



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Kulinarische Gaumenfreuden

Saison 2024

Sehr geehrte 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

*Unser "Vitello Tonnato" von der rosa gebratenen Kalbshüfte
mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven*

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

*Vorarlberger Seesaiblingsfilet aus dem Buchenrauch
mit Wurzelgemüse und Meerrettich*

*Cremiger Büffel-Mozzarella
mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico*

Suppen

Gelbe Currysuppe mit frischem Ingwer und feinem Gemüse

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

Essenz von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Hauptgerichte – Fisch

*Gnocchi Sardi mit argentinischen Rotgarnelen,
Knoblauch und Taggiasca-Oliven*

*Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln*

*Gebratenes Seesaiblings-Filet mit Champagner,
umbrischen Berglinsen und Salzkartoffeln*

*Gebratenes Zanderfilet
mit cremigem Carnaroli-Risotto und grünem Spargel*

Hauptgerichte – Fleisch

*Saftig gebratene Maispoulardenbrust
mit cremiger Fregola Sarda, Peperonata und Jus*

*Am Stück im Bergkräutermantel gebratenes Filet vom Allgäuer Weidekalb
mit Risotto, Gemüse und Rotweinsauce*

*Am Stück gebratenes Filet vom Argentinischen Black Angus Rind
in Rotweinsoße mit Kartoffelgratin und Ratatouille*

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



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Etwas Süßes zum Abschluss

*Mousse von der Valrhona-Edelschokolade
mit exotischen Früchten*

*Hausgemachte Topfenknödel
mit Waldbeeren*

*Pistazien-Panna Cotta
mit hausgemachtem Pfirsichsorbet
und Vanille-Joghurt*

*Grand Marnier-Parfait
mit Brownie, Nüssen, Sauerkirschen
und hausgemachtem Nougatmousse*



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

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 und 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 creme 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

ab € 78,00 pro Person

zuzüglich € 15,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen

zuzüglich € 11,00 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 Grießnockerl*
- * *Im Schwarzbier geschmorte Schulter vom Allgäuer Landschwein*
- * *Bayerisch Kraut und Schupfnudeln*
- * *Gebratener Seesaibling mit Dampfkartoffeln und Bergbauernbutter*
- * *Semmelknödel mit Waldpilzen à la creme*

Aus der Patisserie, süß und herzhaft

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

ab € 73,00 pro Person

zuzüglich € 15,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen

zuzüglich € 11,00 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.*

*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*