



STOLZE-SPAETH-HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

# *Kulinarische Gaumenfreuden*

*Saison 2023*

*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 € 74,00 pro Person

zuzüglich € 14,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen

zuzüglich € 10,00 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*
- \* *Grießflammerl*
- \* *Scheiterhaufen mit Bodenseeäpfeln*
- \* *König-Ludwig-Schnitte*
- \* *Käse von der Biokäserei Zurwies*
- \* *Brot und Brötchenauswahl, Butter*

*ab € 69,00 pro Person*

*zuzüglich € 14,00 pro Person Catering-Pauschale / bis 75 Personen*

*zuzüglich € 10,00 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*