



CATERING IM BODENSEEFORUM KONSTANZ

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen und ist bei einer Veranstaltung oft mehr als das Tüpfelchen auf dem i. Unsere Experten wissen, wovon sie reden und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit bei Ihrem Event auch wirklich alles passt.

In der Zusammenarbeit mit unseren Caterern legen wir viel Wert auf Professionalität, spannende Kreativität und lokale Produkte aus unserer Region.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Lebensmittelunverträglichkeiten und Wünsche nach allergenfreien Speisen.

Wir freuen uns auf Sie!



INHALT

KAFFEPAUSEN _____

MITTAGESSEN _____

FINGERFOOD _____

BUFFETS _____

KULINARISCHER MARKT _____

BIO-CATERING _____

HOCHZEITEN _____

GETRÄNKE _____

SERVICE _____



■ KAFFEPAUSEN

KAFFEEPAUSEN

Abwechslung ist ausschlaggebend für einen guten Start in den Tag. Neben unseren zwei Kaffeepausenmodulen (Getränke außerhalb der Kaffeepause werden je nach Verbrauch berechnet) bieten wir Ihnen außerdem eine Kombination aus einer Getränkepauschale und Snacks Ihrer Wahl an.

Unsere Kaffeespezialitäten werden durchweg aus fair gehandelten Bohnen der Allensbacher Kaffeerösterei zubereitet, die wir frisch mahlen. Unsere Auswahl an hochwertigen Teesorten stammt von Ronnefeldt.

DIE GUTE BASIS

- Filterkaffee und Kaffeespezialitäten
- Verschiedene Teesorten
- Orangen- und Apfelsaft
- Obstkorb
- Butterbrezeln 🍞

PREIS PRO PERSON

11,00 € (brutto), 9,24 € (netto zzgl. MwSt.)

FRISCH UND SÜSS

- Filterkaffee und Kaffeespezialitäten
- Verschiedene Teesorten
- Hausgemachte Limonade
- Orangen- und Apfelsaft
- Obstkorb
- Saisonaler Blechkuchen
- Mini-Schokobrownies

PREIS PRO PERSON

14,50 € (brutto), 12,18 € (netto zzgl. MwSt.)

GETRÄNKEPAUSCHALE

	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Kaffeespezialitäten diverse Teesorten diverse Säfte Halbtagespauschale (vier Stunden)	7,90 €	6,64 €
<input type="checkbox"/> Kaffeespezialitäten diverse Teesorten diverse Säfte Ganztagespauschale (acht Stunden)	11,90 €	10,00 €
<input type="checkbox"/> Kaffeespezialitäten diverse Teesorten diverse Säfte Ganztagespauschale (zehn Stunden)	13,90 €	11,68 €

KOMBINATIONSPAKET

Nur möglich in Verbindung mit der Getränkepauschale.

<input type="checkbox"/> Kuchenbuffet (pro Person)	3,50 €	2,94 €
<input type="checkbox"/> Butterbrezel (pro Person) 🍞	2,00 €	1,68 €
<input type="checkbox"/> Croissants (pro Person) 1x großes Laugencroissant, 2x kleine Buttercroissants	3,50 €	2,94 €
<input type="checkbox"/> Obstkorb (pro Tag und Person)	2,20 €	1,85 €
<input type="checkbox"/> Halbe belegte Dinkelseelen (Schinken Salami Käse)	2,20 €	1,85 €

🍴 Vegetarisch 🌱 Vegan 🚫 Glutenfrei 🚫 Laktosefrei



■ MITTAGESSEN



■ MITTAGESSEN

„Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“
Virginia Woolf

Wir bieten das Mittagessen gerne als Buffet an. Für die Vegetarier unter Ihnen finden wir eine vegetarische Alternative. Bitte teilen Sie uns die Anzahl der vegetarischen Essen rechtzeitig mit.

BADISCH TRIFFT MEDITERRAN

- Suppenbar : Creme-Suppe nach Saison | klare Fleischbrühe | Flädle
- Salatbar
- Olivenbrot | Baguette | getrocknete Tomatenbutter

PREIS PRO PERSON

20,30 € (brutto), 17,06 € (netto zzgl. MwSt.)

GRÜSSE VOM BODENSEE

- Salatbar
- Schwäbische Maultaschen klassisch | Schmelzzwiebeln | Saisongemüse
- Schwäbische Maultaschen | Schmelzzwiebeln | Saisongemüse 
- Bodensee-Apfelcrumble

PREIS PRO PERSON

27,50 € (brutto), 23,11 € (netto zzgl. MwSt.)

LA DOLCE VITA

- Salatbar
- Ravioli Tomate Mozzarella | getrocknete Tomaten | Zuckerschoten | Parmesansauce
- Tiramisu | Amaretto | Mascarpone-Creme

PREIS PRO PERSON

30,80 € (brutto), 25,88 € (netto zzgl. MwSt.)

FÜR GIPFELSTÜRMER

- Salatbar
- Rindergulasch | Paprikasauce | Spätzle
- Krautschupfnudeln 
- Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandeln | Zwetschgenröster

PREIS PRO PERSON

34,10 € (brutto), 28,66 € (netto zzgl. MwSt.)

BELLA ITALIA

- Salatbar
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Spaghetti | Tomatensauce | Brokkoli
- Kokoscurry-Bramata | gegrilltes Rosmarin-Gemüse 
- Panna Cotta | Himbeermark

PREIS PRO PERSON

35,40 € (brutto), 29,75 € (netto zzgl. MwSt.)

