

## **Bankett Menüvorschläge**

**2022**

---

für Anlässe ab 10 Personen

Herzlich willkommen! Wir freuen uns, Sie im Flair Hotel zum Schiff begrüßen zu dürfen. Unser schönes Restaurant und unsere Veranstaltungsräume direkt am Bodensee laden ein, von der Hektik des Alltags abzuschalten und zu entspannen.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten, oder mit Geschäftspartnern ein paar schöne Stunden bei uns verbringen, wir werden uns bemühen und dazu beitragen, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird und in angemessener Atmosphäre verläuft.

Diese Menüvorschläge sind nur Ideen. Auf Wunsch kochen wir Ihnen auch Ihr Leibgericht, oder beraten Sie gerne und kompetent auf Ihr Budget, Ihren Anlass und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir Ihnen viel Spass und hoffen, dass Sie sich ein für Ihr Bankett passendes Menü begeistern können.

### **Wichtige Informationen**

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab 10 Personen, die ein einheitliches Menü miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste. Kinder im Schulpflichtigen Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch gerne Kinderteller.

Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser vielseitiges Angebot aus unserer Haupt-Speisekarte.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für eine Bankettbesprechung telefonisch einen Termin mit Herr Gröer zu vereinbaren.

Möchten Sie gerne das Menü telefonisch bestellen, dann verlangen Sie Herr Gröer.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom Dezember 2016. Bei grösseren Aufschlägen der Rohprodukte während des laufenden Jahres wären wir gezwungen auch unsere Preise anzupassen.

Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%. Bei einer möglichen Erhöhung behalten wir uns eine Angleichung vor.

### **Personenzahl:**

Spätestens 4 Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und 24 Stunden vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garantiezahl) gilt als verbindlich für die Rechnung. Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis! Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

**Dauer des Anlasses:**

Für Mittagessen wird in der Regel eine Zeitgrenze bis 16.30 Uhr festgelegt, benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden (wegen allfälliger Abendanlässe im selben Raum und dem Service-Arbeitsplan). Für Abendanlässe ist die zeitliche Begrenzung bei 24.00 Uhr.

**Verlängerung der Polizeistunde:**

Wir schliessen unser Restaurant um 24.00 Uhr, bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen!

Für Anlässe ab 30 Personen besteht die Möglichkeit um Verlängerung der Polizeistunde bis 02.00 Uhr.

Einen entsprechenden Antrag an die Behörden stellen wir in Ihrem Namen.

Kosten für die Verlängerung und Personal beträgt EUR 15,00 pro eingesetzte Servicekraft

**Wein:**

Bei mehr als 15 Pers. empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. (Aufdecken der richtigen Wein-Gläser)

Es können keine eigenen Weine mitgebracht werden!

**Blumen:**

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen.

Wir besorgen Ihnen auch gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis.

Die Blumen gehören in diesem Fall Ihnen.

**Kerzen:**

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die Kerzen dazu.

Tischwäsche: Farbe: Champagner etc.

**Menükarten:**

Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück [EUR](#) 1,20

**Tellergeld:**

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von EUR 1,20 pro Person

**Stornierung:**

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (ab 3 Tage vor Termin) Ihres bei uns reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls der Saal nicht weitervermietet kann und die vorbereiteten Speisen nicht anderweitig verwendet werden können. Kostenfreie Stornierung bis 7 Tage vor Termin möglich.

Die Stornierungskosten danach belaufen sich auf 50% des Gesamtvolumens und ab 3 Tage 75%.

**Bezahlung:**

Sie können bei uns bar oder mit EC-Karte sowie diversen Kreditkarten bezahlen.

**Vorauszahlungen:**

Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, nach unserem Ermessen eine Anzahlung zu verlangen.

Bitte teilen Sie uns auch mit, wenn die Teilnehmer des Anlasses selbst bezahlen oder nur teilweise – evtl. nur bestimmte Konsumation.

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwerten und angenehmen Aufenthalt bei uns wird. Es lohnt sich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können. Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin zu vereinbaren, damit wir genügend Zeit haben, Sie optimal beraten zu können.

Für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit auch telefonisch unter TEL. +49 (0)7532 – 45000 zur Verfügung.

Wir hoffen Sie alsbald bei uns begrüßen zu dürfen und würden uns freuen, Ihren schon besonderen Anlässen einen entsprechenden Rahmen geben zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen vom Bodensee  
Ihr Flair Hotel zum Schiff-Team

  
Michael Gröer  
Geschäftsführer



**Flair Hotels**  
In den Regionen zuhause

Flair Hotel zum Schiff  
Inh. Michael Gröer e.K.  
Bismarckplatz 5  
D-88709 Meersburg  
email: [info@hotelzumschiff.de](mailto:info@hotelzumschiff.de)  
web: [www.hotelzumschiff.de](http://www.hotelzumschiff.de)  
phone: +49 (0)7532 - 45000  
fax: +49 (0)7532 - 1537

Sparkasse Bodensee - BLZ 690 500 01 - Kto.: 200 12 20  
Volksbank Überlingen - BLZ 690 618 00 - Kto.: 64 231 08  
IBAN DE55 6905 0001 0002 0012 20 - BIC-Code: SOLA DE 51 KNZ  
Ust-ID DE259145936  
Registernummer HRA 717  
Registergericht Freiburg



**Flair Hotels**  
In den Regionen zuhause

## Aperitif Vorschläge

### Aperitif-Snacks

EUR

Gesalzene oder Wasabi- Erdnüsse, Chips, Salzstangen	pro Pers	1.00
Gemischtes Blätterteiggepäck	pro Pers.	1.30
Kleine belegte Brötchen (mundgerecht) (Schinken, Salami, Rohschinken, Lachs, Ei, Käse)	Stück	1.20
Mini-Käseküchlein, Mini-Schinkencroissants	Stück	1.40
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	Stück	1.20
Bruschetta mit Rinds-Tartar	Stück	2.50
Bruschetta mit Frischkäse	Stück	1.80
Parmesan	pro Pers.	1.60
Käsewürfel am Spiess mit Garnitur	Stück	1.80
Grissini mit Rohschinken	Stück	1.40
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiess	Stück	1.60
Marinierter Hähnchenspiess	Stück	3.20
Verschiedene Sorten Rohgemüse mit Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce	pro Pers.	1.60

### GETRÄNKE

(Preis gültig nur bei Vorbestellung)

Orangensaft	1 Liter	4.50
Prosecco 75cl	Flasche	27.00
Bowle mit feingeschnitten Früchten: Nur ab 15 Personen erhältlich		
Bowle ohne Alkohol	1 Liter	12.00
Bowle mit Alkohol	1 Liter	19.80
(Die Verrechnung erfolgt anhand der vorbestellten Menge)		

## Menü Vorschläge

---

### Salate

Kleiner gemischter Salat	4.50
Grüner Salat mit knusprigen Speckstreifen und Brotcroutons	5.50
Grüner Salat mit Räucherlachsstreifen	6.80
Blattsalate mit gebratenen Hühnerbrust-Streifen	6.20
Blattsalate mit gebratenen Riesencrevetten	7.20
Feldsalat mit gehacktem Ei	6.20
Feldsalat mit Speck und Brotcroutons	6.50
Feldsalat mit warmen Pfifferlingen (Saisonal)	6.80
Feldsalat mit Räucherlachsstreifen	7.20

**Salatsaucen:** French Dressing, Italienisches Dressing, Joghurt-Kräuter Dressing, Balsamico-Honig Dressing

### Kalte Vorspeisen

Tomaten Mozzarella mit Balsamico-Crème	6.80
Räucherlachs-Tartar mit buntem Blattsalat im Glas, dazu Toast und Butter	7.50
Räucherlachsrosette mit kleinem Salatstrauß, Toast und Butter	7.50
Rosette vom hausgebeizten Lachs mit Orangen und Basilikum, dazu Toast und Butter	7.50
Gemüseterrine mit Kräuterquarksauce und Salatbukett	6.20
Mousse vom geräucherten Felchen - mit seinem Kaviar dazu kleines Bukett vom Frühlingssalat	8.90
Kalbsfleischpasteten an Cumberlandsauce, dazu Selleriesalat mit Äpfeln	7.50
Gänseleber-Terrine im Baumkuchenmantel mit Portweingelee, Brioche und Butter	9.80

## Suppen

### Warm

Tomatencrèmesuppe mit Grappa oder Gin	4.50
Karotten-Ingwersuppe mit einer Crevette im Kartoffelmantel	6.50
Grüne Erbsensuppe mit Rohschinken chips	5.00
Sellerie-Apfelcrèmesuppe	4.50
Hähnchen-Currycrèmesuppe mit Einlage	4.80
Kokosnuss-Currysuppe mit einer Crevette im Kartoffelmantel	6.50
Weisse Spargelsuppe	(Saisonal) 5.00
Pfifferling-Crèmesuppe mit Schnittlauchsahne	(Saisonal) 5.00
Kürbis-Crèmesuppe	(Saisonal) 5.00
Bärlauch-Crèmesuppe	(Saisonal) 4.50

### Rinderkraftbrühen mit verschiedenen Einlagen und Alkohol verfeinert **4.00**

zusätzlich

<b>Alkohol:</b>	weissem Porto	0.20
	Cognac	0.40
	Sherry	0.30
	Whisky	0.20

<b>Einlagen:</b>	Eierstich mit kleinen Gemüsewürfeln	0.40
	Maultaschen	0.40
	Flädle	0.30

### Kalt

Geeiste Rinderkraftbrühe mit kleinen Gemüsewürfeln	5.00
Gurkensuppe mit Dill	4.70
Tomatensuppe mit Mozzarella Perlen	4.50
Melonen Kaltschale mit weißem Porto	4.80
Gazpacho mit Knoblauchbrot (Spanische Gemüsesuppe)	4.80

## Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit Lachsstreifen	7.00
Penne mit Steinpilzen und Parmesanchips (Saisonal)	7.20
Ricotta-Ravioli mit Gemüsestreifen an leichter Parmesansauce	5.60
Feine Nudeln mit Trüffelsauce	6.50
Gebratene Spargel mit Rohschinken umwickelt	7.20
auf Weisswein-Risotto (Saisonal)	
Kleine hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln	5.50
Hähnchen Galantine mit Morchel gefüllt auf leichtem Risotto	8.20

## Risottos mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

auf Anfrage

Waldpilze, Rote Bete mit Basilikum-Schaum, Trüffel, etc.

## Zwischengang Fisch

Zander auf Lauchgemüse und Safransauce	7.80
Felchenfilet „Müllerin Art“ mit kleinen Petersilienkartoffeln	8.30
Saibling im Nussmantel gebraten auf Karottenpüree mit Kerbelsauce	7.90
Seezungenfilet auf glasierten Kaiserschoten an Rote Bete Sauce	10.50
Lachsfilet auf Ratatouille	6.80
Wels gegrillt auf Basilikumrisotto	9.50

**Fisch als Hauptgang wird mit zusätzlicher Beilage als große Portion zum doppelten Preis berechnet.**

## Sorbet und kleine Erfrischungen

Zitronensorbet mit Prosecco	3.80
Ananas-Passionsfrucht-Sorbet	3.00
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	3.00
Apfelsorbet mit Calvados	3.00
kleiner Orangenshake	2.80

## Hauptgänge Fleisch

### Schwein

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel an Portweinjus mit Parmesan Risotto und Bohnen	17.50
Schweinesteak an Morchel Sauce mit Nudeln und Gemüsegaritur	15.50
Schweinerückenbraten mit Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	12.60
Schweinefilet Saltimbocca an Marsala-Thymianjus dazu Grappa-Risotto und Zucchiniucken	15.00
Krustenbraten vom Schwein an dunkler Biersauce mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree	12.50

### Kalb

Kalbschulterbraten an Steinpilzsauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	19.20
Kalbsfilet am Stück gebraten an Sherry Sauce mit buntem Gemüse und Nudeln	28.50
Kalbsteak an Morchel Sauce mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	24.80
Kalbsrückenbraten an Rosmarinsauce mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin	19.50

### Rind

Roastbeef nach Englischer Art mit Sauce Bearnaise dazu Rösti-Kroketten und Gemüse	24.20
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln an Rotweinsoße mit hausgemachten Spätzle	18.50
Rinderfilet „Wellington“ mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	27.80
Rinderfilet auf Trüffelsauce mit Gemüsebukett und feinen Nudeln	28.50



## Süssspeisen und Desserts

Griessflammerie mit warmen Beeren	4.50
Tiramisu im Glas	4.80
Crème Brûlée	5.00
Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	4.80
Panna Cotta mit Himbeersauce	4.20
Mango-Passionsfrucht Törtchen	4.00
Fruchtsalat mit Vanilleeis	3.50
Gestützte Karamellcrème mit Früchtespiess	4.20

## Käse

Käsebuffet mit Früchten und Spezialbrot	pro Pers.	4.50
Käseteller mit 3 Sorten Käse und Früchtebrot	pro Pers.	4.50
Käseteller mit 5 Sorten Käse und Früchtebrot	pro Pers.	5.50