



BANKETTMAPPE 2024

Kuller[®]

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

für Ihr Bankett, für Ihre Hochzeit, für Geburtstags- oder Familienfeiern, für Tagungen und Firmen-Events bietet Ihnen das Seehaus im Englischen Garten ein einzigartiges Ambiente und einen individuellen Service. Sie werden sich im kleinen Kreis genauso gut umsorgt fühlen wie im ganz großen Rahmen.

Durch unterschiedlich ausgestattete Räume können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen und verwirklichen. Von Beginn an steht Ihnen unsere Seehaus-Bankett-Crew mit Rat und Tat zur Seite. Zusammen mit unseren Küchenprofis gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen das Seehaus vor.

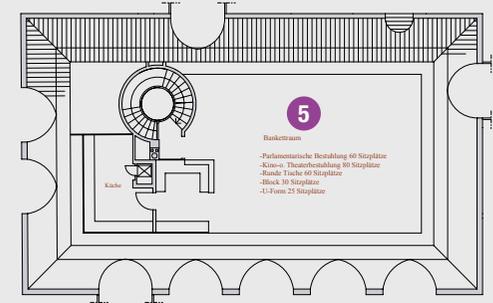
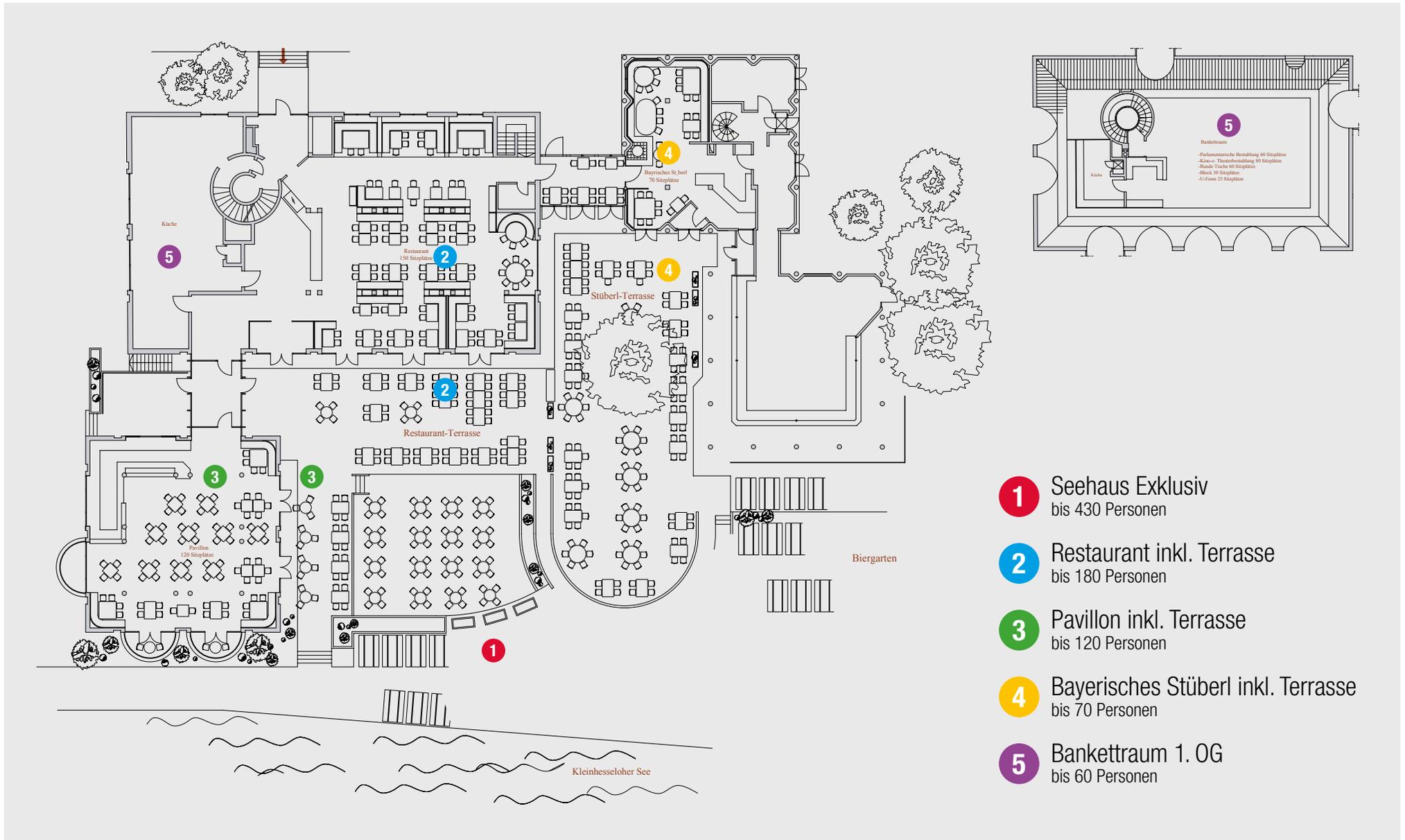
Herzlich Willkommen!
Ihr SEEHAUS Team

Inhalt

- 03 Grundriss
- 04 Räumlichkeiten
- 10 Ausstattung und Weiteres
- 11 Allgemeines
- 13 Fingerfood, Brotzeitbrett, Apéro-Snacks
- 15 Menüs
- 24 Desserts
- 25 Mitternachtssnack
- 26 Buffets
- 28 Snacks für Ihre Tagung
- 29 Kuchen und Süßes
- 30 Torten
- 31 Ihre Ansprechpartner



Das Seehaus



- 1** Seehaus Exklusiv
bis 430 Personen
- 2** Restaurant inkl. Terrasse
bis 180 Personen
- 3** Pavillon inkl. Terrasse
bis 120 Personen
- 4** Bayerisches Stüberl inkl. Terrasse
bis 70 Personen
- 5** Bankettraum 1. OG
bis 60 Personen

Das Seehaus

1

Seehaus Exklusiv

inkl. Terrassen
bis 430 Personen

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser gesamtes Haus zur Verfügung. Es kann je nach Konzept individuell bespielt werden.