Auswahl an der Salatbar:

Blattsalate, angemachte Salate, Feigen-Senf dressing, Kräuter-Vinaigrette, Saaten und Nüsse

Auf Anfrage können Sie anstatt der Salatbar auch eine saisonale Suppe wählen.



■ FINGERFOOD



■ FINGERFOOD

Ob Fingerfood, Appetithäppchen oder Canapés – all diese leckeren kleinen Speisen werden mit den Fingern gegessen und erlauben ganz nebenbei eine gute Unterhaltung oder einen lockeren Plausch. Wir servieren unsere kreative Auswahl vom Buffet oder im Flying Service.

Wählen Sie also einfach Ihre Lieblingskombination aus.

RUND UM DEN BODENSEE

- Tafelspitz | Radieschen | Essiggurkensalat
- Pochiertes Lachsforellenfilet | Meerrettichcreme | Dill
- Mini-Fleischküchle | Kartoffelsalat
- Bodensee-Kräuterfrischkäse | Schwarzbrot | Ofen-Kirschtomate 🍴
- Allgäuer Bergkäsespieß | Weintrauben 🍴
- Schwarzwald-Mousse | flambierte und beschwipste Sauerkirschen

Dazu reichen wir Laugenkonfekt!

BUFFETPREIS (6 TEILE) PRO PERSON
22,30 € (brutto), 18,74 € (netto zzgl. MwSt.)

MEDITERRANE EINFLÜSSE

- Antipasti-Spieß | Peppadew | Oliven 🍴
- Kirschtomaten | Babymozzarella | Balsamicocreme | Pesto 🍴
- Vitello Tonato | Thunfischcreme | Kapernäpfel
- Shrimps-Salat | Gurke | Tomate | italienische Vinaigrette
- Parmaschinken | Melone
- Himbeer-Tiramisu | Cantuccini-Crunch

Dazu reichen wir Minipizzabrötchen!

BUFFETPREIS (6 TEILE) PRO PERSON
26,20 € (brutto), 22,02 € (netto zzgl. MwSt.)

VEGAN & VEGETARISCH

- Kirschtomaten | Babymozzarella | Balsamicocreme | Pesto 🍴
- Falaffel Bällchen | Humus | Koriander
- Antipasti-Spieß | Oliven | Peppadew
- Creperolle | Pistazienmantel | Mango-Chutney 🍴
- Bruschetta | Tomate | Olivenpaste
- Obstsalat | Mangomark | Minze

Dazu reichen wir veganes Sauerteig Brot!

BUFFETPREIS (6 TEILE) PRO PERSON
21,00 € (brutto), 17,65 € (netto zzgl. MwSt.)



AUS ALLER WELT

- Garnele | Panko Mantel | Curry Dip
- Thailändischer Meeresfrüchtesalat (pikant)
- Hühnchen-Saté-Spieß | Tamarinden Erdnussauce
- Vitello Tonato | Thunfischcreme | Kapernäpfel
- Mini Quiche | Speck | Zwiebel
- Mini Quiche | Lauch | Käse 🍴
- Kirschtomaten | Babymozzarella | Balsamicocreme | Pesto 🍴
- Bruschetta | Tomate | Olivenpaste 🍴
- Gegrilltes Antipasti Gemüse | italienische Kräuter 🍴

Dazu reichen wir Laugenkonfekt!

BUFFETPREIS (5 TEILE) PRO PERSON
21,00 € (brutto), 17,65 € (netto zzgl. MwSt.)

EIN TEIL VON EUROPA

- Laugennuggets | Hintersaftschinken | Frischkäse | Gänseschmalz | Räucherlachs
- Roulade | Kräuterflädle | Frischkäse | Räucherlachs
- Pochiertes Lachsforellenfilet | Kräutercreme
- Geflügelcocktailsalat | Ananas | Champignons
- Tafelspitz | Essiggurken | Radieschensalat
- Mini-Fleischküchle | Kartoffelsalat
- Schwarzbrot | Kräuter-Frischkäsecreme 🍴
- Bruschetta | Tomate | Olivenpaste 🍴

Dazu reichen wir Laugenkonfekt!

BUFFETPREIS (5 TEILE) PRO PERSON
17,80 € (brutto), 14,96 € (netto zzgl. MwSt.)



AUSFLUG IN DIE TOSKANA

Vorspeise

- Pikante Mini-Plunder
- Caesar Salad:
Romanasalat | Parmesandressing |
gebratene Hähnchenwürfel | Cherrytomaten
| Croûtons
- Kirschtomaten | Babymozzarella |
Balsamicocreme | Pesto 🍴
- Toskanischer Brotsalat:
Oliven | getrocknete Tomaten | Mozzarella |
Pesto | Chili | weißes Balsamico | Olivenöl 🍴

Hauptgang

- Fusilli mit rotem Pesto | Brokkoli |
Zuckerschoten | Parmesan 🍴
- Gebratene Mini-Fleischbällchen | fruchtige
Ratatouille

Dessert

- Himbeer-Tiramisu | Cantuccini Crunch

PREIS PRO PERSON

34,10 € (brutto), 28,66 € (netto zzgl. MwSt.)

CANAPÉS

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten aus.

- Allgäuer Bergkäse | Weintrauben 🍴
- Taleggio-Käse | Feigensenf 🍴
- Brikäse | Preiselbeeren 🍴
- Geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce
- Geräucherte Forelle | Meerrettich
- Rohschinken | Cornichons
- Zwiebel-Apfelschmalz | Sakura Kresse 🍴
- Orientalischer Humus | gegrilltes Gemüse 🍴
- Rosa Roastbeef | Kräuter-Aioli
- Felino-Salami | getrocknete Tomate
- Serrano-Schinken | Melone
- Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto 🍴

PREIS PRO STÜCK

3,40 € (brutto), 2,86 € (netto zzgl. MwSt.)



