Unvergessliche Feste feiern.
In privater Atmosphäre mit Blick auf den wunderschönen Bodensee.

BANKETTMAPPE

- SEELOUNGE -

2024

ADLER
SEERESTAURANT · BAR · CAFÉ

Stand: 01.03.2024

LIEBE GÄSTE

Schön, dass Sie sich für das Seerestaurant Adler als Ort für Ihre Feier interessieren. Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und Ihr Gastgeber in unserer Seelounge zu sein.

Wir kalkulieren unsere Preise fair, ohne zusätzliche Raumpauschalen. Alle Speisen werden von unserem Küchenteam frisch zubereitet, um höchste Qualität zu gewährleisten.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie es sich mit Ihren Gästen bei uns gut gehen.

Sprechen Sie uns gerne jederzeit an, wenn Sie Fragen zu unserer Bankettmappe oder einen besonderen Wunsch haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und schon jetzt eine unvergessliche Feier.

Ihr Team vom Seerestaurant Adler

DIE SEELOUNGE

Die Seelounge, mit ihren 48 qm Fläche, befindet sich direkt neben unserem Hauptrestaurant. Durch ihre räumlich Trennung zum Restaurant können Sie hier in privater Atmosphäre Ihre Tagung abhalten oder ein wundervolles Fest feiern. Der Blick auf den Bodensee ist dabei immer inklusive. Die angrenzende, großzügige Terrasse erreichen Sie und Ihre Gäste direkt über eine große Schiebetüre. Genießen Sie im Außenbereich die besondere Stimmung unter den alten Kastanienbäumen und atmen Sie die frische See-Luft ein.

FESTE FEIERN

Raummieten/Bereitstellungskosten

Raummiete inkl. Reinigung	ohne Berechnung
Feier - weiß eingedeckt mit Tischdecken und Stoffservietten	pro Person 4,50 Euro

Ausstattung

Standardmenükarten	pro Stück 1,00 Euro
Pergament Menükarten	pro Stück 2,50 Euro

Korkgeld

Flasche Wein oder Sekt (0,75l)	je 15,00 Euro
Flasche Wein oder Sekt (1,0l)	je 17,00 Euro
Spirituose (0,75l)	je 45,00 Euro

Dekoration

Dekoration können Sie gerne selbst organisieren und bereits 1 Tag vor der Veranstaltung anliefern. Falls Sie Unterstützung bei der Organisation von Blumen benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Personenzahl

Bei Feiern finden bis zu 36 Personen Platz. In der Nebensaison ist es auch möglich, das Hauptrestaurant für eine größere Anzahl an Personen (max. 50 Personen) zu buchen. Sprechen Sie uns für Ihre Anfrage bitte direkt an.

Allgemeine Informationen

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sind Feiern bis 24 Uhr möglich. Bitte haben Sie Verständnis, dass laute Musik (DJ, Band etc.) daher nicht erlaubt sind. Bitte verzichten Sie auf Konfetti. Wunderkerzen sind aufgrund der Brandmeldeanlage nicht gestattet.

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

APERITIF

Riesling Sekt Hausmarke	28,00 Euro
Prosecco DOC Treviso extra dry, Venetien - Italien, 0,75l	30,00 Euro
Adler's Hausaperitif, Fruit es Sekt, bio, feinherb, 0,75l	28,00 Euro
Orangensaft, 1,0l	10,90 Euro
Früchte-Bowle alkoholfrei	pro Liter 25,00 Euro
Früchte-Bowle alkoholisch	pro Liter 25,00 Euro

KAFFEE UND KUCHEN

Kuchen (Käsekuchen, Apfelkuchen, Käse-Mohn-Mandarinen Kuchen, Himbeerkuchen, Kirsch-streusel, Zwetschgenkuchen, Käsesahne, Erdbeerkuchen,	pro Stück 4,20 Euro ganzer Kuchen 45,00 Euro
Torte (Schokoladentorte,Schwarzwälder Kirschtorte)	pro Stück 4,80 Euro ganze Torte 55,00 Euro
Getränke/Heißgetränke	nach Verzehr
Filterkaffee in Kännchen	0,75 l / 12,00 Euro
Tellergeld bei selbst mitgebrachtem Kuchen	pro Person 2,50 Euro

