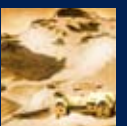


# TAGUNGEN & INCENTIVES



☆☆☆☆ SUPERIOR  
Das seekaRHaUS





# Herzlich Willkommen im Hotel ★★★★★superior DAS SEEKARHAUS

## ÜBER UNS UND UNSER HAUS

### GRÜNDUNG UND WERDEGANG DER FIRMA GEBRÜDER KRINGS

1957 gründeten die drei Brüder Theodor, Gerhard und Manfred Krings eine stille Gesellschaft und errichteten die erste kleine Schleppliftanlage am Grünwaldsee. Die bescheidenen Anfänge und die fehlenden finanziellen Mittel verlangten einen hohen persönlichen Einsatz. Durch Weitblick und Risikofreude erlebte die Firma Gebrüder Krings einen beachtenswerten Aufstieg. Der kleinen Schleppliftanlage von 1957 folgten weitere Schleppliftanlagen, Sesselbahnen, Bergrestaurants, ein Appartementhaus, das Hotel Seekarhaus und eine kleine Kraftwerksanlage in Mauterndorf, die von den drei Brüdern und den Ehefrauen geführt und weiter ausgebaut wurden. Daneben besteht auch heute noch die Almwirtschaft in Obertauern im Bereich Seekar, Bärwurzkar, Schwarzenkar- und Koppenalm.

### GESCHICHTE DES SEEKARHAUSES

Das „Hotel Seekarhaus“ hat seinen Ursprung im 17. Jahrhundert als ehemaliges Berg- bzw. Knappenhaus der Silber- und Kupfergewerkschaft. Die Besitzer der Silber- und Kupfergewerkschaft „Seekar“, die das Schürfrecht hatten, begannen 1923 mit dem Umbau des Knappenhauses „Seekar“ in ein großes Hotel, genannt „Sporthotel Seekar“.

Das Unternehmen erlitt jedoch wirtschaftlichen Schiffbruch und der Rohbau musste an den Deutschen und Österreichischen Alpenverein verkauft werden.

Nach der Fertigstellung des Hauses im Jahre 1929 umfasste das Haus zwölf Zwei- und Dreibettzimmer, je einen Frauen- und Männerschlafraum mit zusammen 54 Matratzenlagern und eine Jugendherberge mit 27 Matratzen.

Bereits damals wurde der touristische Wert des Gebietes um Obertauern erkannt und mit dem Kauf des Seekarhauses ein bedeutender Stützpunkt für den Wintersport geschaffen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg begann ein großer Bauboom am Radstädter Tauern.

Es wurden zahlreiche Aufstiegshilfen, Fremdenverkehrsbetriebe und Hotels errichtet. Das Seekarhaus war nun eines der ältesten Häuser in Obertauern und konnte nur noch als Schiheim mit verminderter Einrichtungsqualität vermietet werden.

Der eigentliche Schutzhüttencharakter ging verloren, und so entschloss sich der Österreichische Alpenverein zum Verkauf des Hotels an die Familie Krings.



# Räume und Skizzen Ausstattung **TAGUNGSTECHNIK**

## TAGUNGEN – INCENTIVES IM HOTEL „DAS SEEKARHAUS“ \*\*\*\*SUPERIOR

„Das Seekarhaus“ ist ein 4-Sterne Superior Hotel  
und befindet sich in einer herrlich ruhigen Sonnenlage direkt an 3 Skiliften.

Insgesamt verfügt das großzügig gebaute Hotel über  
50 Zimmer mit 110 Betten.

Einer Sonnenterrasse mit 120 Sitzplätzen  
und einem Abend á la carte Restaurant mit 40 Sitzplätzen,  
welches als erstes Restaurant und Hotel in Obertauern vom Gault Millau 1 Haube verliehen bekommen hat  
und mit 1 Gabel vom Falstaff Gourmet Club  
für die Kochkunst ausgezeichnet wurde.

## TAGUNGSTECHNIK

### TAGUNGSTECHNIK OHNE BERECHNUNG:

Flipcharts mit ausreichend Papier  
Overhead Projektor  
Leinwände  
Videorecorder  
Pinwände  
Stromanschlüsse  
Telefonanschluss analog  
Fernseher  
CD Player  
Mikrofon  
Wireless Lan

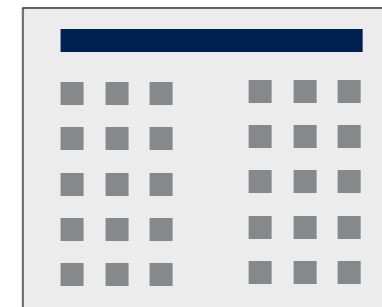
### GEBÜHRENPFLICHTIGE TAGUNGSTECHNIK:

Beamer Eur 120,00 pro Tag  
Verstärkeranlage Eur 100,00 pro Tag  
Kopien A4 Eur 0,60 pro Kopie

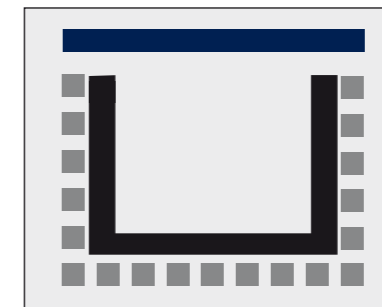
Spezielle Tagungstechnik organisieren wir gerne zum Selbstkostenpreis  
bei der Firma Panatronic GesmbH: Tel: 0662/879626

## SEMINARRAUM „BERGDOHLE“

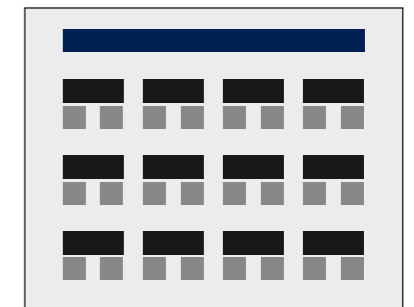
9,8m lang • 9,8m breit • 96m<sup>2</sup> • 3m hoch • Raummiete Euro 300,00 pro Tag  
Der Seminarraum ist durch eine Trennwand teilbar.



