

EVENTLOCATION

Mit dem Element haben Sie die Möglichkeit für bis zu 100 Personen Familienfeierlichkeiten, Firmenfeste, Junggesellenabschiede und Veranstaltungen aller Art in unserer wunderschönen Location zu verwirklichen.

Dabei warten wir mit tollen Menüvorschlägen, sowie dazu passenden Getränken auf und freuen uns entsprechend Ihrer Feier unsere Räumlichkeiten mit Liebe und Auge für Details zu dekorieren. Zudem kann eine professionelle Musikanlage bereitgestellt werden und gibt Ihnen auch die Möglichkeit über

ein Mikrofon Ihrer Rede oder Ihrem Vortrag die nötige Aufmerksamkeit zu verleihen.

Wir freuen uns über Jede:n, der sein eigenes Event plant und dafür unsere Location nutzen möchte. Kontaktieren Sie uns dazu einfach mit Datum und Größe der Feiergemeinschaft telefonisch oder per E-Mail.

Bei einem persönlichen Gespräch klären wir gemeinsam die wichtigsten Fragen und erstellen daraufhin ein, auf Ihre Wünsche und Vorstellungen, individuelles Angebot für Sie.

KAFFEEGEDECK INKL. KAFFEE SATT

**DINKEL-STREUSELKUCHEN
MIT SCHLAGSAHNE** p.P. **14,50 €**

DINKEL-SCHMANDTORTE MIT FRUCHT p.P. **15,- €**

5 SORTEN GEBÄCK p.P. **18,50 €**

EINTÖPFE

DEFTIGER KARTOFFELEINTOPF
mit ordentlich Einlage p.P. **12,50 €**

**ASIATISCHER CURRY-KOKOS-
GEMÜSEEINTOPF**
mit Sprossen p.P. **12,50 €**

PERSISCHE LINSENSUPPE
mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern
vegan p.P. **12,50 €**

RODENÄSER BEEF STEW
mit frischem Gemüse und Kartoffeln p.P. **18,50 €**

PASTAGERICHTE

**PENNE NUDELN MIT GESCHMORTEM
GULASCH VOM SCHWEIN**
mit Paprika, Rucola und Parmesan p.P. **18,50 €**

**SPAGHETTI MIT BOLOGNAISE
VOM RODENÄSER WEIDERIND**
mit Kräutersalat und Parmesan p.P. **18,50 €**

**PASTA MIT GEBRATENEN
HÄHNCHENSTREIFEN**
mit Champignonsahnesauce, Frühlingslauch
und Parmesan p.P. **18,50 €**

HAUPTGERICHTE

**LANDHUHNBRUST MIT GEBRATENEM
PARMESAN-BLUMENKOHLE**
mit Tomaten-Butterjus und Kartoffelpüree p.P. **26,50 €**

**TRANCHE VOM ROSA
GEBRATENEM ROASTBEEF**
mit Sauce Bernaise, Bratgemüse und
Röstkartoffeln p.P. **26,50 €**

**BRATEN VOM
RODENÄSER WEIDERIND**
mit mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln p.P. **28,50 €**

SEEBÜLLER PANNFISCH
mit Senfsauce, Bratkartoffeln und
gemischtem Salat p.P. **24,50 €**

**GESCHMORTE AUBERGIENEN
"TASTE OF PERSIA"**
mit Röstzwiebeln, Kräutersalat, Curucuma,
Tomate und Basmatireis
vegan p.P. **24,50 €**

DESSERTS

CRÉME BRÛLÉE
mit frischen Beeren p.P. **8,50 €**

PANNA COTTA
mit hausgemachtem Kompott p.P. **6,50 €**

GÄNGE-MENÜS

II GÄNGE-MENÜ
nach individueller Absprache p.P. **28,50 €**

III GÄNGE-MENÜ
nach individueller Absprache p.P. **36,50 €**

ELEMENT

Gastronomie | Feinkost | Eventlocation
im Nolde Museum Seebüll
Geschäftsführer: John Kasraei

Seebüll 33 | 25927 Neukirchen/Nordfriesland
+49 04664 - 983970 | info@element-seebuell.de

www.element-seebuell.de



INDIVIDUELLE GRUPPENANGEBOTE

AB 20 PERSONEN

Bei uns ist alles hausgemacht und aus qualitativ hochwertigen, regional ausgesuchten Produkten!

