

Festtage im Vitalia Seehotel

Kaffee und Kuchen „satt“

Täglich 14.30 – 17.00 Uhr

Euro 9,- pro Person

Sonntagsbrunch

Jeden 2. Sonntag im Monat

11.30 – 14.00 Uhr

Euro 25,- pro Person



Ostersonntag & Ostermontag

Festtagsbrunch ab 11.30 Uhr

1 Glas Champagner, Vorspeisen, Salate, warme Hauptgänge: Fleisch, Fisch, vegetarisch.

Dessertauswahl, inkl. Kaffeespezialitäten, Tee und zwei verschiedene Säfte vom Buffet.

Euro 29,- pro Person

Um Reservierung wird gebeten.



Vitalia Frühstück & 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

Um Reservierung wird gebeten.



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

VITALIA Seehotel

Theodor-Storm-Menü

März bis August täglich ab 12 Uhr

Husumer Krabbenrührei auf Schwarzbrotcroûton mit kleiner Salatblüte und Schnittlauch

Zanderfilet gebraten auf gestovtem Kohlrabi

Birnen, Bohnen und Speck, dazu gefüllte Rippe vom Holsteiner Schwein, Kartoffeln

Lübecker Marzipanküchlein mit Kirscheis und Vanillesauce

Euro 36,- pro Person

als 3-Gänge-Menü 29,- € pro Person

Die Leonardo Bar



Tanzabend

jeden Freitag ab 20 Uhr

Eintritt frei

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

Happy Hour

Montag – Donnerstag 20.00 – 21.00 Uhr

Freitag und Samstag 24.00 – 01.00 Uhr



2012

FRÜHJAHR / SOMMER

Kulinarischer Kalender

WIR LADEN SIE EIN ZU BRUNCH AM SEE, ZU UNSEREN KÖSTLICHEN SCHLEMMER-BUFFETS ODER ABENDS IN DIE LEONARDO BAR



10,- Euro

„Wine & Soul“ by Guido Eschholz

Seit 2004 kreiert Guido Eschholz, Direktor des VITALIA Seehotels, mit bekannten Winzern aus aller Welt eigene Weine und ist für eine der innovativsten Weinkarten Norddeutschlands verantwortlich. Als großer Fan der Soulmusik widmet er sich nun einer weiteren Leidenschaft und bietet Ihnen auf seiner CD „Wine & Soul“ alte und aktuelle Klassiker im neuen Gewand. Lassen Sie sich mitreißen, tauchen Sie ab und genießen Sie die Musik bei einem guten Glas Wein in entspannter Atmosphäre! Die CD „Wine & Soul“ ist für 10,- € im VITALIA Seehotel und im Lübecker Pressezentrum erhältlich.



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Kulinarischer Kalender

WIR LADEN SIE EIN ZU BRUNCH AM SEE, ZU UNSEREN KÖSTLICHEN SCHLEMMER-BUFFETS ODER ABENDS IN DIE LEONARDO BAR



März – April

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 März

Tipp

Überraschungsmenü

Jeden Samstag im März und April
Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen und genießen Sie ein 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen.

Euro 49,-
pro Person

Nur nach Voranmeldung



Holsteiner Buffet

Jeden Freitag im März ab 18.30 Uhr
Kasselerrücken, Bratkartoffeln, Ostseedorsch auf Gemüse und Senfsauce, Sauerfleisch, Sülzen, Pasteten, Terrinen, marinierte Salate, maritime Spezialitäten und ein rustikales Holsteiner Dessertbuffet

Euro 25,-
pro Person



Frühlingsbuffet

Jeden Freitag im April ab 18.30 Uhr
Genießen Sie heimische und saisonale Spezialitäten, knackig grüne Salate, Räucherfischspezialitäten, buntes Gemüse, junge Kartoffeln, Fischfilets auf mediterranem Gemüse, Putenrollbraten. Zum Dessert wird es frisch und fruchtig.

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 29 30 April

Mai – Juni

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 Mai

Drei Köche – drei Winzer

Freitag, den 4. Mai 2012 ab 19.00 Uhr
Ein hochwertiger Gourmetabend in Zusammenarbeit mit der Zeitschrift Savoir Vivre. Genießen Sie ein 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken und Entertainment.

Euro 125,-
pro Person

Anmeldung über die Zeitschrift Savoir Vivre unter Tel. 040-3708 182037 oder per E-Mail: kuehnel@savoirvivre.de



Travestie-Show

Mittwoch, den 30. Mai 2012
20.00 Uhr

„My Mother and me“ ist ein buntes und durchgeknalltes Stück mit Elke Winter und France Delon aus dem Schmidts Tivoli. Die beiden Travestiekünstler spielen Mutter und Tochter auf dem steinigen Weg des Showbusiness. Von der Barsängerin mit Tochter bis zum großen Las Vegas Auftritt. Keine Vorstellung gleicht der anderen – es wird improvisiert, gesungen und gelacht.

Euro 25,- pro Person
5,- € von jeder verkauften Karte werden an den ambulanten Kinderhospizverein „Die Muschel“ e.V. gespendet. Kartenvorverkauf ab sofort im Vitalia Seehotel, Tel. 04551/802-8



Spargel-Erdbeerbuffet

Jeden Freitag im Mai ab 18.30 Uhr
Spargel in allen Formen und Varianten, z.B. mit Schinken, Lachs, als Gratin oder Salat. Als Dessert reichen wir Erdbeermousse und Beerenkompott mit Sahne

Euro 27,- pro Person

Französische Spezialitäten

Jeden Freitag im Juni ab 18.30 Uhr
Französische Zwiebelsuppe und Käsecroûtons, Coq au vin mit Échalote, deftiger Zwiebelkuchen, Forellenfilets. Für süße Sünden sorgen Crêpes, Apfeltarte und Champagnermousse

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 29 30 31 Juni

Juli – August

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 Juli

Winzerabend mit Eric Manz

Donnerstag, den 30. August
von 19.00–22.00 Uhr

Der Winzer aus dem Hügelland Rheinhessens stellt seinen neuen Jahrgang exklusiv im Vitalia Seehotel vor. Probieren Sie die Weine aus Rheinhessen. Dazu reichen wir kleine Snacks.

Euro 15,-
pro Person

Um Anmeldung wird gebeten, Tel. 04551/802-8



Barbecue-Buffet

Jeden Freitag und Samstag
im Juli ab 18.30 Uhr

Großes Salatbuffet, Kartoffel- und Pastasalate, Spezialitäten vom Grill, z.B. Rip-Eye-Steak, Lammkotelets, Schweinenacken, Geflügelbrust, Fisch, Garnelen, Folienkartoffel mit Sour Cream.

Zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit gebackenen Bananen mit Honig und Schokoladensauce, Brownies, Muffins und Obstsalat.

Euro 25,- pro Person



Bella Vitalia

Jeden Freitag und Samstag
im August ab 18.30 Uhr

Bunte Antipastiauswahl, Blattsalate, Mozzarella tricolore, mariniertes Thunfisch, Pastaauswahl mit verschiedenen Saucen, Piccata vom Seehecht, Saltimbocca. Zum Dessert locken italienische Verführungen: Tiramisu, Amaretto-Kirschen und Cappuccino-Mousse

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 29 30 31 August