■ BUFFETS



■ BUFFETS

Unsere Lieblings Speisen für Sie kombiniert. Ihre Gäste können vom kompletten Speiseangebot wählen und nach ihren eigenen Vorlieben ihr persönliches Menü am Abend am Buffet zusammenstellen.

□ ITALIENISCHES BUFFET

Kalte Speisen

- Kirschtomaten | Babymozzarella | Balsamicocreme | Pesto 🍴
- Antipasti:
Champignons | Zucchini | Paprika | Oliven | Artischockenherzen | Salami Felino
- Parmaschinken | Melone
- Roastbeef | Kräuter-Aioli
- Geräucherter Lachs | Feigen-Senfsauce
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernäpfel
- Toskanischer Brotsalat:
Oliven | getrocknete Tomaten | Mozzarella | Pesto | Chili | weißer Balsamico | Olivenöl 🍴
- Salatbar | italienisches Dressing 🍴

Dazu reichen wir eine Brotauswahl!

Warme Speisen

- Edelfische | Rieslingsauce | Pilzrisotto
- Saltimbocca vom Hähnchenfilet | italienische Gemüsesauce | Tagliatelle

Dessert

- Obstsalat
- Tiramisu
- Panna Cotta | Himbeermark
- Torta al cioccolato

BUFFETPREIS PRO PERSON

43,20 € (brutto), 36,30 € (netto zzgl. MwSt.)

□ OBERSCHWABEN-BUFFET

Kalte Speisen

- Pochiertes Lachsforellenfilet | Kräutercreme | Brunnenkresse
- Schinkenspeck | Kartoffelsalat
- Hähnchensalat | Cocktaildressing | Champignons
- Antipasti:
Gegrilltes Gemüse | Paprika | Zucchini | Champignons
- Saurer Backsteinkäse | rote Zwiebeln | Petersilie
- Carpaccio vom schwäbischen Serviettenknödel | Schnittlauch-Vinaigrette
- Salatbar | zweierlei Dressing

Dazu reichen wir eine oberschwäbische Brotauswahl.

Warme Speisen

- Honig-Schinkenbraten | Bier-Sauce | gedünstetes Weißkraut | Buabaspitzle
- Käsepätzle
- Maultaschen | geschmälzte Zwiebeln

Dessert

- Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandeln | Zwetschgengeröster

BUFFETPREIS PRO PERSON

36,65 € (brutto), 30,80 € (netto zzgl. MwSt.)



■ BUFFETS

□ GRÜSSE AUS BAYERN

Kalte Speisen

- Rauchfleisch | Schwarzwurst | grobe Leberwurst | Pfefferbeißer | Schwartenmagen hell
- Bergkäse | Essiggurke | Silberzwiebeln | Tomate | Senf
- Ofenfrisches Brot

Warme Speisen

- Spanferkelrollbraten | Biersauce
- Zwiebelfleisch | Rind
- Bayrisch-Kraut
- Spätzle
- Serviettenknödel
- Saisongemüse

Dessert

- Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandeln
- Bourbon Vanilleeis | Schlagsahne

BUFFETPREIS PRO PERSON

32,80 € (brutto), 27,56 € (netto zzgl. MwSt.)



■ BIO-CATERING



PAUSENSNACK	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Pausenbrot Querbeet doppelt 🌿 2 Dinkelsaftkornbrote Frischkäse Toscana Paprika Tomate	5,90 €	4,96 €
<input type="checkbox"/> Pausenbrot Lachs Dinkelsaftkornbrot Kräuterfrischkäse Salat Lachs Doppelt (2 Brote): Einfach:	6,50 € 3,60 €	5,46 € 3,03 €
<input type="checkbox"/> Pausenbrot Salami Dinkelsaftkornbrot Kräuterfrischkäse Salami Tomate Doppelt (2 Brote): Einfach:	6,50 € 3,60 €	5,46 € 3,03 €
<input type="checkbox"/> Pausenbrot 🌱 Dinkelsaftkornbrot hausgemachter Humus gegrillte Paprika Zucchini Doppelt (2 Brote): Einfach:	5,90 € 3,20 €	4,96 € 2,69 €
<input type="checkbox"/> Pausenbrot Ziege 🌿 Dinkelsaftkornbrot Petersilientapenade Ziegenkäse Tomate Doppelt (2 Brote): Einfach:	5,90 € 3,30 €	4,96 € 2,77 €



	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
Suppe		
<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe der Saison	7,30 €	6,13 €
<input type="checkbox"/> Linsensuppe Kokos Zitronengras	7,30 €	6,13 €
Salat		
<input type="checkbox"/> Grüner gemischter Salat 🥬 Balsamicodressing	3,95 €	3,32 €
<input type="checkbox"/> Quinoa-Salat 🥬 Apfelwürfel karamellisierte Walnüsse Stangensellerie Cranberry	4,30 €	3,61 €
Hauptgang		
<input type="checkbox"/> Thai Gemüsecurry Kokoschips Basmatireis 🌱🌾	16,50 €	13,87 €
<input type="checkbox"/> Kartoffelgratin 🥔 Bergkäse gebratenes Gemüse	16,90 €	14,20 €
<input type="checkbox"/> Dinkel-Käsespätzle 🍝 Tiroler Bergkäse Schmelzzwiebeln	16,90 €	14,20 €
Dessert		
<input type="checkbox"/> Trilogie Macaron 3 Macarons verschiedene Sorten: Nuss Vanille-Himbeere Espresso-Schoko	8,00 €	6,72 €

Unser Bio-Catering bieten wir bis zu einer Personenanzahl von 200 Personen in Buffetform an.