Größe:
Ca. 1000 qm

Umsatzgarantie:
auf Anfrage

2

Restaurant

inkl. Terrasse
bis 180 Personen

Das helle Restaurant schafft mit Nischen und Rundbögen eine angenehme und gemütliche Atmosphäre.

Größe:
Ca. 270 qm

Umsatzgarantie:
März bis Dezember:
EUR 9.500
Januar, Februar:
EUR 6.000

3

Pavillon

inkl. Terrasse
bis 120 Personen

Der luftige Pavillon ist ein Muster an Wandelbarkeit. An den Sonntagen servieren wir dort unser Big Breakfast. Nachmittags locken hausgemachte Torten und Kuchen. Abends macht sich der Pavillon schick! Für Abendessen, Hochzeiten oder Geburtstagsfeste.

Größe:
Ca. 130 qm

Umsatzgarantie:
März bis Dezember:
EUR 5.500 ohne Terrasse
EUR 6.500 mit Terrasse
Januar, Februar:
EUR 2.500

4

Bayerisches Stüberl

inkl. Terrasse
bis 70 Personen

Im Bayerischen Stüberl, standesgemäß mit großem Kachelofen, bringen helles Holz und große Fotos vom Alm-Abtrieb Lebendigkeit.

Größe:
Ca. 96 qm

Umsatzgarantie:
März bis Dezember:
EUR 3.500
Januar, Februar:
EUR 1.000

5

Bankettraum

1. OG
bis 60 Personen

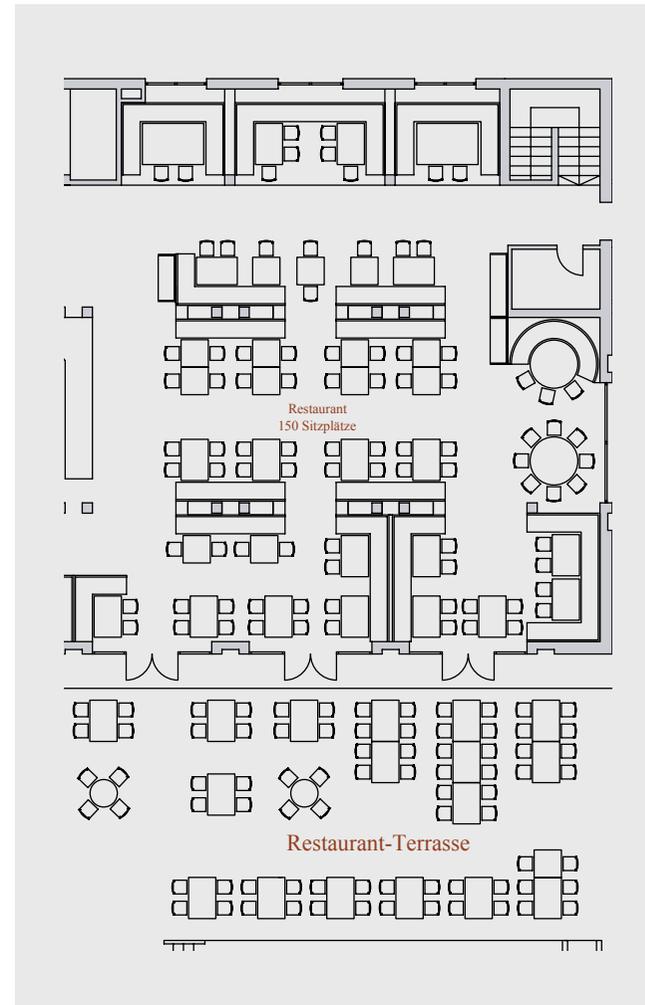
Unterm Dach ist ein purer, hoher Bankettraum entstanden. Vielseitig nutzbar für Tagungen, als Ballsaal oder für ein Hochzeitsdinner.

Größe:
Ca. 90 qm

Miete Tagungen:
10-17 Uhr: EUR 450
Ganztags: EUR 900

Umsatzgarantie:
März bis Dezember:
EUR 2.400
Januar, Februar:
EUR 1.000

Das Restaurant



2

Restaurant

inkl. Terrasse
bis 180 Personen (Menü)
bis 130 Personen (Buffet)

Je nach Größe Ihrer Veranstaltung können wir im Restaurant verschiedene Tafeln für Sie stellen. Gerne berät Sie unser Team.

