Haus Seerose
Restaurant Hotel

Das Haus mit der persönlichen Note
da stimmen noch Preis, Leistung und Qualität!
bevorzugtes Haus für Festlichkeiten jeglicher Art
Staudammstrasse 5, 66625 Gonnesweiler Tel 06852 991366
www.seerose-bostalsee.de

Menüempfehlungen für Festlichkeiten

Wir sind zertifiziert und ausgezeichnet

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland

Bett & Bike

HOLIDAYCHECK
Weil es Dein Urlaub ist

ServiceQualität Deutschland

Landkreis St. Wendel ...wir gehen 'ran!

Lieber Gast,

um Ihnen und uns die Abwicklung Ihrer Veranstaltung so reibungslos wie irgend möglich zu machen, haben wir nachstehend einige Informationen zu Art und Umfang unserer Leistungen.
Bei eventuellen Unklarheiten bitten wir um vorherige Rücksprache.

Die Menüpreise.....

gelten pro Person und ab 15 Personen, bei weniger als 15 Personen erhöht sich der Menüpreis um 15%. Bei der Berechnung wird die bestellte Personenanzahl zugrunde gelegt. Änderungen des bestellten Menüs oder der Personen menge können nur 3 Tage vor dem Tag der Veranstaltung berücksichtigt werden. Stornierung der Veranstaltung müssen uns bis spätestens 7 Tage vor der Feier schriftlich mitgeteilt werde. In diesem Falle werden 50% des bestellten Menüpreises mal der Personenzahl berechnet.

Kinder.....

von 4 bis 12 Jahren berechnen wir 50% des Menüpreises.
Geben Sie bei der Menübestellung die Anzahl der benötigten Sitzplätze an, auch wenn Kleinkinder nicht berechnet werden benötigen diese oftmals einen Sitzplatz an der Festtafel. Um unnötige Unfälle mit Kindern während des servieren von heißen Speisen und Getränken zu vermeiden, bitten wir in dieser Zeit um erhöhte Aufmerksamkeit. Unser Tafelgeschirr ist immer erwärmt insbesondere die Warmhalteplatten!

Der Menüpreis enthält.....

Tafeldecken, Blumen in Vasen, Zellstoffservietten und Kerzen in neutraler Farbe sowie Menükarten unseres Hauses und das verpacken der restlichen Speisen zum Mitnehmen.

Auf Wunsch können.....

wir unter Berechnung der Selbstkosten folgende Leistungen erbringen
Beschaffung der Blumengebinde und Gestecke,
Stoffservietten je 0,50 Euro
Zellstoffservietten und Kerzen in spezial Farben je 0,50 Euro

Was wäre eine.....

Festlichkeit ohne gebührenden Empfang. Hier empfiehlt sich beim Begrüßungsgespräch und zur Auflockerung, aber auch als Aperitif ein Sektempfang. Auf Wunsch servieren wir Ihnen....

Sekt, Sekt-Orange und andere Sektvariationen 0,1l Glas 2,50 Euro

Ofenfrische Blätterteighäppchen *je 1,50 Euro*
mit Lachs oder Schinken

pikante Canapees mit *je 1,50 Euro*
Lachs, Forellenfilet, Kochschinken,
Salami und Käse reich garniert

Zur Kaffeetafel.....

reichen wir Kaffee, Tee, oder Kakao nach belieben.
Der Gedeckpreis beträgt pro Person 5,50 Euro und beinhaltet auch die benötigte Schlagsahne bei Obstkuchen.

Kuchen und feine Torten....

sollten am Tag der Veranstaltung rechtzeitig geschnitten und auf entsprechenden Tortenplatten abgegeben werden.
Auf Wunsch können die Kuchen auch vom Bedienungs-personal geschnitten und angerichtet werden.

Am folgenden Tag.....

benötigen wir die Räume oftmals für Tagungen und andere Festlichkeiten schon am Vormittag.
Aus diesem Grunde und nicht vorhandener Lagermöglichkeit bitten wir Sie, Ihre Kuchen, Torten, Geschenke, Musikinstrumente usw. nach der Feier mit nach Hause zu nehmen

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Eierstich und Nudeleinlage

*****

Mastochsenbrust in pikanter
Meerrettichsoße, Flüt

*****

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“
mit jungen Gemüse umlegt

Champignonrahmschnitzel
Pommes-frites, Kroketten,
Butterspätzle, Gemüseplatte
und verschiedene Salate

*****

Eistörtchen mit Früchten
oder
Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 22,50 €

Menü II

Champignon-Lauchcremsüppchen
mit Buttercroutons

*****

Bunter Salatteller
nach Art des Hauses

*****

Schweinerollbraten mit Füllung
Burgunderschmorbraten
Hoorische mit Speckrahmsoße
Pommes-frites, Kroketten,
Butterspätzle, junge Gemüse

*****

Vanilleeis mit hausgemachter
Schokosoße

pro Person 23,00 €

Menü III

Broccolirahmsüppchen oder
Kartoffelrahmsüppchen mit Lachsstreifen

*****

Bunter Salatteller nach Art des Hauses
mit Buttercroutons

*****

Hirschgulasch „Waidmanns Art“

Schweinelendchen „Madagaskar“
in Pfeffer-Senfrahmsoße

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites, Kroketten,
Butterspätzle, bunte Gemüseplatte
mit Blumenkohl, Erbsen,
Broccoli und Karotten,

*****

Früchteeisbecher

23,00 €

Menü IV

Champignon-Lauchcremsüppchen
mit Buttercroutons

*****

Bunter Salatteller nach Art des Hauses
mit Buttercroutons

*****

Rinderbraten „Försterin“
in delikater Speckpfifferlingsoße

gefüllter Putenrollbraten

Schweinelendchen „a la Creme“
mit frischen Champignons in Riesling
Pommes-frites, Kroketten,
Butterspätzle, und junge Gemüse

*****

Vanilleeis mit hausgemachter
Schokosoße

24,50 €

Menü V

Broccolirahmsüppchen
oder
Honigmelone mit Schinken

*****

Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs
und knackigem Salat

*****

Schweinefilet „Normandie “ mit
sautierten Äpfel in Calvadossoße

Rinderschmorbraten „Försterin „
mit delikaten Speckpfifferlingen

Putenschitzel „Wiener Art“
Pommes-frites, Kroketten, Butterspätzle,
junge Gemüse und Salate

*****

Vanilleeiscreme mit
Flambierten Himbeeren

pro Person 25,00 €

Menü VI

Vorspeisenteller „Haus Seerose“ mit
Räucherlachs, Forellenfilet, Pate,
Schinkenröllchen, Sahnemeerrettich, Toast

*****

gebackene Lachsschnitte in
Champagnercrem auf Blattspinat
Wildreismischung

*****

Krustenbraten in Biersoße
Putensteaks „Tropical“
in fruchtiger Currysoße

*****

Pommes-frites, Kroketten,
Gemüseplatte, Butterspätzle
verschiedene Salate

*****

Mouss au chokolat
„blanc et noir“

pro Person 26,50 €

Menü VII

gebackene Champignons
mit pikanter Füllung

*****

bunte Blattsalate „Rossini“
mit zarter Geflügelleber
mit altem Balsamico fein abgeschmeckt

*****

gratiniertes Pulardenbrüstchen
„Elsässer Art“ mit Rieslingzwiebel

Schweinelendchen „ Madagaskar“
in Pfeffer-Senfrahmsoße

Wildgulasch „Waidmanns Art“

*****

Kartoffelgratin, Frites,
Butterspätzle, Gemüseplatte

*****

Dreierlei Mouss im Soßenspiegel

pro Person 27,00 €

Menü VIII

Gefülltes Pulardenbrüstchen
in Tomatensoße auf Kräuterreis

*****

Gourmetsalatteller mit
gebackenen Edelfische
Lachs-Zander-Pangasius

*****

Fruchtsorbet

*****

Kalbsrahmbraten mit Champignoköpfen
in feiner Rahmsoße

Schweinelendchen „ 4 Käse“
in pikanter Käsecreme

Putenschnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites, Kroketten,
Butterspätzle,

*****

Dessertteller
(Mouss au chokolat, Früchte, Eiscreme, Sahnegebäck)

pro Person 28,00 €

Saarländische Menü

Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Eierstich und Nudeleinlage

******

gekochte Rinderbrust
mit Meerrettichsoße, Salatplatte mit
Roter Beete, Sellerie, Gewürzgurke
Karotten, Kopfsalat und Flüt

*****

Spießbraten „Hochwälder Art“
in Biersoße
Jägerschnitzel
Hoorische mit Speckrahmsoße

Petersilienkartoffel, Bandnudeln, Frites

*****

Puddingcreme „Duett“
Schoko und Vanille

pro Person 20,50 €

Frühstücksbüffet ab 10 Personen 9,50 €

Kaffee, Tee, und Säfte nach belieben,
ofenfrische Backwaren divers Brötchen,
mehrere Brotsorten,, Nougatcrem
Konfitüre, Honig , Frischkäse
Streichwurst, Tomaten und Gurken,
dekorative Platten
mit Aufschnittspezialitäten, von Wurst,
Käse, Schinken, Salami ect. Frühstückseier,
Bratkartoffel mit Speck und Lyoner

Seerosenbüffet ab 15 Pers 15,90 €

Kalt-warmes Büffet zum Selbstbedienen!

