


## Tagungsangebote Seeforum Rottach-Egern



*Tagen in einer der schönsten Regionen Oberbayerns.....*

  
**Blümer**  
SCHIFFSGASTRONOMIE TEGERNSEE  
SEEFORUM ROTTACH-EGGERN  
PARTYSERVICE & CATERING

Partyservice und Schiffsgastronomie Blümer  
Seeforum Rottach-Egern  
Inhaber Peter Blümer  
Nördliche Hauptstrasse 35  
83700 Rottach-Egern  
Telefon +49(0)8022 865546  
Fax +49(0)8022 865550  
[www.partyservice-bluemmer.de](http://www.partyservice-bluemmer.de)

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung im Seeforum Rottach-Egern.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Angebot für eine gelungene Tagung, ein Seminar oder einen Kongress vorstellen.

Natürlich ist die Auswahl nur ein kleiner Auszug aus unserem Repertoire, wir stellen Ihnen gerne auch ein ganz individuell nach Ihren Wünschen ausgerichtetes Angebot zusammen.

Tagen in einer der schönsten Urlaubsregionen Oberbayerns, das heißt für Sie eine wunderschöne Gegend mit atemberaubenden Ausblicken auf Berge und den Tegernsee, einfallreiche Rahmenprogramme, nach Ihren zeitlichen Möglichkeiten ausgerichtet, frische Luft und vor allem eine Verpflegung während Ihrer Veranstaltung, welche regionale, leichte und frische, aber auch traditionelle Produkte beinhaltet.


Persönliche Beratung, alles aus einer Hand und professionelle Organisation, sowie absolute Zuverlässigkeit sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Für weitere Informationen rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns eine email:

Partyservice und Schiffsgastronomie Blümer  
Seeforum Rottach-Egern  
Inhaber Peter Blümer  
Nördliche Hauptstrasse 35  
83700 Rottach-Egern  
Telefon +49(0)8022 865546  
Fax +49(0)8022 865550  
[www.partyservice-bluemmer.de](http://www.partyservice-bluemmer.de)

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns im Seeforum willkommen heißen zu dürfen und versichern schon heute beste Betreuung.

Mit freundlichen Grüßen



Ihr Peter Blümer

# Räume

GRUNDRISS // GESAMT OBERGESCHOSS

SEEFORUM RÖTTACH-EGERN



- 1 Wallberg
- 2 Riederstein
- 3 Seeblick
- 4 Galerie

RAUM	GRÖSSE	HÖHE	PARLAMENT	REIHE	BANKETT	BANKETT	EMPFANG
Wallberg	380 qm	4,20 m	225 Pers.	408 Pers.	192 Pers.	342 Pers.	bis 600 Pers.
Riederstein	110 qm	2,60 m	54 Pers.	122 Pers.	–	–	bis 150 Pers.
Seeblick	90 qm	3,20 m	56 Pers.	99 Pers.	–	–	bis 120 Pers.
Galerie	191 qm	3,00 m	–	–	–	–	250 Pers.



[www.seeforum-roettach-egern.de](http://www.seeforum-roettach-egern.de)

## RÄUMLICHKEITEN & KAPAZITÄTEN

### Saal Wallberg:

Fläche 380qm // Raumhöhe 4,20m  
 408 PAX Reihenbestuhlung  
 225 PAX Parlamentbestuhlung  
 342 PAX Bankettbestuhlung - *Eckige Tische*  
 192 PAX Bankettbestuhlung - *Runde Tische* (ohne Bühne)  
 160 PAX Bankettbestuhlung - *Runde Tische* (mit Bühne)

### Raum Riederstein:

Fläche 110qm // Raumhöhe 2,60m  
 122 PAX Reihenbestuhlung  
 54 PAX Parlamentbestuhlung

### Raum Seeblick:

Fläche 90qm // Raumhöhe 3,20m  
 99 PAX Reihenbestuhlung  
 56 PAX Parlamentbestuhlung

### Galerie:

Fläche 191qm // Raumhöhe 3,00m  
 250 PAX Empfang

## Tagungstechnik

Außerhalb der Standard-Tagungstechnik wird Ihnen Beschallungs-, Video- und Lichanlage, Bühnentechnik, Internetzugang mit WLAN u. v. m. angeboten.