Kinobestuhlung  
Für 60 Personen



U-Form  
Für 30 Personen



Schulbank  
Für 40 Personen

## „KNAPPENALM“

70m<sup>2</sup> • für bis zu ca. 50 Personen • Raummiete Euro 500,00 pro Tag





# Kaffeepausen kleine Imbisse und MENÜVORSCHLÄGE

## KAFFEEPAUSEN UND KLEINE IMBISSE

### KAFFEEPAUSE 1

Kaffee, Teeauswahl  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft  
Frischer Obstkorb  
Euro 7,50

### KAFFEEPAUSE 2

Kaffee, Teeauswahl  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft  
Obstsalat, Joghurt und Knuspermüsli  
Euro 9,00

### KAFFEEPAUSE 3

Kaffee, Teeauswahl  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft  
Ofenfrisches Plundergebäck  
Euro 9,00

### KAFFEEPAUSE 4

Kaffee, Teeauswahl  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft  
Belegte Brötchen  
Euro 9,00

### KAFFEEPAUSE 5

Kaffee, Teeauswahl  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminsaft  
Joghurt mit Beeren, Knuspermüsli, Obstsalat  
Belegte Brötchen und Kuchenauswahl  
Euro 14,00

## ERFRISCHENDES FÜR IHRE KAFFEEPAUSE

Briohekipferl Euro 2,20  
Croissant Euro 2,20  
Apfel- oder Topfenstrudel Euro 2,20  
Gemüsesticks mit Kräuterdip Euro 2,90  
Saisonaler Obstkorb Euro 3,10  
Exquisite Obstplatte Euro 5,50  
Grissini mit Rohschinken Euro 3,70  
Vollkornbrötchen mit Gervais und Liptauer Euro 2,20

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person.

## CANAPÉS

### COCKTAIL CANAPÉS À EURO 2,50

Eiaufstrich mit Curry  
Kräutergervais auf Vollkornbrot  
Liptauer auf Körndlbaguette  
Verhackert's auf Bauernbrot mit Zwiebelringen  
Thunfischmousse auf Toast  
Kümmelbraten mit Gurkerl  
Salami mit Perlzwieberln  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Schinkenröllchen mit Schaftopfenmousse  
Rahmbrie auf Nussbrot mit Trauben  
Gorgonzolaaufstrich auf Körndlbrot mit Birnen  
Geräucherte Landhendlbrust mit Ananas

### COCKTAIL CANAPÉS À EURO 3,30

Räucherfischtatare mit Dill-Senf  
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen  
Baguette mit Prosciutto und Melonenperlen  
Beef Tartare mit Ruccola  
Räucherlachs mit Oberskren

### WARME COCKTAILHAPPEN À EURO 2,70

Mini-Käsnudeln mit zerlassener Butter  
Gratinierte Gemüseschnittchen  
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade  
Blätterteigschnecke gefüllt mit Schinkenmousse  
Broccoliröschen im Safranbackteig mit Mayonaise  
Lothringer Speckkuchen  
Hühnerflügerl gebraten mit pikanter Chili-Salsa  
Fleischlaibchen mit Röstzwiebeln und BBQ-Sauce  
Backhendlstückchen mit Petersilie  
Kleines Wiener Schnitzerl mit Preiselbeeren  
Schwammerltartare mit Jungzwiebeln

### KLEINE SÜSSIGKEITEN À EURO 2,80

Früchtetartelettes  
Topfen- und Cremeschnittchen  
Tiramisu  
Gebackene Früchte mit Pralinen und Vanillesauce

## COCKTAIL-CANAPÉS VARIATION

### REGIONAL

KALT  
Wacholderschinken mit Krentomaten  
Verhackert's und Streichwurst auf Bauernbrot  
Glundner-Kas auf Kürbiskernbrot  
Kümmelkarree mit Gurkerl und Senf-Zwiebel  
Räucherforellenfilet mit Krenobers und Dill

WARM  
Backhendlbruststücke  
Faschierte Laibchen mit Röstzwiebel  
Kärntner Kasnudeln mit geschmolzener Butter,  
Mini-Bratwürstl  
Schwammerlgulasch mit Kräuterknödel

SÜSS  
Gebackene Apfelspalten mit Zimt-Zucker  
Palatschinken Topfenröllchen mit Erdbeeren  
Brandteigkrapferln mit Vanillecreme

Euro 29,00

### EXCLUSIV

KALT  
Räucherlachs mit Dill-Sensauce  
Roastbeefröllchen mit Spargel und  
Sauce Remoulade  
Erdäpfelcrêpes mit Creme Fraîche und Kaviar  
Schiffchen von der Charantais-Melone  
mit Hummer  
Gänseleberterrinen mit Calvadosapfel auf Toast

WARM  
Rinderfiletspitzen in Weinbrandrahm  
mit Butternockerln  
Gegrillte und gebackene Riesengarnelen  
mit süß-saurer Sauce  
Seeteufelpralinen auf Paprika-Tomatenragout  
Kalbsbutterschnitzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

SÜSS  
Joghurttimbale mit Fruchtsauce  
Erdbeerroulade  
Schokoladenkuchen mit Pralinencreme  
Knusprige Topfenwürfel mit Vanillerahm

