

# *Menü – und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltungen*

VITALIA SEEHOTEL · AM KURPARK 3 · 239795 Bad Segeberg  
04551 802-80 · [info@vitaliaseehotel.de](mailto:info@vitaliaseehotel.de)

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

# *Holsteiner Spezialitäten Buffet*

## *Vorspeisen und Salate*

Rosa gebratene Scheiben vom Friesischen Ochsen mit Pfefferschmand  
Matjes mit Hausfrauensauce  
Pochierte Lachsmedaillons mit Honig-Senf-Dillsauce  
Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich  
Karotten – Apfelsalat  
Dithmarscher Weißkohl – Specksalat mit Meerrettich  
Sauerfleisch aus dem Nacken mit Remouladensoße  
Geräucherter Katenschinken mit Mixed Pickles  
Braten, kalt aufgeschnitten und mariniert  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl und Butter und Pesto

## *Suppe*

Holsteiner Kartoffelsuppe mit krossem Speck  
und Kräutern

## *Hauptgerichte*

Krustenbraten vom Schwein an einer Kümmel-Senfjus  
dazu servieren wir jahreszeitliche Gemüse

\*\*\*

Traditionelle Schwenkkartoffeln aus der Pfanne,  
mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*

Gebratene Dorschfilets mit geschmorten Gurken in Petersiliensoße,  
dazu buntem Reis

## *Desserts*

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce  
Lübecker Marzipanflammerie mit Kirschsoße  
Kleine Auswahl von Käse mit Chutney und Früchtebrot  
Weises Schokoladenmousse mit Apfelragout

**59,00 € pro Person**

# *Gala Buffet*

## *Vorspeisen und Salate*

Große Auswahl an Italienischer Anti-Pasti in Kräuter-Olivenöl  
Schinken mit Melone  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles  
Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfel  
Entenbrust mit grünem Pfeffer  
Knackige Blattsalate mit Beerendressing  
Große Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
Hausgebeizter Limettenlachs  
Lachs im Ganzen pochiert, mit Flusskrebse  
Rohkostsalate  
Verschiedene Dips, Relishes  
Lauch-Crevetten-Salat mit Curry  
Geröstete Gambas in Knoblauchöl  
Brotkorb und Buttersterne

## *Suppe*

Krustentierschaumsuppe

## *Hauptgerichte*

Gebratenes Zanderfilet auf Trauben-Spitzkohl mit Speck-Kartoffeln  
und Rotweinreduktion

\*\*\*

Rinderfilet im Kräuterteigmantel  
mit jahreszeitlicher Gemüseauswahl und Kartoffel-Pilzgratin

\*\*\*

Ricotta-Ravioli  
auf Pilzfrikassee und jungem Spinat

## *Desserts*

Mousse au Chocolat  
Beeren Grütze mit Vanillesauce  
Cremeeis zum selber nehmen mit verschiedenen Toppings  
Große Auswahl an verschiedenen Käsen mit Chutney  
und Fruchtbrot

**75,00 € pro Person**

# Hochzeitsbuffet

## Vorspeisen und Salate

Lachs im Ganzen pochiert, mit Crevetten garniert  
Auswahl von Räucherfischen mit Senf-Dill-Soße  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Crevetten-Lauchsalat mit Curry  
Vitello-Tonnato mit Olivenöl und Kapern  
Kaisersülze mit Remouladensoße und Mixed Pickles  
Katenschinken mit Kresse, Radieschen und Kürbis  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Marinierte Kirschtomaten, Parmesanspäne  
Olivenöl und Balsamico  
Karotten-Apfelsalat  
Blumenkohlsalat mit Meeresfrüchten  
Hausgemachte Gemüse-Antipasti

## Suppe

Holsteiner Hochzeitsconsommé  
mit Gemüsestreifen, Kräutern und Mettklößchen

## Hauptgerichte

Schollenfilet mit Limetten-Kräuterkruste auf Champagnergemüse  
mit Crevetten und Butterreis

