



Catering-Service



Seegatterl Alm
Seegatterl 4b, D-83242 Reit im Winkl
Telefon (+49) 08654 / 48820
www.seegatterlalm.de



Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zur Seite und sorgt dafür, dass Sie kulinarisch bestens versorgt sind.

Das Catering liefern wir Ihnen ab 30 Personen.

Unter 30 Personen ist nur eine Abholung möglich.

Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein,
Änderungen unserer angebotenen Speisen sind jederzeit möglich.

Lieferkosten:

- bis 10 km (einfache Strecke) € 50,- Lieferpauschale
- bis 20 km (einfache Strecke) € 100,- Lieferpauschale
- bis 30 km (einfache Strecke) € 150,- Lieferpauschale
(ab 30 km ist nur eine Abholung möglich)

In der Lieferpauschale enthalten ist das Liefern des Caterings
und das Abholen der Lieferbehälter, bzw. von Besteck und Geschirr.

Wir bieten Ihnen zusätzlich zum Catering:

- Geschirr € 3,- pro Person
- Besteck € 2,- pro Person

Das Geschirr und Besteck holen wir nach Ihrer Feier
in schmutzigem Zustand wieder bei Ihnen ab.
(fehlendes oder zerbrochenes Geschirr oder Besteck wird berechnet).

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Berger



Ihr Ansprechpartner und Wirt Hansi Berger

info@seegatterlalm.de | www.hansiberger-betriebe.de



Menü- und Speisenvorschläge

Aperitif – für Sektempfang

Sekt oder Sekt – Orange	€ 3,60
Sekt oder Prosecco mit Holunder	€ 3,80
Spritzer Aperol	€ 7,40
Sekt mit Creme de Cassis	€ 4,20
Campari – Soda	€ 7,70
Lillet Wild Berry - Lillet Schweppes Wild Berry frische Beeren	€ 7,40
Hugo – Minze Zitrone Limette	€ 7,40

Häppchen für Empfang

Schnittlauchbrot	pro Stück	€ 3,00
Mini-Fleischpfanzerl und Schnitzel im		
Jour-Semmerl	pro Stück	€ 4,20
Früchtespieße (Ananas, Kiwi, Melone usw.)	pro Stück	€ 4,20
Frishkäse-Brezn oder Butter Brezn	pro Stück	€ 3,50
Flammkuchenröllchen	pro Stück	€ 4,30
Verschiedene Canapés pro Stck.		€ 4,20
(mit hausgeräuchertem Schinken, Aufstrich, Tomaten-Mozarella, Salami usw.)		



Vorspeisen

Gedeck mit Aufstrich und Butter <i>vegetarisch</i>	€ 4,80
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl <i>vegetarisch</i>	€ 9,20
Flammkuchen Röllchen mit Speck, Zwiebel und Creme Fraîche	€ 8,50
Lachstatar auf Meerrettichtoast und Remouladen-Vinaigrette	€ 11,50
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl, Kren und Salatgarnitur	€ 11,20
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Ciabatta <i>vegetarisch</i>	€ 11,20
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	€ 15,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannekuchenstreifen und Wurzelgemüse	€ 7,30
Klare Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauch <i>vegetarisch</i>	€ 7,70
Weißer Ziebel Suppe mit Majoran-Croutons und Rosa Beeren <i>vegetarisch</i>	€ 7,30
Leberspätzlesuppe mit Gemüse und Schnittlauch	€ 7,40
Hochzeitsuppe mit vier verschiedenen Einlagen (Zur Auswahl.... Frittaten, Leberknödel, Leberpofesen, Nudeln, Gemüse, Rindfleisch, Grießnockerl, Kaiserschöberl)	€ 7,70
Saisonsuppe (z.B. Spargel, Bärlauch, Kürbis, Paprika) <i>vegetarisch</i>	€ 7,50



Salate

Kleiner Salatteller mit Joghurtdressing oder Kürbiskern-Vinaigrette vegetarisch	€ 7,70
„ Seegatterl Salat “ Blattsalate im Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 15,00
Salatherzen in French Dressing mit Knoblauch-Garnelen und Parmesancroutons	€ 19,50
Ziegenkäse und Minze im Brickteig gebacken auf bunten Blattsalaten in Joghurtdressing vegetarisch	€ 15,00
Kaltes Roastbeef gewickelt um Blattsalat, mit kleinen Kartoffeln und Trüffelöl-Remoulade	€ 18,00

