

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

**Sektempfang** klassisch mit Riesling Sekt, Sekt-Orange und Orangensaft  
wird nach Verbrauch berechnet

Hagnauer Secco blanc, Winzerverein Hagnau	0,75l	€ 39,00
Hagnauer Secco rosé, Winzerverein Hagnau	0,75l	€ 41,00
Schloss Meersburg Sekt, Brut Flaschengärung, Staatsweingut Meersburg	0,75l	€ 53,00
Orangensaft	1,0 l	€ 9,50

Variation 1 € 12,00  
Canapé pro Person 3 Stück

Variation 2 € 14,00  
Canapé pro Person 2 Stück  
Suppe nach Saison

Variation 3 € 18,00  
Canapé pro Person 1 Stück  
Suppe nach Saison  
Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing

Variation 4 € 22,00  
Canapé pro Person 2 Stück  
Suppe nach Saison  
Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing  
Wan Tan/Frühlingsrollen

Variation 5 -Asiatisch- € 24,00  
Wan Tan  
Sushi  
Sashimi  
Frühlingsrollen  
Sumsum  
Glasnudel Suppe  
Gemüsedip mit asiatischen Soßen

# *Traditions Menüs*

---

## Traditionsmenü 1 (€uro 37,00)

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

\*\*\*

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Brokkoli und Mandelreis

\*\*\*

Pochierter Pfirsich mit Pistazienparfait

## Traditionsmenü 2 (€uro 42,00)

Kraftbrühe „Royal“

\*\*\*

Kalbsrahmbraten mit frischem Gemüse  
und handgeschabten Spätzle

\*\*\*

Himbeergrütze mit Vanilleeis

## Traditionsmenü 3 (€uro 44,00)

Kraftbrühe mit Profiterols

\*\*\*

Schweinelendchen im Blätterteig  
mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelvariation

\*\*\*

Kokosnuss-Parfait mit Pistazieneis

## Traditionsmenü 4 (€uro 48,00)

Kapuzinerkresseschaumsuppe

\*\*\*

Perlhuhnbrüstchen mit Pfifferlingen,  
Selleriemus und Macairekartoffeln

\*\*\*

Gebrannte Crème Brûlée mit Zitronenthymian und Mandeln

# Genießer Menüs

## Genießer Menü 1 (€uro 46,00)

Poulardenterrine im Karottenmantel

\*\*\*

Zanderfilet auf Hummersoße  
mit Spinatnudeln

\*\*\*

Marmorierte Mousse au Chocolat auf Himbeercoulis

## Genießer Menü 2 (€uro 48,00)

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Zitronenvinaigrette

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in Spätburgunder Rotwein-Soße  
mit Maisgriesschnitte

\*\*\*

Weißes Ingwer-Parfait auf Aprikosensoße

## Genießer Menü 3 (€uro 53,00)

Hausgebeizter Norwegerlachs mit Meerrettich-Creme Fraîche

\*\*\*

Rehnüsschen unter der Walnusskruste  
mit Preiselbeerssoße und Schupfnudeln

\*\*\*

Topfensoufflé mit exotischen Früchten in Passionsfruchtsoße

## Genießer Menü 4 (€uro 54,00)

Bodenseefischterriner mit Kräuter-Creme Fraîche, Toast und Butter

\*\*\*

Pfifferlingscremesuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Exotische Fruchtterriner mit Cassis-Espuma

# *Schlemmer Menüs*

## Schlemmer Menü 1 (€uro 62,00)

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 68,00)

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 68,00)

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 39,00)

Ziegenfrischkäse  
mit Chicorée und Basilikum

\*\*\*

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

\*\*\*

Orangeneissoufflé mit Grand Marnier

## Vegetarisches Menü 2 (€uro 40,00)

Olivenöletterrine mit Schmorpaprika  
und Olivenpüree

\*\*\*

Saisonpilze à la crème  
mit Kräutercrêpes

\*\*\*

Marmorierte Mousse mit Schoko Sabayon

## Vegetarisches Menü 3 (€uro 40,00)

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:

Standard Büffet

Standard Büffet mit Erweiterung 1

Standard Büffet mit Erweiterung 1 und 2

## **Preis in €uro**

46,00

55,00

62,00



# 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	2,50 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	99,00
<u>Doppelzimmer im Stammhaus</u> mit Dusche	88,00
<u>Doppelzimmer im Stammhaus</u> mit Wanne	93,00
<u>Doppelzimmer in der Luisenhöhe</u> mit Dusche oder Wanne, Safe und teilweise Balkon	115,00
<u>Doppelzimmer Gartenblick</u> mit Whirlwanne, Safe, Echtholzboden und Blick in den Garten	115,00
<u>Juniorsuite in der Luisenhöhe</u> mit Duschwanne, Safe, Balkon und Wohnbereich	123,00

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

In der Hauptsaison von April bis Oktober  
an den Wochenenden Mindestaufenthalt von 2 Nächten.

# *Alles zur Abrundung Ihres Tages*

## Schiffahrt

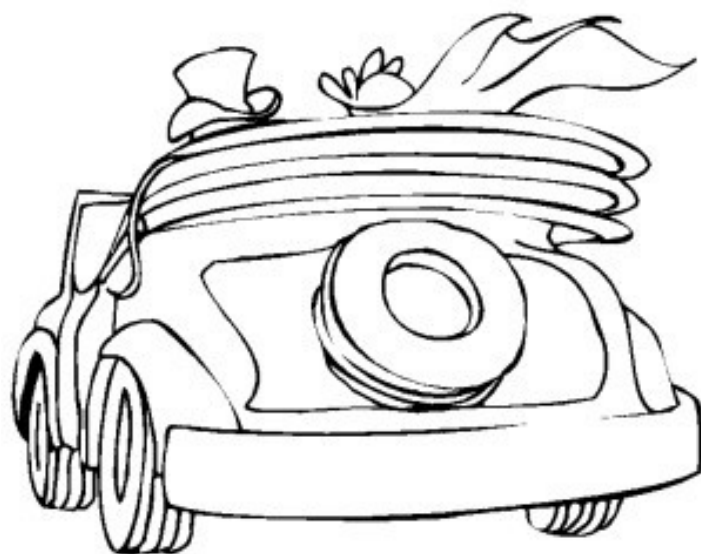
- Schifffahrtsbetrieb Held  
Tel.: 07551 60478
- CMS Schiffbetrieb  
Tel.: 07551 916904
- Katamaranfahrten  
Tel.: 07541 9238389

## Autos

- Verleih von Stretch Limousinen mit Chauffeur  
[www.hollywood-classics.de](http://www.hollywood-classics.de)
- Bodensee Limousinenservice  
[www.bodensee-limousinenservice.de](http://www.bodensee-limousinenservice.de)
- Oldtimervermietung Werner Neu  
[www.mietoldtimer-werner-neu.de](http://www.mietoldtimer-werner-neu.de)

## Kutschen

- Paul Müller, Deisendorf  
Tel.: 07551 2417
- Die See Kutsche  
Tel.: 0157 80797520



## Blumen

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



## Friseur

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

## Hochzeitstorte

- Konditorei Popp Überlingen  
Tel.: 07551 4532
- Konditorei Bergmann Owingen  
Tel.: 07551 970800



## Trauringe

- Juwelier Kitt  
Tel.: 07551 95050
- Die Zwei Schmuck GmbH  
Tel.: 07551 67098
- Glanzpunkt Überlingen  
Tel.: 07551 9494332



### Tanz & Musik

- Gerhard Stützle (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](http://www.foto-lauterwasser.de)
- Hochzeitsfotografie Andreas Kronauer  
[www.andreaskronauer.com](http://www.andreaskronauer.com)
- Andrej Ziegler  
[www.fotograf-vom-bodensee.de](http://www.fotograf-vom-bodensee.de)
- Holger Bleichschmidt  
[www.holgerbleichschmidt.de](http://www.holgerbleichschmidt.de)