## Tagungspauschalen (diese bieten wir ab 10 Personen an)

### Tagungspauschale Standard

Preis pro Person und Tag € 35,00

2 Tagungsgetränke (Mineralwasser oder Saft) pro Person à 0,2l

Kaffeepause vormittags  
mit Kaffee, Tee und herzhaftem Gebäck

Business Lunchbuffet  
Blatt- und Rohkostsalate mit diversen Dressings  
Ein Hauptgericht mit Beilagen, sowie ein vegetarisches Gericht

Kaffeepause nachmittags  
Mit Kaffee, Tee und süßen Teilchen



### Tagungspauschale Bayerisch

Preis pro Person und Tag € 42,00

2 Tagungsgetränke (Mineralwasser oder Säfte) pro Person à 0,2l

Kaffeepause vormittags  
mit Kaffee, Tee , alkoholfreiem Weißbier, Mini-Weißwürsten und Minibrezn

Lunchbuffet  
Krautsalat, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Obazda, Frischkäse  
Tegernseer Saibling auf Blattspinat  
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel  
Gemüsepflanzerl auf Tomatencreme

Kaffeepause nachmittags  
mit Kaffee, Tee und Apfelstrudel mit Vanillesauce



## Tagungspauschale Frisch und Fit

Preis pro Person und Tag € 45,00

2 Tagungsgetränke (Mineralwasser oder Säfte) pro Person à 0,2l

Kaffeepause vormittags

mit Kaffee, Tee, frischem Obst, Joghurt, Rohkoststäbchen mit Sour Cream Kräuter Dip

Lunchbuffet

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings

Italienische Antipasti

Regionaler Fisch mit Blattspinat und Kartoffelgratin

Gemüselasagne

Kaffeepause nachmittags

Mit Kaffee, Tee und einem frischen Obstkuchen



## Tagungspauschale Seeforum

Preis pro Person und Tag € 55,00



3 Tagungsgetränke (Mineralwasser oder Säfte) pro Person à 0,2l

Kaffeepause vormittags

mit Kaffee, Tee und halben belegten Semmeln

Buffet oder 3-Gang Menü nach Ihrer Wahl im Rahmen der Pauschale

Kaffeepause nachmittags

Mit Kaffee, Tee Gebäck und frisches Obst



## Sonstiges



Hier schlagen wir vor:

### Pauschalen

#### „Bayerische Schlemmerreise auf dem See“:

Mittagessen inklusive Rundfahrt auf dem Tegernsee (Dauer 1,5 Stunden) zum Preis von € 24,50 pro Person  
Tegernseer Schmankerlteller (Fleischpflanzerl, Leberkäs, Nürnberger Bratwürstel, Kartoffelsalat)  
oder Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und einem Getränk 0,5l Bier oder Alkoholfrei

#### Verlängerte Kaffeepause

Haferl Kaffee und ein Stück Kuchen inklusive Rundfahrt auf dem Tegernsee (Dauer 1,5 Stunden)  
zum Preis von € 17,50 pro Person

#### Weißwurstfrühstück

2 Weißwürste mit ofenfrischer Brezn mit einem Getränk  
0,5l (Bier oder alkoholfrei) inklusive Rundfahrt auf dem Tegernsee  
(Dauer 1,5 Stunden) zum Preis von € 20,50 pro Person



## Zusätzlich buchbare Pausen und Snacks

### Die Vital-Pause

Kaffee, Tee, sowie frisches Obst und Joghurt oder  
Gemüsesticks und Kräuterquark-Dip

€ 4,90 pro Person

### Die kleine bayerische Pause

Kaffee, Tee und Butterbrezn

€ 5,80 pro Person

### Kleines Frühstück

Kaffee, Tee und Croissants

€ 6,50 pro Person

### Die herzhafte Pause

Kaffee, Tee und halbe belegte Semmeln

€ 6,90 pro Person

### Die süße Pause

Kaffee, Tee und ein saftiges Stück Omas Landkuchen

€ 6,50 pro Person

### Getränkepauschale

3 zusätzliche alkoholfreie Tagungsgetränke

€ 7,20 pro Person



## Tagungsgetränke

### Alkoholfrei 0,2l

Mineralwasser 0,25l

(still, medium oder mit Kohlensäure)

€ 2,50

Orangensaft

€ 3,00

Apfelsaft

€ 3,00

Tomatensaft

€ 3,00

Grapefruitsaft

€ 3,00

Traubensaft

€ 3,00

Coca Cola, Fanta

€ 2,50



## Warme Getränke

Tasse Brühkaffee	€ 2,50
Haferl Tee	€ 2,50
Tasse Cappuccino	€ 3,00
Haferl Milchkaffee	€ 3,50
Tasse Café Crème	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,50

## Biere

Pils 0,33l	€ 2,80
Tegernseer Helles 0,3l	€ 2,80
Tegernseer Helles 0,5l	€ 3,50
Weißbier 0,3l	€ 2,80
Weißbier 0,5l	€ 3,50
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 3,50

