

Ihre Traumhochzeit im Hotel Seehof



Laufen Sie ein in den Hafen der Ehe und feiern Sie ganz ausgelassen den schönsten Tag Ihres Lebens im Hotel Seehof. Lassen Sie sich rundum sorglos von uns verwöhnen!

Nach Ihrer Trauung, empfangen wir Sie in unserem 1ha großen Park mit einem spritzigen Glas Crémant oder mit einem erfrischenden Cocktail. Bei herrlichem Blick über die Lübecker Bucht, genießen Sie die ersten Stunden Ihrer Eheschließung.



Anschließend führen wir Sie mit Ihren Gästen in den festlich dekorierten Festsaal. Ein vorbereiteter Tischplan sorgt dafür, dass alle Gäste ihren zugewiesenen Platz am jeweiligen runden Tisch finden. Kerzenschein, Menükarten sowie Blumendekoration auf Wunsch, säumen das edle Ambiente am Tisch mit freiem Blick auf die Ostsee.



Kulinarisch verwöhnt werden Sie von unserem Küchenteam um Markus Gerlach. Ob das erstklassige 5-Gang Hochzeitsmenü oder das Gala-Büffet, es wird ein besonderes Geschmackserlebnis für die Sinne. Abgerundet wird dies durch unsere aufmerksamen und charmanten Servicemitarbeiter, die Sie und Ihre Gäste den ganzen Abend mit ausgesuchten Getränken betreut.

Nachdem Sie nach dem Essen das Tanzbein geschwungen haben und der eine oder andere Gast Sie mit einer Aufführung überrascht hat, erwartet Sie zur späteren Stunde auf der Terrasse ein Mitternachtssnack. Lassen Sie sich nochmals verführen und stärken sich mit herzhaften Köstlichkeiten.

Wir sind für Sie da, rund um die Uhr, und arrangieren alles.

Bei uns bleiben keine Wünsche offen!

Ihr Traumhochzeits- arrangement im Überblick



- Empfang mit erstklassigem Crémant aus der Loire oder Cocktail-Empfang
- 5-Gang Hochzeitsmenü oder Gala-Büffet
- Mitternachtssnack
- Getränkepauschale (Wein, Bier, Prosecco, Softgetränke, Heißgetränke, Digestifauswahl)
- Menükarten nach individueller Innengestaltung mit Namen & Foto
- Tischdekoration mit Kerzen und Servietten
- Geschenketisch
- Tischplan Aushang



Dieses Arrangement gilt für die Dauer von 10 Stunden mit Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft inklusive der festgelegten Leistungen.

Preisstaffelung pro Person:

Ab 81 Gästen	€ 89,00
50-80	€ 99,00
30-49	€ 109,00

Verlängerungsstunde je € 250,00



Kinder bis 7 Jahren sind kostenfrei
Kinder von 7 bis 13 Jahre zahlen den halben Preis

Für die Zusammenstellung Ihres 5-Gang Hochzeitsmenüs



Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen,
Wiesenkräutern, karamellisierten Kirschtomaten
und Himbeerdressing



Sousvide gegarter Chicorée
mit grünem Petersilienpüree und Kräutersalat
und weißem Balsamico

Orangengebeizter Lachs
mit mariniertem Fenchel, Sherryvinaigrette
und pikantem Haselnußkrokant



Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat,
gebackenen Parmesanchips, marinierten
Oliven und Balsamicodressing

Pulpo, mariniert mit Schalotten und rotem
Bordeauxessig, Kerbel – Estragonsalat und
getrockneten Tomaten mit geröstetem Chiabatta



Suppen

Rahmsuppe vom Knollensellerie
mit italienischem Trüffelöl und Schnittlauchsahne

Crèmesuppe von Zuckererbsen
mit gebratener Riesengarnele und Nußbutter



Consommé von der Olivettitomate
mit Basilikum und Jordan Olivenöl

Rahmsuppe vom Frühlingslauch
mit Holunderblütensirup und Salbei



Hochzeitssuppe als klare Rinderconsommé
mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen
und Eierstich



Fischgerichte als Zwischengänge

Gebratenes Filet vom Ostseedorsch
auf Kartoffel – Estragonmouseline,
sautierten Gurken und leichter Senfsauce



Piccata von Schollenfilets
auf mediterranem Gemüse, gebackener Polenta
und Tomatensauce

Gebratene Filets von der Dorade
auf Peppersonspinat, gerösteten Kartoffelwürfeln
und Wermuthrahmsauce



Gebratener Loup de Mer
mit glasiertem Frühlingslauch auf Kräuterrisotto
und Weißweinrahmsauce mit Sommerblüten

Filet vom Zander mit Kartoffel
– Kapernpüree, sautierten Kräuterseiltingen
und Champagnersauce



Fleischgerichte

Mit Pilzen gefüllte Maispoulardenbrust
auf Rahmspitzkohl mit Kartoffelgratin und Madeirajus



Medaillons vom Schweinefilet
mit Lauch – Tomatenragout, gebratenen Servietten-
knödeln und Thymianjus

