

Graf Isang

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN
AM SEEBURGER SEE



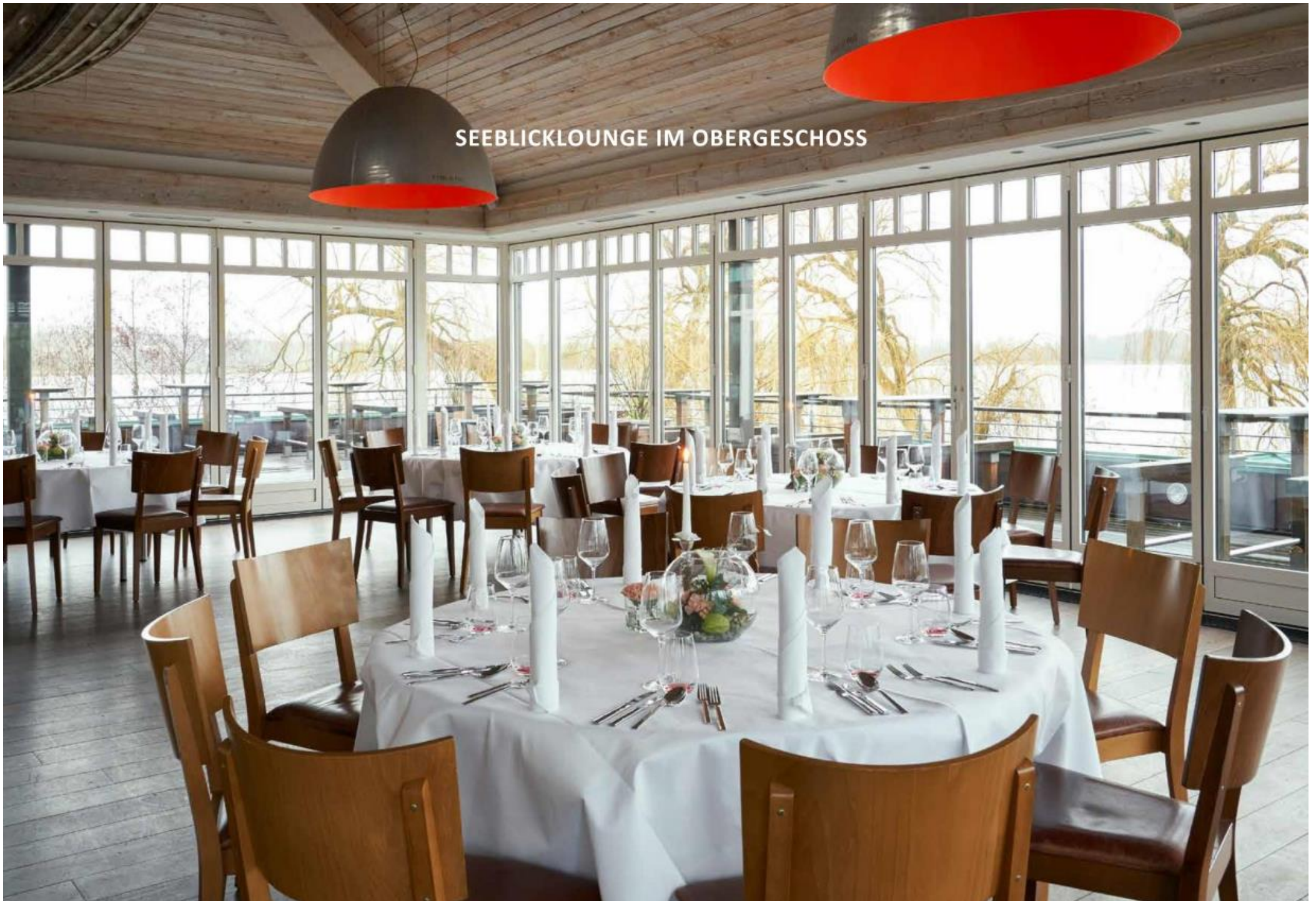
Bankettmappe

Restaurant Graf Isang am Seeburger See

Kerl GmbH & Co. KG

Seestr. 37, 37136 Seeburg

SEEBLICKLOUNGE IM OBERGESCHOSS



SEEBLICKLOUNGE IM OBERGESCHOSS · 102 M²

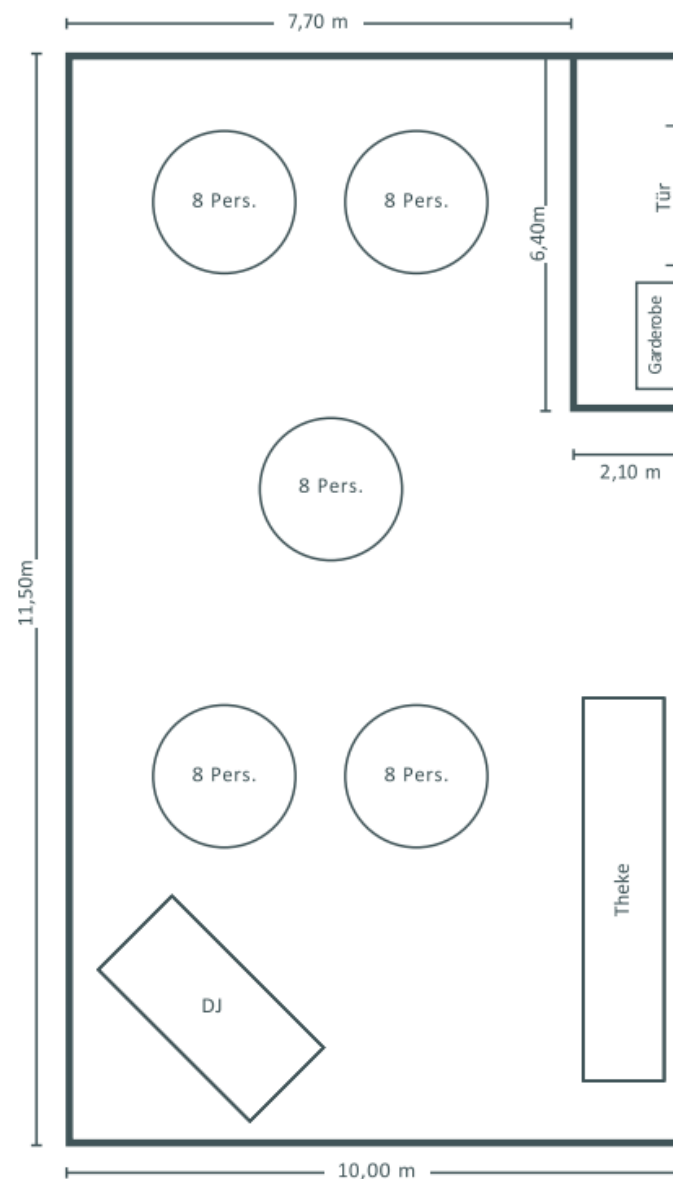
- Direkter Blick auf den Seeburger See
- Für bis zu 60 Personen
- Bodentiefe Fenster
- Holzboden
- Direkter Zugang zur Dachterrasse
- Raumhöhe 2,60 m

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- **5 Tafeln** je 12 Personen · max. 60 Personen · mit Buffet im Foyer
- **5 runde Tische** 6er – 10er · max. 40 – 50 Personen · mit Buffet im Foyer
- **Cocktailbestuhlung** · ca. 20 Sitzplätze und Hoch- & Stehtische mit Buffet & Tanzfläche
- **U- bzw. Blockform** · ca. 25 – 30 Personen · mit Buffet

RECHTS Beispiel Tischplan · Max. 40 Personen

Mindestumsatz: 5.000,00 EUR



BELLEVUE IM OBERGESCHOSS



BELLEVUE IM OBERGESCHOSS · 115 M²

- Angrenzender Raum zur Seeblicklounge
- Blick auf die Terrasse und über den Seeburger See
- Lichtdurchflutet
- Holzboden
- Raumhöhe 2,70 m

