

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 7.00–13.00 UHR

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 75,— pro Person

Silvester-Party

Leonardo Bar · 31. Dezember ab 21.30 Uhr
Inkl. König Pilsener vom Fass, Rotwein, Weißwein, Softdrinks sowie einer Auswahl an Longdrinks und Spirituosen.

Euro 55,— 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

Steckrübensuppe mit Krabben

Kabeljauschnitte auf der Haut gebraten
mit Rahmwirsing und Speckkartoffeln

Schweinerippchen, mit Backobst gefüllt,
auf einem Kirschkohl, an Kümmel-Honig-Jus
dazu Kartoffelplätzchen

Marzipanbratpfel mit Vanilleis und Eierlikörschaum

Euro 35,— pro Person

Als 3-Gänge-Menü Euro 27,— 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



2010/11

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

Grünkohl-Party mit Klaus und Klaus

Freitag, 29. Oktober, 19.00 Uhr

Grünkohl „satt“ inkl. eines Biers und eines Helbing Kümmels.

Euro 17,90
pro Person

Reservierung unter
04551/802-8



Holsteiner Buffet

Jeden Freitag

im September und Oktober ab 19.00 Uhr
Gefüllter Kasselerrücken, Bratkartoffeln, Schollenfilet, Steckrübengemüse und Petersilienkartoffeln, Sauerfleisch, Sülzen, Pasteten, Terrinen, marinierte Salate, maritime Spezialitäten und ein rustikales Holsteiner Dessertbuffet mit Mehlbündel, „Verschleiertem Bauernmädchen“ und Lübecker Marzipancreme.

Euro 25,- pro Person



Bella Vitalia

Jeden Samstag im September und Oktober ab 19.00 Uhr
Genießen Sie eine kulinarische Reise durch Italien.

Euro 25,- pro Person



Italienischer Gourmetabend

Freitag, 26. November 2010, ab 19.00 Uhr
4-Gänge-Menü mit Moderation durch den Winzer des Weingutes Caparzo, inkl. Weinen und Wasser.

Euro 49,- 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



Vitalia Talk am See

Donnerstag, 9. 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 3. November 2010



Buffet „rund um die Ente“

Jeden Freitag im November und Dezember ab 19.00 Uhr

Wir präsentieren Ihnen Spezialitäten von Wildente, Hausente und Barbarieente. Geschmortes Entenkeulen mit Kirschen, klassischer Entenbraten, gebratene Entenbrust, jahreszeitliche Salate sowie kalt servierte Entenvariationen.

Als Abschluss reichen wir Apfeltarte, Vanillesauce, Rumtopfgraut und Quarkmousse.

Euro 28,-
pro Person



Julbord-Buffer

Jeden Samstag im November und Dezember ab 19.00 Uhr

Lauchcremesuppe mit Garnelen, Wildschweinkeule mit Wacholderrahm, geschmorter Weißkohl, Kümmelkartoffeln, Ostseedorch mit Dill und Gemüse, Silt, 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.



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



24. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

20. und 21. Februar · 19.00 Uhr

Wohin der stets gut gelaunte Bobby Bräuer auch kommt, da blitzt alsbald ein Stern am Himmel. Seit 2009 mischt der 48-jährige das noble Kitzbühel kulinarisch auf: klassisch französisch mit mediterraner Beschwingtheit. „Frische und Geschmack sind in jeder Region unschlagbar“ lautet sein Credo.

5-Gänge-Menü, inkl. Getränke.

Euro 128,- pro Person

Reservierung unter 04551/802-8



www.schleswig-holstein-gourmetfestival.de

Australisches Buffet

Jeden Freitag im Januar und Februar ab 19.00 Uhr

Eine Gourmetreise von Sydney nach Perth, von Melbourne durch das Outback nach Darwin! Wir verwöhnen Sie mit einer scharfen Kokossuppe mit Koriander, Rucolasalat mit Macadamianüssen, marinierten Grünschalenschalen, Red-Snapper-Filet mit Buschtomaten vom Grill, ganzem Truthahn aus dem Ofen mit Grillgemüse, Ziegenkäse mit Beerenfrüchten sowie Schokoladenbrownies mit Kokosflocken und Papaya-Mango-Ragout

Euro 25,- pro Person



Französisches Buffet

jeden Samstag im Januar und Februar ab 19.00 Uhr

Eine kulinarische Tour von der Kanalküste bis nach Marseille. Mit passierter Linsensuppe, Coq au vin mit Chalotten, Zander auf Champagnerkraut, Terrinen und Pasteten, jahreszeitlichen Salaten sowie Crepes Suzette, Apfeltarte und Erdbeeren-schnitten.

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