Hauptgerichte

Seegatterl Grillteller 3 verschiedene Fleischsorten, Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Frites	€ 21,20
Seegatterl' Pfand'l Schweinefilets in Pfefferrahmsauce mit feinem Gemüse und Spätzle	€ 24,20
Rostbraten von der Rinderlende in feiner Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Spätzle	€ 22,20
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Ofenkartoffel und Sour Cream	€ 33,90
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln	vom Schwein € 17,80 von der Pute € 18,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone, Kapern, Sardellenfilets und Gurkensalat	€ 26,90
Maishendlbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Fetakäse auf Rotweinsauce und Kräuterrisotto	€ 22,90
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterbuttersauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 28,00
Schweinerücken gefüllt mit Pinienkernen und Bergkäse auf Thymiansauce und gebratenen Kartoffelschnitzen	€ 21,90

**Schweinefilet im Blätterteig**

auf Portweinjus und kunterbuntem Marktgemüse

€ 22,50

Lammfilets rosa & in Rosmarinsauce

auf Ratatouille-Schafskäse-Strudel

€ 30,50

Saison Schnitzel (vom Schwein oder von der Pute)

gefüllt mit Frischkäse und z.B. Pilzen, dazu Home Style Fritten und Salat

€ 20,50

Braterl frisch aus ´m Ofen**Bauernente**

mit feiner Sauce, Blaukraut und Kartoffelstrudel

€ 22,20

Gefüllte Kalbsbrust mit a guaden Soß´,

mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 21,50

Jungschweinebraten

in a guaden Soß´, mit Reind´l Kartoffeln, Sauerkraut und Semmelknödel

€ 18,80

Rinderbraten in Burgundersauce

mit Wurzelgemüwestreifen und TopfenServiettenknödel

€ 20,60

Kalbsrahmbraten

mit Butterspätzle und kleinem gemischtem Salat

€ 21,80

Aus´m Wald – Jagerschmankerl (Saisonbedingt)**Rehbraten in Burgundersauce**

mit Cassis-Rotkraut und Topfenserviettenknödel

€ 22,80

Hirschgulasch

mit Maronispätzle und kleinem gemischtem Salat

€ 19,80

Hirsch Cordon Bleu

gefüllt mit Brie, Preiselbeere & Meerrettich, dazu Süßkartoffel Fritten

€ 22,50

Hirschkalbsrücken

auf Himbeer-Pfeffer Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffelstrudel

€ 30,50

Rehragout

mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat

€ 19,40



Fische

Seesaiblingsfilet

unter Gemüsestreifen, mit >Dijonsensauce und kleinen Kartoffeln

€ 23,50

Lachsfilet in Olivenöl pochiert

auf gebratenem Duftreis und Fenchel-Butter Sauce

€ 23,90

Bachforelle ´

mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 25,90

Bachsaibling

mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 26,90

Lachsforelle

in Rosa Beeren und Rosmarin gebraten dazu kleine Kartoffeln

€ 32,50

Zanderfilet

mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 22,70

Wolfsbarschfilet

auf buntem Gemüse. Couscous und geschmolzenem Pesto

€ 30,50

Riesengarnelen (U5)

auf scharfen Thai-Spaghetti und einem Klecks frischem Joghurt

€ 34,50

Rotbarschfilet im Speck gewickelt

auf Rahmwirsing und gebratenen Kartoffelschnitzen

€ 25,90

Lachsschnitzel in Panko gebacken

mit warmem Gurken-Kartoffelsalat und Limetten-Remoulade

€ 26,90



Vegetarische Gerichte

Ratatouille im Brickteig gebacken

auf geschmolzenen Tomaten und mariniertem Rucola

€ 16,50

Gebackene Risottokugeln

auf gegrillter Paprika, Parmesankäse und Sprossensalat

€ 18,50

Sauerkraut-Topfen-Strudel

auf buntem Kínuá & scharfem Tomatensaft

€ 17,50

Semmelknödelchen

auf Rahmschwammerln und geriebenem Bergkäse

€ 17,50

Gemüselasagne

dick & fett mit Nüssen, Quark und Käse überbacken

€ 17,50

Grüne Pasta

mit Linguine, Pesto, Gemüse, Rucola, Parmesan

€ 17,20

Gnocci „Provencial“

mit Ratatouille und Parmesan

€ 17,40

Veganes Chili Sin Carne

mit Baguette

€ 12,60

Gemüse Curry – (vegan)