FINGER FOOD

VEGI Blätterteig-Schnecken mit Spinat-Feta	je 4 Stück 6,00 Euro
Blätterteig mit Schinken-Käse	je 4 Stück 6,00 Euro
VEGI Salami-Snack, Pizzaspitz, Speckstangel	je Stück 2,50 Euro
Letscho-Plunder, Spinat-Schnecke, Curry-Tasche	je Stück 2,50 Euro
Unsere Empfehlung: Snack-Teilchen von uns zusammengestellt (nicht frei wählbar) aus Sortiment siehe oben.	je 4 Stück 8,00 Euro
Riesenbrezel (ca. 30 Portionen) frisch belegt mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken und Käse	85,00 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und hausgemachten Dressing	7,90 Euro
Rotes Linsenmus mit Pitabrot, Salatgarnitur und gerösteten Sesam	8,90 Euro
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan	16,90 Euro
Gerauchte Forelle mit Sahnemeerrettich auf Roggenbrot	13,90 Euro
Mousse von geräuchertem Lachs mit Senf-Dill Soße auf Crostini	14,90 Euro
Saisonal	
Frühling: Marinierter Spargel mit Bärlauch und gebratenen Garnelen	14,90 Euro
Sommer: Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen	9,90 Euro
Herbst: Friséesalat, überbackene Birne mit Gorgonzola, Walnüssen, Trauben und Cassis-Dressing	11,90 Euro
Winter: Feldsalat mit Speck und Croûtons dazu Kartoffel-Dressing	9,90 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse	6,90 Euro
Tomatensuppe mit Sahne und Croûtons	6,90 Euro
Tomatensuppe ohne Sahne	6,50 Euro
Kokos Thai-Curry-Suppe (pikant)	6,90 Euro
Saisonal	
Frühling: Bärlauch-Kartoffel-Suppe	6,50 Euro
Frühling: Spargelcremesuppe	8,90 Euro
Sommer: Pfifferlings-Cremesuppe	8,90 Euro
Herbst: Kürbiscremesuppe	6,50 Euro
Winter: Maronensuppe mit Preiselbeer-Sahne	7,90 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

ZWISCHENGANG

Für 4-Gänge Menüs

Warme Zwischengänge

Ravioli mit Trüffel und Steinpilz gefüllt an Thymian-Butter	10,90 Euro
Zitronenrisotto mit Kräutern (auch saisonal angepasst möglich, siehe Punkt Risotto als Beilage nach Saison)	10,90 Euro

Kalte Zwischengänge

Melonensorbet	3,50 Euro
Zitronensorbet	3,50 Euro
Orangensorbet	3,50 Euro

HAUPTGERICHTE

Preis pro Portion

Fisch	
Zanderfilet mit Mandelbutter	13,90 Euro
Glasierter Lachs aus dem Ofen	14,90 Euro
Gedämpftes Heilbuttfilet	16,40 Euro
Gebratenes Lachsforellenfilet	13,90 Euro
Duett von Lachsforelle und Zander	15,90 Euro

Fleisch	
Geschmorte Schweinebäckle	10,50 Euro
Gemischter Braten	10,50 Euro
Schweinefilet aus dem Ofen - rosa gebraten	12,50 Euro
Kalbsrücken im Ganzen gebratenen	15,90 Euro
Geschmorte Ochsenbäckchen	11,20 Euro
Roastbeef aus dem Ofen - rosa gebraten	15,70 Euro
Rinderfilet im Ganzen gebraten	17,80 Euro
Maispoulardenbrust	14,90 Euro
Saisonal	
Winter: Entenbrust	14,90 Euro
Winter: Gänsekeule	14,90 Euro
Winter: Wildragout	9,90 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

BEILAGEN

Beilagen

2 Beilagen frei wählbar	11,50 Euro
jede weitere Beilage pro Portion	8,50 Euro

Kroketten

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelrösti

Petersilienkartoffeln

Kartoffelpüree / Erbsenpüree

Marktgemüse

Rahm-Gemüse

Spinat

Speckbohnen

Grillgemüse

Glasierte Karotten

Risotto als Beilage (nach Saison)

Bärlauch	pro Portion 10,90 Euro
Spargel	pro Portion 12,90 Euro
Pfifferlinge	pro Portion 12,90 Euro
Steinpilze	pro Portion 12,90 Euro
Rote Beete	pro Portion 10,90 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

SAUCEN

Alle unsere Saucen sind glutenfrei

Rahmsoße	je 3,40 Euro
Pfeffer-Congas-Rahmsoße	
Burgunderjus	
Rieslingsoße (Fisch)	
Hummersoße (Fisch)	
Kräuterpilzrahmsoße	