Das Restaurant

Bestuhlungsbeispiele

Kleine Nische



2 Tafeln à 10 Personen

Tafel bis 18 Personen

T-Tafel bis 20 Personen

Große Nische



4 Tafeln bis 36 Personen

Tafel bis 22 Personen

T-Tafel bis 24 Personen

Tisch 22 und 23



Ovale Tafel bis 18 Personen

Der Pavillon



3

Pavillon

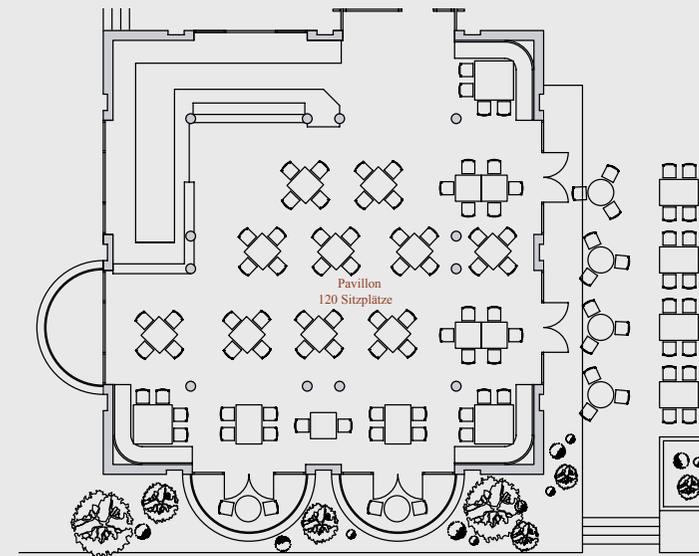
inkl. Terrasse

bis 120 Personen (Menü)

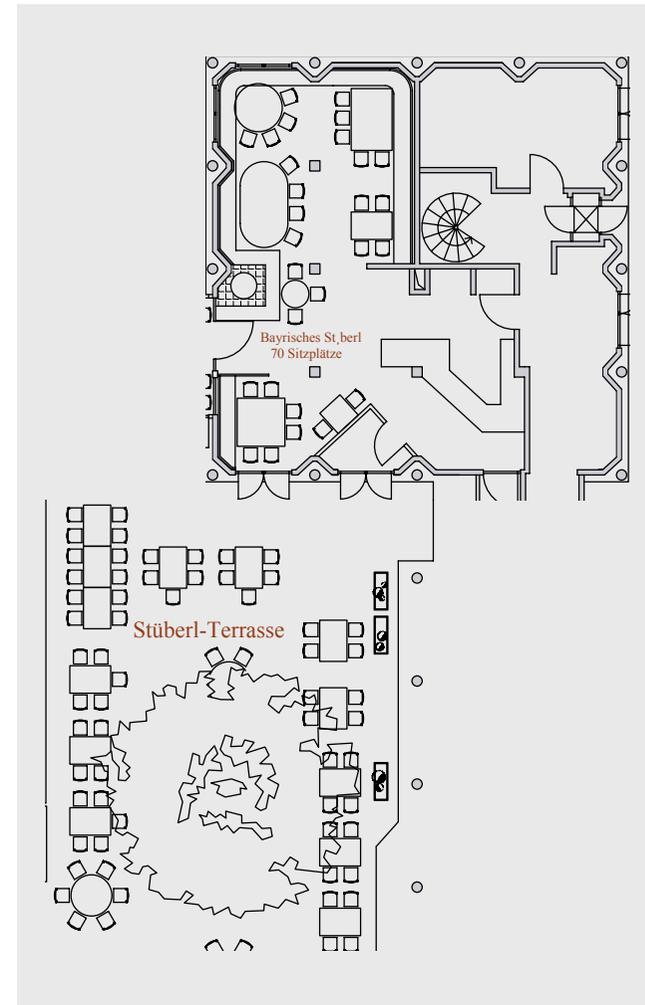
bis 100 Personen (Buffet)



Für Ihre Veranstaltung
bestuhlen wir den Pavillon
ausschliesslich mit runden
Tischen. Auch für einen Steh-
empfang ist unser Pavillon
bestens geeignet.



Bayerisches Stüberl



4

Bayerisches Stüberl

inkl. Terrasse
bis 70 Personen (Menü)
bis 50 Personen (Buffet)

Ob festlich mit Tischdecken
oder rustikal mit Tischsets –
das Stüberl eignet sich für alle
Anlässe!

Bankettraum 1. OG



5

Bankettraum

1. OG

bis 60 Personen (Menü & Buffet)

Max. Bestuhlungsmöglichkeiten:

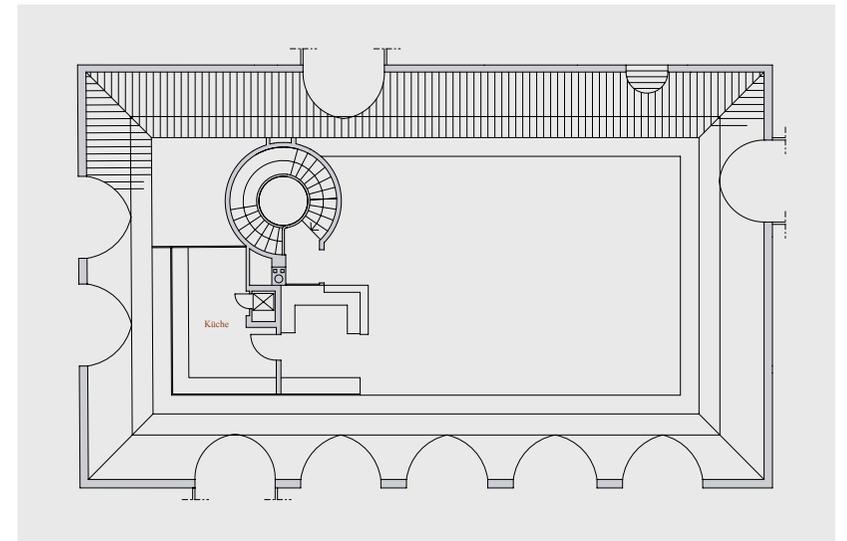
Runde Tische - bis 60 Personen

Tafel - bis 28 Personen

U-Form - bis 25 Personen

Parlamentarisch - bis 40 Personen

Stuhlreihen - bis 60 Personen



Ausstattung und Weiteres

Beamer	EUR 150
Block, DIN A4	EUR 2.5
Bühnenelement, 200 x 100 cm	EUR 45
Flip-Chart	EUR 35
Leinwand (Bankettraum), 220 x 220 cm	EUR 35
Leinwand, 160 x 160 cm	EUR 35
Musikanlage	EUR 50
(eingebaute Lautsprecher in den Wänden für Hintergrundmusik)	
Mikrophon (außer Bayerisches Stüberl)	EUR 50
Mobile Musikanlage inkl. Mikrophon	EUR 150
Moderatorenkoffer	EUR 50
Rednerpult	EUR 130
Stift	EUR 1
TV (LCD), 75 Zoll, inkl. Ständer & Lautsprecher	EUR 150
W-LAN (nur im Bankettraum)	kostenfrei
Bluetooth Box	EUR 30
Menükarten / Getränkekarte	EUR 3.9
Auswahlkarte	EUR 2
Raumplan mit Namensliste	EUR 19
Platzkarten	EUR 1.5
Stehtischhülle	EUR 24
Silberkandelaber	EUR 25



Allgemeines

Anzahlung – bei nicht exklusiver Buchung unserer Räume

Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 100% des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung an den Auftragnehmer zu leisten.

Anzahlung – bei exklusiver Buchung unserer Räume

Bei der alleinigen (exklusiven) Nutzung eines Raumes berechnen wir eine Umsatzgarantie, die sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Wird der Umsatz nicht erreicht, wird Ihnen die Differenz als Raummiete am Ende der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 100% der festgesetzten Umsatzgarantie an den Auftragnehmer vor der Veranstaltung zu leisten.

Endzahlung

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte nach Veranstaltungsende immer in bar, per EC-Karte oder bequem per Kreditkarte (außer Diners).

Bezahlung auf Rechnung ist nicht möglich.

Gerne senden wir Ihnen im Vorfeld eine zusätzliche Anzahlungsrechnung, um den Restbetrag am Abend für Sie geringer zu halten. Sprechen Sie unser Bankettbüro darauf an.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne einen Beleg mit Ihrer Firmierung zur weiteren internen Verrechnung aus. Bitte sprechen Sie den zuständigen Restaurantleiter vor Ort darauf an.

Getränkeauswahl

Wir bitten Sie, uns Ihre Getränkeauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Allergien und Ernährungsbedürfnisse

Sollten Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, so wenden Sie sich bitte jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter/-innen.

Blumen

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenem Blumenschmuck nicht möglich ist. Gerne steht Ihnen unsere Floristin für ein Beratungsgespräch zur Verfügung:

Manuela Obermeier,
Tel: +49.151 240 862 51
manuela.obermeier@kuffler.de

Gabelgeld

Das Mitbringen von eigenen Kuchen und Torten ist nicht gestattet. Unsere Patisserie erfüllt nahezu alle Wünsche unserer Gäste. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von EUR 4.4 pro Gast.

Garderobe

Gerne stellen wir Garderobenpersonal zur Verfügung. Pro Stunde berechnen wir pro Garderobenkraft EUR 48. Garderobenständer und Kleiderbügel stellen wir bis 120 Personen kostenfrei zur Verfügung.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	EUR 35 pro Flasche
Champagner	EUR 69 pro 0,75l Flasche
	EUR 135 pro Magnum Flasche, 1,5l

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in unserer Bankettmappe sowie in allen Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Probeessen

- max. 2 Menüs aus aktuell laufenden Menü
- erst bei Veranstaltungen ab 50 Personen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung gegen Entgelt möglich. Mögliche Termine hierfür sind ausschließlich Montag bis Freitag von 12.00-15.00 Uhr. Wir bitten um eine rechtzeitige Terminvereinbarung.

Allgemeines

Speisenauswahl

Damit wir Ihnen die gewünschten Speisen in bestmöglicher Qualität einkaufen und zubereiten können, bitte wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitte wir um eine einheitliche Speisenauswahl ab einer Größe von 20 Personen.

Leider ist es nicht möglich, mehrere Menüs zur Auswahl anzubieten. Vegetarische-/Vegane Bankettmenüs bieten wir ab 20 Personen an.

Veranstungsverlängerung ab 1 Uhr bis maximal 3 Uhr

Eine eventuell gewünschte Veranstaltungsverlängerung muss spätestens eine Woche vor der Veranstaltung angekündigt werden. Eine Verlängerung am Veranstaltungstag selbst ist leider nicht möglich. Veranstaltungsverlängerungen werden wie folgt berechnet:

Von 01.00-02.00 Uhr pro Mitarbeiter EUR 100 netto + 19% MwSt.
Von 02.00-03.00 Uhr pro Mitarbeiter EUR 150 netto + 19% MwSt.

Es werden mindestens fünf Mitarbeiter anwesend sein.

Zusätzliche Aufbauarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Für den Einsatz unserer Mitarbeiter berechnen wir pro anwesendem Mitarbeiter EUR 48 pro Stunde.

Ihr Weg zu uns

Von der Autobahn A9 (aus Richtung Nürnberg)

Bitte nehmen Sie die Autobahnausfahrt 76 München-Schwabing (Schilder nach Mittlerer Ring/Messe/ICM). An der Gabelung links halten und ca. 2km weiter auf Schenkendorfstraße B2R fahren bis Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon rechter Hand liegen.

Von der Autobahn A8 (aus Richtung Salzburg)

Bitte nehmen Sie die Ausfahrt Richtung Nürnberg/Arena/Messe/ICM/Mittlerer Ring Ost. Sie gelangen auf den Innsbrucker Ring/B2R, den Sie ca. 6km bis zur Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon linker Hand liegen.

