

Eventlocation

SEELODGE

WINTER EDITION



Captured moments of a
beautiful place.


seeLodge
Eventlocation · Seebistro



BOOKLET

A

beautiful
PLACE

+

Wenn leise der Schnee rieselt und der See
zufriert, beginnt die ganz besondere Zeit
in der SeeLodge. Kerzen stehen in den
Fenstern, der Kamin knistert und aus der
Küche duftet es verlockend.

WINTER EDITION 2018

Im Winter ist es so leise, dass man den Schnee fallen hört. Der Zauber des Winters verwandelt alles in ein Winter Wonderland.



Wenn der Winter die Natur schlafen lässt, gibt es bei uns gerade in der kalten Jahreszeit viele schöne Dinge zu entdecken.





zeitgenuss



AB 45
PERSONEN
84,50 €

ZEITGENUSS

DIESES PACKAGE BEINHALTET:

- Event 18:00 – 24:00 Uhr ab 45 Personen
- Hausgemachter Glühwein zum Empfang
- Weihnachtliches Buffet
- Korrespondierende Getränke
- Festlich eingedeckte und dekorierte Tische im Saal
- Stehtische auf der Terrasse und Fackeln am See
- Service- und Küchenpersonal für 6 Std.

84,50 € PRO PERSON

OPTIONALE LEISTUNGEN:

- Shuttle von einem Ort Ihrer Wahl im Raum Berlin / Brandenburg
- Live Musik
- Professioneller DJ
- Professionelle Kinderanimation
- Gastgeschenke
- Eisstockschießen



VON ALLEM

NUR DAS BESTE

BOOKLET

buffet

VORSPEISE

Winterliche Vorspeisenvariation von der Petersilienwurzel
-gegrillt und eingelegt mit Kräuteressig und Zitronenthymian
-als Salat mit Apfel und Blattpetersilie
-als Mousse mit Raucharoma

Dazu servieren wir
Hausgebeizten Lachs mit Sternanis,
Limette und Rosmarinschinken
Salat von grünen Berglinsen und Williamsbirne
mit geräucherter Ente
Kleine Auswahl an Blattsalaten mit Balsamicodressing
und verschiedenen Toppings

SUPPE

Kartoffel - Maronensuppe und Trüffelduft
Brotauswahl mit Krustenbrot,
Focaccia und zweierlei Stangenbaguette
dazu Landbutter, Griebenschmalz und Schnittlauchquark

HAUPTGANG

Hafermastgans aus Pommern mit Feigenrotkohl, karamellisierten Apfelspalten,
Kartoffelklößen und herzhafter Schmorsauce
mit Beifuß und Orangensauce
Ragout vom eingelegten Kürbis, Kirschtomaten und Schluppen
mit Penne Pasta und Kernöl

DESSERT

Crumble vom Bratapfel mit Mandeln und Rosinen im Glas
Weihnachtliches Gebäck und Stollen





FEELING

Wenn die Adventszeit beginnt, spürt man, dass etwas Besonderes mit uns und der Natur geschieht. Es ist das Geheimnis von Weihnachten.



AB 30
PERSONEN
110 €



winter
dinner

ENJOYING

Zeit zum Geniessen. Zeit für Menschen, die einem am Herzen liegen.

WINTER DINNER

DIESES PACKAGE BEINHALTET:

- Event 18:00 – 24:00 Uhr ab 30 Personen
- Hausgemachter Glühwein zum Empfang
- Weihnachtliches Menu
- Korrespondierende Getränke
- Festlich eingedeckte und dekorierte Tische im Saal
- Stehtische auf der Terrasse und Fackeln am See
- Service- und Küchenpersonal für 6 Std.

110,00 € PRO PERSON

OPTIONALE LEISTUNGEN:

- Shuttle von einem Ort Ihrer Wahl im Raum Berlin / Brandenburg
- Live Musik
- Professioneller DJ
- Professionelle Kinderanimation
- Gastgeschenke
- Eisstockschießen



menu

VORSPEISE

Salat von Kürbis mit Sternanis,
gebeizter Rinderlende und Feldsalat

HAUPTGANG

Brust und Keule von der Hafermastgans
mit Rotkohl, Grünkohl, Klößen,
Serviettenknödeln und glasierten Maronen

DESSERT

Maronenmousse mit in Portwein
eingelegten Rumkirschen und Nougatschaum





Merry
X-Mas

+

AB 80
PERSONEN
99,50 €

BÄUMCHEN SCHLAGEN

Ihr persönlicher Weihnachtsbaum! Prächtig gewachsene, duftende Nordmantanne! Aussuchen, einnetzen und mitnehmen.