VEGI & VEGANE HAUPTGERICHTE

Gnocchi in mediterraner Tomatensoße, Auberginen, getrocknete Tomaten, Schwarzen Oliven, Rucola und Parmesan	15,90 Euro
Rote Linsen Gemüse-Lasagne	17,90 Euro
Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis	16,90 Euro
Gemüsebratlinge mit Tzatziki und Süßkartoffel-Pommes	19,90 Euro
Tagliatelle mit Kräuterwaldpilzrahmsoße und Grana Padano	18,90 Euro
Saisonales Risotto mit gegrillten Kirschtomaten und Grana Padano	20,90 Euro

MENÜ ADLER

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und hausgemachtem Dressing

ODER

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

****

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Kräuterpilzrahmsoße
und saisonalem Gemüse, Kartoffelrösti

ODER

Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

ODER

Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis

****

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü Preis pro Person 37,90 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

KÜCHENCHEF'S MEISTER-MENÜ

VEGI Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und hausgemachtem Dressing

ODER

VEGI Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahne

****

Roastbeef rosa gebraten am Stück mit saisonalem Gemüse,
Burgunderjus und Rosmarinkartoffeln

ODER

Glasierter Lachs aus dem Ofen mit Erbsenpüree gegrillten Tomaten und Rieslingssoße

ODER

VEGAN Gemüsebratlinge mit Tzatziki und Süßkartoffel-Pommes

****

VEGI Creme Brûlée mit Mango Sorbet

Menü Preis pro Person 43,30 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

GOURMET-MENÜ

VEGI Wildkräutersalat mit in Honig-Thymian gratiniertem Ziegenkäse

ODER

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

****

VEGI Ravioli mit Trüffel und Steinpilz gefüllt an Thymian-Butter

****

Rinderfilet rosa gegart, glasierte Baby-Karotten, Rosmarinkartoffeln und Portweinjus

ODER

Gedämpftes Heillbutfilet auf Spinat-Risotto und Hummersoße

ODER

VEGI Saisonales Risotto mit gegrillten Kirschtomaten und Grana Padano

****

VEGI Hausgemachte Zweierlei Mousse von dunkler und weißer Schokolade auf Fruchtspiegel

Menü Preis pro Person 57,90 Euro

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

KINDERKARTE

Paniertes Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	14,90 Euro
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9,90 Euro
VEGI Spätzle mit Soße	7,90 Euro
VEGI Bandnudeln mit Tomatensoße	6,90 Euro

DESSERT

Vanilleeis und heiße Himbeeren	8,90 Euro
Panna Cotta im Weckglas mit Fruchtspiegel	7,40 Euro
Vanilleeis mit Karamelsoße mit gebratenen Mandeln und Sahne	8,90 Euro
Apfelstrudel mit Vanillesoße	6,50 Euro
Creme Brûlée	8,90 Euro
Zweierlei hausgemachte Schokoladenmousse von dunkler und weißer Schokolade mit Obstgarnitur	12,90 Euro
VEGAN Zweierlei Sorbet	8,90 Euro
VEGAN Schokoladenmousse im Glas	9,90 Euro
VEGAN Saisonaler Obstsalat	7,50 Euro
Vanilleparfait mit saisonalen Früchten	9,90 Euro
Dessert Variation (Drei Desserts frei wählbar)	14,90 Euro

Wichtig für die opimale Planung

Bitte geben Sie eine Woche vor Ihrer Veranstaltung die finale Teilnehmerzahl sowie Ihre Menüwünsche oder Essensauswahl an, damit wir Ihr Bankett optimal vorbereiten können. Danach können wir Änderungen leider nicht mehr berücksichtigen.

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bezahlung
Die Begleichung der Veranstaltung hat direkt zum Ende der Veranstaltung in Bar oder mit Karte (EC/Maestro, Visa, Master) zu erfolgen. Auf Nachfrage ist es auch möglich eine Rechnung zur Überweisung auszustellen, welche binnen 10 Tagen nach Rechnungserhalt zu begleichen ist.

Eigene Speisen und Getränke
Das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken ist ohne ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet. Bei Zuwiderhandlung berechnen wir eine Gebühr in Höhe des entgangenen Gewinns, mindestens jedoch 150,00€. Das Mitbringen von z.B. Hochzeitstorte oder Geburtstagskuchen ist prinzipiell möglich, bedarf aber ebenfalls einer persönlichen Absprache. Der Besteller haftet in dem Fall selbst (Transportschäden, Lebensmittelvergiftung, Kühlkette einhalten etc.).

Einwilligung zur Erfassung personenbezogener Daten
Zur Durchführung dieses Vertrages ist die Erhebung Ihrer personenbezogenen Daten erforderlich. Es wird die Erlaubnis erteilt zur Verarbeitung der personenbezogenen Daten. Die Datenverarbeitung erfolgt ausschließlich zur Gästeverwaltung im Rahmen der Vermietung des Eventsaals. Die Einwilligung erfolgt auf freiwilliger Basis und kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Ab Zugang der Widerrufserklärung per E-Mail oder Briefpost an das Seerestaurant Adler, Geschäftsführung Janet Schwentke, werden die Daten nicht mehr weiterverarbeitet und sind unverzüglich zu löschen.

Gästezahl
Die Gästezahl der Veranstaltung wird bei Vertragsunterzeichnung verbindlich bestimmt. Änderungen werden bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei akzeptiert (sofern die Änderung nicht mehr als 5 Personen betreffen). Absagen am Veranstaltungstag werden in voller Höhe in Rechnung gestellt (Menüpreis).

Musik
Da die Seelounge in unmittelbarer Nähe zum Hotel-Restaurant-Betrieb liegt, ist eine musikalische Begleitung durch DJs mit Bass intensiver Musik leider nicht möglich. Einer dezenten Hintergrundmusik steht bis 22 Uhr nichts im Weg.

Preise
Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. Unsere Preise richten sich nach dem aktuellen Einkaufsmarkt und den jeweiligen Einkaufspreisen. Aufgrund eventueller, kurzfristiger Preisschwankungen (Inflation etc.) behalten wir uns vor, Preise im Nachhinein neu kalkulieren zu müssen; in Absprache mit dem Vertragspartner.

Reinigung
Die Saalreinigung ist in der Grundmiete enthalten. Die Reinigung starker Verschmutzung, wie Erbrochenes, Konfetti, Sand, Tortenreste auf dem Boden, Luftballons und Ihre Reste, Luftschlangen, Holzspäne, also nicht nur geringfügiger Speisereste auf dem Boden und Mobiliar wird nach Aufwand berechnet. Hierzu wird eine Reinigungsgebühr von 50,00€ pro Stunde vereinbart. Dem Besteller steht frei einen Nachweis zu erbringen, dass ein geringerer Aufwand bzw. Schaden entstanden ist.

Saalnutzung
Der Veranstaltungsraum steht Ihnen am gebuchten Tag ab 11:00 Uhr zur Verfügung. Die Vorbereitungsarbeiten dürfen den Gastronomiebetrieb nicht stören (Musiklärm, Aufbaulärm etc.). Nach Ende der Veranstaltung müssen sämtliche Geschenke und sonstige Wertgegenstände aus dem Veranstaltungsraum entfernt und vom Besteller mitgenommen werden. Für vereinbarungswidrig hinterlassene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung, soweit gesetzlich zulässig, es sei denn wir handeln grob fahrlässig oder vorsätzlich. Saaldekoration ist ebenfalls direkt nach Ende der Veranstaltung abzubauen und mitzunehmen. Sollte Dekoration liegen bleiben, werden wir den Saal räumen und ggbfs. sonstige Gegenstände ins Lager bringen. Für diese Tätigkeit erheben wir eine Pauschalgebühr von 150€. Dem Besteller steht der Nachweis offen, dass ein geringerer Aufwand bzw. Schaden entstanden ist.

Terrassentüren und Fenster der benutzten Räume müssen ab 22.00 Uhr geschlossen und geschlossen gehalten werden, aufgrund der darüber liegenden Hotelzimmer. Sollte es hier zur Ruhestörung kommen, werden wir Schadenersatzansprüche an den Besteller weiterleiten.

Abbrennen sämtlicher pyrotechnischer Gegenstände, wie etwa Feuerwerkskörper, Knallkörper und Wunderkerzen ist weder im Saal und noch im Gebäude erlaubt. Bei einem Auslösen der Brandmeldeanlage (Fehlalarm) werden die Kosten des Einsatzes an den Besteller weitergeleitet.

Außerhalb des Gebäudes ist es ebenso nicht gestattet pyrotechnische Gegenstände abzubrennen aufgrund der Gemeinde Bodman-Ludwigshafen. Das Abschießen von Feuerwerkskörpern bedarf einer schriftlichen Sondergenehmigung der Stadt Ludwigshafen.

Bei Zuwiderhandlungen vereinbaren die Vertragsparteien insoweit eine Aufwandsentschädigung für die Beseitigung von Resten des Abbrennens der pyrotechnischen Gegenstände in Höhe von 150,00 €.

