HOTEL HŒRI AM BODENSEE

BANKETTMAPPE

Hotel Hœri am Bodensee

Uferstraße 20–23
D-78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
Telefon +49 (0) 77 35 / 81 10
info@hoeri-am-bodensee.de
www.hoeri-am-bodensee.de

Inhalt

Willkommen im Hoeri	3
Impressionen	4
Veranstaltungsräume	5
Aperitif, Sekt & Champagner	7
Snacks zum Apero	8
Menü - einzelne Gänge zum Zusammenstellen	10
Buffet - einzelne Gänge zum Zusammenstellen	15
Menüempfehlungen von Küchenchef Jörg Hentzgen	20
Kurzinformation HOERI	22
Gut zu wissen A-Z	23
Impressionen	29

Herzlich willkommen im HŒRI

Die einmalige Lage der Halbinsel Höri zog viele Künstler und Literaten auf der Suche nach Inspiration an.

Aber nicht nur Künstler und Literaten suchen die schönen Plätze am Bodensee um zu genießen und das Leben zu feiern.

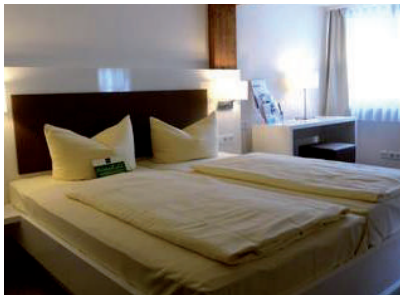
Ein solch herrliches Plätzchen ist unser HOERI direkt am Bodensee.

Wir heißen Sie auf das Herzlichste willkommen und laden Sie in unser wunderbares Ambiente zum Wohlfühlen und Genießen ein.

Erleben Sie Ihr persönliches Fest im Hoeri.

Ihre

Familie Siegfried Schaffer und das Hoeri Team



Restaurant SEENSUCHT

Das Restaurant mit Blick auf den See kann als Teilbereich exklusiv vor Sie vorbereitet werden.

Maße: 5,1 m x 9 m,
Bestuhlung:
Tafeln für 6 – 8 Gäste, Blocktafel für max 25 Gäste

Restaurant FISCHER-STUBE

In unserer Fischerstube feiern Sie im kleinen Kreis und unter sich.

Maße: 5,2 m x 6,2 m,
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Tafel für 10 – 20 Gäste
Einzelne Tische für jeweils 04 – 08 Gäste
Personenzahl: max. 22 Gäste

Restaurant BRASSERIE

Maße: 3,15 m x 11,8 m

Bestuhlungsmöglichkeiten:
U-Form, T-Form, Einzeltische, Block
Tafel für max. 18 – 20 Gäste
Personenzahl: max. 70 Gäste

FESTSAAL

Maße:13,5 m x 12 m

Bestuhlungsmöglichkeiten:
U-Form
runde Tische für 6 – 9 Pers.
Personenzahl: max 100 Gäste

SEETERRASSE

Maße:16 m x 10 m
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Runde Tische, T-Form,
U-Form, Block, Tafel
Personenzahl für
max. 120 Personen

SEELOUNGE

Maße: 30 m x 25 m
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Biergarten
Stehtische
Lounge Möbel
Max. 150 Personen

Aperitif

Der Gastgeber schätzt den Aperitif zum Empfang, damit die Gäste nicht mit leeren Händen warten, bis alle eingetroffen sind.

In den Sommermonaten lädt unsere Seeterrasse mit herrlichem Blick auf dem Untersee oder ganzjährig unsere Lobby ein.

Selbstverständlich kann der Aperitif auch direkt im Restaurant gereicht werden.

Aperitif à la carte

Campari Soda [2]	4 cl	€ 5,10
Campari Orange [2]	4 cl	€ 5,40
San Bitter mit Orangensaft oder Soda	9 cl	€ 4,80
Sandeman Sherry extra dry / medium	5 cl	€ 4,40
Sandeman Port Tawny Sandemann red/ white	5 cl	€ 4,30
Martini Dry [1] / Bianco [1] / Rosso [1]	5 cl	€ 4,60
Pernod [2]	4 cl	€ 4,50
Glas Kir	0,1 l	€ 4,70
Peche Mignon	0,1 l	€ 5,20
Boseecco Bodenseeperlwein, Q.b.A., Spitalkellerei Konstanz, Bodensee	0,1 l	€ 4,90
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis	0,25 l	€ 6,60
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Eis	0,25 l	€ 6,60
Hausbowle der Saison	0,25 l	€ 5,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,25 l	€ 6,60