Euro 52,00

### VEGETARISCH

KALT  
Eiaufstrich mit Curry  
Kräutergervais auf Vielkornbrot  
Liptauer auf Körndlbaguette  
Mozzarella-Tomatenlasagne mit Basilikum

WARM  
Frittierte Zucchiniastäbchen mit Kräuterdip  
Tomaten-Lauchtörtchen  
Schafkäse-Spinatsoufflée  
Broccoliröschen im Safranteig  
Gratinierte Polentaschnitten mit Pilzen

SÜSS  
Joghurtschnitte  
Müslicreme mit Trauben  
Früchte Petits Fours  
Knusprige Topfenwürfel mit Beerenröster

Euro 29,00

### ASIATISCH

KALT  
Sushi-Variationen  
Nigiri und Nori-Maki mit Ingwer und Wasabi  
(Thunfisch, Lachs, Ebi-Garnele, Butterfisch)

WARM  
Garnelentempura mit Chili-Mayonaise  
Knusprige Wan-Tans mit Huhn  
Rinderwok mit Duftreis  
Enten-Ananascurry  
Vegetarische Nudeln auf thailändische Art  
Frühlingsröllchen mit Sojadip

SÜSS  
Mango-Papaya-Sashimi mit Grünteeparfait  
Schokoladen-Gewürzkuchen  
Frittierte Ananas und Banane mit Limettensauce

Euro 49,00

### MEDITERRAN

KALT  
Serranoschinken mit Zuckermelone,  
Vitello tonnato mit Kapern  
Crostini mit Tomate/Mozzarella & Basilikum  
Crostini mit mariniertem Fisch und Oliven  
Cocktail von Meeresfrüchten

WARM  
Lammmedaillon auf provanzialischem Gemüse  
Gebratene Scampi mit Knoblauchdip  
Gegrillte Sepia mit Kräuter-Pilzfüllung  
Fischfiletstreifen gebacken mit Sesam

SÜSS  
Exotische Fruchtplatte  
Mangocreme im Strudelteigkörnchen mit Kokos  
Passionsfruchtschaum mit Himbeeren

Euro 38,00

### ITALIENISCH

KALT  
Prosciutto mit Melone und Ricottakugeln  
Thunfischcarpaccio mit Ruccola  
Shrimpscocktail mit Avocado  
Mozzarella-Tomatenröllchen  
Gegrilltes Gemüse mit Kräuteröl

WARM  
Pizza-Schnitte  
Polpetti mit Tomatenragout  
Piccata vom Truthahn, Lasagne al forno  
Gegrillte Fischfilets mit Oliven und Kapern  
Saltimbocca vom Lamm mit Risotto

SÜSS  
Tiramisu-Würfel  
Panna-Cotta mit Erdbeeren, Profiteroles  
Cappuccinoeis mit Amarenakirschen  
Gorgonzola und Parmesan mit Trauben

Euro 35,00

## LEICHTE BUSINESSMENÜS

### 2 GANG-MENÜS

#### 1.

Kräftige Rindsuppe mit feinen Kleinigkeiten  
\*\*\*

Saftiges Maishendlbrüstchen mit  
Schwammerl-Spinatfülle  
und Gemüsetagliatelle

#### 2.

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln  
\*\*\*

Truthahnschnitzel gefüllt mit Mozzarella und  
Basilikum, dazu Tomatenreis

#### 3.

Tomatenessenz mit Gervaisnockerl  
\*\*\*

Jungschweinefilet im Stück gebraten auf  
Weinbrand-Pfefferrahm  
mit Erdäpfellaibchen und buntem Gemüse

Menüpreis für 1, 2 und 3 Euro 24,00  
pro Person

#### 4.

Schafkopfparfait mit mariniertem Lammfilet  
Vogelsalat und Kernöl  
\*\*\*

Entrecôte vom Almochen mit Rotweinglacé  
Erdäpfel-Lauchgratin und Speckbohnen

#### 5.

Rohschinken mit Melone, Frischkäsenockerl  
und Grissini  
\*\*\*

Kalbspailard mit Limetten-Thymianbutter,  
sautierten Schwammerln  
Weißweinsorotto und Zucchini-gemüse

#### 6.

Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Ruccola  
und Paprikavinaigrette  
\*\*\*

Bachforellenfilets in Olivenöl gebraten  
mit Kräuterdäpfel und buntem Gemüse

#### 7.

Bunte Blattsalate mit Entenbrüstchen  
und Himbeer-Nussdressing  
\*\*\*

Mit Erdäpfel-Krenschäum souffliertes  
Lachsmittelstück mit Basilikum- Schnittlauch-  
sauce und jungem Gemüse

Menüpreis für 4, 5, 6 und 7 Euro 28,00  
pro Person

### 2 GANG-MENÜS VEGETARISCH

#### 1.

Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Basilikum  
\*\*\*

„Gemüse-Burger“ auf Ruccolaschaum  
(Kartoffel-Sesamlaibchen gefüllt mit frischem Gemüse)

#### 2.

Bunte Blattsalate mit Erdäpfel-Karottenröster  
und Schafjoghurt  
\*\*\*

Spargeltarte mit Schnittlauchsauce  
und Gemüse-Tempura

#### 3.

Kräuterschaumsuppe mit Topfnockerl  
\*\*\*

Fein gemischter Gemüseteller  
mit kleinem Käseomlette

Menüpreis Euro 21,00 pro Person

### 3-GANG-MENÜS

#### 1.

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckel-Butternockerl  
\*\*\*

Perlhendlbrüstchen auf gerösteten Austernpilzen  
mit Kräuternudeln und buntem Gemüse  
oder

Bachsaiblingsfilets auf Koriander-Buttersauce  
mit Reiskrapferln  
\*\*\*

Schokoladenaufwurf mit Pralinesauce und Nußeis

#### 2.

Leichte Knoblauch-Vanillesuppe  
mit caramelisiertem Kalbsbries  
\*\*\*

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle  
oder

Wolfsbarschfilet mediterran gebraten mit  
Kräuterrisotto und Zucchini- Tomatengemüse  
\*\*\*

Knusprige Tomatenwürfel mit Beerenröster  
und Vanilleeis

#### 3.

Kürbisschaumsuppe mit Selchfleischtascherl  
und Ingwerrostinis  
\*\*\*

Hirschkalbsgröstl mit Trauben  
Speckbuchteln und Ingwerrotkraut  
oder

Stubenküken als Saltimbocca mit Melonenrisotto  
und Salbei  
\*\*\*

Crème brûlée mit Waldbeeren

Menüpreis 3 – gang Euro 34,00 pro Person

### 4-GANG-MENÜS

#### 1.

Variation von Räucherfischen  
mit Saiblingskaviar  
\*\*\*

Ochsenfleischessenz mit eigenen Ravioli  
\*\*\*

Lammkarree in der Senfruste mit  
Rosmarin-Knoblauchsafte

Erdäpfelgratin und gebratenem Gemüse  
oder

Bauernente in Limetten- Thymianglacé mit  
Serviettenknödel und Weinkraut  
\*\*\*

Topfnockerl mit Marillentröster

#### 2.

Spargelparfait mit Flusskrebse  
und Tomatenvinaigrette  
\*\*\*

Klare Entensuppe mit Orangennockerl  
\*\*\*

Rostbraten vom Milchkalb mit Pilzen  
und Erdäpfel- Lauchstrudel  
oder

Heilbuttfilet auf Korianderschaum  
mit Artischocken- Tomatengröstl  
\*\*\*

Nougatmousse mit Mangopiccata  
und Himbeermark

#### 3

Rinderfiletstreifen im Kräutergelee mit  
bunten Linsen  
\*\*\*

Jungzwiebelschaumsuppe mit Jakobsmuschel  
\*\*\*

Geschmortes und gebratenes  
vom Hirschkalb

mit Sellerietascherln und Kastanien  
oder

Knuspriges Zanderfilet auf Schwammerlgulasch  
mit gebackenen Erdäpfel-Speckkrapfen  
\*\*\*

Schokoladenterrine mit Williamsschaum  
und Pralinenais

Menüpreis 4 – gang Euro 47,00 pro Person

## GALA DINNER

### ALTERNATIV ZU UNSEREN ABENDMENÜS BIETEN WIR IHNEN EIN GALA DINNER EIGENS VON UNSEREM HAUBENKOCH FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

#### MENÜ 1

Kleiner Gruß aus der Küche  
\*\*\*

Warm gebeizte Reinanke  
mit Koriander und Kaviarnockerln  
\*\*\*

Krebserschaumsuppe mit Melone  
\*\*\*

Gratin von Kärtner Kasnudeln und Kalbsbries  
\*\*\*

Lammkarree und geschmortes Schlögerl vom Brillenschaf  
mit Polenta und Bohnen  
\*\*\*

Kaffeedessert mit Honig-Weichseln

Euro 65,00

#### MENÜ 3

Kleiner Gruß aus der Küche  
\*\*\*

Marinierter Kalbstafelspitz mit Schwammerlvinaigrette  
und frittiertem Gemüse  
\*\*\*

Taubenessenz mit Taubenleberaviolis  
\*\*\*

Rostbraten vom Zander mit Jungzwiebel  
\*\*\*

Rehrücken auf Brombeer- Essigsauce  
mit Eierschwammerltarte  
\*\*\*

Gereifter Käse vom Wagen  
\*\*\*

Geflämmtes Passionsfruchttörtchen  
mit Krokantparfait

Euro 88,00

#### MENÜ 2

Kleiner Gruß aus der Küche  
\*\*\*

Leicht gelierte Entenessenz mit Orangen  
und Vogelsalat  
\*\*\*

Seeteufelpraline mit gebratener Hummerkrabbe  
\*\*\*

Filetsteak vom Almochen mit Amaroneglacé  
Schalottenconfit und Steinpilzkipferl  
\*\*\*

Knuspriger Rohmilchcamembert  
mit Nussbrot  
\*\*\*

Dreierlei vom Topfen mit frischen Beeren

Euro 77,00

#### MENÜ 4

Kleiner Gruß aus der Küche  
\*\*\*

Marinierte Lachsforelle mit Ruccola und Oliven  
\*\*\*

Zweierlei von der Gänseleber mit Holunder  
\*\*\*

Kürbis- Orangensuppe mit gebratener Jakobsmuschel  
\*\*\*

Kalbsmedaillon im Erdäpfel- Trüffel Fond  
mit Mangoldtascherln  
\*\*\*

Gereifter Käse mit Feigensenf und Trüffelhonig  
\*\*\*

Geeiste Kokoskuppel mit Mango  
und Himbeeren

Euro 93,00

## VERSCHIEDENE BUFFET VARIATIONEN

(ALLE BUFFET'S AB 20 PERSONEN)

### REGIONALES BUFFET

#### VORSPEISEN

Auswahl von heimischen Räucherspezialitäten  
Zweierlei von der Reinanke mit Spargel  
Bauernschinkenmousse mit Linsen und Krengelée  
Schafkäseterrine und Lammfilet mit Kürbis  
und Kernöl  
Reichhaltige Salatauswahl

#### SUPPE

Erdäpfelrahmsuppe mit Speckkrusteln

#### HAUPTSPEISEN

Knuspriger Schwartelbraten und  
glacierte Kalbsstelze  
Geschmortes vom Brillenschaf mit Rosmarin  
und Sterz  
Gebackenes Joghurt-Hendl  
Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce  
und Apfeln  
Hirschkalbsgröstl mit Trauben und Schwammerln

