



SEERESIDENZ
ALTE POST
SEESHAUPT

Feiern in der Seeresidenz Alte Post

Für die besonderen Gelegenheiten im Leben gibt es besondere Orte.

In der Seeresidenz Alte Post erleben Sie eine gelungene Verbindung zwischen Tradition und Moderne. Die Kombination von alter Bausubstanz und modernem Intérieur begeistert die Gäste.

Das stilvolle Restaurant, der denkmalgeschützte Festsaal und die großzügige Panoramaterrasse stehen für herzliche und kompetente Gastlichkeit in behaglichem Ambiente.

Ob Sie zu zweit oder mit Freunden und Verwandten feiern wollen, die Seeresidenz bietet für jede Gelegenheit den passenden Rahmen und die entsprechenden Räumlichkeiten. Private Feiern und Firmenevents mit bis zu 100 Personen finden hier eine außergewöhnliche Location für unvergessliche Momente.



Essen und Trinken

Unser Küchenchef berät Sie bezüglich der Zusammenstellung Ihres Menüs in einem persönlichen Gespräch. Die Menüvorschläge dienen als Grundlage hierzu – gerne gehen wir auf weitere persönliche Wünsche ein.

Wir bitten bei der Auswahl des Menüs um ein einheitliches Menü.

Damit können wir gewährleisten, dass die Speisen in einer angemessenen Zeit und tischweise gleichzeitig in einem festlichen Rahmen serviert werden. Ausgenommen hiervon sind Allergiker und Vegetarier, denen wir gerne eine Alternative anbieten.

Nach der Menüabsprache in unserem Haus erhalten Sie eine Zusammenfassung, die Sie uns bitte mit Ihrer Unterschrift versehen als Auftragsbestätigung zukommen lassen.

Wir laden Sie zum Probeessen für 2 Personen ein - bei dieser Gelegenheit können Sie die passenden Weine verkosten und Ihre Entscheidung treffen. Wir benötigen 3 Tage vor der Veranstaltung eine endgültige Personenzahl – diese gilt als Garantiezahl für die Menü-Preisberechnung. Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Für unseren Festsaal erheben wir keine Raummiete und berechnen keine Zuschläge. Der Umsatz richtet sich ausschließlich nach Ihrem individuellen Verzehr an Speisen und Getränken und bewegt sich nach unseren Erfahrungen zwischen 90 und 120 € pro Person.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur nach Absprache möglich. Für Kuchen berechnen wir € 2,70 Tellergeld pro Gast. Nach der EU-Hygiene-Verordnung können wir aufgrund der „Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln“ nur Kuchen aus Konditoreien zulassen. Für die Hochzeitstorte wird nur Tellergeld erhoben, wenn diese das Dessert ersetzt.

Dekoration und Extras

Die Dekoration wird vom Gastgeber selbst organisiert. In der Regel sind wir am Abend des Vortages mit dem Eindecken fertig, so dass Namenskartchen, Gastgeschenke oder ähnliches verteilt werden können. Blumen können am Veranstaltungstag geliefert oder vorab bei uns gekühlt gelagert werden.

Wir gestalten Ihnen eine Menükarte mit persönlichen Texten oder Bildern und erstellen nach Ihren Vorgaben einen Tischplan, den wir auf einer Staffelei vor dem Saal präsentieren.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen für Präsentationen Leinwand und Beamer zur Verfügung. Dieser Service ist kostenlos.

Terrasse und Seegrundstück

Gerne reservieren wir Ihnen zum Empfang Ihrer Gäste den vor dem Saal liegenden Teil unserer Terrasse. In diesem Bereich befindet sich der Lift zum Seegrundstück, dieser Zugang muss für unsere anderen Gäste frei zugänglich sein. Das Seegrundstück steht Ihnen kurzfristig für Fotoaufnahmen zur Verfügung. Bitte beschränken Sie sich hier auf wenige Personen. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir, besonders nach Mitternacht, um angemessenes Verhalten auf der Terrasse.

Musik

Musik kann in jeder Form entsprechend der gesetzlichen Lautstärkebestimmungen gebucht werden.

Weisen Sie Ihre Musiker oder den DJ bitte darauf hin,

- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik- Ton- oder Lichtanlagen verfügen
- bei der Lautstärke auf unsere Nachbarn Rücksicht nehmen müssen
- nur am Nachmittag auf der Terrasse musiziert werden darf
- die Türen zu Postplatz und Terrasse nach Mitternacht geschlossen sind
- Musik bis maximal 2:00 Uhr gespielt werden kann.

