

# Festtage im Vitalia Seehotel

## Theodor-Storm-Menü

März bis August · täglich ab 12.00 Uhr  
Rahmsuppe von Nordseekrabben mit Dill  
Gebratenes Schollenfilet mit Frühlingszwiebeln  
und Speckwürfelchen  
Geschmorte Roulade vom friesischen Rind an einer  
Senfkornjus mit Kohlrabi und Risoleekartoffeln  
„Armer Ritter“ mit Apfel-Zimt-Kompott  
und Vanilleiscreme  
**Euro 26,— pro Person**  
als 3-Gänge-Menü, 34,— € als 4-Gänge-Menü

**Tipp**

## Ostersonntag & -montag

ab 18 Uhr erwarten wir Sie zum 3-Gänge-Ostermenü  
Bärlauchschaumsüppchen mit Poulardenklößchen  
\*\*\*  
Rosa gebratene Weidelammkeule in mediterranen Aromen  
glaciert mit Sellerie-Anis-Püree, confierten Tomaten  
und Pommes Dauphin  
\*\*\*  
Mango-Papaya-Strudel und Nougat-Chili-  
sorbet an exotischen Früchten  
**Euro 35,— pro Person**



## Ostersonntag & -montag

ab 11.30 Uhr erwartet Sie unser  
Festtagsbrunch  
1 Glas Champagner, Vorspeisen, Salate,  
warme Hauptgänge: Fleisch, Fisch, vegeta-  
risch, Dessertauswahl inkl. Kaffee, Tee und  
2 versch. Säfte vom Buffet  
**Euro 27,50 pro Person**  
Reservieren Sie bitte rechtzeitig!



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

VITALIA Seehotel

## Vitalia Frühstück & Wellness

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

**Euro 29,50 pro Person**  
Um Reservierung wird gebeten.

## Sonntagsbrunch

Jeden 1. und 3. Sonntag · 11.30–14.00 Uhr

**Euro 25,—  
pro Person**

**Tipp**

## Die Leonardo Bar



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

## Happy Hour

Montags–donnerstags 20.00–21.00 Uhr  
Freitags und samstags 23.00–24.00 Uhr  
(auf ausgewählte Getränke)

## Tanzabend

Jeden Freitag ab 20.00 Uhr  
Eintritt frei



# 2010

FRÜHJAHR / SOMMER

## Kulinarischer Kalender

WIR LADEN SIE EIN ZU EINEM BRUNCH AM SEE, ZU UNSEREN KÖSTLICHEN  
SCHLEMMERBUFFETS ODER ABENDS IN DIE LEONARDO BAR



## Konzert der German Tenors am 4. April 2010 um 20.00 Uhr

Das erfolgreichste Tenor-Trio Europas – große Stimmen mit unterhaltsamer Klassik auf höchstem Niveau. Wir freuen uns sehr darauf, die GERMAN TENORS: Johannes Groß, Christian Polus und Luis del Rio im VITALIA Seehotel begrüßen zu dürfen. Ob Belcanto, beschwingte Klassik oder anspruchsvolle Schlager, das Publikum ist von der ersten Minute an begeistert. Freuen Sie sich auf ein wunderbares Konzert!

Karten 25,— € · Kartenvorverkauf ab 1. März 2010 nur im VITALIA Seehotel · Einlass ab 19.00 Uhr · Beginn 20.00 Uhr



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

# Kulinarischer Kalender

WIR LADEN SIE EIN ZU BRUNCH AM SEE, UNSEREN KÖSTLICHEN SCHLEMMER-BUFFETS UND 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

### Vitalia Lamm-Wochen

**Tipp**

3-Gänge-Menü vom 01.3. bis zum 30.4.2010

Carpaccio vom Deichlamm mit Bärlauch und Pinienkernen

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken unter der Wacholder-Limetten-Kruste mit Rucola-Polenta und glacierten Frühlingszwiebeln

\*\*\*

Gebrannte Rosmarin-Honig-Creme an Rhabarber-Himbeer-Kompott

Euro 31,— pro Person



### Australisches Buffet



Jeden Freitag im März ab 19.00 Uhr

Eine Gourmetreise von Sydney bis Perth – vom Outback bis nach Darwin!