CHEF'S TABLE

Im Rahmen des „Chef's Table“-Erlebnis erhalten Sie exklusiven Einblick in die Küche und den kreativen Prozess unseres Küchenchefs John Kasraei. Ideal für Gruppen ab 10 Personen, verwöhnen wir Sie mit 10-15 köstlichen Gängen aus unseren besten Tapas und Snacks. Perfekt für Feiern, Teambuilding oder einfach einen besonderen Abend mit Freunden! Reservieren Sie jetzt und genießen Sie ein unvergessliches Dinner in stilvollem Ambiente.

p.P. **95,-€**

INDIVIDUELLE KOCHKURSE

"Element" - wo Kochen zum Erlebnis wird für Gruppen ab 10 Personen

Suchen Sie nach einer unvergesslichen Aktivität für Ihr nächstes Gruppen- oder Teamevent oder als Junggesellenabschied? Tauchen Sie ein, in die Welt der Kulinarik und wählen Sie aus einer Vielzahl von Themen: Von der italienischen Pasta-Perfektion über die bunte Veggie-Love bis hin zu exotischen Asialust-Gerichten oder Kulinarik rund um Meer & Fleisch - für jeden Geschmack ist etwas dabei! Erleben Sie nicht nur das Kochen, sondern auch das gemeinsame Lachen, Lernen und Genießen. Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben uns eine E-Mail mit Ihrer Anfrage. Die u.g. Preise gelten pro Person inkl. Getränke und Speisen.

PASTALUST

p.P. **95,-€**

VEGGIELUST

p.P. **95,-€**

ASIALUST

p.P. **125,-€**

MEERESLUST

p.P. **145,-€**

FLEISCHESLUST

p.P. **145,-€**

BEISPIEL FÜR FINE DINING MENÜS

MENÜ 1

- Aperitif Seebüller Spritz
- Dinkel-Kieselsteinbrot, Butter, Pesto und Dip
- Burrata-Erdbeeren mit Piment de Espelet-Pistazie-Rucola
- Krustentierschaumsuppe, Wildgarnelen und gegrilltes Gemüse
- Steinbutt, Kartoffelschuppen, Tomaten und Curcumbutter
- Rodenäser Weiderind, Trüffeljus, Röschengemüse und Gratin
- Gurke-Heckenrose-Sauerrahm

p.P. **95,-€**

MENÜ 2

- Aperitif Seebüller Spritz
- Dinkel-Kieselsteinbrot, Butter, Pesto und Dip
- Pfifferlingcremesuppe-Croutons-frische Kräuter
- Lable Rouge Lachs, Paprika-Fenchelgemüse, Queller und Basmatireis
- Crème Brûlée, Blaubeertarte und Sorbet

p.P. **65,-€**

MENÜ 3

- Blattsalate mit Granatapfeldressing, halbgetrocknete Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Hanfsamen und Mandeln mit Wildgarnelen
- Brust und Keule vom Landhuhn Hof Deichgans
- Tomatenbutterjus, Parmesanblumenkohl und Püree
- Panna Cotta, frische Beeren und Krokant

p.P. **45,-€**

OFFIZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN

1. März - 31. Oktober | täglich von 10 - 18 Uhr

FREITAGS & SAMSTAGS

ab 18:30 Uhr ist ein Abendmenü nach Absprache möglich.

ELEMENT

Gastronomie | Feinkost | Eventlocation
im Nolde Museum Seebüll
Geschäftsführer: John Kasraei

Seebüll 33 | 25927 Neukirchen/Nordfriesland
+49 04664 - 983970 | info@element-seebuell.de

  www.element-seebuell.de