mit Gemüse, Avocado, Mango, Reis

€ 16,20



Nachtsch

3 Kugeln hausgemachtes Eis
mit Sahne

€ 8,10

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 9,60

Topfenknödel
mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 11,80

Eispalatschinken
Gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

€ 11,20

Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Rum und Apfelmus

€ 12,90

Mohnstrudel
mit Süßkirschen und Vanilleschmand

€ 11,90

Joghurt Mousse
auf Kiwi-Ananasalat und Himbeersauce

€ 10,00

Vanille Panna Cotta
auf Rumtopf Früchten

€ 9,50

Schnelle Tiramisu
Biskuit, Mascarpone, Amaretto und warmer Espresso

€ 13,00

Creme Brûlée
mit Mangosalat und Mangosorbet

€ 13,00

Schokoladenmousse
Klassisch mit Sauce der Fruchtdeko

€ 11,50

Frischer Obstsalat
mit hausgemachtem BIO Joghurteis

€ 11,00



Menü 1

Rinderkraftbrühe

mit Pfannekuchenstreifen und Wurzelgemüse

Schweinefilet in Pfefferrahm

mit buntem Gemüse und Butterspätzle

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Rum und Apfelmus

€ 35,50

Menü 2

Couscous Salat

mit frischem Koriander und Hirschschinken

Hendlbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

mit Pestonudeln und Sprossensalat

Joghurtmousse

auf eingekochten Beeren

€ 39,50

Menü 3

Rauchlachstatar

mit Basilikumtempura und rotem Zwiebeldressing

Rote Bete Suppe

mit Schlag und Olivenöl

Entenbrust in Kaffee und Curry getaucht

auf scharfem Kresserisotto und Rotweinbittersauce

Himbeersorbet

auf Vanille Creme Fraîche

€ 49,50



Menü 4

Süßkartoffel Carpaccio

mit Hirtenkäse und braunem Zucker gebrannt

Klare weiße Tomatensuppe

mit Garnele und Olivenölschaum

Rinderfilet in Pfefferschrot gebraten

auf Balsamico-Pilzen und Kartoffelstrudel

Schwarz – weiße Mousse

auf Schoko-Nougat Splittern, Joghurt und Beeren

€ 54,50

Menü 5

Ziegenfrischkäse in Salbei & Schinken gebraten

mit schwarzen Linsen und scharfer Salatgurke

Paprikasuppe:

eine Tasse rote Heiße und eine Tasse gelbe Kalte

Schweinefilet gefüllt mit schwarzen Oliven & Kräutern

auf kurz gebratenem Ratatouille und Kartoffelchen

Millefeuilles

gefüllt mit Orangenlikör, Sahne, frischen Beeren und Schokolade

€ 52,50



Buffets (ab 40 Personen möglich)

Geburtstagsbuffet pro Person € 39,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Hauptspeisenbuffet mit –

Schweinebraten, Wiener Schnitzel Pute und Schwein, gefülltes Hühnerbrüstl, Backhendl, gebratenes Seehechtfilet überbacken mit einer Kräuterkruste, Kartoffel und Semmelknödel, Marktgemüse, Pilz-Linguine, Picatta von Sellerie und Zucchini, Käsespätzle, Reis, Bratkartoffeln und verschiedene Saucen wie Tomatensauce, Rieslingsauce, und Schwammerlsauce;

Dessertbuffet mit – Obstsalat, Tiramisu und Panna Cotta

Hochzeitsbuffet pro Person € 52,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Vorspeisenbuffet mit Anti Pasti, Roastbeef-Röllchen, Forellenmousse-Törtchen, Rohschinken mit Melone, Aufstrich und Gebäck

Hochzeitsuppe – Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten, Nudeln, Gemüse und Rindfleisch (wird vom Servicepersonal serviert)

Hauptspeisenbuffet mit - geschmortes Jungrind, gebratener Chiemseezander überbacken mit Sauerrahm und Bergkäse, Puten-Curry, Schweinemedallions in Pilzrahmsauce, Kartoffel Gratin, mediterraner Gemüseauflauf, Spätzle, Risotto, Röstkartoffeln, Topfen-Serviettenknödel, Gemüse, Gemüserahmnudeln und passende Saucen wie Tomatensauce, Pfefferrahmsauce, Limettensauce usw.