DIESES PACKAGE BEINHALTET:

- Event 14:00 – 20:00 Uhr ab 80 Personen
- Hausgemachter Glühwein zum Empfang
- Empfangssnack
- Weihnachtliches Buffet
- Korrespondierende Getränke
- Bestuhlung im Landhausstil und Stehtische
- Rustikal weihnachtliche Dekoration der Tische und Buffetflächen
- Stehtische auf der Terrasse und Fackeln am See
- 1 Baum für 2 Personen
- Service- und Küchenpersonal für 6 Std.

99,50 € PRO PERSON

OPTIONALE LEISTUNGEN:

- Shuttle von einem Ort Ihrer Wahl im Raum Berlin / Brandenburg
- Live Musik
- Professioneller DJ
- Professionelle Kinderanimation
- Gastgeschenke
- Eisstockschießen





EIN BAUM

FÜR'S FEST

BOOKLET

bäumchen schlagen

ZUM EMPFANG

Portion Grünkohl mit Knacker aus der Riesenpfanne
oder

Deftiger Kesselgulasch von der Feuerstelle

VORSPEISE

Winterliche Vorspeisenvariation von der Pastinake
-gegrillt und eingelegt mit Verjus und Zitronenthymian
-als Salat mit Apfel und Blattpetersilie
-als Mousse mit Raucharoma

Dazu servieren wir

Hausgebeizten Lachs mit Sternanis, Limette und Rosmarinschinken
Salat von grünen Berglinsen und Williamsbirne
mit geräucherter Ente

Kleine Auswahl an Blattsalaten mit Balsamicodressing
und verschiedenen Toppings

+

SUPPE

Kartoffel - Maronensuppe mit Trüffelduft

Dazu eine Brotauswahl mit Krustenbrot,
Focaccia und zweierlei Stangenbaguette

sowie Dips von Landbutter, Griebenschmalz und Schnittlauchquark

HAUPTGANG

Hafermastgans aus Pommern mit Feigenrotkohl, karamellisierten Apfelspalten,
Kartoffelklößen und herzhafter Schmorsauce
mit Beifuß – Orangensauce

Ragout vom eingelegten Kürbis, Kirschtomaten und Schluppen
mit Penne Pasta und Kernöl

DESSERT

Crumble vom Bratapfel mit Mandeln und Rosinen im Glas
Weihnachtliches Gebäck und Stollen



PAGE 2 |

bemerkung



DIESE KALKULATION BEINHALTET NICHT:

- die optional aufgeführten Leistungen
- Bruch und Schwund bei grober Fahrlässigkeit
- Veränderung der Personenzahl
- Veränderung der Veranstaltungszeiten
- die gesetzliche Mehrwertsteuer
- Bei einer Verlängerung der Veranstaltungszeit, erlauben wir uns eine Service- und Aufwandspauschale pro Stunde zu berechnen.





KEEP ON
DREAMING

BOOKLET

DAS WIRD EIN FEST

WINTER 2018

merry christmas

Wir freuen uns, Sie bald als unsere Gäste
begrüßen zu dürfen!

PAGE 25

s e e y o u s o o n



IMPRESSUM

SeeLodge im Wald und Seegut Kremmen

Zum See 4a | 16766 Kremmen

info@seelodge.de | www.seelodge.de

Tel. 033055/21599

Vetretungsberechtigte Geschäftsführerin: Kerstin Park

Registergericht: Amtsgerichts Berlin-Charlottenburg | Handelsregister Nummer HRB 107826

Exklusiver Partner und verantwortlich für die Vermarktung und die Veranstaltungsumsetzungen:

SeeLodge operated by Optimahl Catering GmbH | Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Registergericht: Amtsgerichts Berlin-Charlottenburg | Handelsregister Nummer: HRB 52301B

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Mirko Mann

Hinweis: Es gelten die Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) der Optimahl Catering GmbH. Diese finden Sie auf unserer Homepage. Bei Bedarf stellen wir Ihnen diese auch gern zur Verfügung.