FEIERN · TAGUNGEN · FIRMENEVENTS

# Bankett- & Tagungsmappe

Ihre Veranstaltung im Baukastenprinzip

**Seestern Restaurant**
Straße zur Südsee 1 · 01968 Senftenberg OT Großkoschen · 03573 811055 · info@seestern-sfb.de

## So einfach geht's

1 **Paket oder Leistungen wählen**
Unsere Pakete sind ideal für Tagungen und Feiern – oder Sie stellen sich Ihre Veranstaltung aus dem Katalog selbst zusammen.

2 **Unverbindlich anfragen**
Online unter seestern-sfb.de/feiern-tagungen/ – oder einfach anrufen (03573 811055) bzw. eine E-Mail schreiben.

3 **Angebot erhalten**
Sie bekommen Ihr persönliches Angebot per E-Mail und können es mit wenigen Klicks online annehmen.

# Unsere Pakete

Wählen Sie ein Paket als Grundlage – alles Weitere können Sie aus dem Katalog dazunehmen.

TAGUNG BIS 4 STUNDEN

## Basic Halbtag

**33,00 €**

pro Person, ab 10 Personen

Tagungsgetränke halbtags, eine süße Kaffeepause und ein Mittagsimbiss

ENTHALTEN

– Kaffeepause süß
– Mittagsimbiss
– Tagungsgetränke halbtags (4 Std.)

TAGUNG GANZTAGS

## Basic Ganztag

**49,00 €**

pro Person, ab 10 Personen

Tagungsgetränke ganztags, zwei Kaffeepausen (süß und herzhaft) und ein Mittagsimbiss

ENTHALTEN

– Kaffeepause süß
– Kaffeepause herzhaft
– Mittagsimbiss
– Tagungsgetränke ganztags

FEIERN & FIRMENEVENTS

## Premium

**119,00 €**

pro Person, ab 25 Personen

Tagung ganztags mit Abendprogramm

ENTHALTEN

– Kaffeepause süß
– Kaffeepause herzhaft
– Mittagsimbiss
– Buffet „Seestern“
– Begrüßungs-Fingerfood (5 Stück)
– Dessertbuffet
– Tagungsgetränke ganztags
– Getränkepauschale Premium (open end)
– Sektempfang (1 Glas)
– Tischwäsche & Grunddeko
– Menükarten individuell

# Katalog

Alle Leistungen einzeln – zum Ergänzen eines Pakets oder für Ihre eigene Zusammenstellung.

## TAGUNG & PAUSEN

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Begrüßungskaffee**<br>Kaffee, Tee und Mini-Croissants zum Ankommen | pro Person | 6,50 € |
| **Kaffeepause süß**<br>Joghurt, Obstkorb, süßes Gebäck und Candybar<br>**Inkl. im Paket: Basic Halbtag, Basic Ganztag, Premium** | pro Person | 10,50 € |
| **Kaffeepause herzhaft**<br>Joghurt, Obstkorb, herzhaftes Gebäck und Candybar<br>**Inkl. im Paket: Basic Ganztag, Premium** | pro Person | 10,50 € |
| **Kaffee & Kuchen**<br>Hausgebackene Kuchen, Kaffee und Tee | pro Person | 12,50 € |
| **Belegte Brötchenhälften**<br>Verschieden belegt: Wurst, Käse und vegetarisch | Stück | 2,75 € |
| **Handobst**<br>Frisches Obst der Saison im Tagungsraum | pro Person | 4,00 € |

## MITTAG & IMBISS

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Tellergericht inkl. 1 Getränk**<br>Fisch oder Fleisch nach Wahl der Küche, serviert | pro Person | 21,00 € |
| **Mittagsimbiss**<br>Vier warme und vier kalte Kleinigkeiten<br>**Inkl. im Paket: Basic Halbtag, Basic Ganztag, Premium** | pro Person | 17,00 € |
| **Imbiss „Seestern“**<br>Hähnchenspieße mit Dip, Wraps, Currywurst mit Pommes, Tomate-Mozzarella, Savory Donuts und süßes Gebäck | pro Person | 19,50 € |

## BUFFETS & MENÜS

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Buffet „Seestern“**<br>Suppe, Salate und Vorspeisen, drei Hauptgänge und Dessert nach Ihrer Wahl<br>Hauptgänge: 3 nach Wahl, jede weitere +5,00 € p. P.<br>Dessert: 1 nach Wahl<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Person | 31,00 € |
| **Zusätzlicher Hauptgang zum Buffet**<br>Jeder weitere Hauptgang über die drei inklusiven hinaus | pro Person | 5,00 € |
| **Buffet „Regional“**<br>Warmes und kaltes Buffet mit regionalen Produkten | pro Person | 34,00 € |
| **Buffet „Mediterran“**<br>Antipasti, Pasta, Fisch und Fleisch vom Buffet | pro Person | 38,00 € |
| **Grill-Buffet mit Live-Grillen**<br>Warmes und kaltes Grillbuffet, frisch vor Ort gegrillt | pro Person | 44,00 € |
| **3-Gang-Menü**<br>Vorspeise, Hauptgang, Dessert – serviert | pro Person | 42,00 € |
| **4-Gang-Menü**<br>Gehobenes Menü mit Zwischengang – serviert | pro Person | 56,00 € |
| **Kindermenü (bis 12 Jahre)**<br>Eigenes Menü für unsere kleinen Gäste | pro Person | 18,00 € |