#### BEILAGEN

Rösterdäpfel, Rahmspinat, Butternockerl,  
Buntes Gemüse, Paprikagemüse, Sauerkraut,  
Serviettenknödel

#### DESSERT

Strudelvariationen  
Knusprige Topfenwürfel und Topfenknödel mit  
zweierlei Röster  
Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce  
Schwarzbeerschmarrn mit Birnenkompott  
Frischer Obstsalat  
Käse vom Brett

Euro 49,00

### PASTA-BUFFET

#### VORSPEISEN

San Daniele Schinken mit Melone und Grissini  
Mozzarella mit Tomate und Pesto  
Carpaccio von der Rinderhüfte mit Rucicola  
und Grana  
Cocktail von Meeresfrüchten  
Bunte Blattsalate mit Balsamico Marinade

#### PASTA

Spaghetti „all arrabbiata“ mit Miesmuscheln  
Pappardelle mit Kaninchensugo, Oliven  
und Salbei  
Tagliatelle mit Pilzen, Spargel und Scampi  
Tortellini mit Schinkenrahm  
Penne mit Gorgonzola  
Tagliolini „al pesto“  
Lasagne „al forno“ mit Tomatenragout  
Gratinierte Cannelloni mit Ricotta-Spinatfülle

#### DESSERT

Panna cotta mit Erdbeeren  
Tiramisu mit Orangen- Pignolisalat  
Stracciatella-Eis mit Amaretto Kirschen  
Obstsalat  
Italienische Käseauswahl

Euro 39,00

### ALMBUFFET

#### VORSPEISEN

Landhendlterrinen im Karottenmantel  
mit Kernöldressing  
Roastbeef mit Spargel und Sauce Remoulade  
Gebeizte Lachsforelle mit Honig- Senfsauce  
und Oberskren  
Pongauer Schinkenspeck mit Zuckermelone  
Reichhaltige Salatauswahl

#### SUPPE

Leichte Knoblauch- Mandelrahmsuppe  
mit  
gerösteten Brotwürfeln

#### HAUPTSPEISEN

Knusprige Bauernente aus dem Ofen  
mit Rotkraut und Serviettenknödel  
Glaciertes Spanferkel mit Altbier- Kümmelsaft  
und Sauerkraut  
Rehragout mit Preiselbeeren und Spätzle  
Rostbraten vom Waller mit Gemüsegröstl  
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel  
Spaghetti mit Steinpilzen und Scampi

#### DESSERT

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillerahm  
Schokomousse mit Orangen- Krokant  
Joghurtimbale mit Himbeeren  
Gemischtes Eis mit Früchten  
Käse vom Brett

Euro 46,00

### ASIATISCHES BUFFET

#### VORSPEISEN

Variationen von Nigiri und Maki-Sushi  
mit Soja, Wasabi und eingelegten Ingwer  
Sashimi von Lachs, Thunfisch und Wittling  
Marinierter Aal mit Daikon Salat  
Knusprige Scampi-Wan-Tans mit Dipsauce  
Hummersalat mit chinesischen Nudeln  
und Sesam

#### SUPPE

Pikante Hühnersuppe mit Shi-Take Bambus,  
Glasnudeln und Zitronengras

#### HAUPTSPEISEN

Teppan Yaki von Rindfilet und Riesengarnelen  
Gemüse-Tempura mit Chili-Mayonaise  
Ente mit Ingwer-Lauchgemüse und  
Orangen-Sojajus  
Teriyaki-Spießchen vom Kaninchen mit Ananas  
und Curry  
Wok-Gericht mit Huhn und Nudeln  
Gegrillter Red-Snapper mit Sprossen, Chinakohl  
und Senfkörnern

#### DESSERT

Exotischer Obstsalat  
Schokoladen-Gewürzkuchen mit Grünteeis  
Passionsfruchtparfait  
Frittierte Banane mit Honig und  
Limettenschaum  
Erdbeeren mit Pflaumenweingelée

Euro 68,00

### MEXIKANISCH- SPANISCHES BUFFET

#### VORSPEISEN

Seviché – Roh mariniertes Fisch mit Limetten  
und Kapern  
Serrano Schinken mit Honigmelone  
Nachos – Tortillachips mit Dipsaucen  
Jalapeno-poppers – Mit Cheddar-Käse gefüllte  
Chilischoten  
Mozzarella-cheese-sticks –  
In Kräuterbröseln gebackener Mozzarella  
Caesar's Salad – Knackiger Eisbergsalat mit  
Anchovi-Parmesan-Dressing

#### SUPPE

Carbonada – Würziger Hühnersuppentopf

#### HAUPTSPEISEN

Paella, Chili con carne  
Chicken-Wings – würzige Hühnerflügel  
Fajitas (Weizenfladen) mit Chicken oder Gamba  
& Shrimps  
Goldbrassenfilets mit Tomaten, Oliven  
und Basilikum

#### VOM GRILL

Steaks vom Rind und Schwein mit Chilisauce,  
Spareribs mit BBQ-Sauce

#### BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebackene  
Kartoffelspalten  
Maiskolben mit Honig gebraten, geröstetes  
Gemüse, Knoblauchbaguette

#### DESSERT

Tarta Manzana con Natta – Apfeltorte  
mit Schlagobers  
Brunellos mit Vanilleeis  
Frittierte Tortillastreifen mit Honig und Zimt  
Caipirinhaparfait in der Babyananas  
Espumada von der Mango  
Käse vom Brett