Bei Bio-Gerichten erheben wir eine Logistikpauschale von 38,00 € brutto (31,93 € netto) für die Anlieferung und Abholung. Gerne bieten wir weitere Bio-Produkte und Speisen auf Anfrage an.



■ KULINARISCHER MARKT

■ KULINARISCHER MARKT

Buchen Sie unseren kleinen kulinarischen Markt. Hier können Sie sich, in einer ganz besonderen Atmosphäre, an verschiedenen Marktständen verpflegen. Eine thematische Anpassung ist möglich. Kommen Sie bitte auf uns zu.

KULINARISCHER MARKT AM BODENSEE

Untersee

- Salatbar | gegrilltes Gemüse | Saaten | Nüsse | Kräuter-Vinaigrette

Schweiz

- Gebackener Egli Fisch in Flädleteig | Remoulade | Salzkartoffeln

Schwabenländle

- Schweinefilet Medaillons | Käsepätzle | Maultaschen | Champignon Rahmsauce

Allgäu

- Semmelknödel | Pilzrahmsoupe | Petersilie 🍴

Vorarlberg

- Marillen-Topfen-Knödel | Bröselschmelze | Vanillesauce

PREIS PRO PERSON

44,50 € (brutto), 37,40 € (netto zzgl. MwSt.)

UNSER MARKTPLATZ (Preise auf Anfrage)

Fingerfood im Gläschen

- Mini-Fleischküchle | Kartoffelsalat
- Badischer Wurstsalat
- Sellerie-Apfelsalat
- Roulade | Kräuterflädle | Frischkäse | Räucherlachs

Salat-Bar

- Blattsalate | verschieden angemachte Salate | mariniertes Grillgemüse | Feigen-Senfdressing | Essig-Ölvinaigrette | Mini-Laugenbrötchen

Pasta-Bar

- Fusilli | Rindfleischragout | Thymian
- Penne | gegrilltes Gemüse | Basilikumpesto 🍴
- Tortellini | Gorgonzola-Feigensauce 🍴

Bodensee

- Schäufele | Kartoffelsalat
- Käsespätzle | geschmälzte Zwiebeln | frische Kräuter 🍴

Maultäschle

- Maultaschenstreifen | gefüllt mit Höri Bülle | frische Kräuter
- Maultaschenstreifen | Bratensauce
- Maultaschenstreifen | Gemüsefüllung | Pfifferlingrahmsauce 🍴

Für Fleischliebhaber

- Porc Royal - Schweinekrustenbraten | Biersauce | gedünstetes Weißkraut | Buabaspitzle

Käse 🍴

- Allgäuer Bergkäsespieß | Weintrauben
- Bodensee Käsespezialitäten | Feigen-Senf-Chutney | Mango-Chutney
- Allgäuer Brie | karamellierte rote Zwiebeln
- Mini-Laugenkonfekt

Süßes

- Bodensee-Apfelcrumble
- Obstsalat



■ HOCHZEITEN

■ HOCHZEITEN

Liebe geht durch den Magen! Für Ihren schönsten Tag im Leben haben wir einige Menüvorschläge zusammengestellt – die perfekte Basis für den neuen Lebensabschnitt für Sie und Ihre Gäste. Für die detaillierte Planung Ihres Hochzeitsessens stehen wir Ihnen sehr gern zur Verfügung.

Wir servieren Ihnen an Ihrer Hochzeit ein gesetztes Menü bis zu einer Gästezahl von 200 bis 250 Personen. Ein Buffet können wir für Sie bei einer Anzahl von 250 bis 350 Gästen auftragen. Die Vorspeise/Suppe kann bei einem Buffet dennoch serviert werden. Wählen Sie vor der Veranstaltung ein einheitliches Menü/Buffet für alle aus. Für Vegetarier, Allergiker finden wir eine Alternative. Wir haben für Sie ein Beispielenü zusammengestellt. Alternativen sind nach Absprache möglich, kommen Sie dazu auf uns zu.

GÄSTEEMPFANG

Apéro

- Grissini | Chips | Erdnüsse
in Schälchen auf Stehtischen

PREIS PRO PERSON

2,50 € (brutto), 2,10 € (netto zzgl. MwSt.)

Große Mezze als Tischbuffet

- Humus | Börek | gefüllte Weinblätter |
Karotten- Weißkrautsalat mit Joghurt
| Adana-Kebap | Gurken | Tomaten |
Fladenbrot

PREIS PRO PERSON

8,50 € (brutto), 7,14 € (netto zzgl. MwSt.)

Kleine Mezze als Tischbuffet

- Cacik (Gurkenjoghurtdip) | Humus |
Fladenbrot | Peperoni

PREIS PRO PERSON

4,60 € (brutto), 3,86 € (netto zzgl. MwSt.)

*Wir empfehlen pro Tisch zwei kleine
Tischbuffets.*



HOCHZEITSBUFFET

Vorspeise

- Pochiertes Lachsforellenfilet | Kräutercreme | Sakura-Kresse
- Thai Meeresfrüchtesalat | Garnelen | Oktopus
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernäpfel
- Cantaloupe-Melone | Serrano-Schinken
- Mediterran gegrilltes Gemüse | Paprika | Zucchini | Champignons 🌱
- Antipasti | gefüllte Babypaprika | eingelegte Oliven | marinierte Artischockenherzen 🌱
- Kirschtomaten | Babymozzarella | Balsamicocreme | Pesto 🌱
- Salatbar | zweierlei Dressing 🌱

Dazu reichen wir eine oberschwäbische Brotauswahl.

Hauptgang

- Kalbshüfte rosa gebraten | Cognac-Rahmsauce | Vichy-Karotten | Kartoffelgratin | Spätzle
- Süßkartoffel Gnocchi | Peperonata | Blattspinat | Pinienkerne | Basilikum Pesto | Rucola 🌱 🌱 🌱

Dessert

- Mousse au Chocolat | beschwipste Kirschen
- Bodensee-Apfelcrumble
- Mango-Mousse | Himbeer-Krokant
- Brownie | Pecannuss

Käseauswahl zum Dessert

- Regionale Käseauswahl | Weintrauben | Brot 🌱

PREIS PRO PERSON

65,95 € (brutto), 55,42 € (netto zzgl. MwSt.)



HOCHZEITSWUNSCH-MENÜ

Vorspeise

- Lachsforellenfilet | Kräutercreme | Wildkräutersalat | Blaubeeren
- Blattsalate | Grillgemüse | Apfel-Vanilledressing 🍴
- Röllchen vom Allgäuer Kalb | See-Blattsalate | Salemer Senf-Vinaigrette
- Blattsalate | Holunderblüten-Vinaigrette | karamellierter Ziegenkäse 🍴
- Salat in der Bowl | Mais | Karotten | Cherrytomaten | frische Gurke | grüner Blattsalat | Topping Kresse | Nüsse 🍴

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Brotauswahl.

Suppe

- Paprika-Tomatencremesuppe | Bergkäse-Crostini 🍴
- Hochzeitssuppe: Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Gemüse
- Schweizer Käsecremesuppe | Schwarzbrot-Croûtons

Hauptgang

- Zanderfilet auf der Haut gebraten | Specksegel | Zitronen-Karottengemüse | Petersilienkartoffeln
- Porc Royal Schweinekrustenbraten | Biersauce | gedünstetes Weißkraut | Buabaspitzle
- Rieslingrisotto | Grillgemüse | Pecorino 🍴
- Hähnchenbrustfilet gebraten | Kräuterbutter | Grillgemüse | Pilaw-Reis
- Rindersaftgulasch | Grillgemüse | Spätzle
- Putenbrust gebraten | Grillgemüse | Rahmsauce (aus 100% Kalb) | Spätzle

Dessert

- Joghurt-Limonencreme | Bodensee-Apfelkompott
- Erdbeer-Minze-Salat | Holunderblütensorbet (saisonbedingt)
- Schwazwaldmousse | flambierte und beschwipste Sauerkirschen

*Wählen Sie je eine Speise pro Gang.
Für die Vegetarier unter Ihnen finden Sie bei jedem Menü eine vegetarische Alternative.*

PREIS PRO PERSON

Suppe, Hauptgang

30,80 € (brutto), 25,88 € (netto zzgl. MwSt.)

Vorspeise, Hauptgang

33,80 € (brutto), 28,40 € (netto zzgl. MwSt.)

Suppe, Hauptgang und Dessert

36,60 € (brutto), 30,75 € (netto zzgl. MwSt.)

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

37,90 € (brutto), 31,85 € (netto zzgl. MwSt.)

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

42,20 € (brutto), 35,46 € (netto zzgl. MwSt.)



HOCHZEITSTORTE

- Sie gehört unbedingt dazu! Sempel, fünfstöckig, modern oder ausgefallen – die Hochzeitstorte muss vor allem eines: schmecken! Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl. Gerne können wir Ihnen den Kontakt der Konditorin unseres Vertrauens übermitteln.
- Zusätzlich zur Prachttorte bieten wir Ihnen weitere Portionen von normalem Kuchen mit der gleichen Füllung an, damit all Ihre Gäste in denselben Genuss kommen können.
- Empfehlung des Hauses: Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten empfehlen wir eine Etage „echte“ Torte und die restlichen Etagen mit Dummies zu wählen. Dies fällt nicht auf, gewährleistet aber einen reibungslosen Ablauf in der Logistik und im Servicebereich.

PREIS AUF ANFRAGE

- Wenn Sie die Hochzeitstorte selbst organisieren, berechnen wir Ihnen ein Teller- und Servicegeld.

PREIS PRO PERSON

2,50 € (brutto), 2,10 € (netto zzgl. MwSt.)

KINDERESSEN (bis 12 Jahre)

- Schnitzel mit Pommes

PREIS PRO PERSON

10,50 € (brutto), 8,82 € (netto zzgl. MwSt.)

- Chicken Nuggets mit Pommes

PREIS PRO PERSON

10,50 € (brutto), 8,82 € (netto zzgl. MwSt.)

- Spätzle mit Sauce

PREIS PRO PERSON

5,90 € (brutto), 4,95 € (netto zzgl. MwSt.)

- Spaghetti Bolognese

PREIS PRO PERSON

10,50 € (brutto), 8,82 € (netto zzgl. MwSt.)