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

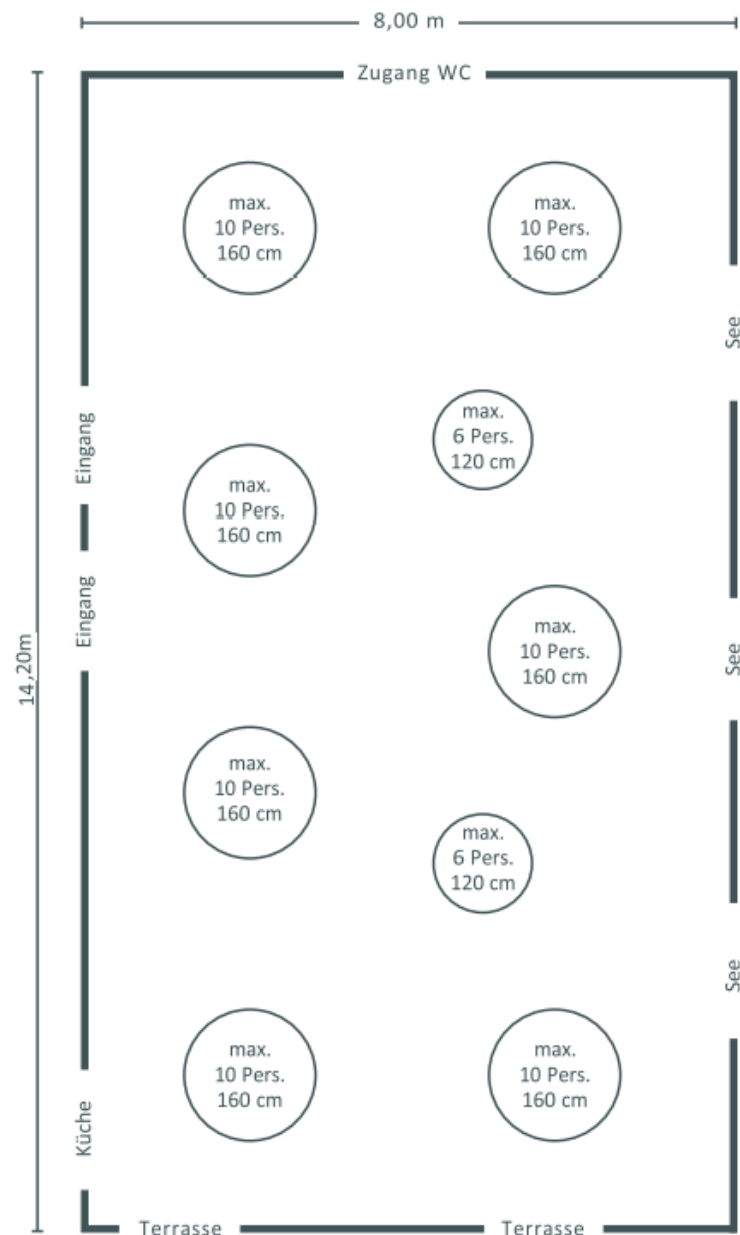
- **9 Tafeln** 8er – 12er · max. 100 Personen · mit Buffet im Foyer
- **9 runde Tische** 2x 6er & 7x 10er · max. 82 Personen inkl. Brauttisch
in der Mitte · mit Buffet im Foyer
- **9 runde Tische** 2x 6er & 7x 10er · max. 90 Personen + Brauttisch
als Tafel vor Kopf · mit Buffet im Foyer