\*\*\*

Krustenbraten vom Holsteiner Schwein am Buffet tranchiert  
an einer Schalotten-Honigjus  
mit saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Gemüsestrudel auf buntem Couscous  
und Kräuterschaum

## Dessert und Käse

Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesoße  
Mousse von der dunklen Kuvertüre mit Kirschsauce  
Quarkcreme  
Käsavariation mit Chutney und Früchtebrot

**66,00 € pro Person**

# *Barbecue Buffet*

## *Salate und Vorspeisen*

Texanischer Nudelsalat  
Knackige Sommersalate mit verschiedenen Dressings  
Salsa, Relishes, Dips und Chutneys  
Tomate-Mozzarella  
Bunter Gemüsesalat  
Cole Slaw Salat  
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
Karottensalat, saurem Gemüse  
Mediterrane Brotauswahl dazu Kräuterbutter

## *Hauptgerichte*

Marinierte Schweinenackensteaks  
\*\*\*  
Marinierte Lammchops, Garnelenspießchen  
\*\*\*  
Geflügelmedaillons  
\*\*\*  
Filet vom Lachs  
\*\*\*  
Thüringer- und Schinkengrillwürstchen  
\*\*\*  
Steaks von der Rinderhüfte  
\*\*\*  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
\*\*\*  
Grilltomate und mediterranes Gemüse

## *Dessert*

Marinierter Obstsalat  
Limettenquarkcreme mit Beerenkompott  
Brownie mit Vanillesauce  
Eis zum selber Nehmen

**58,00 € pro Person**

# *Italienisches Buffet*

## *Salate und Vorspeisen*

Thunfischsalat mit Oliven und Zwiebeln  
Frutti di Mare in Knoblauch  
Mariniertes Grillgemüse  
Rucolasalat mit Balsamico-Honigdressing  
Parmesanhobel, Olivenöl, Balsamico  
Mozzarellaperlen mit Pesto  
Schafskäsesalat mit Oliven und Paprika  
Pastasalat mit Basilikum  
Vitello von der Putenkeule mit Thunfischsauce und Olivenöl  
Italienische Brotauswahl mit Buttersternen

## *Suppe*

Minestrone Genovese

## *Hauptgerichte*

Filet vom Rotbarsch auf  
Penne mit Knoblauchspinat und geschmorten Kirschtomaten

\*\*\*

Piccata von der Truthahnbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und Tagliatelle

\*\*\*

Gefüllte Paprikaschote auf geschmortem Gemüse  
mit Kräuter-Basilikumsoße

## *Desserts*

Tiramisu mit Marsalakisirschen  
Cappuccinomousse mit Amarettini und Himbeersauce  
Limetten Panna Cotta mit Kirschen

**38,00 € pro Person**

# *Exclusives Bella Italia Buffet*

## *Vorspeisen und Salate*

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto  
Salat von Riesengarnelen mit Knoblauch und Limette  
Artischocken-Paprikasalat  
Rucola-Tomatensalat mit Olivenöl und Pinienkernen  
Tomatiniertes Thunfischsalat  
Frutti di Mare in Kräuter-Olivenöl  
Vegetarische Antipasti  
Knackige Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings  
Peperoni und Kirschtomaten mit Frischkäsefüllung  
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce  
Gebeizter Lachs mit Orange und Basilikum  
Coppa di Parma mit Grissini  
Salami Romana mit Kräutern  
Mediterrane Brotauswahl mit Buttersternen und Pesto

## *Suppe*

Weißer Tomaten-Basilikumsuppe

## *Hauptgerichte*

Filet vom Wolfsbarsch auf Paprikagemüse und Pesto Gnocchis

\*\*\*

Spaghetti „al Pesto“ mit gegrillten Kirschtomaten, Chili und Rucola

\*\*\*

Kalbsroulade mit Rucola gefüllt auf geschmorten Gemüsen  
mit Rosmarin-Kartoffeln an einer Thymianjus

