



SEEL 59

HOCHZEITEN · FAMILIENFESTE · FEIERLICHKEITEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM SIEL 59

Feiern ohne Grenzen, heißt feiern mit Blick übers Meer bis zum Horizont. Eine solch überwältigende Location für Geburtstag, Konfirmation, Jubiläum, Taufe, Weihnachtsfeier – ganz gleich, was Euch einen Anlass zum Beisammensein und Zelebrieren beschert – gibt es nordfrieslandweit wohl kaum. Und was liegt da näher als DEN Tag im Leben genau hier an der Waterkant zu feiern und genau hier:

JA, ICH WILL...

- ... Ja sagen.
- ... Meine Hochzeit im Siel 59 feiern.
- ... Das glitzernde Meer im Hintergrund meiner Hochzeitsbilder sehen.
- ... Ein rauschendes Fest feiern.

Traut Euch hier vor atemberaubender Kulisse!

DER RICHTIGE RAHMEN

Horizonte, heißt nicht nur unser Saal, weil er den Blick auf 365 Grad Wasser freigibt – auch unsere Möglichkeiten sind (beinahe) grenzenlos. „Mok wi“ sagen wir am liebsten, wenn es um Eure Wünsche geht. Nur, wenn an unserer Qualität und unserer Herzensangelegenheit, der Nachhaltigkeit, gerüttelt wird, gehen wir auf Tauchstation.

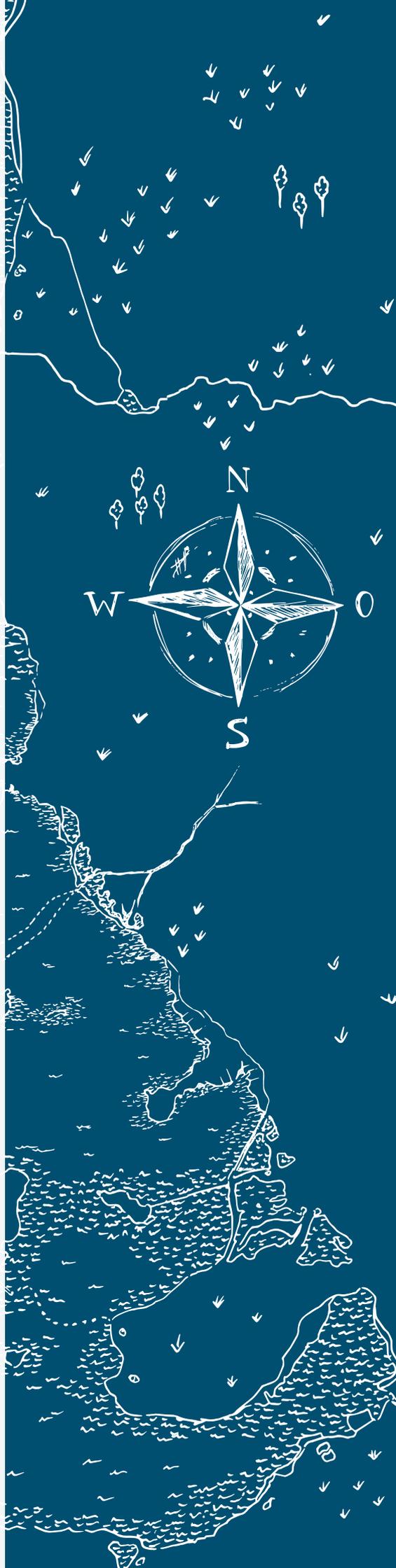
Das Siel 59 birgt außerdem noch 11 Zimmer zum Schlummern bei Wellenrauschen vor und nach einem ebenso rauschenden Fest. Horizonte verfügt im Übrigen auch über die Lizenz als Trauzimmer.

365 GRAD – RUNDUM WASSER: BEI UNS DREHT SICH AUCH IN DER KÜCHE ALLES DARUM.

Ob frischer Fisch, Queller oder Salzwiesenlamm, wir bringen auf den Tisch, was uns die Natur und die Saison hier beschert. Für die Würze sorgt unser entspanntes Ambiente, unser Meer-Look und die nötige Prise Meersalz.

Hier könnt Ihr schon mal einen Eindruck bekommen, was so auf den Teller kommen könnte:

Platz ist für bis
zu 80 Personen.



