



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Kulinarische Gaumenfreuden

Gültig vom 03. April 2017 bis 26. März 2018

Liebe Gäste,

*es freut uns außerordentlich, dass Sie Interesse haben, eine Veranstaltung oder eine private Feier in einem unserer Häuser durchzuführen.
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.*

*Wir wünschen Ihnen
schon jetzt eine sehr schöne Zeit am Bodensee.*

Gerne informieren wir Sie auch über unsere veganen Speisen.



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Vorspeisen

*Marktfrische Bodensee-Blattsalate
mit grilliertem Grünspargel*

€ 8,50

*Vitello Tonnato von der rosa gebratenen Kalbshüfte
mit knackigem Rucola, Nonpareilles Kapern und Taggiasca Oliven*

€ 15,30

*Rose vom „Ikarimi“ Premium Rauchlachs
mit marinierten Berglinsen, Thai Mango und Himbeer-Meersalz*

€ 14,00

*Vorarlberger Seesaiblingsfilet aus dem Buchenrauch
mit Wurzelgemüse und Meerrettich*

€ 14,50

*Cremiger Büffel-Mozzarella
mit einem pikantem Ragout von brasilianischer Mango*

€ 15,10



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Suppen

Gelbe Currysuppe mit frischem Ingwer und feinem Gemüse

€ 5,40

*Max II Suppe - Kraftbrühe vom Allgäuer Kalbstafelspitz
mit hausgemachten Grießnockerln
feinem Gemüse, goldgelber Zwiebelschmelze und Tafelspitz*

€ 7,10

Essenz von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten

€ 7,20

*Klare Currysuppe vom Schwarzfederhuhn
mit Glasnudeln*

Shiitake-Pilzen und Sesam

€ 8,70

Zwischengerichte

*Ricotta-Spinat-Ravioli
mit weißer Trüffelcreme*

€ 11,00

*Bodenseezander im Bouillabaissefond mit
Olivenöl und Gemüsejulienne*

€ 16,00

*Lauwarmer gebratener Seesaibling
mit pikant eingelegten Datteltomaten*

€ 18,50



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Hauptgerichte – Fisch

*Gebratene Bodensee-Felchenfilets
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln
(Saison-bzw. Schonzeit abhängig)
€ 27,00*

*Gebratenes heimisches Zanderfilet
mit cremigem Safran-Kartoffel-Risotto und Grünspargel
€ 31,00*

*Orecchiette mit gebratenen Wildwassergarnelen
Orangen, Fenchel und Paprika
€ 29,00*





STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Hauptgerichte – Fleisch

*Saftige Poulardenwürfel in unserer Currysoße
mit Gemüse und Basmatireis*

€ 17,00

*Gebratene Maispoulardenbrust
mit cremigem Tomatenrisotto, Jus*

€ 26,00

*Saftig gebratene Schweinemedallions vom Allgäuer Landschwein
mit Champignons à la crème, hausgemachten Käsespätzle, Röstzwiebeln
und kleinem gemischtem Salat*

€ 24,00

*Am Stück gebratenes Filet vom Argentinischen Black Angus Rind
mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin*

€ 34,00

*Zweierlei vom Allgäuer Weidekalb (Backe und Filet)
mit cremiger Bramata und Gemüse*

€ 38,00



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Etwas Süßes zum Abschluss

*Geliertes Holunderblüten-Süppchen mit Beeren
und hausgemachtem Zitronengrassorbet*

€ 8,00

*Zweierlei Mousse von der Valrhona-Schokolade
mit Chili-Ananas-Ragout*

€ 10,50

Törtchen von der Himbeere und Nougat auf Vanilleschaum

€ 10,50

*Terrine vom Bodenseeapfel im Crêpemantel
auf Zimtsauce und Sauerrahmeis*

€ 9,50

*Carpaccio von der Südseeananas
mit Rosmarincreme und hausgemachtem Zitronensorbet*

€ 11,50

*Hausgemachtes Parfait von der Pistazie und der Tahiti-Vanille
mit einem Williams-Christ-Birnenragout*

€ 11,50



Unsere Buffetvorschläge

Buffet „Klassisch“

Aus der kalten Küche:

- * *Geräucherter Ikarimi-Lachs*
- * *Geräucherte Bodenseefische*
- * *Eiswassergarnelen mit Cocktailsauce*
- * *Vitello-tonnato von der rosa gebratenen Kalbshüfte*
- * *Büffelmozzarella und Datteltomaten mit 10-jährigem Balsamico-Essig*
- * *Diverse Blatt- und Gemüsesalate mit zweierlei Dressing*
- * *Diverse Brotauswahl mit Allgäuer Bergbauernbutter*

Aus der warmen Küche:

- * *Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und feinem Gemüse*
- * *In ligurischem Olivenöl gebratenes Filet vom Buntbarsch mit Zitronen, Dampfkartoffeln und marktfrischem Gemüse*
- * *Gebratene Medaillons vom Allgäuer Landschwein mit Waldpilzen à la crème und goldgelben Butterspätzle*
- * *Penne mit süß-saurer Sauce und asiatischem Wok-Gemüse*

Aus der Patisserie, süß und herzhaft:

- * *Fruchtsalat im Glas*
- * *Panna Cotta mit Fruchtsauce*
- * *Mousse von der Valrhona-Edelschokolade*
- * *Bayrisch Creme*
- * *Käse von der Biokäserei Zurwies*
- * *Brot und Brötchenauswahl, Butter*

€ 68,00 pro Person

Zuzüglich € 13,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen

Zuzüglich € 9,00 pro Person Catering-Pauschale / ab 75 Personen



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Buffet „Regional“

Aus der kalten Küche:

- * Schwarzbrot mit Grammelshmalz, Obatzta und Schnittlauch
- * Brezeln mit Fleischpflanzerl, Radiesle und Essiggurken
- * Geräucherte Bodenseefische
- * Wurst und Schinken aus dem Allgäu
- * Tellersulze mit Salat
- * Viererlei Blattsalate & dreierlei Gemüsesalate sowie zweierlei Dressings

Aus der warmen Küche:

- * Kraftbrühe vom Allgäuer Weideochsen mit hausgemachten Maultaschen
- * Fleischkäse im Weckglas gebacken
- * Im Schwarzbier geschmorte Schulter vom Allgäuer Landschwein
- * Bayrisch Kraut und Schupfnudeln
- * Gebratener Seesaibling mit Dampfkartoffeln und Bergbbauernbutter
- * Semmelknödel mit Waldpilzen à la crème

Aus der Patisserie, süß und herzhaft:

- * Bayrisch Creme
- * Griesflammerie
- * Scheiterhaufen mit Bodenseeäpfeln
- * König-Ludwig-Schnitte
- * Käse von der Biokäserei Zurwies
- * Brot und Brötchenauswahl, Butter

€ 64,00 pro Person

Zuzüglich € 13,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen

Zuzüglich € 9,00 pro Person Catering-Pauschale / ab 75 Personen



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Sie haben etwas Passendes gefunden?

*Gerne kreieren wir für Sie
ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Menü.*

Bitte fragen Sie auch nach unseren veganen Speisen.

*Unser Küchenteam mit unserem Küchenchef Herrn Sebastian Fink,
sowie unser Service Team,
freuen sich auf Ihren Besuch.*

*Wir wünschen Ihnen schon jetzt
einen guten Appetit und einen unvergesslichen Abend.*

*Ihre
Familie Stolze,
und alle die Sie betreuen.*