Sekt & Champagner

Boseecco Bodenseeperlwein, Q.b.A., Spitalkellerei Konstanz, Bodensee	0,75 l	€ 24,50
Prosecco Villa Sandi D.O.C., trocken, Italien	0,75 l	€ 28,50
Veuve Clicquot	0,75 l	€ 75,00
Ponsardin Champagné, Brut, Reims, Frankreich	0,375 l	€ 34,00
Taittinger Champagner, Brut, Reims, Frankreich	0,75 l	€ 75,00
Taittinger, Rosé Champagner, Brut, Reims, Frankreich	0,75 l	€ 89,00

Snacks zum Apero

Canapees

Frischkäsecréme
Brie mit Feigensenf
Olivenpesto mit Parmesan
Tomate-Mozzarella

pro Canapee 1,60 €

***

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Marinierte Eismeergarnelen
Matjestartar mit Ingwerconfit

pro Canapee 1,80 €

***

Rinderfilettartar
Kalbsrückencanneloni
Honigschinken mit Ei
Schwarzwälder Schinken mit Melone

pro Canapee 2,00 €

Tramezzini

Gekochtes Ei und Gewürzgurke
Frischkäsecréme mit Kräutern
Tomate-Mozzarella

pro Tramezzini 3,00 €

***

Thunfischcréme mit Salatgurke
Gebeizter Lachs mit Salat
Geräucherte Forelle mit Meerrettich

pro Tramezzini 3,40 €

***

Bodenseesalami und Rucola
Hähnchenbrust mit Frischkäse
Gekochter Schinken mit Tomate

pro Tramezzini 3,80 €

Fingerfood „süß“

Kalter Hund
Schneewittchentörtchen
Topfen-Heidelbeer-Melange

pro Teil 1,90 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Snacks zum Apero

Petit Four´s

Sushi-Garnele
Sushi-Hähnchen
Lachscréme
Entenrilette

pro Petit Four 2,90 €

***

Délice

Krustentier
Champignon
Karotte-Sellerie
Rote Beete

pro Délice 2,90 €

***

Quiches

Süßkartoffel-Shitake
Oliven-Paprika
Lorraine

pro Quiches 2,00 €

***

Gebäck

Quinoa-Spinat-Küchlein
Paprika-Käse-Muffin
Terijakigarnelen-Küchlein

pro Gebäck 4,50 €

***

Satespieße

Hähnchen
Rindfleisch
Schwein

pro Spieß 2,50 €

***

Fingerfood „süß“

Schokoladentarte, Apfeltarte, Beerenfruchttarte, Zitronentarte
Sushi, Schokoladenmuffin, Zitronenmuffin, Heidelbeermuffin
Mango-Rübli-Törtchen, Kirschtörtchen, Grapefruittörtchen

pro Teil 2,90 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Menü - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Eine Menü, ein Buffet oder ein Buffet/Menü ganz nach Ihren Wünschen.
Nachfolgend unsere Auswahl an feinen Gerichten aus Einzelbausteinen für Ihr individuelles Essen.
Entscheiden Sie sich ganz nach Ihren Vorlieben und Wünschen
für ein köstliches Essen aus mindestens drei Gängen.

Vorspeisen

mit Fisch und Meeresfrüchte

Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Linsengelee
mit Rucola und Dill-Senf-Créme
9,00 €

***

Törtchen von der Räucherforelle mit Kräutermousse
Forellenkaviar und Blattkräutersalat
10,50 €

***

Krustentierdélice mit Amaranth an Gurkenspaghetti und Limettensauce
12,00 €

***

Bodenseefelchenfilet (nach Verfügbarkeit) im Kräutermantel gebacken
mit Sauce Tartar und fein gezupften Blattsalaten in Höriapfelessigvinaigrette
11,00 €

***

Marinierte und sautierte Riesengarnelen auf Rucola mit Kirschtomaten
14,00 €

***

Hausgebeizter Lachs nach Ihren Wünschen
„Graved / Sternanis / Caipirinha“ mit kleinem Gemüserösti und Dill-Senfsauce
12,00 €

***

Jacobsmuscheln mit mediterranen Gemüsen im Tomatengelee
Kerbel-Crème Fraîche
16,00 €