Weine, Prosecco, etc auf Anfrage – sehr gerne lassen wir Ihnen unsere Auswahl zukommen

## Fingerfood und Canapées

### Canapées

#### € pro Stück

Entenbrust	3,10
Forelle	2,90
Gänseleberpastete	2,90
Gekochter Schinken	2,30
Italienischer Schinken auf Ciabatta	2,90
Käse	2,50
Krabbentatar	2,90
Kräuterquark	1,90
Lachs	2,90
Matjestatar	2,10
Obazda	2,10
Roastbeef	2,50
Spargel	2,50
Tiroler Speck	2,20





## **Fingerfood** (serviert auf kleinen Tellern oder Schalen)

### **€ pro Stück**

Anti pasti am Spießchen	2,30
Backendl mit kleinem Blattsalat	3,90
Backpflaume gebraten im Speckmantel	1,90
Bergkäse mit Preiselbeersenf	3,90
Entenbrust auf Mangochutney	2,80
Fruchtsalat	2,30
<b>Frühlingsrolle mit Asia-Sauce</b>	<b>2,50</b>
<b>Garnelen auf Wakame</b>	<b>3,90</b>
<b>Gebeizte Jakobsmuschel auf Kresse</b>	<b>2,80</b>
<b>Hähnchenbrust, Sesam, Chilisauce</b>	<b>3,90</b>
<b>Hirschragout mit Semmelknödel</b>	<b>6,90</b>
<b>Jausenstick</b>	<b>2,40</b>
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</b>	<b>4,20</b>
<b>Lachsduett im Blätterteig</b>	<b>2,10</b>
<b>Minileberkäse mit Kartoffelsalat</b>	<b>3,20</b>
<b>Melonenbällchen mit Parmaschinken</b>	<b>2,10</b>
<b>Mini Birne Helene</b>	<b>2,20</b>
<b>Mini-Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat</b>	<b>3,50</b>
<b>Mozarellaspieß mit Kirschtomaten</b>	<b>1,90</b>
<b>Miniweißwurst und Minibrezn</b>	<b>3,30</b>
<b>Mini-Wurstsalat und Minibrezn</b>	<b>3,50</b>
<b>Mini-Blech Kuchen in Papierförmchen</b>	<b>1,10</b>
<b>Tegernseer Saibling auf Reiberdatschi</b>	<b>3,90</b>
<b>Ruccola mit gehobeltem Parmesan</b>	<b>2,90</b>
<b>Satée Spieß mit Erdnußdressing</b>	<b>3,20</b>
<b>Schwammerlgulasch mit Semmelknödel</b>	<b>4,80</b>
<b>Steinpilzcappuccino</b>	<b>3,70</b>
<b>Zucchinirollchen</b>	<b>2,90</b>

## Menüs und Buffets (ab 10 Personen)

3-Gang Menü zum Preis ab € 30,00 pro Person

4-Gang Menü zum Preis ab € 38,00 pro Person

### Vorspeisen und Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Knackige Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterfritatten

Italienischer Vorspeisenteller

Tatar vom Tegernseer Saibling mit Gurke und Crème fraiche

Rosa gebratene Entenbrust auf kleinem Waldorffsalat

Suppendreierlei „Seeforum“ in kleinen Gläsern serviert

Kleine Pasta mit Pesto alla Genovese

Kleines Schwammerlragout mit Semmelknödel



### Hauptgerichte

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und Kartoffelknödel

Rinderroulade mit Stampfkartoffeln und frischem Marktgemüse

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

Gefüllte Poulardenbrust mit Kräuternudeln auf tomatisierter Rahmsauce

Tegernseer Bachsaibling mit Proseccoschaum, Blattspinat und Kartoffelgratin

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Vichy-Karotten

Knusprig gebratene Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Rotweinjus, Broccoli und Pommes Macaire

Tagliatelle mit Riesengarnelen und frischen Tomaten

Krautwickerl mit Kartoffelpüree

Zanderfilet in Mandelbutter mit Petersienkartoffeln und kleinem Salat

Saltim bocca von der Kalbslende mit Portweinjus, Broccoli und Bandnudeln

Zweierlei Gemüsestrudel auf einer Weißweinrahmsauce

## Desserts

Apfelkücherl mit Vanillesauce

Palatschinken mit Kirschrägout und Vanilleeis

Bayerische Crème mit Himbeermark

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Crème Brulée mit frischer Frucht



## Buffets

Bayerisches Buffet ab € 35,00 pro Person

Mediterranes Buffet ab € 45,00 pro Person

Internationales Buffet ab € 55,00 pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer – Tagungsmappe Stand September 2015

