

Mai / Juni



Vatertag 02.06.2011 (Christi Himmelfahrt)

Jeder Vater der uns zum Essen besucht bekommt einen Schnapsler auf's Haus.

Die regionale Küche beim Wassermann 28.05.-01.07.2011

Zurück zu den Wurzeln - uralte Ernährungslehre ist die Basis für ein gesundes Leben. Mit unserer Gourmet Vital Küche haben wir den ersten Schritt gemacht - und wir wollen noch mehr. In naher Zukunft möchten wir komplett auf regionale und biologisch angebaute Produkte umstellen und für Sie damit die optimale Grundlage für eine gesunde Ernährung schaffen. Das Rindfleisch beziehen wir in der Zeit vom „Chiemgauer Naturfleisch“, das von regionalen Biobauern ökologisch erzeugt und ganz natürlich verarbeitet wird.

Kürbiscremesuppe mit Bio-Kürbiskernöl

Rinderlende aus der Knoblauch-Pfanne
auf Schmor-Rotkraut, dazu hausgemachte
Zitronen-Rosmarin Butter und gebratene Polentaschnitten



Neues aus der Gesundheitsküche!

Wechselnde Gerichte.

Pikantes Paprika-Rahm-Geschnetzeltes
vom Sojafilet mit Schmorgemüse
und Kamut Nudeln

Chiemsee Renkenfilet
auf mediterranem Kräutergemüse
dazu Calaspara Reis mit Zwiebeln

Gewinnspiel

Nehmen Sie an unserem Jubiläumsgewinnspiel teil und freuen Sie sich über viele tolle Preise. Unter anderem verlosen wir dieses mal einen Aufenthalt in unserem Haus - mit einer wohltuenden Massageanwendung und einem 4 Gang Candle-Light-Dinner. Geben Sie Ihren Flyer einfach bei einem Besuch bei unserem Personal ab.

MITSPIELEN UND GEWINNEN!

Seit wann gibt es das SeeHotel Wassermann?

1998 1857 1981

Vorname: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Geburtsdatum: _____

(der Rechtsweg ist ausgeschlossen) - bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los.

Stubenmusik im SeeRestaurant Wassermann

Stubenmusik im Wassermann ab dem
12.03 - 25.06.2011 jeden Samstag,
danach ab 30.06.2011 jeden Donnerstag,
jeweils ab 19:00 Uhr.

Wir bitten Sie an diesen Tagen zu reservieren.
Tel.: 08667-8710



SeeHotel Wassermann
Inh. Peter Stocker e.K.
Ludwig-Thoma-Straße 1
83358 Seebruck am Chiemsee
Tel.: 0 86 67 | 8 71 - 0
Fax: 0 86 67 | 8 71 - 498
www.seehotel-wassermann.de
reservierung@seehotel-wassermann.de

Reservieren Sie Ihren Tisch online unter
www.seerestaurant-wassermann.de



Kulinarischer Kalender MÄRZ - JUNI 2011

Anlässlich unseres
30-jährigen Jubiläums haben wir
viele neue Angebote für Sie!



Königlich Bayerische Nudelgerichte

jeden Montag ab 07.03.- 27.06.2011
wechselnde Gerichte

Vegetarische Nudelpfanne
mit frischem Saisongemüse
in fruchtiger Currysoße, dazu gebratene Tofuwürfel

Nudelteller Wassermann
mit Kamut Nudeln, Entenbruststreifen,
Lauch und Cocktailtomaten in Kürbissoße mit Orangenfilets

März



Bayerische Schmankerlplatte 05.03.-09.03.2011

Warme bayerische Platte für 2-5 Personen ab 18,90 € mit allem was das Herz begehrt. Schweinebraten, Wammerl, Schweinswürstl, Knödel und Schmorkraut.

Faschingssamstag 05.03.2011

ab 19:00 Uhr spielt die „Staad Lustige“ Musik.

Faschings-Musik-Hoagart

Faschingssonntag 06.03.2011 ab 14:00 Uhr
Jeder Musiker der vorbei kommt und ein Musikstück mit dem eigenen Instrument mitspielt, bekommt einen Gutschein über 10,- € für Speisen und Getränke.

Fischspezialitäten am Aschermittwoch

Mittwoch 09.03.2011

Kräuterwochen beim Wassermann

05.03.-25.03.2011

Hausgemachter Kräuter-Quark-Strudel
an Rucola-Erdbeersalat dazu Balsamicodressing und frischen Parmesan

Filet-Nudel-Pfanne
mit Schweinefiletstreifen, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola und Kräutern in Buttermilchsoße dazu frischen Parmesan

Gebratener Kräuter-Schweinerücken
im Honig - Kräutermantel
auf mediterranem Gemüse mit Joghurt verfeinert, dazu Bärlauch Gnocchi

März / April



Wassermann's Fischwochen

26.03.-22.04.2011

Lachsforellenfilet „Genießer Art“

mit Lauch-Tomatenkruste auf buntem Salat angerichtet dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Forelle am Stück

mit Lauchzwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern gefüllt und in der Folie gegart, dazu Dillkartoffeln



Osterküche beim Wassermann

23.04.-29.04.2011

Roastbeef vom Lammrücken
an Feldsalat mit Senf-Honigdressing dazu Cocktailtomaten, Butter und Baguette

Pikantes Hasengulasch nach Art des Hauses
mit frischen Pilzen und Zwiebeln in Kräuter-Rahmsoße dazu Butternudeln

Lammkarree

auf mediterranem Auberginen-Gemüse mit scharf-fruchtigem Dip dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark



Unser Spargel ist der leckerste! 30.04.-27.05.2011

Unsere Spezialität Spargel- Fischgerichte!

Bärlauch Crêpes mit Spargel
an Blattsalat mit Kräuter-Paprikadressing und Cocktailtomaten, dazu Sauce Béarnaise

Zanderfilet gebraten
auf weißem und grünem Stangenspargel angerichtet und mit Sauce Hollandaise überbacken dazu neue Kartoffeln

Penne mit gebratenem Spargel
verfeinert mit Rucola, Haselnüssen, Tomaten und Lauchzwiebeln, in Kräutersoße, dazu frischen Parmesan

Mai

Sonntag 01.05.2011 Da Maibaum werd aufgstaidd

In Seebruck am SeeHotel Wassermann vom Trachtenverein GTEV "Seerose" Seebruck e.V.

Beginn 13:00 Uhr

Es treten auf :

Mit der Blaskapelle Lauter, die Kinder-, Jugend- und Aktivengruppe des GTEV "Seerose" Seebruck e.V.

Im Anschluss:

Jubiläumsfeier 30 Jahre SeeHotel Wassermann

Am 1. Mai 1981 haben wir unsere Türen das erste Mal für Sie geöffnet. Das feiern wir im Anschluss mit „die Chiemsee Boarischn“ ab 16:00 Uhr am Hotel.

OZAPFT IS! Für Ihr Wohl sorgen wir mit leckeren gegrillten Gerichten und Bier vom Fass!

Mai

Muttertag 08.05.2011

Am Muttertag beschenken wir jede Mutter, die uns zum Essen besucht, mit einer Rose.

Wassermann's Garnelenessen

jeden Donnerstag ab 10.03.- 30.06.2011

Garnelen-Variationen

mit Garnelenspieß, Garnelen Curry und Garnele in Zitronen-Teigmantel an buntem Salat und Blattsalat angerichtet