***

Leicht gelierte Bouillabaisse mit Fenchelespuma und confierter Lachsforelle
12,00 €

mit Fleisch

Dome von der Gänseleber mit Trüffel an Mangochutney und Hefegebäck
14,00 €

***

Landschweinterrine mit Petersiliengelee, kleinem Blattsalatarrangement
und milder Kümmel-Majorancréme
9,00 €

***

Gekochtes Schäufele im Rauchgelee mit Zwiebelmousse und Sauerkrautchutney
11,00 €

***

Marinierte Honigmelone in Pommerysenf mit Orange und Schwarzwälder Schinken
8,00 €

***

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Menü - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Vitello Tonnato mit Romanasalat
11,00 €
***
Roastbeef „kalt serviert“ mit Remouladensauce und kleinem Blattsalat
11,00 €
***
Wildpastete mit Preiselbeeren, schwarzen Nüssen und Feldsalat
12,00 €
***
Getrüffeltes Mille Feuille vom Maishähnchen auf geschmortem Chicorée
13,00 €

vegetarisch

Gegrillte Paprika mit Mangold im Zucchinimantel
an Pesto und Parmesanknusperblatt
8,00 €
***
Törtchen vom Ziegenkäse mit Tomate auf marinierten Pilzen
11,00 €
***
Dreierlei Gemüsemousse auf Safransauce mit frittiertem Koriander
9,00 €
***
Gefüllte und eingelegte mediterrane Gemüse mit italienischer Salami und Oliven
9,00 €
***
Salat vom heimischen Spargel (in der Saison) mit Wurzelgemüsevinaigrette
13,00 €
***
Carpaccio vom Hokkaidokürbis (in der Saison)mit eigenem Chutney
und gerösteten Kernen
7,00 €
***
Kräutersaitlinge mit Frühlingslauch und Shitakevinaigrette auf Mienudelsalat
11,00 €
***
Marinierte Blattsalate in Höriapfelessigvinaigrette mit frischen Kräutern
Croutons und gerösteten Kernen
7,00 €
***
Klassischer gemischter Salat von Gemüsen und Blattsalaten nach Marktangebot
7,50 €
***
„Brotsalat“
geröstetes Ciabatta auf Ratatouillesalat mit Oliven, gekochtem Ei und Eisbergsalat
8,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Menü - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Suppen

Cappuccino von geräucherten Fischen mit Steinbeißer im Salbei-Baconmantel
6,00 €

***

Klare Bouillabaisse mit klassischer Einlage und Riesengarnele
7,50 €

***

Hummerschaumsuppe mit Vanille und Ingwer
7,00 €

***

Kraftbrühe nach Ihren Wünschen
„Rind / Kalb / Geflügel / Wild“ mit Ihren besten Einlagen
6,00 €

***

Kalbsvelouté mit frischen Kräutern und Geflügelpralinen im Sesammantel
7,00 €

***

Tom-Yam-Suppe mit Ingwer, Pilzen und Hühnchen
7,00 €

***

Selleriecrémesuppe mit Trüffel
6,00 €

***

Tomatenrahmsuppe mit pikantem Knusperblatt
5,00 €

***

Steinpilzrahmsuppe mit eigener Einlage
7,00 €

***

Schaumsuppe von Kartoffel und Lauch mit frischem Majoran
5,00 €

***

Parmesanschaumsuppe mit Kräutern
5,00 €

Hauptgänge (Menüzwischengänge) mit Fisch

Zandermedaillon Tomaten-Safransauce, grünem Spargel und Risotto
26,00 € (18,00 €)

***

Lachstranche unter der Kräuterkruste mit Nudeln
und glasierten Gemüsen nach Marktangebot
22,00 € (14,00 €)

***

Bodenseehechtklösschen auf Kartoffelmousseline mit Kräutern
und Gemüsestroh
19,00 € (11,00 €)

***

Saiblingsfilet mit Spinat im Nudelblatt gebraten auf geschmorten Alblinsen
22,00 € (14,00 €)

***

Filet von Dorade Royal in Tymianbutter gebraten an Gnocchi
und asiatischem Letscho
23,00 € (16,00 €)

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Menü - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Hauptgänge mit Fleisch

Rinderrücken „rosa am Stück gebraten“ mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
24,00 €

***

Filet vom Hegauer Landschwein mit Rahmsauce, handgeschabten Spätzle
und Saisongemüsen
21,00 €