## FINGERFOOD & DESSERTS

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Begrüßungs-Fingerfood (3 Stück)**<br>Drei kleine Häppchen zum Empfang | pro Person | 9,50 € |
| **Begrüßungs-Fingerfood (5 Stück)**<br>Fünf kleine Häppchen zum Empfang<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Person | 14,50 € |
| **Dessertbuffet**<br>Auswahl an Desserts, Obst und Pralinen<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Person | 12,00 € |
| **Käseauswahl**<br>Regionale und internationale Käse mit Brot | pro Person | 8,50 € |
| **Mitternachtssnack**<br>Kleine warme Speise zu später Stunde | pro Person | 8,00 € |

## GETRÄNKE

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Tagungsgetränke halbtags (4 Std.)**<br>Kaffee, Tee, Saft und Wasser unbegrenzt im Tagungsraum<br>**Inkl. im Paket: Basic Halbtag** | pro Person | 9,50 € |
| **Tagungsgetränke ganztags**<br>Kaffee, Tee, Saft und Wasser unbegrenzt im Tagungsraum<br>**Inkl. im Paket: Basic Ganztag, Premium** | pro Person | 16,50 € |
| **Kaffee & Tee (unbegrenzt)**<br>Kaffeespezialitäten und Tee | pro Person | 4,50 € |
| **Getränkepauschale Classic (4 Std.)**<br>Bier, Wein, Softdrinks und Wasser | pro Person | 25,00 € |
| **Getränkepauschale Premium (open end)**<br>Bier, Wein, Softdrinks sowie ausgewählte Longdrinks und Cocktails<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Person | 35,00 € |
| **Sektempfang (1 Glas)**<br>Ein Glas Sekt oder alkoholfreie Alternative<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Person | 6,50 € |
| **Champagnerempfang (1 Glas)**<br>Ein Glas Champagner zum Empfang | pro Person | 14,00 € |
| **Cocktailbar (2 Std.)**<br>Barkeeper mit Cocktailkarte | pauschal | 450,00 € |

## EXTRAS

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Tischwäsche & Grunddeko**<br>Tischdecken, Servietten und Kerzen<br>**Inkl. im Paket: Premium** | pro Tisch | 15,00 € |
| **Blumendekoration**<br>Saisonales Tischgesteck | pro Tisch | 35,00 € |
| **Menükarten individuell**<br>Mit Ihrem Anlass und Logo<br>**Inkl. im Paket: Premium** | Stück | 2,50 € |
| **Terrassenbestuhlung**<br>Auf- und Abbau der Bestuhlung auf der Terrasse | pauschal | 150,00 € |
| **Fotobox**<br>Mit Sofortdruck und Requisiten | pauschal | 290,00 € |
| **Geschirr & Besteck (außer Haus)**<br>Porzellan, Gläser und Besteck für Ihre Veranstaltung | pro Person | 3,50 € |
| **Lieferung & Abholung (außer Haus)**<br>Anlieferung und Abholung im Umkreis | pauschal | 45,00 € |

## PERSONAL & SERVICE

| LEISTUNG | EINHEIT | PREIS |
|---|---|---|
| **Zusätzliches Servicepersonal**<br>Je Servicekraft und Stunde | Stunde | 38,00 € |
| **Servicepauschale Getränkeausschank**<br>Ausschank ohne Bedienung am Tisch, je Stunde | Stunde | 25,00 € |
| **Garderobe mit Personal**<br>Für den ganzen Abend | pauschal | 120,00 € |

# Buffet „Seestern“ – Ihre Auswahl

31,00 € pro Person · Suppe, Salate und Vorspeisen, drei Hauptgänge und Dessert nach Ihrer Wahl

| VORSPEISEN (IMMER DABEI) |
|---|
| Steinpilzcremesüppchen mit Croutons |
| Gemischter Salat und Rohkost mit Hausdressing |
| Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig & Öl) |
| Vitello tonnato mit Rucola, Tomaten und Kapern |
| Tomate-Mozzarella mit Balsamico |

| HAUPTGÄNGE (3 INKLUSIVE, JEDE WEITERE +5,00 € P. P.) |
|---|
| Holzfällersteak mit Pfefferrahm und Pommes |
| Wildgulasch mit Rotkraut und Kartoffeln |
| Schnitzel mit Kräuterkartoffeln |
| Rinderschaufelbraten mit grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln |
| Lachsfilet in Tomatenrahm mit Spinat und Penne |
| Fischvariation (Zander, Lachs, Dorade) mit Curry und Basmatireis |
| Gemüsecurry mit Basmatireis |

| DESSERT (1 INKLUSIVE) |
|---|
| Crème brûlée |
| Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Cremeux |
| Rote Grütze mit Vanilleschlag |

## So fragen Sie an

Nennen Sie uns Anlass, Datum, Gästezahl und Ihre Wünsche aus dieser Mappe – wir schicken Ihnen ein persönliches Angebot per E-Mail, das Sie online annehmen können.

Online: **seestern-sfb.de/feiern-tagungen/**
Telefon: **03573 811055**
E-Mail: **info@seestern-sfb.de**

Die Mindestpersonenzahl steht beim jeweiligen Paket. Abgerechnet wird nach der endgültigen Gästezahl.