

Festtage im Vitalia Seehotel

Sonntagsbrunch

Jeden 1. und 3. Sonntag · 11.30–14.00 Uhr
Euro 25,— pro Person

Kaffee und Kuchen „satt“

Täglich 14.00–17.00 Uhr

Euro 9,— pro Person

Frühstück und Wellness

Jeden Dienstag. Frühstück 7.00–10.30 Uhr. Der Wellnessbereich ist ab 10.00 Uhr geöffnet. Frühstücksbuffet und 3 Stunden VITALIA Spa.

Euro 29,50 pro Person

Weihnachtsbrunch

25. und 26. Dezember · 11.30–14.00 Uhr

1 Glas Champagner, reichhaltiges Vorspeisenbuffet, Salatvariationen, verschiedene warme Hauptgänge (Fleisch, Fisch und vegetarisch), feine Dessertauswahl, inkl. Kaffee, Tee und 2 verschiedener Säfte vom Buffet.

Euro 29,—
pro Person



Silvester-Menü

31. Dezember um 19.30 Uhr
5-Gänge-Menü, inkl. Aperitif.

Euro 85,— pro Person

Silvester-Ball

31. Dezember ab 20.00 Uhr

Gourmetbuffet und Live-Musik, inkl. König Pilsener vom Fass, Rot- und Weißwein, Sekt, Softgetränken und einer Auswahl an Longdrinks und Spirituosen.

Euro 99,— pro Person



Am Kurpark 3 · 23795 Bad Segeberg · Tel. 04551/802-8 · Fax 802-9888 · info@vitaliaseehotel.de · www.vitaliaseehotel.de

VITALIA Seehotel

Literarisch-Kulinarisches im VITALIA Seerestaurant

Theodor-Storm-Menü

September bis Februar täglich ab 12.00 Uhr

Husumer Krabbencocktail, im Glas serviert, mit einer Salatchiffonade, Senfdressing, Dill und Vollkornbrot

Gebeizter Lachs unter der Meerrettichkruste auf Kartoffel-Kräuter-Püree

Rinderroulade in Rotsponsauce mit gestovtem Spitzkohlgemüse und Risoleekartoffeln

Pharisäerparfait mit Eierlikörzabaione

Euro 29,50 pro Person

Als 3-Gänge-Menü Euro 24,50 pro Person.

Die Leonardo Bar



Genießen Sie den Abend bei einem Aperitif, einem Cocktail oder Ihrem Lieblingsgetränk.

Tanzabend

Jeden Freitag ab 20.00 Uhr

Eintritt frei

Happy Hour

Montags – donnerstags 20.00 – 21.00 Uhr
Freitags und samstags 24.00 – 1.00 Uhr



2011/12

HERBST / WINTER

Kulinarischer Kalender

GENIEßEN SIE EINEN BRUNCH AM SEE, UNSERE KÖSTLICHEN SCHLEMMERBUFFETS ODER EINEN ABEND IN DER LEONARDO BAR.



14,80 Euro

Schleswig-Holstein. Natürlich genießen

Von Michael Stitz in Zusammenarbeit mit dem VITALIA Seehotel

„Natürlich genießen“ ist ein unterhaltsamer und informativer Gourmetführer zu den Produzenten und zugleich ein Rezeptbuch mit sehr gut nachkochbaren Kreationen aus der VITALIA Seehotel Küche. Die ausgewählten Rezepte belegen die regionale Vielfalt und Einzigartigkeit der heimischen Lebensmittel und machen Lust, die Qualitätsprodukte in die eigene Küche zu holen.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Kulinarischer Kalender

GENIEßEN SIE EINEN BRUNCH AM SEE, UNSERE KÖSTLICHEN SCHLEMMERBUFFETS ODER EINEN ABEND IN DER LEONARDO BAR.



September – Oktober

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 September

Stars der Volksmusik

Mittwoch, 31. August, 19.00 Uhr

Begrüßen Sie mit uns die Stars der Volksmusik:

Stefanie Hertel und Stefan Mross, Eberhard Hertel, Margot Schöneberndt, Betsy & Florian, Sigrid & Marina. Moderation: Björn Tegeler.