***

Maishähnchenbrust mit Nudeln und Ratatouille
19,00 €

***

Zweierlei vom Wild „Reh, Wildschwein oder Hirsch“
(Reh oder Wildschwein, nach Verfügbarkeit vom Jäger Erwin Graf)
mit Feigenrotkraut, Wacholderschaum und Serviettenknödel
24,00 €

***

Lackierte Barbarieentenbrust mit Kaffee und Honig
oder geschmorte Barbarieentenkeule
an Macairekartoffeln und papriziertem Weißkohl
22,00 €

***

Geschmorte und getrüffelte Rinderschaufel mit Ricottagnocchi
und Romanesko
21,00 €

Hauptgang (Menüzwischengang) ohne Fleisch und Fisch

Pilze nach Marktangebot in Rahm mit frischen Kräutern und Serviettenknödel
21,00 € (14,00 €)

***

Gemüsesoufflé mit Broccoli an warmem Tomatenchutney mit Mango und Quinoa
19,00 € (12,00 €)

***

Gefüllte Zucchini auf Artischocken-Gemüseragout mit Weizen
17,00 € (11,00 €)

***

Spaghetti in cremiger Parmesan-Pinienkernsauce mit gehobelten Egerlingen
16,00 € (10,00 €)

***

Gemüse-Paella mit Karottenstroh
14,00 € (8,00 €)

***

Kräuterrisotto mit Auberginenpiccata und Tomaten-Sauce
16,00 € (10,00 €)

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Desserts

Weißes Mokkatörtchen auf exotischen Fruchtcoulis mit Vanillerahmeis
9,00 €

***

Höriapfelsorbet mit warmem Apfelstrudel und Zimtsauce
7,00 €

***

Bittersüße Träne von der Schokolade mit Rieslingsüppchen und Mangoragout
12,00 €

***

Panna Cotta an Obstsalat mit Minze und Orangenrahmeis
9,00 €

***

Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit flambierten Früchten
(Beerenfrüchten in der Saison)
13,00 €

***

Erlesene Sorbets unserer Patisserie auf Mascarponecréme
7,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Buffet - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Vorspeisenbuffets

„Rustikal“

Reichhaltige Auswahl an Blatt,-angemachten und Rohkostsalaten
mit frisch geschnittenen Tomaten, Gurken und Paprika
verschiedenen Dressings, gerösteten Kernen, gehacktem Ei
frischen Kräutern und Croutons
8,50 €

***

„Mediterran“

Blattsalatbüffet mit verschiedenen Dressings und Ingredienzien
Antipasti mit eingelegten und gefüllten Gemüsen, Oliven
mediterrane Salami, Pesto, Parmesan am Stück mit 12 Jahre altem Balsamico
Tête de Moine, mediterrane Schinken und frische Melone
14,00 €

***

„Leicht“

Großes Blattsalat und Feinkostsalatbüffet
Roastbeef mit Remouladensauce, Vitello Tonnato
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Gegrillte Gemüse mit Parmesan, Büffelmozzarella mit Tomaten und Pinienkernen
17,00 €

***

„Exklusiv“

Großes Salatbüffet mit allem was das Herz begehrt
Rauchfischterrine, Lachssülze und Zanderterrine mit Kräutersauce
Ziegenkäse-Tomatenterrine, Gemüseterrine und Kartoffelmousse mit Paprikasauce
Tafelspitzsülze, Perlhuhnterrine und Gänseleberterrine mit Preiselbeeren
19,00 €

***

„Gala“

Großes Feinkost und Blattsalatbüffet
Rehrücken am Knochen mit Mangochutney
Lachs an der Gräte mit Sahnemeerrettich
Kalbsfilet in Kalbsglacegelee mit Belugakaviar
Rinderfiletartar „klassisch zubereitet“
Russische Eier mit Felchenkaviar und Bodenseesalami
Sushi mit Wasabicréme, eingelegtem Ingwer und Sojasauce
Gebackene Garnelen mit süßer Chillisauce
Rauchlachsroulade mit Dill-Senfsauce
Hähnchenroulade mit Tomatencréme
Gebackener Fetakäse mit Pesto
Gefüllte Kirschtomaten mit Mozzarella
28,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Buffet - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Suppen

(bitte wählen Sie eine Suppe)