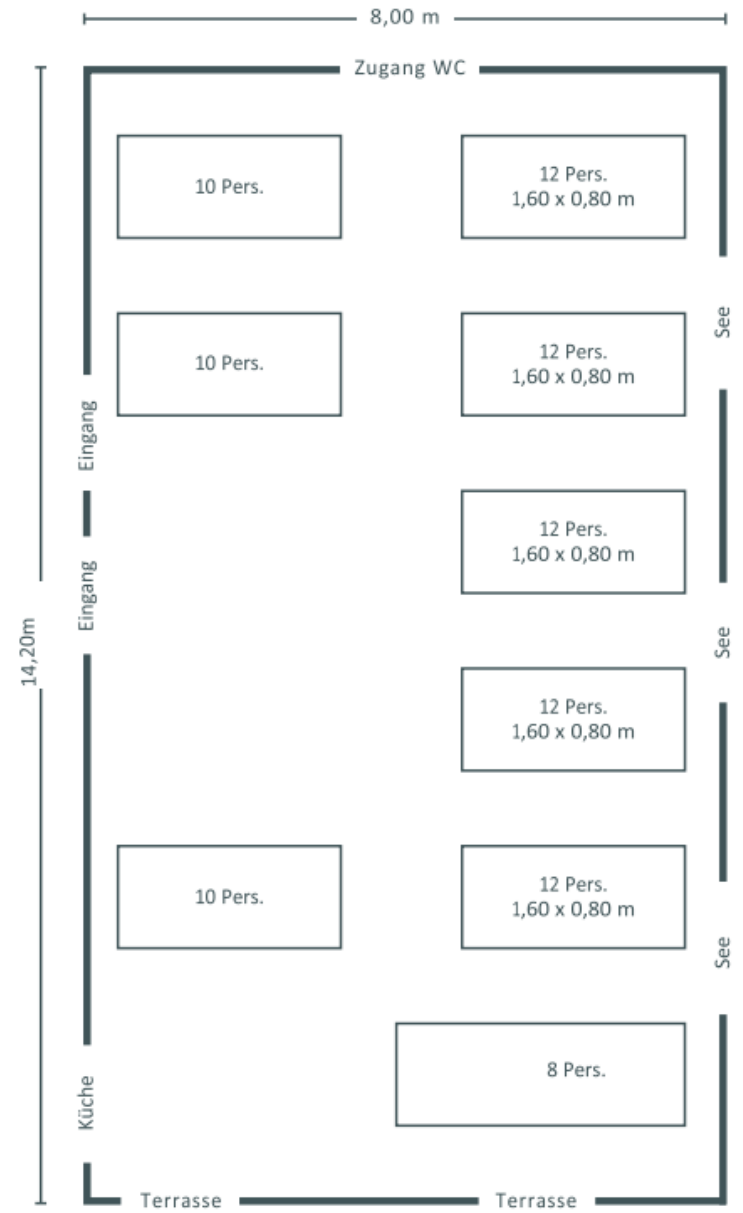
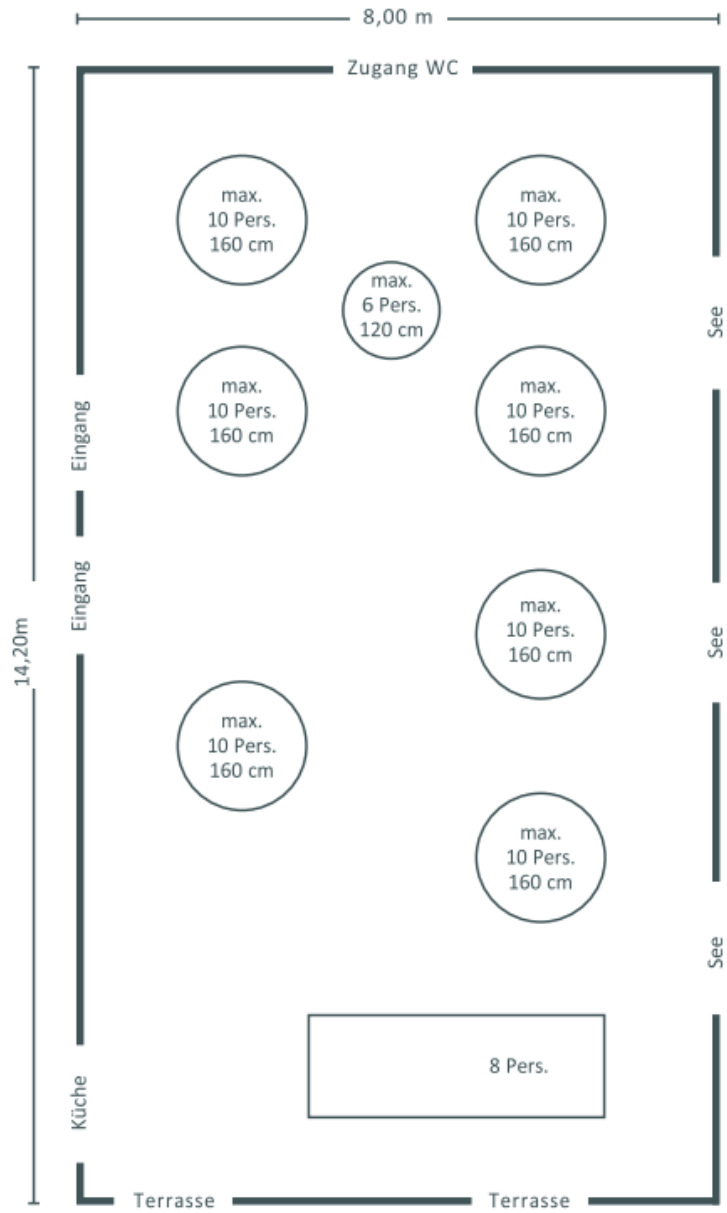
RECHTS Beispiel Tischplan · max. 82 Personen