Euro 49,00

### ITALIENISCHES BUFFET

#### VORSPEISEN

Vitello tonnato – zarte Kalbsfleischscheiben  
in Thunfischcreme  
Prosciutto mit Zuckermelone, Insalata Mista  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto  
Carpaccio vom Rinderfilet und geräucherter  
Schwertfisch mit Rucicola  
Meeresfrüchte in Knoblauch- Olivenöl  
Geröstete Melanzani, Zucchini, Artischocken  
und Paprika  
"Scombrì" und „Alici“ (eingelegte Makrelen  
und Sardinien  
mit Balsamicozwiebeln)

#### SUPPE

„Minestrone“ Gemüsesuppe

#### HAUPTSPEISEN

Spaghetti und Tagliatelle mit passenden Saucen  
Lasagne „al forno“, Stubenkücken „all arrabbiata“  
Piccata und Saltimbocca vom Milchkalb  
mit Risotto  
Toskanischer Lammbraten mit  
Rosmarinkartoffeln  
Geschmortes Kaninchen mit Oliven, Tomaten  
und Polenta

#### VOM GRILL

Scaloppinis vom Lachs, Scampi und Calamari,  
Branzino-Filets

#### DESSERT

Panna cotta mit Erdbeeren  
Tiramisu mit Orangen- Pignoli- Salat  
Stracciatellamousse mit Feigen  
Kaffeeis mit Amarenakirschen  
Profiteroles in der Caramelhaube  
"Semi freddo"  
Zuppa inglese  
Käse vom Brett

Euro 57,00

## VERSCHIEDENE BUFFET VARIATIONEN

(ALLE BUFFET'S AB 20 PERSONEN)

### SEEKARHAUS-GALA BUFFET

#### VORSPEISEN

Gänseleberterrine mit Holunder und Apfel  
Kartoffelcrêpes mit Beluga Kaviar und Creme fraîche  
Hummertimbale mit Spargelspitzen und Limonenvinaigrette  
Balik-Lachs mit Honig-Senfparfait  
Kalbsbriesmousse im Mangoldmantel mit gesülzter Zunge  
Mesclin-Salat mit Lammschinken und Pestocrostinis

#### SUPPEN

Kartoffel-Kräuterschaumsuppe  
Kreberlessenz mit knusprigen Wan-Tans

#### HAUPTSPEISEN

„Bresse“ Huhn mit jungem Spinat und Parmesangnocchi  
Kalbsmedaillons in Cognacrahm mit Morcheln  
Geschnetztes vom Rehrücken mit Pfirsich  
Crepinette von der Taube mit Sellerieraviolis  
Wildsteinbutt mit Steinpilzen und Petersilie  
Gratinierter Baby-Hummer  
Getrübte Rahmtagliatelle

#### DESSERT

Champagnergelée mit Walderdbeeren  
Soufflierte Marillencrepes mit Krokantparfait  
Schokoladenträne mit Ananas-Carpaccio  
Topfen-Briocheknödel mit Rhabarber und Himbeeren  
Pralinen und Früchte-Petit-fours  
Internationale Käseauswahl

Euro 98,00 pro Person

## KNAPPENHAUS MENÜVORSCHLÄGE

### VORSPEISEN

Carpaccio vom gebeizten Wildlachs mit Saiblingskaviar, Sprossen und getrübter Erdäpfelterrine  
Tellerstülzchen vom gekochten Kalbstafelspitz mit Paprikavinaigrette und Feldsalat  
Variation von Räucherfischen mit Krenmousse und Orangensenf

### SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl  
Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten  
Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen  
Knoblauchrahmsuppe mit Croutons  
Kräftige Rindsuppe mit gebackenen Kalbsleberknödel  
Salzburger Suppentopf - Kräftige Rindsuppe mit Gemüse, Fadennudeln und Tafelspitz  
Hausgemachte Gulaschsuppe

### HAUPTSPEISEN

Ragout vom Junghirsch mit Serviettenknödel, Holunderrotkraut, Preiselbeeren und Pilzen  
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Broccoli  
Tiroler Gröstl mit lauwarmen Speckkrautsalat und Spiegelei  
Pongauer Kasnocken mit Röstzwiebel, Schnittlauch und bunten Blattsalat  
Spareribs „süss- sauer“ mit Folienerdäpfel und Sauerrahmsauce  
Geräuchertes Selchkarree mit Bouillonerdäpfeln und Kren  
Schweinsbrat in Kümmel- Knoblauchsafte mit Sauerkraut und Semmelknödel  
Gekochter Rindertafelspitz mit Gemüse, Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### DESSERT

Hausgemachte Marillenknödel in Butterbrösel, mit eigenen Röster und Vanillerahmeis  
Topfenockerl mit Zweierlei von der Himbeere  
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und eingelegten Zwetschken  
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Trüffelhonig und Nussbrot

MENÜPREIS PRO PERSON IM KNAPPENHAUS:

Menüpreis 3 Gang: Euro 37,00

Menüpreis 4 Gang: Euro 47,00



# Rahmenprogramme für Ihre VERANSTALTUNG

## **TAUERNRUNDE MIT SKILEHRER**

Besichtigung des Skigebiets Obertauern mit unserem Skilehrer.  
Am Ende der Tauernrunde folgt der „Einkehrschwung“ in den Seekarhaus-Pulverturm,  
dort werden Sie mit einer Früchtebowle empfangen.  
Euro 160,00 – bis max. 10 Personen.

## **LANGLAUFEN IN OBERTAUERN**

16 km Loipen und Winterwanderwege in Obertauern; 10 km Loipen auf der Gnadenalm  
Direkt vorm Haus können Sie in wunderbar, sonniger Lage in die Loipe einsteigen. Streckenführung: mittel (6 km)  
Gerne organisieren wir auch einen Langlauflehrer für Sie!  
Homepage: [www.gnadenalm.at](http://www.gnadenalm.at), Tel: 06456/7351

## **LEIHSKI DIREKT IM HOTEL**

Leihski können Sie direkt bei uns im Hotel leihen.  
Im Set (Skier, Stöcke u. Schuhe) Euro 22,00 pro Tag/Pers.