■ GETRÄNKE

■ GETRÄNKE



Die Kaltgetränke werden auf Kommissionsbasis zu jeder Veranstaltung gestellt. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

WÜNSCH DIR WAS

SOFTDRINKS | WASSER

	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Randegger Gourmet Wasser still 0,75l	5,50 €	4,62 €
<input type="checkbox"/> Randegger Gourmet Wasser medium 0,75l	5,50 €	4,62 €
<input type="checkbox"/> Coca Cola, 1l	8,50 €	7,14 €
<input type="checkbox"/> Coca Cola Zero, 1l	8,50 €	7,14 €
<input type="checkbox"/> Coca Cola, 0,33l	3,00 €	2,52 €
<input type="checkbox"/> Coca Cola Zero, 0,33l	3,00 €	2,52 €
<input type="checkbox"/> Fanta Orange, 1l	8,50 €	7,14 €
<input type="checkbox"/> Fanta Orange, 0,33l	3,00 €	2,52 €
<input type="checkbox"/> Sprite, 1l	8,50 €	7,14 €
<input type="checkbox"/> Sprite, 0,33l	3,00 €	2,52 €
<input type="checkbox"/> Red Bull	4,20 €	3,53 €
<input type="checkbox"/> Schweppes Tonic Water, 1l	8,10 €	6,81 €
<input type="checkbox"/> Schweppes Bitter Lemon, 1l	8,10 €	6,81 €
<input type="checkbox"/> Zazou Bio Limonade Limette Ingwer, 0,33l	3,50 €	2,94 €
<input type="checkbox"/> Zazou Bio Limonade Apfel Minze, 0,33l	3,50 €	2,94 €
<input type="checkbox"/> Zazou Bio Limonade Johannisbeere Holunder, 0,33l	3,50 €	2,94 €

SÄFTE

	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Schlör Orangensaft, 1l	9,80 €	8,23 €
<input type="checkbox"/> Schlör Apfelsaft, 1l	9,50 €	7,98 €
<input type="checkbox"/> Schlör Johannisbeersaft, 1l	9,80 €	8,23 €

Weitere Säfte auf Anfrage.

BIERE

	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Ruppener Bodensee Pils, 0,33l	3,20 €	2,69 €
<input type="checkbox"/> Ruppener Radler, 0,33l	3,20 €	2,69 €
<input type="checkbox"/> Rothaus Tannenzäpfle, 0,33l	3,20 €	2,69 €
<input type="checkbox"/> Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei, 0,33l	3,20 €	2,69 €
<input type="checkbox"/> Rothaus Hefeweizen, 0,5l	3,80 €	3,19 €
<input type="checkbox"/> Rothaus Hefeweizen alkoholfrei, 0,5l	3,80 €	3,19 €



Die Jahrgänge der einzelnen Weine sind exemplarisch und können abweichen. Bitte haben Sie dafür Verständnis. Wir informieren Sie gerne über den aktuellen Jahrgang.

WEISSWEINE BODENSEE	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Aufricht Hauswein, 2014, trocken Der leichte Sommerwein nach Chasselas-Art. Frisch, spritzig und rassig. Mit nur 9,5 Volumenprozent Alkohol.	22,00 €	18,49 €
<input type="checkbox"/> Aufricht Müller-Thurgau „Excellence“, 2014/15, trocken Jugendlich frischer Charakter und saftige Frucht aus wertvollen, über 40-jährigen Weinreben.	24,50 €	20,59 €
<input type="checkbox"/> Aufricht Seehas, 2015, trocken Eine Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt dieser Cuvée.	25,00 €	21,00 €
<input type="checkbox"/> Aufricht Weißburgunder Classic, 2015, trocken Besonders duftig und fruchtig. Sehr präsent, jugendliches Zitrusspiel von Grapefruit und Limette.	30,50 €	25,63 €
<input type="checkbox"/> Aufrichtig weiß, Cuvée Riesling & Grauburgunder, 2017, trocken Fruchtig, mild, säurearm und aromabetont. Aus dem Holzfass.	38,00 €	31,93 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Müller-Thurgau, 2018, trocken Einzellage Konstanzer Sonnenhalde. Anregender, schlanker, eleganter Seewein mit feinem blumig-dezentem Muskataroma.	24,00 €	20,17 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Chardonnay, 2018, trocken Einzellage Konstanzer Sonnenhalde. Feinwürziger Duft nach frischem Citrus mit einer Spur exotischer Fruchtaromen. Elegant, kräftig und vollmundig.	28,00 €	23,53 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Patrizier Grauburgunder, 2018, trocken Meersburger Halttau. Jugendlicher Duft, gehaltvoll würzig, klar im Geschmack! Ein Maul voll Wein! Und das Lieblingskind der Konstanzer!	27,00 €	22,69 €
 WEISSWEINE MEDITERRAN - BIOQUALITÄT		
<input type="checkbox"/> Lugana „Catulliano“, 2018, trocken Paradebeispiel für die verspielte Leichtigkeit des italienischen Lebensgefühls. Duftet nach Apfel und Birne.	28,60 €	24,03 €
<input type="checkbox"/> Grauburgunder „Edition Anna“, 2018, trocken Ein eleganter, ganz typischer Grauburgunder mit einem angeregten Dialog zwischen fruchtigen und nussigen Aromen.	22,00 €	18,48 €
<input type="checkbox"/> Grillo „Antura“, 2018, trocken Kräftiger, animierender Grillo mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose. Eine an grüne Äpfel erinnernde Note.	20,20 €	16,97 €
<input type="checkbox"/> Sauvignon blanc „Finca Enguera“, 2017/2018, trocken Die autochthone Rebsorte Verdil ist Hauptbestand von diesem Cuvée. Noten von Wiesenkräutern und frisch geschnittenem Gras umspielen das Glas.	19,80€	16,63 €
 ROSÉ WEINE		
<input type="checkbox"/> Aufricht „Seegucker“, 2018, trocken Zarter Duft nach Frühlingslieder!	25,00 €	21,00 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Spätburgunder Rosé, 2018, trocken Beerig-blumiger Duft! Typisch kräftige Burgunderart – Lebensgenuss!	24,50 €	20,59 €

ROTWEINE BODENSEE	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Aufricht Speisemeister, 2016, trocken Rotweincuvée aus Pinot Noir und Cabernet. Brombeer, Holunder und Wildkirsche.	25,50 €	21,43 €
<input type="checkbox"/> Aufricht Spätburgunder Sophia, 2016, trocken Der legendäre Bodensee-Pinot-Noire. Schwarzkirsche und Kakao.	32,00 €	26,89 €
<input type="checkbox"/> Aufricht Spätburgunder Classic, 2016, trocken Klassischer Rotwein mit feinem Wildkirschduft.	27,50 €	23,11 €
<input type="checkbox"/> Aufrichtig Rot, Cuvée Cabernet & Pinot Noir, 2016, trocken Sinnliche Anklänge von roten und schwarzen Früchten. Zarte Vanille Note.	39,00 €	32,77 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Spätburgunder, 2016, trocken Einfacher, klassischer Weinausbau, Lagerung im großen Holzfass, Bodensee-Burgunder-Tradition.	26,00 €	21,85 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei Imperia, Cuvée Rot, 2016, trocken Tiefdunkles Kirschrot, ansprechend kräftiges, würziges Bouquet mit feinem Beerearomen und dezenter Holzfassnote.	39,50 €	33,19 €
 ROTWEINE MEDITERRAN - BIOQUALITÄT		
<input type="checkbox"/> „Mille 1“ Rosso, 2016/2017, trocken Eine Kreuzung aus den Sorten Merlot und Teroldego. Feine Nase von Veilchen und roten Johannisbeeren.	33,00 €	27,73 €
<input type="checkbox"/> Nero d'Avola Riserva „Antura“, 2016, trocken Herrliche Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen in der Nase.	20,80 €	17,47 €
<input type="checkbox"/> „Lucanto“ Montepulciano, 2016/2017, trocken Intensive Cassisfrucht, tiefgründig mit schöner Feuersteinaromatik, im Abgang durch mürbe Tannine getragen.	20,40 €	17,12 €
<input type="checkbox"/> „When We Dance“, Chianti, 2018, Tenuta, trocken Rubinrot. Reife Weichseln. Sandelholz. Zeder. Erdbeere. Balancierte Säure. Harmonische Textur. Saftige Früchte. Verspielt. Nachklingend.	30,30 €	25,46 €
<input type="checkbox"/> „Gens et Pierres“ Sud-Sud, 2018, trocken Lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten. Schmeckt intensiv nach reifer Brombeere und ist weich und geschmeidig.	19,40 €	16,30 €
<input type="checkbox"/> Vina Olabarri, Rioja, 2016, trocken Schöne, feine und zurückhaltende Frucht nach Holunder und Brombeeren. Angenehmer Stil mit viel Klasse!	29,60 €	24,88 €
 SEKT		
<input type="checkbox"/> Aufricht Secco Blanc de Blanc, trocken Frisch, fruchtig, frisch.	27,50 €	23,10 €
<input type="checkbox"/> Spitalkellerei „Bosecco“, trocken Lebendig, blumig frischer Weingenuss mit neckisch charmantem Finish.	21,50 €	18,07 €
<input type="checkbox"/> Orangen-Spritz, 0,1l Leckere, alkoholfreie Alternative.	3,50 €	2,94 €

*Gerne machen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuelles Weinangebot.
Die Preise beziehen sich auf Flaschen mit einem Volumen von 0,75 l.*



APERITIFS | LONGDRINKS

	PREISE (brutto)	PREISE (netto)
<input type="checkbox"/> Hugo Limette Minze Holunderblütensirup Prosecco Soda	6,00 €	5,04 €
<input type="checkbox"/> Aperol Spritz Aperol Weißwein oder Prosecco Soda	6,00 €	5,04 €
<input type="checkbox"/> Cuba Libre Havana Rum Coca-Cola Limette	8,00 €	6,72 €
<input type="checkbox"/> Caipirinha Pitu Limette brauner Rohrzucker	8,00 €	6,72 €

SPIRITUOSEN

<input type="checkbox"/> Absolut Vodka, 0,7l	69,00 €	57,98 €
<input type="checkbox"/> Jack Daniels, 0,7l	69,00 €	57,98 €
<input type="checkbox"/> Havana Club, 0,7l	69,00 €	57,98 €
<input type="checkbox"/> Gordons Gin, 0,7l	69,00 €	57,98 €
<input type="checkbox"/> Yeni Raki, 0,7l	69,00 €	57,98 €
<input type="checkbox"/> Hendrick's Gin, 0,7l	69,00 €	57,98 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

<input type="checkbox"/> Kaffee Creme	2,50 €	2,10 €
<input type="checkbox"/> Cappuccino	2,80 €	2,35 €
<input type="checkbox"/> Ronnefeldt Tee	2,50 €	2,10 €
<input type="checkbox"/> Heiße Schokolade	2,80 €	2,35 €
<input type="checkbox"/> Espresso	2,20 €	1,85 €
<input type="checkbox"/> Doppelter Espresso	3,00 €	2,52 €
<input type="checkbox"/> Milchkaffee	3,20 €	2,69 €
<input type="checkbox"/> Latte Macchiato	3,20 €	2,69 €

HEISSGETRÄNKE IN DER KANNE

<input type="checkbox"/> Kaffee, 1l (aus der Filtermaschine)	9,00 €	7,56 €
<input type="checkbox"/> verschiedene Ronnefeldt Teesorten, 1l	7,80 €	6,55 €

KORKGELD

<input type="checkbox"/> Wein und Sekt, 0,75l	19,00 €	15,97 €
<input type="checkbox"/> Spirituosen, 0,7l	48,00 €	40,34 €



■ SERVICE

GETRÄNKE- UND MENÜKARTEN

PREISE (brutto)

PREISE (netto)

- Getränke- und Menükarten in Schwarz-Weiß auf weißem Papier (200g) im Service inbegriffen
- Farbiger Druck auf weißem Papier (200g) 1,00 € 0,84 €

TISCHWÄSCHE UND SERVIETTEN (EVOLIN)

- Weiße Evolin-Tischdecken und Servietten. Evolin ist eine Tischwäsche, die in Eleganz und Stil nicht von textiler Tischwäsche zu unterscheiden ist. Evolin ist hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen und eine gute Wahl für die Umwelt.

PREISE (brutto)

PREISE (netto)

- Servietten (pro Stück) im Service inbegriffen
- Runde Tischdecken Ø 180 cm (pro Stück) im Service inbegriffen
- Runde Tischdecken Ø 240 cm (pro Stück) 11,20 € 9,41 €

TISCHWÄSCHE UND SERVIETTEN (STOFF)

- Stoff-Tischdecken und Servietten sind aus weißer Baumwolle. Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

PREISE (brutto)

PREISE (netto)

- Servietten (pro Stück) 2,00 € 1,68 €
- Runde Tischdecken Ø 240 cm (pro Stück) 13,50 € 11,34 €

■ WICHTIGE INFORMATIONEN



Aufträge werden zu den nachfolgenden Bedingungen ausgeführt:

- Die Preise und Speisen der Cateringmappe bieten Ihnen einen Anhaltspunkt für die möglichen Speisen und die dazugehörigen Preise. Die Preise/Speisen dieser Cateringmappe sind Richtwerte. Erst das vom BODENSEEFORUM KONSTANZ versandte Cateringangebot enthält die verbindlichen Preise.
- Das BODENSEEFORUM KONSTANZ versendet erst nach Abstimmung mit Ihnen eine konkrete Cateringempfehlung. Beim ersten Vertragsangebot wird in der Regel ein Cateringpreis von Seiten des BODENSEEFORUM KONSTANZ kalkuliert. Dieser gilt für Sie als Kalkulationsgrundlage für Ihre Veranstaltung und wird erst durch das Cateringangebot konkretisiert und verbindlich.
- Die Cateringempfehlung wird erst dann zum Vertragsbestandteil, wenn Sie den entsprechend der Cateringempfehlung angepassten Vertrag unterschrieben an das BODENSEEFORUM KONSTANZ zurückgeschickt haben. Um Ihnen bestmögliche Qualität zu bieten, behalten wir uns Änderungen der Zutaten und Garnituren aufgrund von saisonalen und qualitativen Schwankungen vor.
- Spätere abweichende Cateringwünsche werden von Seiten des BODENSEEFORUM KONSTANZ gerne entgegengenommen. Auf Basis dieser Grundlage erstellen wir eine neue Cateringempfehlung für Sie. Diese wird jedoch erst dann wirksam, wenn sie schriftlich von Ihnen und dem BODENSEEFORUM KONSTANZ bestätigt wird.
- Sollte ein Lieferantenwechsel seitens des BODENSEEFORUM KONSTANZ stattfinden oder sich Preisänderungen bei Catering und Getränken ergeben, behält sich das BODENSEEFORUM KONSTANZ vor, Ihnen ein überarbeitetes Cateringangebot zukommen zu lassen.
- Änderungen des Caterings Ihrerseits können wir lediglich bis 28 Tage vor Veranstaltung garantieren.
- Die genaue Personenzahl müssen Sie uns schriftlich bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen.
- Eine Reduzierung der Personenzahl ist anschließend nicht mehr möglich. Die bis 14 Tage vor der Veranstaltung dem BODENSEEFORUM KONSTANZ bekannte Zahl Ihrer Gäste/Teilnehmer ist Grundlage der Speisen- und Getränkekalkulation, sowie der Rechnungsstellung.
- Aufstockungen der Personenzahl innerhalb der 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung können nur in enger Abstimmung mit dem BODENSEEFORUM KONSTANZ und seinem jeweiligen Caterer erfolgen. Sollte dies der Fall sein, werden wir Ihnen die zusätzlich anfallenden Kosten selbstverständlich auf Basis des Cateringangebots berechnen.
- Gerne können Sie die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Sollten Sie dies in Betracht ziehen, so geschieht es ausschließlich auf Ihre eigene Verantwortung. Gleiches gilt auch für die Übernahme eingebrachter Speisen und Getränke. In jedem Fall muss hierzu eine vorherige schriftliche Vereinbarung erfolgen.
- Reklamationen, insbesondere über Speisen, sind am Veranstaltungstag dem Serviceleiter des BODENSEEFORUMS mitzuteilen. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Nachprüfungsmöglichkeiten nicht akzeptiert werden.
- Der Service ist in dem Preis für die Speisen nicht enthalten.

Stand Januar 2020, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.