Von der Autobahn A8 (aus Richtung Stuttgart)

Am Autobahnende halten Sie sich bitte weiterhin geradeaus und fahren auf der Verdistraße stadteinwärts. Nach etwa 3 km passieren Sie den „Botanischen Garten“ (rechter Hand), an der folgenden großen Ampelanlage biegen Sie links auf den Wintrichring/B2R ein. Sie befinden sich dann auf dem „Mittleren Ring“, dem Sie etwa 8 km lang folgen. Nach Durchfahrt des Biedersteiner Tunnels nehmen Sie rechts die Ausfahrt Richtung Kleinhesselohe/Hirschau/Gyßlingstraße/SEEHAUS. Sie sehen das Seehaus dann schon rechter Hand liegen.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln in München (MVG/MVG)

Bus 59 bis Osterwaldstraße. Zu Fuß ca. 5 Minuten (550m)
Bus 54/68 bis Chinesischer Turm. Zu Fuß ca. 11 Minuten (1 km)
U-Bahn U3/U6 bis Münchner Freiheit. Zu Fuß ca. 12 Minuten (1,1km)
U-Bahn U3/U6 bis Dietlindenstraße. Zu Fuß ca. 11 Minuten (1km)

Parkplätze

(Verwaltung über das Bayerische Rote Kreuz – NICHT SEEHAUS im Englischen Garten)

Der Parkplatz vor dem Seehaus wird vom Bayerischen Roten Kreuz verwaltet. Telefon: 089/23 73 253. Parkplätze können leider nicht reserviert werden. Pro PKW wird zwischen 09.00 und 01.00 Uhr eine Gebühr von EUR 3 für die ersten zwei Stunden und EUR 2 pro Folgestunde erhoben.

Fingerfood
Brotzeitbrett
Apéro-Snacks



Fingerfood

Alle Fingerfood-Speisen werden auf Holztablets oder Schieferplatten angerichtet.

Wir empfehlen drei Teilchen pro Person.
Bitte wählen Sie nicht mehr als fünf verschiedene Sorten aus.
Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte.

Classic pro Teil EUR 6

Seehaus Rinder Tatar | Forellen Kaviar
Lachs Tatar | Szechuan Buttons
Rote Bete Tatar | Olive

Bayerisch pro Teil EUR 6

Pulled Ente | Blaukraut
Obatzda | Radieserl | Breze
Geräucherte Regenbogenforelle | Kren | Broterde

Seehaus Premium pro Teil EUR 8

Keta Kaviar | junge Kartoffel | Crème Fraîche
Gratinierte Auster Florentine
Kalbstatar | Trüffel

Vegetarisch und Vegan pro Teil EUR 6

Avocado | Cornet
Arancini | Trüffel-Mayonnaise
Falafel | Hummus

Brotzeitbrettl

Seehaus Brettl EUR 21 p.P.

Wurstauswahl aus Kufflers ausgewählten Metzgereien
Obatzda | Radi | Radieschen | Bergkäse
Brot | Butter | ofenfrische Brezn

Winzer Brettl EUR 23 p.P.

Auswahl aus regionalen und internationalen Käsespezialitäten
Traube | Feige | Chutney | Nüsse | ofenfrische Brezn

Fischer Brettl EUR 28 p.P.

Geräucherte Forellen | sauer marinierter Saibling
gebeizter Lachs | Baguette

Mediterranes Brettl EUR 25 p.P.

Fenchelsalami | San Daniele | Melone
Vitello Tonnato | Antipasti | Focaccia

Apéro-Snacks

auf den Stehtischen EUR 40

pro 10 Personen - was weg ist, ist weg!
Grissini | Oliven | Salami-Pralinen | Parmesanbrocken

Gedeck Premium EUR 45 p.P.

3 Stück frische Austern und 1 Glas Champagner



Menüs



Januar – Dezember

Classic Menüs

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü Classic – 3 Gänge

Karotten-Ingwer-Süppchen
Grönland-Garnele | Kokos

Schonend gegartes Rinderfilet
Zuckerschoten | getrüffeltes Kartoffelgratin

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Fischgang: Lachsfilet
Zuckerschoten | getrüffeltes Kartoffelgratin

EUR 73 mit Fleisch
EUR 65 mit Fisch

Menü Seehaus – 3 oder 4 Gänge

Carpaccio Cipriani
Rucola | Parmesan

Seehaus-Minestrone
Marktgemüse | confierte Maispoularde

Duett vom Duroc Schwein
Bohnen-Cassoulet | Aprikose | Chorizo | Thymianjus

Zweierlei Mousse au Chocolat
Bayrischer Whisky | marinierte Beeren

Fischgang: Seeteufel
Bohnen-Cassoulet | Aprikose | Chorizo | Thymianjus

EUR 77 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Carpaccio
EUR 69 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Carpaccio

EUR 97 mit Fleisch als 4-Gang-Menü
EUR 89 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Veganes Menü

Das vegane Menü bereiten wir für Ihre Veranstaltung ab einer Personenzahl von 20 Veganern/Vegetariern zu. Sie können sich auch gerne ein veganes Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Menü – 4 Gänge

Variation von der Roten Bete
Kren | Gartenkräuter | Selleriesalz

Fenchel | Orange | Safran-Hafer-Crème

Süßkartoffelragout
Gartenzwiebel | Curry | Duftreis

Himbeer-Heidelbeer-Schnitte
mit Schokoladensorbet

EUR 76

Preise gelten pro Person

Januar – März

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü – 3 oder 4 Gänge

Kleines Vitello Trotta
Kalb und Forelle | getrocknete Tomate | Rucola

Fenchel | Orange | Safran-Hafer-Crème

Geschmortes Short Rib vom Rind
Sellerie | grüne Bohnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fischgang: Zander
Sellerie | grüne Bohnen | Noilly Prat-Beurre Blanc