Dessertbuffet mit – Kaiserschmarren, Tiramisu, Tobleronemousse und Obstsalat

**Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach
Ihren Wünschen zusammen.**



Kuchen, Torten & Windbeutelpezialitäten

aus eigener Herstellung!

Torten & Kuchen mit Sahne € 4,70

Apfelstrudel mit Sahne € 5,20

Topfenstrudel mit Sahne € 4,90

Seegatterl Windbeutel „Klassik“

hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Vanilleeis,
Sauerkirschragout und Sahne

€ 7,30

Joghi – Windbeutel

hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Joghurteis,
Himbeeren und Sahne

€ 7,90

Schoko – Windbeutel

hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Schokoeis,
Nusskrokant und Sahne

€ 8,10

Kuchenbuffet aus hauseigener Herstellung

Verschiedene Sahnetorten (à 16 Stück) pro Torte € 49,00

Mögliche Geschmacksrichtungen – Malakoff, Sacher, Pfirsich-Marakuja,
Käsesahne, Eierlikörsahne, Nougat-Sahne, Nussahne, Punsch-Torte,
Schoko-Ananas, Schwarzwälder-Kirschtorte, Joghurt-Waldbeer, Himbeer-Topfen;

Verschiedene Blechkuchen (à 20 Stück) pro Kuchen € 52,00

Mögliche Geschmacksrichtungen – Apfel-Zimt, Marille, Kirsch, Schoko-Birne,
Zitrone, Streuselkuchen, Kokos-Ananas;



Mitternacht oder Jause

Currywurst

mit frischer Tomatensauce, Baguette und diversen US Chillies

€ 9,00

Gulaschsuppe

mit Brot

€ 9,00

Käse Brett

mit Trauben, Butter, Baguette

€ 9,00

Käse & Co

Käseauswahl, Schinken, Wurstausswahl, Butter, Brot, ect.

€ 11,00

Flammkuchen vom Brett

mit oder und ohne Speck, Zwiebel, Käse & Creme Fraîche

€ 10,00

Brotzeitbuffet „Warm und Kalt“ (Buffet)

Wurst, Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, gebackene Champignons, 4 Salate (Gurke – Wurst – Kartoffel – Griechischer), Schnitzel, Aufstrich, Gebäck

€ 16,00

Die Preise gelten pro Person.



Spargel – von April bis Mitte Juni

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	€ 8,80
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	€ 19,90
dazu serviert -	
rosa gebratenes Rumpsteak	€ 29,00
gebratenes Zanderfilet	€ 25,90
gebratene Riesengarnelen	€ 28,00
Wacholderschinken	€ 22,00

Kürbis – von September bis November

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube	€ 8,80
Kürbis-Gulasch mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	€ 17,50
Gebratene Schweinemedallions auf Kürbis-Risotto mit abgeschmolzenen Kirschtomaten und Grillgemüse	€ 22,90
Kürbis-Lasagne auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 17,90

Pfifferlinge – von Juli bis September

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 19,00
medium gebratene Rinderlende auf Tagliatelle mit Pfifferlingen, Grillgemüse und Parmesan	€ 29,50
Lasagne vom Pfifferling auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 18,50
Pfifferlings-Schnitzel Schweinelenochen gefüllt mit Frischkäse, Pfifferlinge, Parmesan in der Knusperpanade dazu Röstkartoffeln und gemischtem Salat	€ 20,90



Bärlauch – von März bis April

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube € 8,80

Bärlauch-Nudeln
mit Tomaten-Ragout, Parmesan und Grillgemüse € 17,90

Bärlauch-Steak
Rinderlendensteak überbacken mit einer Bärlauchkruste auf Safran-Risotto
mit sautierten Pilzen € 28,00