

Seabreeze

RESTAURANT

Menüs für Gruppen ab 12 Personen im Zeitraum 1. Februar bis 20. April 2020

Die nachfolgenden Menüvorschläge entsprechen einer herkömmlichen Menüportionierung.
Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü aus den unten stehenden Vorschlägen unseres Küchenchefs aus.

Gern können Sie auch aus unterschiedlichen Menüs Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.
Der neue Menüpreis errechnet sich aus den Einzelpreisen des jeweiligen Ganges.

Sie möchten sich von unserem Küchenchef einmal komplett überraschen lassen?
Kein Problem, wählen Sie ein Überraschungsmenü à la Jens Rittmeyer.

3 Gang Überraschungsmenü ab EUR 39,00 pro Person
4 Gang Überraschungsmenü ab EUR 49,00 pro Person

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 1 – „Ein Tag am Meer“

Räucherlachs mit Kräuter-Creme fraiche & Kartoffelpuffer

+++

Knuspriger Zander mit weisser Thymiansauce,
Ofen-Tomaten und Bohnengemüse

+++

Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffel-Kräuterstampf und jungem Spinat

+++

Apfelstrudeleis mit Mandelsplittern, Apfelkompott und Knusperblättern

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 2 – „Tor zur Welt“

Eingelegte Wintergemüse mit geeistem Dill
Wintersalaten, Kräutern & Kresse

+++

Kürbis-Currysuppe mit gebratener Jakobsmuschel

+++

Duroc-Schweinefilet mit Wildkräutern, Kartoffel-Lauchpüree
und Estragonkarotten

+++

Schokoladen-Tarte mit Mango mit Baileys-Rahmeis

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 3 – „Gemüseliebe“

Salat von Beten und eingelegten Wurzeln, knackigen Salatblättern ,
Walnußvinaigrette & wilden Kräutern

+++

Pastinakenvelouté mit gebackenem Sellerie, Trüffel und gebratenen Pilzen

+++

Kartoffelgnocchi mit Kernen, gebratenem Gemüse, Parmesansud
und geschmolzenen Kirschtomaten

+++

Tarte Tatin von Altländer Äpfeln „mal anders“

Seabreeze

RESTAURANT

Menü 4 – „Rittmeyer’s Leidenschaft“

Fjord-Lachs mit leicht geräucherter Buttermilch, Kohlrabi & Brunnenkresse

+++

Gebratene handgetauchte Jakobsmuschel mit Kräuterölsud und salzigen Kräutern

+++

Entenbrust mit Thymianjus, Kartoffel-Pastinakenstampf und verschiedenen Wurzeln

+++

Dessert von Birne, Kaffee und Haselnuß