EUR 77 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Vitello Trotta

EUR 67 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Vitello Trotta

EUR 97 mit Fleisch als 4-Gang-Menü

EUR 87 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person



April – 15. Juni

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü I – 4 Gänge

Spargel „Trampo Mallorquin“
Avocado | Melone | Minze
mit Parmaschinken

– zusätzlich EUR 5

Spargelcremesuppe | eigene Einlage

Portion Stangenspargel 150g
Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

wahlweise mit Side Orders:

- mit Fisch „Catch of the Day“

– zusätzlich EUR 19

- mit kleinem Wiener Schnitzel

– zusätzlich EUR 18

- mit kleinem Bayerischen Rinderfilet 150gr

– zusätzlich EUR 33

Frische Erdbeeren mit Mascarpone
Zitronensorbet | Limettenzucker

EUR 72 (OHNE Side Orders)

Preise gelten pro Person

Menü II – 3 oder 4 Gänge

Ceviche von der Lotte
Avocado | rote Paprika | Wildkräuter

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

„Sous Vide“ rosa gegarte Lammhüfte
Ratatouille | cremige Polenta | Pesto

Vanille-Millefeuille
Rhabarber | Pistazie

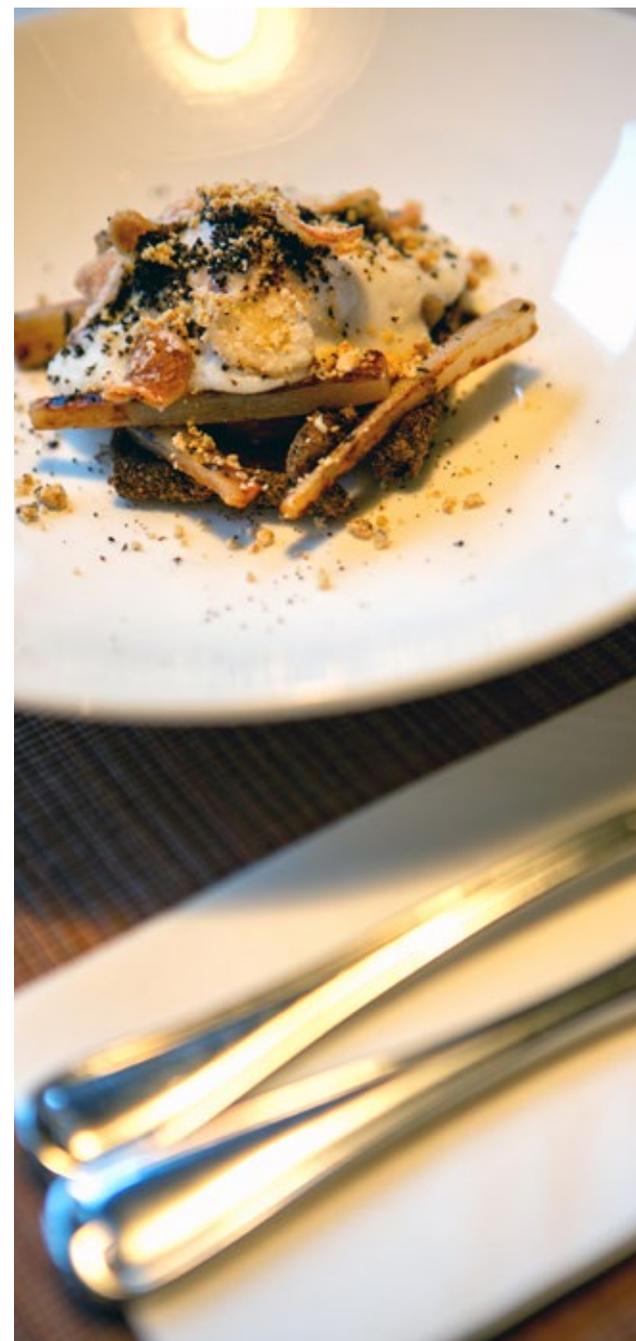
Fischgang: Saibling
Ratatouille | cremige Polenta | Pesto

EUR 78 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Ceviche

EUR 70 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Ceviche

EUR 96 mit Fleisch als 4-Gang-Menü

EUR 88 mit Fisch als 4-Gang-Menü



16. Juni – 10. Oktober

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü I – 3 oder 4 Gänge

„Trampo Mallorquin“
Avocado | Melone | Minze

Gazpacho Andaluz
Confierte Tomaten

Dry Aged Sirloin
BBQ-Schalotte | geräucherte Süßkartoffel | grüner Spargel

Variation von der Himbeere
Vanille Eis | Schokoladen-Peta Zeta

Fischgang: Schwertfisch
BBQ-Schalotte / geräucherte Süßkartoffel / grüner Spargel

EUR 72 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne „Trampo Mallorquin“
EUR 64 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne „Trampo Mallorquin“

EUR 91 mit Fleisch als 4-Gang-Menü
EUR 83 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person

Menü II – 3 Gänge

Angemachter, Mediterraner Brotsalat
Getrockneten Tomaten | Oliven | Rucola | Balsamicodressing

Gebratene Maispurlade „Supreme“
Shiitake-Pilz | Kaiserschoten | Risolée kartoffeln | Geflügeljus

Frischkäse-Schnitte
Butterkeks | karamellierter Weinbergpfirsich | Lavendelblüten

Fischgang: Saibling
Shiitake-Pilz | Kaiserschoten | Risolée kartoffeln | Beurre blanc