Ostholsteiner Rinderrücken im Ganzen gegart
mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse,
gebackenen Kartoffelkrapfen und Rotweinjus



Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
mit jungem Knoblauch, getrüffeltem Selleriepüree,
Rotweinschalotten, gerösteten Grenaillekartoffeln
und Kräuterjus

Rosa gebratene Deichlammkeule
auf Bohnenragout mit Tomaten und Minze,
Bäckerinkartoffeln und Rosmarinjus



Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit gehackten Pistazien
und Rahmeis von der Bourbonvanille

Crème Brûlée mit saisonalem Obstkompott



Joghurt – Zitronenmousse
mit Mandelblättern und Orangen – Estragonsalat

Gebranntes Erdbeertörtchen
mit Bretonischem Mürbeteig und Gelee
vom Pitu mit Minzpesto



Variation vom Pfirsich als Rahmeis,
warmem Strudel und Mousse mit Melissenschaum

Ihr Hochzeits Gala-Büffet

„DAS FEIERLICHE“



Lachs „Bellvue“ im Ganzen, dazu gebeizter Lachs

Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind
mit Remouladensauce

Sousvide geschmorter Chicorée
mit Orangendressing und schwarzen Oliven

Roh marinierter Fenchelsalat mit Riesengarnelen,
Kirschtomaten und Schnittlauch

Scheiben vom Rehrücken mit Apfel
– Selleriesalat und gebackenem Rosmarin

Brotauswahl mit Baguette und Butter



Rinderconsommé mit Gemüsestreifen,
Kräutern und Madeira
(Kann auch nach Wunsch vorher serviert werden.)

Kalbsrücken, im Ganzen rosa gegart,
mit Noilly Prat und geröstetem weißem Pfeffer

Filets vom Loup de Mer mit Miesmuscheln und
Gemüsestreifen Savoykartoffeln und gratinierte Römi-
sche Nocken Saisonales Gemüse, Rotweinschalotten
und Pilzen



Joghurt – Zitronenmousse mit Marzipanbiskuit

Crème Brûlée mit Ananas – Minzsalat

Marmoriertes Mousse von dunkler und
weißer Valrhonachokolade

Käse vom Gut Backensholz mit Trauben und
fruchtigem Senf

Ihr Hochzeits Gala-Büffet

„DAS EINHEIMISCHE“



Neustädter Räucheraal und Rauchlachs mit Senf –
Dillsauce und Sahnemeerrettich

Roastbeef „kalt“ vom ostholsteinischen Rind
mit Remouladensauce

Medaillons vom Rehrücken aus der Holsteinischen
Schweiz mit Fenchel – Tomatensalat

Kartoffelterrinen mit Pilzsalat und Majoran

Sülze vom Dorsch und Krabben mit Rotkrautsalat

Kernige Sauerteigbrote mit gesalzener Butter



Lauchcrèmesuppe mit Croûtons

(Kann auch nach Wunsch vorher serviert werden.)

Rosa gebratene Keule vom Deichlamm

Gebratene Filets von der Meeräsche auf Wurzel-
gemüse mit Liebstöckel Bäckerinkartoffeln und
Rahmwirsing Rosmarinjus und Wermuthssauce

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Lübecker Nußtorte

Grieß – Vanillepudding mit Aprikosenkompott

Käse vom Gut Backensholz mit Trauben und
fruchtigem Senf



Weinauswahl

Weißwein



2010 Riesling „Von Unserem“, trocken
Weingut Balthasar Ress
Rheingau

2009 Riesling „Hillside“, fruchtig
Weingut Gehring
Rheinhessen



2009 Grauburgunder, trocken
Weingut Klein
Pfalz

2009 Chardonnay, trocken
Casa Defra DOC
Colli Berici, Italien



2009 Grüner Veltliner, trocken
Weingut Markus Altenburger
Burgenland, Österreich

2009 Chenin Blanc - Sauvignon Blanc,
trocken, Oak Lane, Stellenbosch
Südafrika

Rotwein



2009 Herrenberg Merlot, trocken
Weingut Lergenmüller, Pfalz

2009 Dornfelder, halbtrocken
Weingut Gehring
Rheinhessen



2008 Spätburgunder, trocken
Weingüter Krebs-Grode
Rheinhessen

2009 Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Markus Altenburger
Burgenland, Österreich



2009 Tempranillo, trocken
Casa Gualdo, La Mancha
Spanien

2009 Shiraz - Cabernet Sauvignon, trocken
Oak Lane, Stellenbosch
Südafrika

Änderungen bei den Weinjahrgängen behalten
wir uns vor.

Spirituosenauswahl



Bailey`s Irish Cream

Disaronno Amaretto

Averna

Ramazotti

Jägermeister

Sambucca

Grappa

Fernet Branca

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

Smirnoff Vodka Red Label

Jonny Walker Red Label

Jim Beam

Havanna Club 3Jahre

Baccardi Rum

Gordons Gin



Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche
MwsT. & das Bedienungsgeld.

Änderungen bei den Preisen behalten wir uns vor.