Feuerwerk

Auf unserem Gelände und dem der Gemeinde Seeshaupt sind Feuerwerk, Kracher, Böller und Himmelslaternen verboten. Bei Zuwiderhandlungen haftet der Gastgeber in vollem Umfang. Eine Ausnahmegenehmigung kann durch die Schlösser- und Seenverwaltung erteilt werden. Da das Feuerwerk vom See aus gezündet werden muss, ist mit erheblichen Kosten zu rechnen.

Wir bitten darum auch auf die Verwendung von Wunderkerzen im Saal zu verzichten, da es hier immer wieder zu Beschädigungen an Tischwäsche und Stühlen kommt.

Zahlungsmodus

Sollten Sie Ihre Saalreservierung mit einer Frist von 14 Tagen oder weniger absagen, so berechnen wir als Annullierungsausgleich 50% des Menü-Umsatzes auf Grundlage der zum Zeitpunkt der Annullierung angegebenen Gästezahl.

Die Gesamtrechnung wird Ihnen zugesandt und ist rein netto innerhalb von 21 Tagen zahlbar.

Unsere angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer.

Hotelzimmer

Im kleinen, feinen Hotel stehen den Gästen 18 hochwertig ausgestattete Zimmer zur Verfügung.

Für Ihre Veranstaltung gewähren wir Ihnen Sonderpreise:
Einzelzimmer € 90 – 100 / Doppelzimmer € 125 – 170 incl. Frstk.

Die Abnahme der 11 Zimmer oberhalb des Saals ist obligatorisch und wird bei Nichtbelegung mit 1.400 € berechnet.



Seeresidenz Alte Post | Alter Postplatz 1 | 82402 Seeshaupt
Telefon 08801 - 914 0 | www.seeresidenz-alte-post.de

Torten und Kuchen

Käsekuchen auch mit Aprikose, Kirsch oder Mohn

Gedeckter Apfelkuchen

Kirschstreusel-Kuchen

Erdbeer-, Himbeer- oder Obstkuchen

Käsesahne-Torte

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Mango-Spezial-Torte

Eierlikör-Spezial-Torte

Waldbeer-Joghurt-Torte

rund à 12 Stücke

€ 39

weitere Kuchen und Torten auf Anfrage!

Fingerfood

bitte wählen Sie 3 Sorten / je 1 Stück pro Person € 12

Obatzter auf Laugengebäck

Tomate-Mozzarella-Spieße

kleine Frühlingsrollen

Crêpesroulade

mit Frischkäse, Spinat und Parmaschinken

Mini-Cheeseburger mit Karamellzwiebeln und Tomaten-Mayonnaise

Hühnchen-Sate-Spieß mit Curry-Erdnuss-Sauce Rindertatar

pikant auf Holzofenbrot

Knuspergarnele mit Aioli

Lachstatar mit Sesam und Limone auf

Pumpernickel

auf die Tische/Stehtische

Käsestangen € 5

Gemüsesticks mit Dip € 6

Lassen Sie sich von unseren Menüs inspirieren
– gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche!

Mediterraner Spargelsalat mit Parmaschinken

Maishähnchenbrust
mit Chorizo-Risotto und gegrilltem grünen Spargel

Waldbeerensüppchen
mit hausgemachter Joghurteiscreme

€ 45

Lachsroulade mit Mascarpone und Zitronen-Bergpfeffergelee

Kalbsrücken im Ganzen gebraten
Portweinjus, gebratene Pfifferlinge, glasiertes Gemüse
und Römische Nocken

Schokoladenkrapfen
mit Süßkirsch-Sauerrahm-Espuma und Cashewkernen

€ 53

Gemischte Wildkräutersalate
mit Pinienkernen, kandierte Kirschtomaten,
gebratene Pfifferlinge oder Spargelspitzen und Mango-Erdnussdressing

Spargelschaumsuppe mit Sesamgarnele oder Pfifferlingscrèmesuppe

Im Heu gebratene Rinderlende (oder Rinderfilet)
mit Kartoffelgratin und Saison-Gemüse

Crème brûlée mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Waldbeeren

€ 55 (€ 60)

Hühner-Zitronengras-Suppe mit Geflügel-Saté

Spargelrisotto mit pochiertem Eigelb
oder (Saison) Pfifferlingsrisotto mit Parmaschinken