Scharfe Kokossuppe, Rucolasalat mit Macadamianüssen, Grünschalenschnecken, Red Snapper-Filet mit Buschtomaten vom Grill, ganzer Truthahn aus dem Ofen mit Grillgemüse, Ziegenkäse mit Beerenfrüchten, Schokoladenbrownies und Papaya-Mango-Ragout

Euro 25,— pro Person

### Mediterranes Buffet

Jeden Samstag im März und April ab 19.00 Uhr

Zu Gast in Italien und Südfrankreich!

Polentasuppe mit Blattspinat, Frutti di Mare, Antipasti, Mozzarella, Salade niçoise, ein-gelegte Garnelen mit Kräutern der Provence, Vitello tonnato mit Rucola und Olivenöl, Luftgetrocknetes aus den Seeläpfeln sowie Käsespezialitäten und Weintrauben vom Brett, Limonen-Quark-creme und Chiantischaum

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

### Großes Vitalia-Spargelbuffet

1. Mai 2010 · 18.00–22.00 Uhr

Spargel-ChampagnerVelouté mit Wasabiklößchen, Lachsmedaillons, Schweinefiletmüschchen im Speckkleid, weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, grüner Spargel und Sauce Maitaise, Spargelgratin, neue Kartoffeln, Parmaschinken, Holsteiner Katenrauschinken, gekochter Schinken, Graved Lachs, Salatkreationen und reichhaltiges Dessertbuffet

Euro 29,50 pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

### Muttertagsbrunch

9. Mai 2010 · 27,50 € pro Person



### Viva España

Jeden Freitag im Mai und Juni ab 19.00 Uhr

Eine kulinarische Reise: Andalusien, Mallorca, die kanarischen Inseln, Katalonien und die Mitte der iberischen Halbinsel

Euro 25,— pro Person

### Juni Menü

Wir verwöhnen Sie jeden Abend im Juni mit einem saisonalen 4-Gänge-Menü

Euro 35,— pro Person



### Holsteiner Frühlingbuffet

Ab 8. Mai jeden Samstag im Mai und Juni ab 19.00 Uhr

Heimisches kreuz und quer aus unserem Bundesland Matjesspezialitäten, Salate vom Hering, sauer eingelegter Hering, Makrele und Sprotten, Salate, rote Rüben, Krabbensuppe, gebratene Maischollen mit Speck-Zwiebel-Panachée, Kartoffel-Möhren-Stampf, karamellisierte Kartoffelchen, Geschmortes vom friesischen Ochsen mit Meerrettichsauce, Rhabarber-Himbeer-Kompott, Beerenfrüchtegrütze mit Vanillesauce und Schlagsahne, gefüllte Pfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Erdbeer-Vanille-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 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

### Savoir Vivre Gourmetabend

10. Juli 2010 · 19.00 Uhr

Genuss hoch drei in exklusivem Ambiente!

SAVOIR VIVRE und das VITALIA Seehotel laden Sie ein zu einem unvergesslichen Abend mit kulinarischen und musikalischen Genüssen. Lassen Sie sich von unseren drei talentierten Gastköchen verwöhnen und genießen Sie die, von unseren drei Winzern passend zum Menü ausgewählten Weine.

Euro 115,—  
pro Person

Nur mit Voranmeldung, Tel. 04551/802-8



### Barbecue-Buffet

Jeden Freitag im Juli und August ab 19 Uhr

Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel- und Pastasalate, Lachsfilet in Folie, Garnelenspießchen, Bauchfleisch, Holzfällersteak, marinierte Nackensteaks, verschiedene Bratwürste sowie Geflügelmedaillons und Hüftsteaks, gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln mit Sour Cream. Beerenkalt-schale mit Minze, frische Früchte, Stachelbeer-Kiwikompott und Muffins, Vanilleiscreme und Whiskeyschlagsahne

Euro 22,50 pro Person



### Fernöstliche Köstlichkeiten

Jeden Samstag im Juli und August ab 19 Uhr  
Freuen Sie sich auf ein asiatisch inspiriertes Buffet!

Gemüse aus dem Wok, ergänzt mit Pangasiusfilet im Kokosmantel, Garnelen, Schweinskeule mit glacierter Ananas, Duftreis, Wasabi-Kartoffel-Püree. Reissalat mit Curry, Entenfleischsalat mit süß-sauren Gemüsen, Hühnchenbrüstchen mit exotischen Früchten, marinierter Thunfisch, u.v.m., Limonen-mousse und gelbe Fruchtgrütze, gefüllte Crêpes mit Passionsfruchtcreme, warme Apfelfrühlingsrollen, frische Kokosnuss und Ananas mit Minze

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