NÄCHSTE SEITE LINKS Beispiel Tischplan · max. 84 Personen

NÄCHSTE SEITE RECHTS Beispiel Tischplan · ca./max. 100 Personen

Mindestumsatz: 8.000,00 EUR





STRANDZIMMER IM ERDGESCHOSS



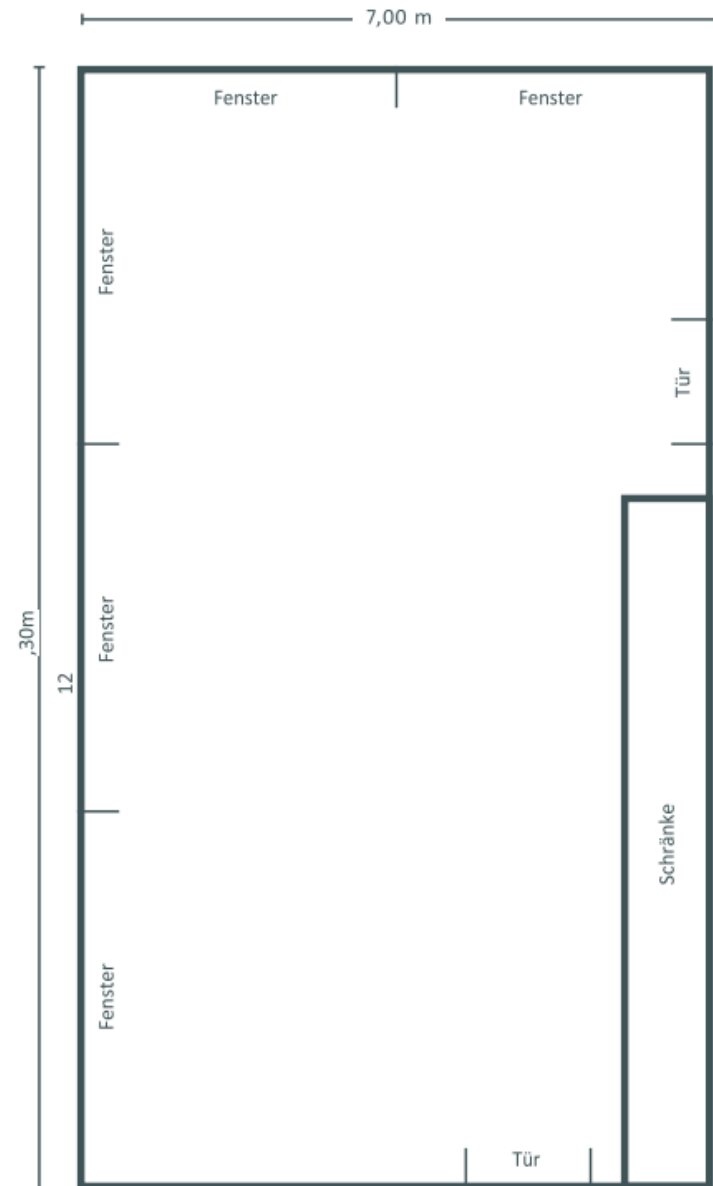
STRANDZIMMER IM ERDGESCHOSS · 94 M²

- Landhausstyle im Innenraum und seitlicher Seeblick
- Raumhöhe 3,10 m

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- **2 Tafeln** 20er · max. 40 Personen · mit Buffet
- **1 Block** schräg im Raum, doppelt · max. 26 Personen · mit Buffet
- **U-Form** innen & außen · ca. 30 Personen · mit Buffet
- **ca. 5 Blöcke** 8er & 10er · ca. 40 – 50 Personen · mit Buffet

Mindestumsatz: 1.000,00 EUR





Graf Isang Buffets

Verehrte Gäste,

wir haben für Sie vier verschiedene Menüs zur Auswahl gestaltet. Die Vorsuppen werden am Tisch serviert, die weiteren Vorspeisen, Hauptspeisen, sowie Desserts richten wir Ihnen als Buffet an.

Eine Auswahl an Canapés, kalten Platten und einem Mitternachtssnack runden Ihre Feierlichkeit ab.

Durch die hauseigene „Fleischerei Jürgen Kerl“ bieten wir ein Höchstmaß an Frische und Regionalität.

Für Absprachen der Menüs steht Ihnen unser Küchenchef oder unser Fleischermeister Jürgen Kerl gern zur Verfügung.

Italienisches Buffet

Tomatencremesuppe

Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella, Antipasti, Thunfischsalat, Pizzabrot

Hähnchenbrust Piccata Milanese

Gegrillte Garnelen mit Aioli und Peperonata

Tagliatelle aglio, olio peperoncino (vegetarisch)

Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen

Panna Cotta und Tiramisu oder Eisauswahl mit 4 Sorten

Preis pro Person: 69,50 EUR

Klassisches Buffet

Eichsfelder Festtagssuppe

Salatbuffet, Tomate Mozzarella, Käseauswahl mit Weintrauben

Schnitzel mit Rahmchampignons und Balkansoße

Zanderfilet in Zitronensoße

Tagliatelle aglio, olio peperoncino (vegetarisch)

Kaisergemüse, Kartoffelgratin, Kroketten

Mousse au Chocolat hell und dunkel, Apfelcrumble oder Eisauswahl mit 4 Sorten

Preis pro Person: 61,00 EUR



Wildbuffet

Steinpilzcremesuppe

Salatbuffet, Rehtello Tonnato, Ziegenkäse mit Feigensenf

Entenbrust in Orangensauce

Wildschweinbraten in Wacholdersauce,

Gemüsecurry mit Kokosmilch (vegetarisch)

Klöße, Röstitaler, Rotkohl, Basmatireis

Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Waldfrüchten, Rote Grütze mit Vanillesoße
oder Eisauswahl mit 4 Sorten