## **SCHNEESCHUHWANDERUNG MIT ANSCHLIESSENDER EINKEHR IN DIE KNAPPENALM**

Die Natur als die wohl inspirierendste Quelle der Kraft zu spüren, kann kaum eindrucksvoller sein,  
als bei einer Schneeschuhwanderung. Laden Sie Ihre Kunden und Mitarbeiter ein,  
fernab von der Büroatmosphäre aufzuatmen und frische Gedanken auszutauschen.  
Die glitzernden Schneefelder und der herrliche Sonnenschein machen die Hütteneinkehr zum Augenschmaus.  
Angekommen bei der Privathütte der Familie Krings erwartet Sie eine kräftige Schifahrerjause,  
sowie heiße Getränke. Gute Laune ist selbstverständlich mitzubringen! (bis zu 25 Personen)

## **GEFÜHRTE SCHNEESCHUHWANDERUNG ZUR HOCHALM**

Bergfahrt mit der Sesselbahn zum Seekarspitz und anschließender Abstieg zur „Hochalm“ mit Einkehr in gemütlicher Runde.  
Danach Fackelwanderung zurück zum Hotel. Abendessen im Seekarhaus.  
Homepage: [www.hochalm.at](http://www.hochalm.at), , Tel.06456/20010

## **HÜTTENFEIER AUF UNSERER „KNAPPENALM“**

Nach dem Aufstieg mit Schneeschuhen oder mit Hilfe eines Shuttels (Pistengerät)  
servieren wir Ihnen in der urigen Hütte ein köstliches Abendessen.  
Nach einem gemeinsamen Abendessen kümmern wir uns auch gerne um das Rahmenprogramm.  
Für Spaß ist auf jeden Fall gesorgt!!!!  
Natürlich holt Sie der Shuttle (Pistengerät) nach der lustigen Hüttengaudi auch wieder ab,  
so dass alle wieder heil im Seekarhaus ankommen (Preis lt. Vereinbarung).



## **NACHT - RODELSPASS AUF DER GNADENALM**

Mondlicht, Kerzenschein und Hüttenzauber. Nacht-Rodeln ist ein gesellig-romantisches Erlebnis. Unter dem Sternenhimmel geht es zu zweit oder allein auf einem Schlitten ins Tal. Der Höhepunkt des Abends ist das lustige Beisammensein bei Glühwein, Jägertee und herzhaften Schmankerln in die Gnadentalalm – Stub'n. (ca. 20 Autominuten vom Hotel entfernt.)

Hier wird über Gemeinsamkeiten, Erlebnisse und Ziele gesprochen.  
Homepage: [www.gnadenalm.at](http://www.gnadenalm.at), Tel: 06456/7351

## **ALASKATAG**

Royadi-Events entführt Ihre Mitarbeiter oder Kunden in die Welt des geheimnisvollen Nordens. Mit Hundeschlitten oder Schneeschuhen geht es auf ein längeres, präpariertes Flachstück in Obertauern, wo die Teilnehmer vor unterschiedliche Herausforderungen gestellt werden: Es gilt mit gemeinsamen Kräften ein Igludorf zu errichten und bei der Einführung ins Felsklettern hohe Ziele zu erreichen.  
Homepage: [www.obertauern-events.at](http://www.obertauern-events.at), Tel: 0664 2824091

## **IGLUBAU**

Nur wer sich gut organisiert und zusammen arbeitet kann die Aufgabe erfüllen. Beim Iglubau unter fachkundiger Anweisung eines Berg- und Skiführers werden alle Teilnehmer zu Teamspielern. Der nun gewählte Igludorf-Bürgermeister darf seine Führungsqualitäten unter Beweis stellen. Planung, Kreativität und eine hervorragende Kommunikation wird bei diesem außergewöhnlichen Erlebnis gefördert.  
Homepage: [www.obertauern-events.at](http://www.obertauern-events.at), Tel: 0664 2824091

## **BIG-FOOT-RENNEN**

Geschwindigkeit, Spaß und Tricks garantiert. Beim Big-Foot-Rennen hat jeder Sieger-Potential. Es werden drei Slalomburchgänge (je nach Gruppengröße) gefahren. Die besten zwei Abfahrten werden gewertet und bei einer großartigen Siegerehrung gefeiert. Urkunden, Medaillen und Sachpreise (nach Wunsch) winken den ehrgeizigen Teilnehmern.  
Homepage: [www.obertauern-events.at](http://www.obertauern-events.at), Tel: 0664 2824091

## **EISSTOCKSCHIESSEN**

Dieser Mannschaftssport hat Tradition. Teams treten auf dem Eis gegeneinander an. Zielsicherheit ist gefragt. Die legere Atmosphäre auf dem Eisstockplatz garantiert gute Unterhaltung und die Schieß-Künste der Teilnehmer viel zu Lachen. Bei Glühwein kann man sich aufwärmen und ungezwungen plaudern.