EUR 69 mit Fleisch
EUR 69 mit Fisch



11. Oktober – 31. Dezember

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü – 3 oder 4 Gänge

Tatar vom Label Rouge Lachs
Rote Bete | Griechischer Joghurt | Rucola

Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne | Öl

Im Ganzen gebratener Hirschrücken
Speckrosenkohl / Marone / Schupfnudel / Wacholderrahm

Crème Brûlée von der Tonka-Bohne

Fischgang: Skrei
Speckrosenkohl / Marone / Schupfnudel / Wacholderrahm

EUR 76 mit Fleisch als 3-Gang-Menü ohne Tatar
EUR 66 mit Fisch als 3-Gang-Menü ohne Tatar

EUR 98 mit Fleisch als 4-Gang-Menü
EUR 88 mit Fisch als 4-Gang-Menü

Preise gelten pro Person



11. Oktober – 31. Dezember

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3.6

Menü – 3 Gänge

Rinderconsommé
Markklößchen | Schnittlauch

Brust und Keule von der Lugeder-Ente
Blaukraut | Kartoffelknödel | Bröselschmelze

Bratapfel-Panna Cotta

Fischgang: Seeteufel
Bohnen-Cassoulet | Aprikose | Chorizo | Thymianjus

EUR 67 mit Ente
EUR 67 mit Fisch

Preise gelten pro Person



Januar – Dezember / Menü zum Zusammenstellen

Vorspeisen und Suppen

Preise gelten pro Person



VEGAN

Seehaus Salat

Junger Münchner Salat, Kirschtomaten, Gurken und Hausdressing

EUR 17

Ceasar Salad

Mit Sardellenfilets, Parmesan, Speck und Croûtons

EUR 20

Toppen Sie Ihren Salat mit:

Rinderfiletstreifen plus 9.5

2 gebratenen Riesengarnelen plus 12

Hausgebeizter Graved Lachs

Mit Kartoffelrösti und Gurken-Senf-Relish

EUR 27

Rindercarpaccio „Cipriani“

Hauchdünn geschnitten, mit Rucola, Parmesan und Trüffelmayonnaise

EUR 25



VEGGIE

Gemüsebrühe

mit eigener Einlage und Pfannkuchenstreifen

EUR 8.5

Klassisch angemachtes Rindertatar

Mit knusprigem Hausbrot

EUR 26

Leberknödelsuppe

Gekrönt von frischem Schnittlauch

EUR 11.5

Bouillabaisse à la Seehaus mit heimischen Fischen

Mit viel Gemüse, Sauce Rouille und Baguette

EUR 25.5

Januar – Dezember / Menü zum Zusammenstellen

Hauptgänge

Preise gelten pro Person



Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill mit Olivenöl

EUR 21

Forelle Müllerin

Fangfrisch aus dem Münchner Umland. Mit Weißwein verfeinert, begleitet von angebräunter Butter und Petersilienkartoffeln

EUR 33

Johannisberger Schnitzel

Gegrilltes Kalbspallard in Zitronen-Kapernsauce, mit Johannisberger Gelblack verfeinert, Bandnudeln

EUR 36

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl

Kartoffel-Gurkensalat und Schalottensauce

EUR 22

Krustenschweinsbraten

Ganz münchenerisch mit Kartoffel- und Semmelknödel, Krautsalat, frischem Meerrettich und Bockbiersauce

EUR 24

Original Kuffler Wiener Schnitzel

Unser Bestes. Mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

EUR 36

Resch gebratene Entenbrust

Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Apfelblaukraut

EUR 29

Gegrilltes Steak vom Lachs

Aus den Fjorden Norwegens mit grünem Spargel, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise

EUR 35

Filetsteak, 200 gr.

Grüner Spargel, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise

EUR 54

Desserts

Sehr gerne können Sie sich Ihr Menü aus unseren Seehaus-Klassikern selbst zusammenstellen.



Warmer Apfelstrudel

Mit Vanille-Crèmeis serviert

EUR 15.5



Bayerisch Crème

Angerichtet auf Himbeermark

EUR 13



Vegane Schokomousse

EUR 12

Preise gelten pro Person



Mitternachtssnack

Wir empfehlen, den Mitternachtssnack für die Hälfte der anwesenden Gäste zu bestellen.

Chili con Carne	EUR 8.9
Currywurst Holzofenbrot	EUR 6.5
Gulaschsuppe Bauernbrot	EUR 8.9
Käseauswahl Feigensenf Trauben Brot	EUR 15



Preise gelten pro Person

Buffets



Buffet Bayerisch

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Hausbrot | Brezn | Heumilchbutter

Seehaus Brotzeit-Eck & Vorspeisenschmankerl

Seehaus Fischerbrettl

Geräucherte Forellen | sauer mariniertes Saibling | gebeizter Lachs

Seehaus Metzgerbrettl

Südtiroler Bauernspeck | Kamin-, Hirsch- und Pfefferwurzn

Seehaus Kasbrettl

Romadur | Obatzda | Emmentaler | Camembert
Kartoffelsalat | Bayerischer Krautsalat | Wurstsalat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Hauptgänge

Forelle | Kartoffel-Spinatgröstl | Weißweinsauce
Spanferkel | Semmelknödel | Dunkelbiersauce
Ausgelöste bayerische Ente | Blaukraut | Kartoffelknödel | Entenjus
Ochsenfetzen vom Rinderfilet | Pfefferrahm
Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Desserts

Grießflammerie | Aprikosenragout
Bayrisch Creme
Seehaus Apfelstrudel | Vanillesauce

EUR 84

Optional zu jedem Buffet buchbar: Seehaus Käseauswahl
Auswahl aus regionalen und internationalen Käsespezialitäten
Traube | Feige | Chutney | Nüsse EUR 15 pro Person