VORSPEISEN

MATJES HAUSFRAUENART SIEL 59

Matjesfilet, Hausfrauensöße, Rote-Bete-Carpaccio, Dill

FISCHTELLERCHEN

Hausgebeizter Lachs, Geräucherter Aal, Brathering, Preiselbeer-Sahne, Krabbenbutter, Pumpernickel

REH CARPACCIO

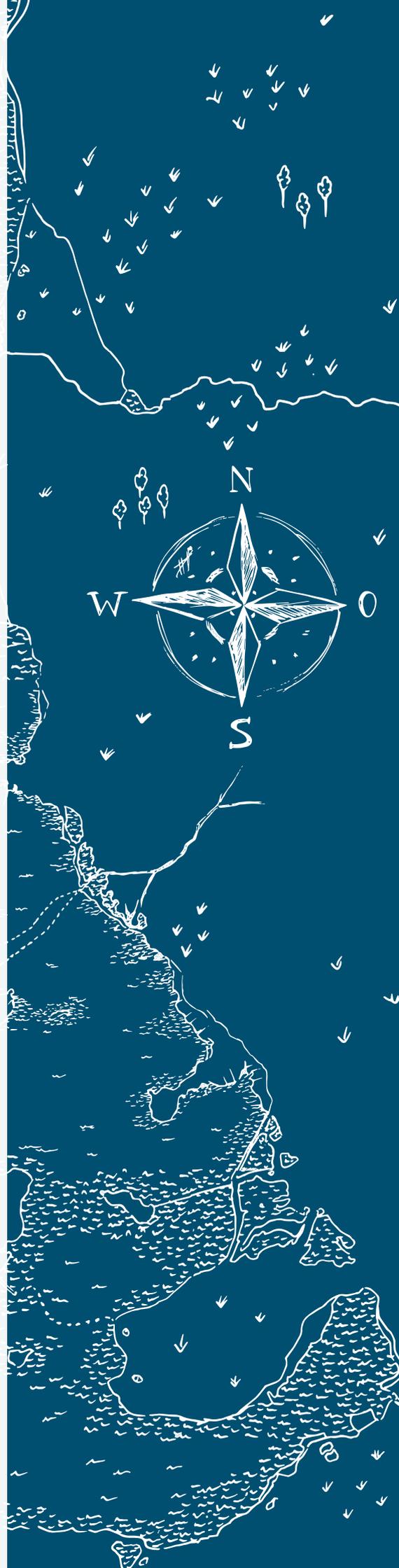
Rehrücken, Walnuss-Zitronen-Vinaigrette, Wildkräutersalat, Brombeeren, Walnüsse

ROTE-BETE-KALTSCHALE

Rote Bete, Himbeere, Meerrettich, Joghurt, Brioche Croûtons

ROSA LAMM

Lammrücken rosa gebraten, Artischocken, geschmorte rote Zwiebeln, Hokkaido-Kürbis, Zitronenmelisse, Kresse



KALT-WARMES BUFFET

KALTES

Blattsalate & Toppings, Himbeerdressing, Zitronen-Walnuss-Vinaigrette
Roastbeef, Katenschinken, Salami, Kassler, Schweinebraten
Gefüllte Eier und Tomaten
Gebeizter Lachs, Makrele, Geräucherter Aal, Matjes, Forelle
Verschiedene Käsespezialitäten

WARMES

Sauerfleisch vom Wild, rote Zwiebeln,
Gebratener Lachs, Queller-Tomate
Lammfrikadellen, geschmorte Zwiebeln
Jungschweinerücken, Sauerkraut



FEINES DAZU

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Basmatireis
Schwarzbrot, Weißbrot
Butter, Remoulade, Hollandaise, Sahne-Meerrettich,
Malzbiersauce, Senf-Honig-Dillsauce

DESSERT

NIXE

Johannisbeere, Schoko-Walnuss-Brownie, Vanillesoße

SEEMANNSBRAUT

Rum, Amarettini, Schoko, Brombeeren

NORDISCHE CREME BRÛLÉE

Apfel-Creme Brûlée, Rote Grütze, Vanilleeis

PFANNEKÜCHLEIN

Pfannkuchen, Himbeeren, Bayerische Creme, Karamell

