wir Ihnen

2,00

INKLUSIVE

keine Saalmiete extra

Kerzenleuchter inkl. Stielkerzen und Servietten in 40x40 pro Tisch für Sie kostenfrei

Bestuhlung und Aufbau Ihres gebuchten Raumes für Sie kostenfrei

Stromverbrauch für Sie kostenfrei

Servicepersonal für Ihre Feier in unserem Haus inklusive

Reinigung unserer Räumlichkeiten und Tischwäsche kostenfrei

Parken kostenfrei auf dem ausgeschilderten Platz (ca. 50 Parkplätze)



HABEN SIE AN ALLES GEDACHT?

DIE FOLGENDEN PUNKTE SOLLEN IHNEN BEI DER PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG HELFEN.
AUCH UNS HELFEN DIESE NOTIZEN UM EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF ZU GEWÄHREN

PERSONENZAHL	_____
SITZORDNUNG/ TISCHPLAN	_____
TISCHKARTEN	_____
MENÜKARTEN	_____
BLUMENSCHMUCK	_____
KERZEN / BELEUCHTUNG	_____
BEGINN EMPFANG	_____
BEGINN ESSEN	_____
BEGINN ANSPRACHEN	_____
ENDE DER VERANSTALTUNG	_____
MUSIK / DJ / BAND	_____
KINDERBETREUUNG	_____
VERPFLEGUNG DER MUSIKER	_____
TAXI / BUS / ETC	_____

Platz für
weitere Notizen