Seehaus Buffet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Hausbrot | Focaccia | Butter | Olivenöl & Meersalz

Vorspeisen

Marinierter Lachs | Rucola | rosa Pfeffer
Meeresfrüchtesalat
San Daniele Schinken | Melone
Vitello Tonnato
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
Caesar Salad

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Dorade | Tomate | Olive | Rosmarinkartoffeln
Osso Bucco | Zucchini
Pollo al limone - Zitronenhuhn
Cremiges Steinpilzrisotto | Parmesan
Ricotta-Spinat-Ravioli | Salbeibutter

Desserts

Tiramisu
Mango Panna Cotta
Frische Früchte

EUR 88

Grill Buffet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Brot | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Preise gelten pro Person

Genüsslich vorweg

Auswahl an Edelsalami und getrocknetem Schinken
Gulf salad | Croûtons | Speck | Pecorino | Peppercini
Bunte Tomate | Büffelmozzarella
Garnelencocktail . Mediterraner Nudelsalat

Frisch vom Grill

Short Ribs . Lachssteaks
Marinierter Schweinenacken
Garnelenspieße . BBQ Chicken am Knochen
Rindermedaillons . Salsiccia

Beilagen

kleine Ofenkartoffeln . gegrilltes Gemüse
Maiskolben . „Mac and Cheese“

Dips

Pfefferrahm . BBQ-Sauce . Sour Cream . Chimichurri

Dessert

Auswahl an Eis und Sorbet (im Flying Service)
Crème Brûlée . Mousse au Chocolat
Obstsalat . Erdbeeren | Mascarpone

EUR 99

Snacks für Ihre Tagung

Alle Snacks werden frisch auf dem Buffet angerichtet.

Seehaus Kaffeepause

EUR 17 p.P.

Plunder, Mini Buttercroissants und Butterbrezn

Bayerische Kaffeepause

EUR 19.5 p.P.

Ofenfrische Brezn, Weißwürste und ein Weißbier

Fitness Pause

EUR 19 p.P.

Bircher Müsli, Smoothies und Obstsalat im Weckglas

Tagungsgetränke

Filterkaffee

EUR 17.5 (Kanne)

Teewasser

EUR 15.5 (Kanne)



Kuchen und Süßes

Aus unserer hauseigenen SEEHAUS Patisserie. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl. Sie können unsere täglich angebotene Auswahl an Süßem auch mit nach Hause nehmen.

Kuchen und Tartes

Apfel-Butterstreusel	12 Stück	EUR 83
Marmorguglhupf	12 Stück	EUR 83
Käsekuchen	12 Stück	EUR 83
Himbeerkuchen	12 Stück	EUR 83
Gemischter Beerenkuchen	12 Stück	EUR 83
Erdbeerkuchen (nur im Sommer)	12 Stück	EUR 83
Schmandkuchen mit Obst	12 Stück	EUR 83
Zwetschgendatschi (20.08.-03.10.)	pro Stück	EUR 7
Zitronentarte	10 Stück	EUR 67
Glutenfreie Schokoladentarte	10 Stück	EUR 67

Unser saisonales Kuchenangebot teilen wir Ihnen sehr gerne mit.



Torten

Für Geburtstage und Hochzeiten bieten wir Ihnen unterschiedlichste Torten an: von der Mini-Torte bis zur exklusiven mehrstöckigen Hochzeitstorte. Gerne fertigen wir nach individueller Beratung und nach Ihren Wünschen Ihre Torte an.

Donauwelle	14 Stück	EUR 96
Weißer Schoko-Maracuja-Buttercreme	14 Stück	EUR 96
Limette-Joghurt-Sahne	14 Stück	EUR 96
Nusstorte	14 Stück	EUR 96
Sachertorte	14 Stück	EUR 96
Schwarzwälder Kirschtorte	14 Stück	EUR 96
Seehaustorte	14 Stück	EUR 96
Prinzregententorte	14 Stück	EUR 96

BEERENHERZ mit saisonalen Beeren

10 Stück	EUR 76
20 Stück	EUR 150
30 Stück	EUR 217

Hochzeitstorten

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung bis 20 Tage vor der Veranstaltung erfolgen muss.

2-stöckig (individuelle Deko +EUR 21)	26 Stück	EUR 180
3-stöckig (individuelle Deko +EUR 29)	54 Stück	EUR 375
4-stöckig (individuelle Deko +EUR 37)	86 Stück	EUR 595
5-stöckig (individuelle Deko +EUR 45)	122 Stück	EUR 845

Deko

Aufstecken von Blumen	EUR 17
Beerendeko	EUR 25
Individuelle Beschriftung	EUR 25



Ihre Ansprechpartner

Bankettanfragen

Jennifer Zeitler / Bankettleitung

Fon: +49.89 381 613-11 (Terminvereinbarung nach Rücksprache)

jennifer.zeitler@kuffler.de

Montag | Dienstag 11.30 bis 19.00 Uhr

Mittwoch | Freitag 09.30 bis 17.00 Uhr

Tamara Zundel

Fon: +49.89 381 613-10

tamara.zundel@kuffler.de (Terminvereinbarung nach Rücksprache)

Montag bis Donnerstag 08.00 bis 13.00 Uhr

Buchhaltung und Abrechnungen:

Fon: +49.89 381 613-23

buchhaltung.seehaus@kuffler.de

Montag bis Donnerstag 09.00 bis 16.00 Uhr

Freitag 09.00 bis 15.00 Uhr

Adresse

Seehaus im Englischen Garten

Kleinhesselohle 3 | 80802 München

seehaus@kuffler.de

Tel.: +49.89 381 613-0

Fax: +49.89 341 803