Euro 20,-/25,-
pro Person

Vorverkauf:
VITALIA Seehotel, 04551/802-8



Tipp

Holsteiner Buffet

Jeden Freitag

im September und Oktober ab 19.00 Uhr

Gefüllter Kasselerrücken, Bratkartoffeln, Schollenfilet, Steckrübengemüse und Petersilienkartoffeln, Sauerfleisch, Süßen, Pasteten, Terrinen, marinierte Salate, maritime Spezialitäten und ein rustikales Holsteiner Dessertbuffet mit Mehlbündel, „Verschleiertem Bauernmädchen“ und Lübecker Marzipancreme.

Euro 25,- pro Person



Schweizer Spezialitäten

Jeden Samstag im September und Oktober ab 19.00 Uhr

Genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Schweiz: Zürcher Geschnätzeltel mit Rösti, Bündner Fleisch, pochierte Bachforelle, Nüsslisalat, Bündner Gerstensuppe mit Speck, Kässpätzle, pochiertes Bachsaibling in Weißweinsauce, Schweizer Käsauswahl, Tobleronemousse und Zuger Kirschtorte.

Euro 27,- pro Person



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 Oktober

November – Dezember

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 November

Tipp

Vitalia Talk am See

Donnerstag, 8. Dezember, 20.00 Uhr

Unsere beliebte Talkrunde. Wie gewohnt erwarten Sie prominente Gäste aus Film, Funk, Fernsehen und Sport zu einem unterhaltsamen Abend. Für einen guten Zweck werden wertvolle Preise versteigert.

Euro 12,- pro Person

Kartenvorverkauf ab 1. November 2011



Jagd- und Wildbuffet

Jeden Freitag im November und Dezember ab 19.00 Uhr

Hirschrücken, Pasteten, Wildschweinschinken, Forellenfilets, geschmorte Hirschkalbskeule, Beerenkompott mit Rum und Friesischem Teepunschmousse.

Euro 29,- pro Person



Portugiesischer Gourmetabend

Freitag, 18. November 2011, ab 19.00 Uhr

3-Gänge-Menü, Käse- und Dessertbuffet und Moderation durch die Gewinnerin des Weingutes Quinta da Plansel, inkl. Weinen, Wasser und Kaffeespezialitäten.

Euro 65,- pro Person

Julbord-Buffer

Jeden Samstag im November und Dezember ab 19.00 Uhr

Lauchcremesuppe mit Garnelen, Wildschweinschinken mit Wacholderrahm, geschmorte Weißkohl, Kümmelkartoffeln, Ostseedorsch mit Dill und Gemüse, Sild, Heringsspezialitäten, Pasteten und Räucherfisch sowie Rote Grütze, Vanillecreme und Apfel-Zimt-Kompott.

Euro 27,- pro Person

Unser Julbord-Buffer eignet sich besonders gut für Ihre Weihnachtsfeier. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.



Tipp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 Dezember

Januar – Februar

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 Januar

Tipp

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

24. und 25. Februar · 19.00 Uhr

Rasant hat sich Michael Kempf auf 17 Punkte in die Gault-Millau-Spitzenliga gearbeitet. Um seine Küche genießen zu können, bedarf es keiner komplizierten Gebrauchsanweisung. Sensibel geht der passionierte Marathonläufer mit den spezifischen Aromen jedes Produktes um und stellt sie fantasie reich zusammen.

5-Gänge-Menü, inkl. Getränken.

Euro 140,- pro Person

Reservierung unter 04551/802-8



www.schleswig-holstein-gourmetfestival.de

Bella Vitalia

Jeden Freitag im Januar und Februar ab 19.00 Uhr

Polentasuppe mit Rucola und Pilzen, Schweinefiletmedaillons mit Pancetta und Salbei, Spaghetti al Pesto, Gorgonzola, überbackene vegetarische Lasagne, Frutti di Mare, Antipasti, Salate der Saison, Amaretto-mousse, Toscanella, Citronellamousse u. v. m.

Euro 25,-
pro Person



Österreichisches Buffet

Jeden Samstag im Januar und Februar ab 19.00 Uhr

Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffelsalat, Erdapfelsuppe mit Kresse, gebratenes Wallerfilet auf Wurzelgemüse mit Meerrettichsauce, Kaiserschmarrn, Zwetschenröster und Sachertorte.

Euro 25,-
pro Person



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 Februar