## **MOTORSCHLITTENTOUR MIT IGLUBAU**

Erfüllen Sie Ihren wertvollen Mitarbeitern und Kunden den Traum einer Motorschlittenfahrt. Rasant geht es durch die verschneite Landschaft. Abenteuerlust und Tatendrang werden bei diesem Event mit Sicherheit gestillt. Die nächste Station heißt „Igludorf“ - doch das muss erst gemeinsam und unter der Leitung des eben gewählten Igludorf-Bürgermeisters erbaut werden.  
Homepage: [www.obertauern-events.at](http://www.obertauern-events.at), Tel: 0664 2824091

## **WINTER QUAD-FAHREN**

Jeder kennt die eindrucksvollen Bilder von weiten Wüsten, in der abenteuerhungrige Quadfahrer ihre Leidenschaft leben. Hier sind Dünen Schneeweichen – und der feine Sandstaub wird zum funkelnden Weiß. In dieser herrlichen Szenerie macht Quad-Fahren Spaß wie an keinem anderen Ort der Welt.  
Homepage: [www.obertauern-events.at](http://www.obertauern-events.at), Tel: 0664 2824091

## **ZIPFELBOB-RENNEN**

Ein Wettkampf mit Spaßgarantie. Mit dem Zipfelbob geht es hinauf in die verschneiten Höhen. Natürlich wärmt sich der erfahrene Zipfelbob-Fahrer mit einem Glühwein auf und stößt mit den Teamkollegen auf den bevorstehenden Erfolg an. Dann geht es auf die Piste und hinab ins Tal. Bei der beschwingten Siegerehrung oder beim gemeinsamen Abendessen kann jeder seine Fahrt zum Besten geben.

## **PFERDESCHLITTENFAHRT**

Romantische Fahrt durch die bezaubernde Winterlandschaft von Obertauern (im Bereich Gnadentalalm; ca. 20 Automin. entfernt). Sie werden mit Taxis zur Gnadentalalm gebracht; Pferdeschlittenfahrt Dauer ca. 1 Stunde.  
Homepage: [www.gnadenalm.at](http://www.gnadenalm.at), Tel: 06456/7351

## **WEIN- ODER SCHNAPSVERKOSTUNG IM SEEKARHAUS**

Moderierte Wein- oder Schnapsverkostung mit unserem Sommelier. (Preis lt. Vereinbarung).

## **GROSSZÜGIGES PANORAMA-SAUNADORF IM SEEKARHAUS**

Himmlich entspannen im Panorama-Wellness-Dorf mit direktem Blick auf die tief verschneite Winterlandschaft von Obertauern.

## **MASSAGE UND KOSMETIK**

Neben unserem Saunadort bieten wir Ihnen verschiedene Massage- und Kosmetikbehandlungen an. Für unsere ganz sportlichen Gäste bieten wir einen kleinen Fitnessraum in der 3. Etage.



# Allgemeine GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die angeführten Preise sind ab sofort gültig. Wir behalten uns Preiskorrekturen während des Jahres vor.  
Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben.

## **BLUMENSCHMUCK**

Gerne besorgen wir zu Selbstkosten jeden gewünschten Blumenschmuck.  
Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

## **MENÜKARTEN**

Menükarten stellen wir bei Inanspruchnahme unserer gastronomischen Betreuung kostenlos zur Verfügung.

## **GEDECK**

Unsere Tische für Veranstaltungen werden mit Stoffservietten gedeckt.  
Alle Menü- u. Buffetpreise enthalten Gedeck pro Person.

## **GARANTIE DER PERSONENZAHL**

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenzahl als vereinbart.  
Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 3 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden,  
da diese garantierte Personenzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird.  
Bei mehr Personen als garantiert, verrechnen wir die tatsächliche Personenzahl.

## **SPEISENAUSWAHL**

Die genaue Speisenauswahl ist bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben.  
Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenzahl.

## **MIETKOSTEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME**

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten  
sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden.

## **RECHNUNGSLEGUNG**

Ausgangsrechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug zu bezahlen,  
da ansonsten Mahnspesen und Zinsen anfallen.

## **STORNOBEDINGUNGEN**

Damit keine Stornogebühren anfallen, muss die schriftliche Stornoerklärung spätestens 2 Monate vor dem vereinbarten Ankunftstag  
bei uns eintreffen. Bei Stornierungen später als 4 Wochen vor Ihrer Anreise,  
stellen wir Ihnen den Gesamtpreis des gebuchten Zeitraumes in Rechnung.  
Bei Stornierung der Reservierung verfällt die Anzahlung.  
Deshalb würden wir Ihnen empfehlen, eine Reiserücktrittsversicherung abzuschließen.



# ☆☆☆☆ SUPERIOR Das seekarhaus



## SO FINDEN SIE DAS SEEKARHAUS IN OBERTAUERN



### VON RADSTADT KOMMEND:

Unmittelbar nach der Skibrücke Nr. 5 aus Richtung Radstadt (Salzburg) kommend, befindet sich linker Hand das Hotel Snowwhite. Hier biegen Sie links ab und fahren der Straße entlang, bis Sie zur Kreuzung beim „Olympiastützpunkt“ (Trainingscenter) kommen. Bei der Kreuzung links abbiegen und nach 1,7 km erreichen Sie unser Hotel.

### VON MAUTERNDORF KOMMEND:

Sollten Sie von Mauterndorf anreisen, können Sie bereits beim Intersport Frühstückl rechts abbiegen. An der Lürzer Alm vorbei, bis Sie zur Kreuzung beim „Olympiastützpunkt“ kommen. An dieser Kreuzung bitte rechts abbiegen und nach ca. 1,7 km erreichen Sie unser Hotel.

### EISENBAHNVERBINDUNG:

Bahnhof Radstadt (Entfernung ca. 20km) | ÖBB

### NÄCHSTER FLUGHAFEN:

Salzburg Airport „W. A. Mozart“ (Entfernung ca. 90km), Flughafen München (Entfernung ca. 250km), Flughafen Klagenfurt (Entfernung ca. 145km).

Hotel Das Seekarhaus • Familien Krings • 5562 Obertauern  
Tel.: 0043/(0)6456 20010 • Fax: 0043/(0)6456 20010 10 • seminar@seekarhaus.at

[www.seekarhaus.at](http://www.seekarhaus.at)