## *Dessert*

Mascarpone mit Amarettokirschen  
Tiramisuschnitte mit Marsala-Karamellpflaumen  
Crema Veneziana mit Thymian-Zitronenaroma  
Käse Auswahl mit Chutney und Früchtebrot

**69,00 € pro Person**

# *Spargelbuffet*

-Nur während der Spargelsaison-

## *Salate und Vorspeisen*

Parmaschinken  
Holsteiner Katenschinken  
Gekochter Hinterschinken  
Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich  
Terrinen und Sülzen aus der Region  
Graved Lachs mit Orangen-Dillkruste  
Salat von Flusskrebse mit Mango und Spargel  
Dill- Senfdip, Meerrettich, Räucherlachs  
Auswahl von Räucherfischen  
Spargelsalat mit Tomaten, Rucola und Thunfisch  
Gegrillte Champignons mit Hirtenkäse  
Spargel mit Gemüsevinaigrette  
Brotauswahl und Butter

## *Hauptgerichte*

Spargel-Champagnervelouté  
mit Kalbsfleischklößchen

\* \* \*

Stangenpargel mit:  
Lachsmedaillons gebraten  
Roastbeef rosa gebraten  
Schweinefilet gebraten  
Pochiertem Kalbsrücken  
Neue Kartoffeln, zerlassene Butter  
Sauce Hollandaise, Sauce Maltese und Spargel- Kartoffelgratin

## *Desserts*

Erdbeer-Spargel Tiramisu  
Frische Erdbeeren mit Staubzucker und Sahne  
Schokoladenecken mit Beerenkompott  
Eisvariationen zur Selbstbedienung  
Erdbeer-Rhabarberkompott im Gläschen

**58,00 € pro Person**

# *Rustikales Landbuffet*

## *Salate und Vorspeisen*

Kräuterblattsalate mit verschiedenen Dressings  
Nüssen und Kernen  
Kasseler kalt aufgeschnitten auf Krautsalat mit Kümmel  
Medaillons von Geflügel und Rind mit Frischkäse und Garnitur  
Mariniertes Grillgemüse  
Auswahl von Sülzen und Sauerfleisch mit Mix Pickles und Remoulade  
Diverse Rohkostsalate  
Rauchfischplatte mit Meerrettich und Honig-Senf-Dill  
Lachs im Ganzen gegart mit Crevetten und Kaviar

Rustikaler Brotkorb mit Butter und Schmalz

## *Suppe*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

## *Hauptgerichte*

Gepökelte Brust vom Weideochsen auf Kohlgemüse  
und Schupfnudeln mit Merlot-Jus

\*\*\*

Filet vom Steinbeißer auf Zitronen-Spinat  
mit Dillkartoffeln und Limon envelouté

\*\*\*

Gemüsesoufflé auf buntem Couscous  
mit Kräuterdip

## *Desserts*

Mokkamousse mit Kirschen  
Limetten-Quarkcreme mit Mango  
Obstsalat mit Vanillesoße  
Fruchtgrütze

**55,00 € pro Person**

# *Fingerfoodbuffet*

## *Kalte Speisen*

Garnierte Hackfleischbällchen mit Kräutercreme  
Gemüsegrissini mit Tomaten-Kräuterdip  
Mozzarella & Tomate am Spießchen mit Pesto  
Antipastispieße  
Caeser Salad im Glas mit Hähnchenbrust, Croutons und Parmesan  
Brötchenkonfekt mit Butterrosetten

## *Warme Speisen*

Asiatische Dimsun mit süßem Chili

\*\*\*

Verschiedene Mini Wraps

\*\*\*

Mini Pizzen und Quiche in diversen Sorten

\*\*\*

Garnelen im Kartoffelmantel mit Mangodip

\*\*\*

Satee-Spieße

## *Desserts*

Schokoladenmousse mit Kirschen  
Obstsalat mit Vanillesoße  
Mini-Gebäck

**29,00 € pro Person**

# *Spargelmenü*

Nur von Mitte April bis Johanni

Cappuccino vom weißem Spargel  
mit Nordseekrabben

\*\*\*

Törtchen vom grünen Spargel mit gegrillter Jakobsmuschel  
und Limettenhollandaise