Gebratenes Zanderfilet
mit Fenchel, Kartoffelstampf und weißem Tomatenschaum

Törtchen von Nougat und Stachelbeeren mit Sesamkrokant

€ 57

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
mit Balsamico-Schalotten, Rucola und Pinienkernen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage

Zweierlei vom Kalb
Ragout in Portweinglace & Filet im Parmaschinken-Mantel
mit Kartoffel-Mousseline und Urkarotten

Lauwarmer Zitronenkuchen
mit weißem Kaffee-Eis und marinierten Erdbeeren

€ 59

Tatar und Mousse vom Saibling
mit Avocado und Wildkräutern

Essenz und Ravioli von Pfifferingen

Bayerisches Rinderfilet im Bergwiesenheu gebraten
mit Kartoffelgratin und Saison-Gemüse

kleines Dessert-Bufferet
Weißbier-Tiramisu mit Aprikosen
Rote Grütze mit Sahne
Bayrische Holundercème
Topfenknödel mit Zwetschgen-Röster

€ 70

Mitternachts-Snacks

	€
Pikante Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette	8
Hot Dog-Buffer	8
Bayrischer Bio-Käse mit frischem Baguette	10
Französische Käseauswahl mit Feigen-Rosmarinbrot und Aprikosensenf	12

Getränke

Alkoholfreie Getränke

€

Adelholzener	75 cl	4,30
classic oder naturell	50 cl	2,80
Cola-Mix	50 cl	3,40
diverse Saftschorlen	20 cl	2,30
Coca-Cola / light / Fanta	100 cl	8,40

Bier

Reutberger Export Hell vom Fass	50 cl	3,50
Reutberger Export dunkel	50 cl	3,50
König Pilsener	33 cl	3,50
Dachsbräu Original Hefeweizen	50 cl	3,50
Erdinger Weißbier leicht/alkoholfrei	50 cl	3,50
Beck's alkoholfrei	33 cl	3,50

Heiße Getränke

Dinzler Espresso		2,30
Dinzler Cappuccino		2,70
Dinzler Öko-Café-Crème		2,60
zum Kuchenbüffet:		
Thermoskanne Kaffee oder Tee	100 cl	12,00

Zum Empfang		€
Aperol Spritz		4,80
Hugo		4,80
Superb Sekt Brut	75 cl	24,00
Schloßberg-Sektkellerei Geldermann, Baden		
De Faveri Prosecco Treviso DOP	0,75l	25,00
Vino Frizzante		
Champagne Grand Cru brut	0,75l	59,00
Pierre Paillard, Bouzy		
Weissweine	75cl	
Riesling Grauschiefer QW		21
Weingut Schmitges, Mosel		
Weißer Burgunder QW		23
Weingut Gutzler, Rheinhessen		
Lugana Marangona DOC Bio		28
Cantina Marangona Lombardei / I		
Grüner Veltliner Frauenweingarten Federspiel		31
Weingut Alzinger, Wachau / A		
Rotweine	75cl	
Cotes du Rhone Florilège AOP Bio		24
Domaine Coste Chaude, Cotes du Rhone / F		
Chianti DOCG		26
Fattoria di Gratena, Toscana / I		
"Vina Amézola" Rioja Crianza DOP		27
Bodegas Amézola de la Mora / E		
Blaufränkisch "Heide" QW Bio		30
Weingut Birgit Braunstein, Neusiedler See / A		

Spirituosen		€
Obstbrand aus dem Holzfaß Destillerie Lantenhammer, Schliersee	2 cl	2,70
Williams-Christ-Birne	2 cl	3,40
Alte Wald-Himbeere aus dem Holzfass Feinbrennerei Prinz, Hörbranz	2 cl	3,60
Original Wachauer Marille Edelbrand vom Winzerhof Dockner, Kremstal	2 cl	3,60
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	2,20
Gin Bombay „Sapphire“	2 cl	2,40
Absolut Vodka	2 cl	2,00
Sambuca Molinari	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Amaro Ramazzotti	2 cl	2,30

Open Bar

Gin Tonic	4 cl+20 cl	6,00
Vodka Bitter Lemon	4 cl+20 cl	6,00
Mojito	4cl+20cl	6,80
Caipirinha	4cl+20cl	6,80
Cola-Rum (Bacardi)	4cl+20cl	6,00
Cuba Libre (Havana Club, 7 years old)	4cl+20cl	6,80