Kaltes Büffet:

rustikale Hausmacher- Platte mit Schinkenröllchen, Blut und Leberwurst, Salami, Sülze, Frikadellen, Tomaten, Gurken, Eier, ect. Salatbüffet mit Kraut-, Kartoffel-, Karotten-, Bohnen-, und Kopfsalat. Diverse Brotsorten.

Warmes Büffet:

zarte" Wiener Schnitzel" Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art" deftig gefüllte Klöße „Saarländische Art" mit Sauerkraut und Specksoße, Spätzle, - Pommes frites, junges Gemüse

All inklusiv Angebot ab 15 Personen
(ideal für Familien und Betriebsfeiern)

Seerosenbüffet wie oben beschrieben
inklusive Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke,
Rot,-Rose und weißer Tischwein,
Kaffee, oder Capuccino.
von 12^{00}h bis 15^{00}h oder
von 19^{00}h bis 22^{00}h pro Person 23,00

unser Klassiker ab 20 Personen
Kalt-warmes Büffet
Preis pro Person 24,00 €

Norwegischer Räucherlachs,
Wacholder geräuchertes Forellenfilets
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Teigpastete, Putenbrust, Brot und Brötchen

*****

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
Krautsalat, Karottensalat,
Bohnensalat, Blattsalate mit Kräuterdressing

*****

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
Schweinefilet „Madagaskar“ in
3 Pfeffersoße verfeinert mit Cognac und Senf
Schweinelachsschnitzel „Wiener Art“
Spätzle, Kartoffelgratin, Sommergemüse

******

Vanille-Moccacreme

Käsespezialitäten vom Brett
zusätzlich 3,50 pro Person

Gourmet-Büffet ab 25 Personen
Preis pro Person 29,00 €

ganze pochierte Lachsforelle umgeben von
feinem Räucherlachs, Fischpastete, geräucherte Forellen
und Makrelenfilets, Riesengarnelen, Flusskrebse,
Shrimpscocktail mit Cocnag verfeinert, Geflügelsalat

****

Spargel-Schinkenröllchen, Teigpastete,
Roastbeef, Vitello Thunato

******

Remolade, Sahnemeerrettich,
Knoblauchcreme, Cocktailsoße

****

Tomate-Mozarella mit Balsamico
und frischem Basilikum,
Krautsalat, Karottensalat, Bohnensalat,
Selleriesalat mit Lauch und Mandarinen

****

Schweinefilet in Waldpilzsahnecreme
Rinderschmorbraten „Burgunder Art“
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignonköpfe
Pangasiusröllchen in Dill-Rieslingsoße
Butterspätzle, Kartoffelgratin, Curryreis,
Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Broccoli

******

Dessertvariationen
(Schwarwälder-Kirschcreme, Vanillequark auf Heidelbeere,
Panna Cotta mit Himbeermark, Mousse au Chokolat)

******

Käsespezialitäten vom Brett
mit Knabbergebäck und Weintrauben

Es gibt immer wieder gute Gründe zum Feiern. Wären da nicht die mitunter zeitaufwendigen Vorbereitungen ...
Überlassen Sie dies doch einfach dem Experten:
"Wir gestalten Feierlichkeiten aller Art nach individuellen Wünschen. Gästen und Gastgebern ist ein kulinarischer Hochgenuß garantiert."

Ob es sich um einen privaten oder einen geschäftlichen Anlass handelt. Sie sagen uns, was Sie Ihren Gästen bieten wollen, und wir sorgen dafür, dass dies pünktlich und in bester Qualität zu Verfügung steht. Sie werden überrascht sein, wie gelassen und entspannt Sie sich dann Ihren Gästen widmen können damit Ihnen Ihr Fest nicht zuviel Arbeit bereitet und trotzdem bei allen Gästen in positiver Erinnerung bleibt, würden wir Ihnen gerne tatkräftig zur Seite stehen.

kalte Platten, Büffets und warme Speisen
finden Sie in unserem Partykatalog
www.seerose-bostalsee.de

zum Beispiel…..

Pro Person 9,50 €
Zum Empfang der Gratulanten am Tag der offenen Tür

herzhaft-pikant belegte Canapés auf Servierplatten
Pro Pers 4 St nach Wahl

1 Portionsgläschen Kartoffelsalat und
Hackbällchenspieß mit Ei und Cocktailtomate

herzhafte Gulaschsuppe (Partyqualität)
mit viel Fleisch, Paprika Kartöffelchen)