Der Geschäftspartner tritt sämtliche Haftung aus Folgeschäden an den Vertragspartner ab.

Stornierungsbedingungen
Im Alltag passieren viele unvorhergesehene Dinge, auch die Notwendigkeit, die Veranstaltung abzusagen. Sollten Sie Ihre Veranstaltung nach der Vertragsunterzeichnung absagen, berechnen wir unseren entgangenen Gewinn für die Bereitstellung von Speisen, Getränken und Personal neben den Raumkosten und sonstigen Leistungen.

Sollten Sie bereits das Speisemenü, Getränke, Personenanzahl, die Räumlichkeit und sonstige Leistungen vereinbart haben, berechnen wir die Stornokosten auf Grundlage dieser Kosten. Sollten wir die Leistungen nicht vereinbart haben, berechnen wir den entgangenen Gewinn auf der Grundlage von angenommenen Mindestkosten von 50,00€.

Die Stornokosten betragen:

Bis 3 Monate vor der Veranstaltung 0% (kostenfreie Stornierung);

Bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 30% des vereinbarten Preises;

Ab 4 Wochen vor der Veranstaltung 40% des vereinbarten Preises;

Ab 2 Wochen vor der Veranstaltung 80% des vereinbarten Preises.

VERBINDLICHE RESERVIERUNG

Bitte ausgefüllt und unterschrieben an uns zurück!

Zwischen (Name & Adresse):

Telefon:

E-Mail:

und: *Seehotel Adler Betriebs GmbH, Hafenstr. 4*
78351 Bodman-Ludwigshafen

Für die Seelounge am: . .

Art der Veranstaltung:

Personenzahl:

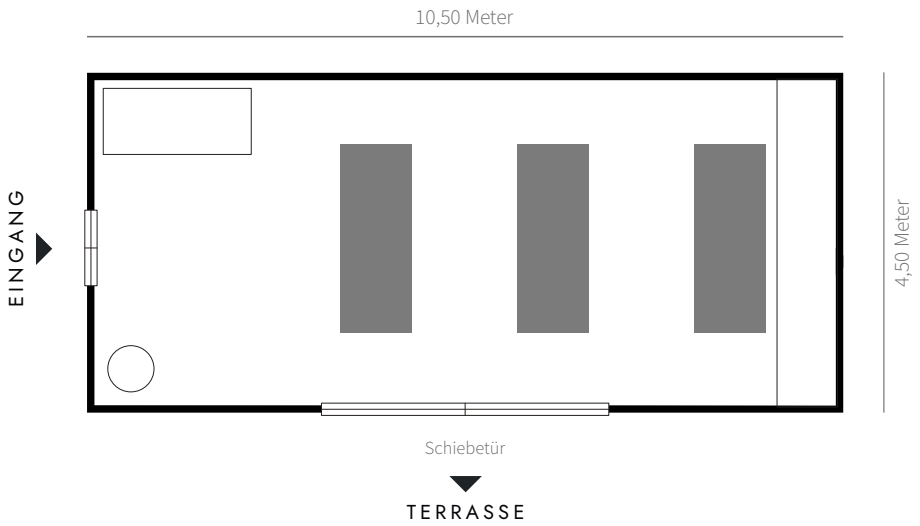
Beginn:

Mit Unterzeichnung dieser Vereinbarung beauftragen Sie die Seehotel Adler Betriebs GmbH mit der verbindlichen Reservierung und stimmen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu.