\*\*\*

Zweierlei vom Holsteiner Durocschwein mit weißem Spargel  
Zwiebelmarmelade und neuen Kartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis

**4 Gang Menü 67,00 € pro Person**

# *Frühlingsmenü*

Essenz von der Strauchtomate mit Kräuterklößchen  
und Parmesanschaum

\*\*\*

Lauwarm mariniertes Filet vom Lachs  
an Brunnenkresse-Risotto und Mairübchen

\*\*\*

Rosa gegarte Entenbrust an Petersilienpüree  
mit jungem Gemüse und Ingwerjus

\*\*\*

Duett von Rhabarber und weißer Schokolade

**4 Gang Menü 67,00€ pro Person**

# *Sommermenü*

Roulade von der Maispoullarde mit Pfifferlingen  
an feinem Salat und Kräutervinaigrette

\*\*\*

Filet vom Seeteufel im Serranomantel  
an Zuckerschoten und Karottencreme

\*\*\*

Rücken vom Milchkalb an grünem Spargel mit Aprikosen  
und knusprigem Kartoffelpüree

\*\*\*

Zitronentarte mit frischen Beeren

**4 Gang Menü 67,00€ pro Person**

# *Herbstmenü*

Schaumsuppe von der Roten Bete  
mit Meerrettich und Saibling

\*\*\*

Fasanenbrust mit schwarzem Trüffel  
an geschmortem Hokkaidokürbis

\*\*\*

Rücken vom Hirschkalb unter der Maronenkruste  
mit sautierten Steinpilzen und kleinen Kartoffelklößen

\*\*\*

Creme Brûlée von Zimt mit Walnusseiis

**4 Gang Menü 67,00 € pro Person**

# *Winter / Entenmenü*

Rahmsuppe von der Freilandente  
mit Crossini

\*\*\*

Brust von der Freilandente rosa gegart an Grünkohl  
und Bacon-Orangenjus

\*\*\*

Keule von der Freilandente mit Pflaumenrotkohl  
und Kartoffelklößen mit Maronensoße

\*\*\*

Halbgefrorenes vom Nugat an Rumtopf Früchten

**4 Gang Menü 67,00 € pro Person**

# *Galamenü*

Ballotine vom Schwarzfederhuhn  
mit Sauce Cumberland und feinem Salat

\*\*\*

Schaumsuppe von der Erbse  
mit Flusskrebse und Minze

\*\*\*

Filet vom Heilbutt an rotem Zwiebelkaut  
und Weißweinschaum

\*\*\*

Rücken vom Salzwiesen Lamm mit Rosmarinjus  
an Ratatouille und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladen Duett

**5 Gang Menü 72,00 € pro Person**

# *Holsteiner Menü*

Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Preiselbeeren und Salatherzen

\*\*\*

Schaumsuppe von Edelfischen mit Ravioli

\*\*\*

Rücken vom Holsteiner Weideochsen im Ganzen gegart  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Holsteiner Schicht-Grütze und Vanillecreme  
mit Pumpernickel und Rum

**4 Gang Menü 65,00 € pro Person**

# *Vegetarisches Menü*

Panzanella (italienischer Brotsalat)  
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

\*\*\*

Schaumsuppe von der Gelben Rübe  
mit Einlage und Zitrone

\*\*\*

Gefüllte Baby-Paprikas auf Spinat  
mit Safran-Couscous und Ziegenkäseschaum

\*\*\*

Mousse au Chocolate mit Passionsfruchtsorbet und Beeren

**4 Gang Menü 59,00 € pro Person**