Preis pro Person: 72,00 EUR

Kerls Buffet

Gulaschsuppe

Salatbuffet und kalte Platte mit Eichsfelder Wurstwaren

Schnitzel mit Rahmchampignon und Balkansoße

Schmorbraten vom Rind in Burgundersauce und Rotkohl

Vegetarisches Gemüseschnitzel

Kartoffeln, Kroketten und Basmatireis

Mousse au Chocolat oder Eisauswahl mit 4 Sorten

Preis pro Person: 52,50 EUR



Canapés und Mitternachtssnack

Canapés: 5,00€/Stück

Auswahl an Eichsfelder Wurstwaren, Käse und Fisch

Kalte Platte: 9,50€/Person

Eichsfelder Wurst und Fleischwaren, Käse und Brotkorb

Currywurstpfanne: 9,50€/Person

Currywurst mit Brot und Baguette

Brunch

Frühstücksanteil:

Müsli,
Natur- und Fruchtjoghurt,
Wurstauswahl von der Fleischerei Kerl,
Käseauswahl,
Obstplatte,
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen,
Räucherfischplatte,
Mozzarella mit Pesto,
Veganer Aufstrich (Humus, Rote Beete),
verschiedene Marmeladen und Nutella,
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter und Margarine,
gekochte Eier

inkl. Kaffee, Tee und Säften

Salate der Saison

Saisonale Suppe (vegetarisch)

Schnitzel mit Rahmchampignons und Balkansoße
Tagliatelle aglio, olio peperoncino (vegetarisch)

Mousse au Chocolat hell und dunkel
Apfelcrumble

Preis pro Person: 54,00 €

Extras:

Stuhlhusse	10,00€/ Stück
Tischwäsche	100,00 € / pauschal
Beamer	35,00 €
Leinwand	15,00 €
Staffelei	10,00 €
Freie Trauung	650,00 €
Menü/ Getränkekarte	4,00€/ Stück
Heizpilz	40,00€/ Stück

Nachtzuschläge im EG ab 22:00 Uhr

Bei Feiern bis 30 Gästen 80,00 € pro Stunde

Bei Feiern ab 31 Gästen 99,00 € pro Stunde

(zusätzlich eine Stunde für Nachbereitung)

Nachtzuschläge im 1. OG ab 24:00 Uhr

Bei Feiern bis 45 Gästen sind es 125,00 € pro Stunde

Bei Feiern bis 75 Gästen sind es 140,00 € pro Stunde

Bei Feiern ab 76 Gästen sind es 165,00 € pro Stunde

(zusätzlich eine Stunde für Nachbereitung)

Raumnutzung am Vortag 300,00€
(bei Verfügbarkeit; max. 5 Stunden)



Getränkepauschale

- Veltins Pils, Alster
- Veltins alkoholfrei
- Maisel`s Hell und alkoholfrei
- Softgetränke von Coca-Cola, Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen
- Rot- und Weißweinempfehlung des Hauses je eine Sorte, sowie Sekt
- 2 Digestif zur Wahl

6 Std. 51,00 € pro Person

7 Std. 59,00 € pro Person

Zzgl. buchbar: Aperitif- und Longdrink-Pauschale

- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz
- Hugo und alkoholfrei
- Gin Tonic
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

18,00 € pro Person

Pauschalen Kaffee & Kuchen

- Kaffee- & Teestation*
- 2 Stück Kuchen (Auswahl nach Absprache)

3 Std. 14,50 €

- Kaffee- & Teestation*
- Kaffeespezialitäten*
- 2 Stück Kuchen (Auswahl nach Absprache)

3 Std. 16,00 €

Geschirrpauschale bei mitgebrachtem Kuchen

- Service durch unsere Mitarbeiter
- Eindecken der Tische
- Kuchen Anrichtservice

4,50 € pro Person

Veränderungs- und Umbauschlag

Ab 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn

99,00 €

* Selbstbedienung in der Seeblicklounge und Bellevue

Gern empfehlen wir für Blumen und Dekoration

Elmar Nienstedt Florales & Dekoration

Hahlestraße 5

D-37434 Gieboldehausen

Telefon +49(0)5528 205661

mail@elmar-nienstedt.de

www.elmar-nienstedt.de