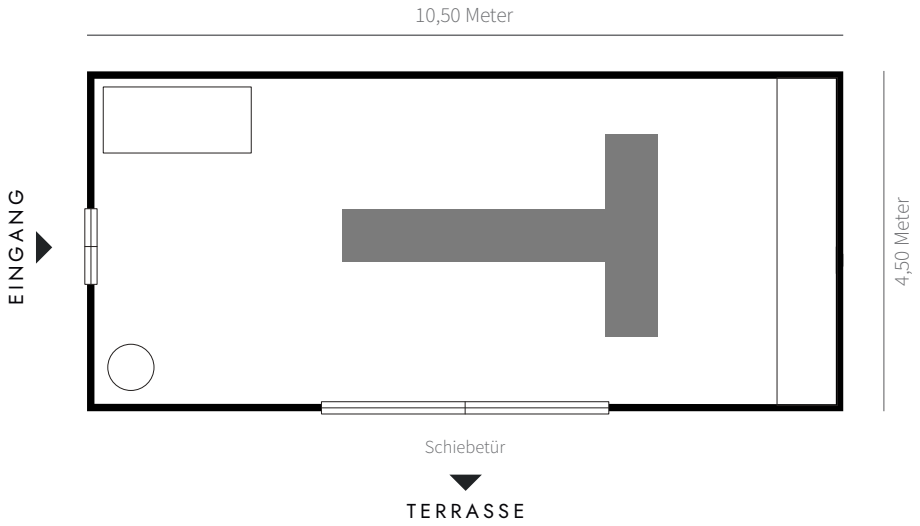
Datum Unterschrift

TISCHPLÄNE

Tischplan - Reihen bis 32 Personen



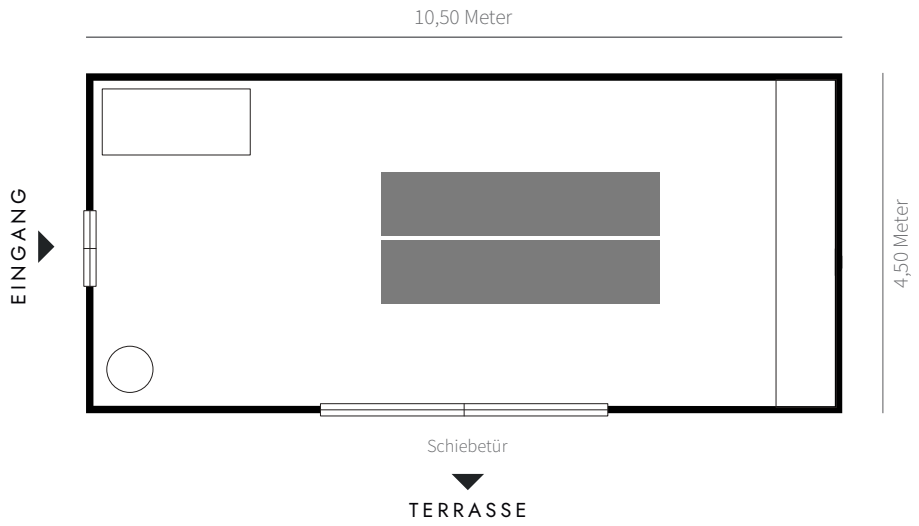
Tischplan - T-Form bis 27 Personen



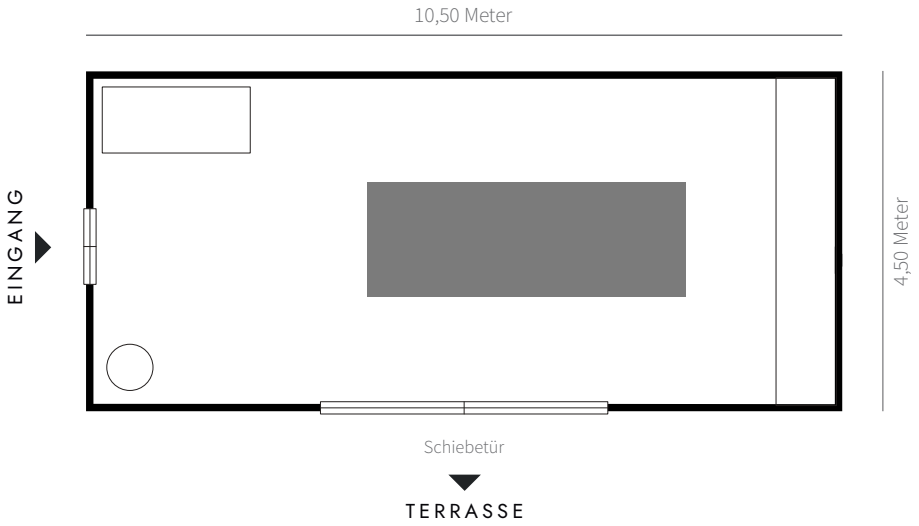
Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

TISCHPLÄNE

Tischplan - Blocktafel bis 24 Personen



Tischplan - Großer Block bis 28 Personen



Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

ANSPRECHPARTNERIN

Ula Szustakowska
Restaurantleitung

Seerestaurant Adler

Hafenstraße 4
78351 Bodman-Ludwigshafen

Telefon: +49 7773 93 39 - 50
Mobil: +49 1606 48 28 11

restaurant@seehotel-adler.de
www.seehotel-adler.de/restaurant

Wir freuen uns auf Sie!

Diese Information verliert automatisch ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Version.
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.