

WEIHNACHTSFEIER-BUFFET 2019

– ab 15 Personen –

Selleriecrèmesuppe

Antipasti und frische Blattsalate mit Dressing

Knusprige Entenkeule

Zarter Jungschweinerücken mit Honig-Senf-Kruste

Mediterranes Lachsfilet im Ganzen gegart

Gemüse der Saison | Apfelrotkohl | Gnocchi-Gemüse-Pfanne

Kartoffelgratin | Kroketten | Kartoffelknödel

Champignon-Rahmsauce | Geflügelsauce

Dessertbuffet mit winterlichen Leckereien

– im Weckglas serviert –

inklusive Toppings, Fruchtsaucen und Waffelröllchen

24,90 pro Person

X-MAS-DANCE

DIE WEIHNACHTSFEIERPARTY

Freitag, 29. November und 13. Dezember, Samstag, 14. Dezember

EINTRITT, GETRÄNKE, BUFFET UND MUSIK

49,50 pro Person

– Nur noch wenige Plätze vorhanden –



LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

Landgasthof Seebeck Flögeln

Flöglinger Straße 8 · 27624 Geestland

Telefon 04745 - 1606

www.landgasthof-seebeck.de

Allgemeine Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag ab 17.00 Uhr

Freitag bis Sonntag von 11.00 bis 23.00 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Küchenzeiten

Mittwoch und Donnerstag ab 17.30 Uhr

Freitag bis Sonntag

11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Für Ihre Veranstaltung ab 20 Personen
sind wir jederzeit gerne für Sie da.

Diese Öffnungszeiten gelten vom
1. Oktober 2019 bis 30. April 2020.

Betriebsurlaub

28. Oktober bis 9. November 2019

1. Januar bis 15. Januar 2020



WILD (3.10.2019 BIS 31.1.2020) UND GEFLÜGEL (10.11.2019 BIS 31.1.2020)

FEINE WILDGERICHTE

HIRSCHKALBSBRATEN 18,90
nach Geestländer Art
mit Wacholder-Kirschrahmsauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten

ZARTER REHBRATEN 22,40
aus der Keule mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing
Butterspätzle und Sauce

2 FLÜGELNER WILDSCHWEIN-BRATWÜRSTE 16,10
mit kräftiger Zwiebelsauce, Speck-Rosenkohl,
Schupfnudeln und Preiselbeerbirne

SEEBECKS WILDPLATTE pro Person 25,80
ab zwei Personen
Kürbiscremesuppe,
Rehbraten, Wildschweintrüffelmedaillons
und geschmorte Hirschkalbskeule
Preiselbeerbirne, Rotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelkroketten



TOP-ANGEBOT

GANZE GANS

– für 4 Personen –

mit Honig glasiert, mit Preiselbeersauce, gerösteten Maronen,
gefüllten Bratäpfeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Inklusive 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser

119,00



GÄNSEBUFFET

am 10. und 17. November und am
2., 3. und 4. Adventssonntag ab 11.30 Uhr

Viele Leckereien rund um die Gans, und natürlich
ist auch für Nicht-so-gerne-Gans-Esser etwas dabei

28,50 pro Person



DANZ OP DE DEEL DIE GRÜNKOHLPARTYS 2020

am 25. Januar, 1., 8. und 22. Februar und am 6., 7.
und 14. März mit Top-DJs und „all inklusive-Preis“

LECKERES VON GANS UND ENTE

½ BARBARIE-ENTE 17,30
kross gebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl
und Geflügelsauce

KNUSPRIGER BRATEN 24,50
aus Brust und Keule von der Sietländer Gans
mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,
Kartoffelklößen und Sauce

ZARTE BARBARIE-ENTE BRUST 20,80
rosa gebraten mit Schupfnudeln, Mandelbrokkoli
und Geflügelsauce

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
sprechen Sie uns bitte an. Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.



CANDLELIGHT-DINNER ZUM VALENTINSTAG

– Das perfekte Weihnachtsgeschenk –

Freitag, 14. Februar 2020, Beginn 18.30 Uhr

5-GANG-MENU

inklusive Aperitif, Wein und Wasser

49,00 pro Person