



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.



## **Seeresidenz Alte Post**

Oberhalb des Seeufers am Starnberger See Seeshaupt erstrahlt die weiße, augenfällige Fassade Seeresidenz Alte Post.

Hier ist nach behutsamer Modernisierung ein Kleinod mit einmaligem Seeblick entstanden, das höchsten Ansprüchen an Ambiente und Service gerecht wird.

## **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 laden Sie zum Probeessen für 2 Personen ein - bei dieser Gelegenheit können Sie die passenden Weine verkosten und Ihre Entscheidung treffen. 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.

## **Dekoration und Extras**

Die Dekoration wird vom Gastgeber selbst organisiert. 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. 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. Das Seegrundstück steht Ihnen kurzfristig für Fotoaufnahmen zur Verfügung.

## Hotelzimmer

Im kleinen, feinen Hotel stehen den Gästen 17 hochwertig ausgestattete Zimmer (sieben Einzel- und zehn Doppelzimmer) zur Verfügung.

Die Sonderpreise für Ihre Veranstaltung einschließlich Frühstück lauten:

Einzelzimmer	€ 82,00 - € 109,00
Doppelzimmer	€ 138,00 - € 178,00



# 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 mit Mini-Laugengebäck

Tomate-Mozzarella-Spieße

kleine Frühlingsrollen

Crêpesroulade

mit Frischkäse, Spinat und Parmaschinken

Mini-Cheeseburger

mit Karamellzwiebeln und Tomaten-Mayonnaise

Hähnchen-Sate-Spieß mit Curry-Erdnuss-Sauce

Rindertatar pikant auf Holzofenbrot

Knuspergarnele mit Aioli

Lachstatar mit Sesam und Limone  
auf Pumpernickel

auf die Tische/Stehtische

Grissini, Oliven und Aioli

€ 6

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 Joghurteiscrème

€ 44

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

€ 52

Gemischte Wildkräutersalate  
mit Pinienkernen, kandierten Kirschtomaten,  
gebratenen Pfifferlingen 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

€ 53 (€ 58)

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

€ 55

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

€ 57

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-Buffer  
Weißbier-Tiramisu mit Aprikosen  
Rote Grütze mit Sahne  
Bayrische Holundercème  
Topfenknödel mit Zwetschgen-Röster

€ 68

# Mitternachts Snacks

	€
Pikante Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette	7
Hot Dog-Buffer	7
Italienische Salami, Parmaschinken, Parmesan-Würfel, Antipasti-Gemüse und hausgebackenes Focaccia	12
Bayrischer Bio-Käse mit frischem Baguette	10
Französische Käseauswahl mit Feigen-Rosmarinbrot und Aprikosensenf	12



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

€

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

<b>Zum Empfang</b>		<b>€</b>
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		
<b>Weissweine</b>	<b>75cl</b>	
Riesling Grauschiefer QbA		21
Weingut Schmitges, Mosel		
Silvaner Grande QbA Bio		23
Weingut Rothe, Franken		
Lugana Marangona DOC Bio		28
Cantina Marragona Lombardei / I		
Grüner Veltliner Frauenweingarten Federspiel		31
Weingut Alzinger, Wachau / A		
<b>Rotweine</b>	<b>75cl</b>	
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

Auszug aus der Getränkekarte – Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche