

Romantik Hotel Johanniter-Kreuz
Johanniterweg 11
88662 Überlingen - Andelshofen

Unsere
Hochzeitsmappe



„Liebe besteht nicht nur darin, dass man einander ansieht,
sondern, dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“

-Antoine de Saint-Exupéry-

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Stehempfang	3
Menüvorschläge	
- Traditionsmenüs	4
- Genießer Menüs	5
- Schlemmer Menüs	6
- Vegetarische Menüs	7
- Büffet	8
Unsere Veranstaltungsräume	10
- Wintergarten	
- Bauernstüble	
- Großer Veranstaltungssaal	
Wissenswertes rund ums Fest	11
Die Übernachtung	12
Alles zur Abrundung Ihres Tages	13



Stehempfang

	Preis in €uro
<u>Variation 1</u> Canapé pro Person 3 Stück	9,90
<u>Variation 2</u> Canapé pro Person 2 Stück Suppe nach Saison	12,90
<u>Variation 3</u> Canapé pro Person 1 Stück Suppe nach Saison Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing	16,00
<u>Variation 4</u> Canapé pro Person 2 Stück Suppe nach Saison Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing Wan Tan/Frühlingsrollen	20,50
<u>Variation 5 -Asiatisch-</u> Wan Tan Sushi Sashimi Frühlingsrollen Sumsum Glasnudel Suppe Gemüsedip mit asiatischen Soßen	21,90

Traditions Menüs

Traditionsmenü 1 (€uro 37,00)

Kraftbrühe „Royal“

Kalbsrahmbraten mit frischem Gemüse
und handgeschabten Spätzle

Himbeergrütze mit Vanilleeis

Traditionsmenü 2 (€uro 35,00)

Geräucherter Schwarzwälder Schinken
mit Melonenperlen und Portwein, dazu Toast und Butter

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Brokkoli und Mandelreis

Pochierter Pfirsich mit Pistazienparfait

Traditionsmenü 3 (€uro 39,00)

Kraftbrühe mit Profiterols

Schweinelendchen im Blätterteig
mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelvariation

Kokosnuss-Parfait mit Pistazieneis

Traditionsmenü 4 (€uro 42,00)

Kapuzinerkresseschaumsuppe

Perlhuhnbrüstchen mit Pfifferlingen,
Selleriemus und Macairekartoffeln

Gebrannte Crème Brûlée mit Zitronenthymian und Mandeln

Genießer Menüs

Genießer Menü 1 (€uro 42,00)

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Zitronenvinaigrette

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Spätburgunder Rotwein-Soße
mit Maisgriesschnitte

Weißes Ingwer-Parfait auf Aprikosensoße

Genießer Menü 2 (€uro 44,00)

Poulardenterrine im Karottenmantel

Zanderfilet auf Hummersoße
mit Spinatnudeln

Marmorierte Mousse au Chocolat auf Himbeercoulis

Genießer Menü 3 (€uro 48,50)

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Meerrettich-Creme Fraîche

Rehnüsschen unter der Walnusskruste
mit Preiselbeersoße und Schupfnudeln

Topfensoufflé mit exotischen Früchten in Passionsfruchtsoße

Genießer Menü 4 (€uro 51,00)

Bodenseefischterrine mit Kräuter-Creme Fraîche, Toast und Butter

Pfifferlingscremesuppe

Schweinelendchen im Blätterteig
grüne Pfeffersoße, verschiedene Gemüseplatten,
Kroketten und Herzoginkartoffeln

Exotische Fruchtterrine mit Cassis-Espuma

Schlemmer Menüs

Schlemmer Menü 1 (€uro 57,00)

Rehterrine auf Quittengelee an einem Salatbouquet

Seeteufelmedaillon in Safransoße dazu hausgemachte Nudeln

Barbarie-Entenbrust
in Orangensoße mit Maisplätzchen

Grünes Apfelsorbet mit Carpaccio von der Mango

Schlemmer Menü 2 (€uro 62,00)

Bodenseefischsuppe

Gefüllte Felchenfilets auf Blattspinat mit Basmatireis

Sorbet von Safran und Zitrone

Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße
und hausgemachten Nudeln

Honig- und Burgundereis auf Cappuccinospiegel

Schlemmer Menü 3 (€uro 61,00)

Terrine von Lachsforelle und Zander
auf Gurkenschäum und Selleriestroh

Wachtelbrüstchen auf Perlgraupenrisotto

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

Schokoladensoufflé auf Pfirsich-Himbeerspiegel

Vegetarische Menüs

Vegetarisches Menü 1 (€uro 34,00)

Ziegenfrischkäse
mit Chicorée und Basilikum

Sellerieschnitzel „Wiener Art“ im Pistazienmantel
dazu Auberginenpüree
und gelbe Paprikasauce

Orangeneissoufflé mit Grand Marnier

Vegetarisches Menü 2 (€uro 36,00)

Olivenölerrine mit Schmorpaprika
und Olivenpüree

Saisonpilze à la crème
mit Kräutercrêpes

Marmoriertes Mousse mit Schoko Sabayon

Vegetarisches Menü 3 (€uro 38,00)

Junge Wildkräutersalate
mit Topinambur- Chips und Kerbelöl

Kartoffel- Pastinakengratin
auf Morchelsauce

Gratinierte Walderdbeeren
mit Passionsfrucht und Sorbet

Unser Warm-Kaltes

Büffet

Standard Büffet:

- Verschiedene Gemüsesalate
- Geflügelsalat mit Reis
- Rindfleischsalat
- Räucherfischplatte
- Schinkenplatte
- Roastbeef
- Rehragout mit Preiselbeeren und handgeschabten Spätzle
- Blattsalate
- Matjessalat
- Krabbensalat
- gebeizter Lachs
- Lendchenterrine
- Schwäbische Maultaschen in der Brühe
- Eistorte
- Frischfruchtsalat

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die oben genannten Büffets erst ab einer Gästeanzahl von 20 Personen anbieten. Sollte das eine oder andere Produkt gerade nicht bezogen werden können, wird es von uns durch ein gleichwertiges ersetzt.

Büffet Erweiterungen

Erweiterug 1:

- Ganzer Lachs am Stück
- kalter Rehrücken
- Lammkeule „Provinzial“
- Bodenseefischterrine
- Perlhuhnbrüstchen mit Mango
- Kalbsmedaillons mit gebackenen Früchten und Curry
- Zweierlei Schokoladenmousse

Erweiterung 2:

- Gänseleber mit Madeira Gelée
- Ganzer Hummer mit Seezungenröllchen
- Topfenknödel mit exotischer Fruchtsoße

Preis pro Person:

	Preis in €uro
Standard Büffet	42,00
Standard Büffet mit Erweiterung 1	48,50
Standard Büffet mit Erweiterung 1 und 2	53,00



Unsere Veranstaltungsräume

Wintergarten:

- 4,00m x 8,30m
- 2,45m Raumhöhe
- bis zu 20 Personen



Bauernstüble:

- 4,80m x 7,70m
- 2,50m Raumhöhe
- bis zu 30 Personen



Großer Veranstaltungssaal:

- 11,10m x 7,70m
- 2,65m Raumhöhe
- bis zu 60 Personen



Wissenswertes rund ums Fest

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen oder bestimmte Weine selbst mitbringen?
Oder einfach etwas länger feiern als gewöhnlich?

Hier finden Sie alle notwendigen Informationen rund ums Fest:

Menükarten	kostenlos
Blumenschmuck einfach	kostenlos
Blumengestecke	ab 10,00 Euro je Gesteck
Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen	2,00 Euro pro Person
Korkgeld für selbst mitgebrachte Weine	15,00 Euro je Flasche
Nachtzuschlag ab 0:00 Uhr bis 02:00 Uhr	80,00 Euro je Stunde
Nachtzuschlag ab 02:00 Uhr	120,00 Euro je Stunde

Gerne unterbreiten wir Ihnen nach Auswahl Ihres Wunschmenüs eine Weinempfehlung passend zu den Speisen.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Menükarten sowie Blumenschmuck mitbringen; wir bitten hier um kurze Information.

Bitte beachten Sie, dass bei Veranstaltungen ab 20 Personen 4 Wochen vor Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 1.000,- Euro zu leisten ist; bei Veranstaltungen ab 50 Personen beträgt diese 2.000,- Euro.



Die Übernachtung

Genießen Sie wundervolle Stunden in unserem traditionsreichen Haus
und lassen Sie sich verwöhnen!

Preis pro Nacht und Person in €uro

<u>Einzelzimmer im Stammhaus</u> mit Dusche	93,00
<u>Doppelzimmer im Stammhaus</u> mit Dusche	82,00
<u>Doppelzimmer im Stammhaus</u> mit Wanne	88,00
<u>Doppelzimmer in der Luisenhöhe</u> mit Dusche oder Wanne, Safe und teilweise Balkon	104,00
<u>Juniorsuite in der Luisenhöhe</u> mit Badewanne, Safe, Balkon und Wohnbereich	110,00
<u>Gartenzimmer</u> mit Whirlwanne, Safe, Echtholzboden und Blick in den Garten	104,00

Alle Zimmer verfügen über WC, Telefon, TV mit Sky-Zugang und Minibar.

Alles zur Abrundung Ihres Tages

Schiffahrt

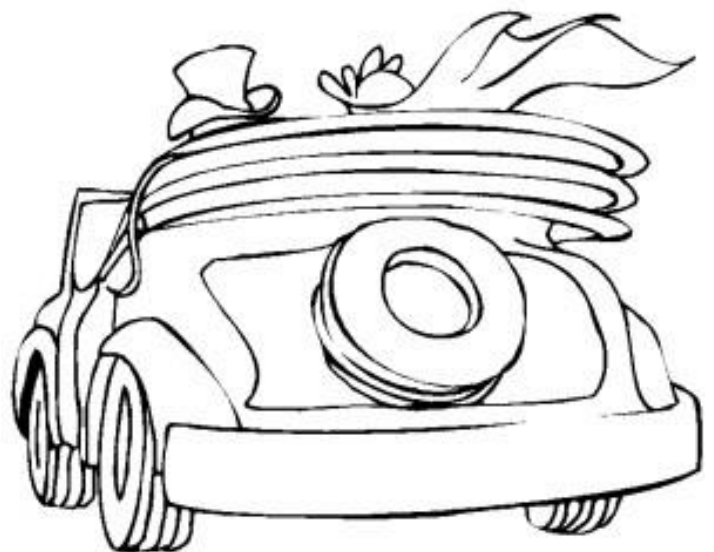
- Hans Held
Tel.: 07551 60853
- Heidegger Schiffbetrieb
Tel.: 07551 66463
- Katamaranfahrten
Tel.: 07541 9238389

Autos

- Verleih von Stretch Limousinen mit Chauffeur
www.hollywood-classics.de
- Hochzeitslimousinen
www.see-limo.de
- Oldtimervermietung Werner Neu
www.mietoldtimer-werner-neu.de

Kutschen

- Fahrstall Zimmermann, Singen
Tel.: 07731 41813
- Paul Müller, Deisendorf
Tel.: 07551 2417



Blumen

- Blumenhaus Herfurth
Tel.: 07551 4820
- Flower Power
Tel.: 07551 9470954
- Blumen Peter
Tel.: 07551 9470954



Friseur

- Friseur Gräbener, Nußdorf
Tel.: 07551 62495
- Friseur Riemer, Überlingen
Tel.: 07551 938823

Hochzeitstorten

- Konditorie Popp Überlingen
Tel.: 07551 4532
- Schindler's Feine Confiserie
Tel.: 07551 970800 (Owingen)
oder 07551 944033 (Überlingen)



Trauringe

- Die Zwei Schmuck GmbH
Tel.: 07551 67098
- SchmuckWerk Felizitas Deffner
Tel.: 07551 9474046
- Holzer Goldschmiede
Tel.: 07551 61525

Tanz & Musik

- Gerhard Stütze (Alleinunterhalter)
07586 280
- Kuno Kürner (Pianist)
0711 63284
- Stefan Seige, „Jumbo & Big Daddy“ (Gesangsduo)
07551 64428
- Robert Bartha (Piano & Sänger)
0152 26671402
- Gianni Dato (Musiker & Sänger)
07544 71348

Tauben

- Walter Sauter
Tel.: 07545 1541



Feuerwerk

- Pyrotec Bodensee, Bernd Bommer
Tel.: 07551 80054

Fotos

- Fotofachgeschäft Lauterwasser, Überlingen
www.foto-lauterwasser.de
- Hochzeitsfotografie Andreas Kronauer
www.andreaskronauer.com
- Patrick Weber – Hochzeitsfotograf
www.picture-of-emotion.de
- Andrej Ziegler
www.fotograf-vom-bodensee.de