Italienische Ministrone mit Parmesan
4,00 €

***

Kraftbrühe mit Kräuter, Flädle und Gemüse
4,00 €

***

Bananen-Currysuppe
5,50 €

***

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran
4,00 €

***

Zwiebelsuppe mit Kräutern und Croutons
4,00 €

Fisch

(Preise verstehen sich inklusive einer Gemüse und einer Sättigungsbeilage)

Zanderbäckchen im Blätterteig mit Safransauce
15,00 €

***

Rotbarsch mit Kräuterkruste und Weißweinsauce
9,00 €

***

Buttermakrelenmedaillons mit roter Paprikasauce
9,00 €

***

Ragout von Lachs und Garnele mit Meeresfrüchten in Zitronensauce
15,00 €

***

Welstranchen mit Pilzsauce
17,00 €

***

Fischnockerln mit Dill und Krustentiersauce
12,00 €

***

Steinbeißermedaillons mit Kirschtomaten in Noilly Pratsauce
15,00 €

***

Gratin vom Barsch in Pestorahm
11,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Buffet - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Für den Hauptgang im Buffet wählen Sie bitte mind. 2; wir empfehlen die Wahl von drei Hauptgängen.

Fleisch

(Preise verstehen sich inklusive einer Gemüse und einer Sättigungsbeilage)

Geschmorter Rinderschaufelbraten in Rotwein-Zwiebeljus
14,00 €

***

Picatta von der Landputenbrust mit Tomatensauce
11,00 €

***

Sauerbraten vom Wild nach Marktangebot mit Preiselbeeren
19,00 €

***

Gesottenes Kalbfleisch in milder Meerrettichsauce
14,00 €

***

Schweinekrustenbraten in Kümmel-Biersauce
114,00 €

***

In Rotwein gegartes Maishähnchen mit Champignons und Perlzwiebeln
15,00 €

***

Lammragout mit Knoblauch und Rosmarin
16,00 €

***

Schweinefiletmedaillon mit Rahmsauce
12,00 €

ohne Fisch und Fleisch

Gefüllte Paprika mit Kräuter-Olivencrumble in Pinienkernsauce
9,00 €

***

Gratinierte Törtchen von Kartoffel und Steinpilzen mit Schnittlauchsauce
8,00 €

***

Gulasch von Kartoffeln mit Kürbis, Pastinaken, Karotten und Paprika
8,00 €

***

„verlorenes Ei“ im Glas mit Trüffel und Kartoffelstampf
9,00 €

***

Pilzcurry mit Mienudeln in asiatischen Aromen
9,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit. Fragen Sie uns einfach.

Buffet - einzelne Gänge zum Zusammenstellen

Bitte wählen Sie Gemüse- oder Sättigungsbeilage

Büffetbeilagen

Tomaten-Kräuterreis
Basmatireis mit Ingwer
Cremige Perlgraupen
Kartoffelgratin
Petersilienkartoffeln
Macairekartoffeln
Kartoffelknödel
Kartoffelsoufflé
Gnocchi
Schupfnudeln
Grießschnitte
Spaghetti
Polentatörtchen
Nudeln
Ricottaravioli
Serviettenknödel
Bratkartoffeln
Spätzle

Büffetgemüse

Gemüse nach Marktangebot
Blumenkohl in Polnisch Butter
Bohnen mit Speck
Ratatouille
Peperonata
Rahmsauerkraut mit Chili
Apfelrotkraut
Beluga-Linsengemüse
Wurzelgemüse
Kohlrabi
Bayrisch Kraut
Paprika-Fenchelgemüse
Zucchini in Tomatenrahm
Pilze
Lauch mit Szechuanpfeffer
Leipziger Allerlei
Gemüse in asiatischen Aromen Rahmspinat

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit. Fragen Sie uns einfach.

Dessertbüffets

„richtig gut und lecker“
Erlesene Rahmeis und Sorbets unserer Patisserie
warme Strudel von Apfel, Birne und Topfen mit Vanillesauce
Obstsalat
9,00 €

***

„mehr davon“
Schokoladenmousse, Frankfurter Törtchen, Panna Cotta
Mango-Papayamousse im Baumkuchenmantel, Tiramisu
Frische Früchte
14,00 €

***

„exklusiv“
Délice von Kokos mit Himbeergelee
Macadamiamousse mit Mirabelle
Pistazie mit Joghurt
und Schokolade mit Kirschwasser
Tobleronemousse, Mangomousse, Passionsfruchttörtchen
Exotische Früchte
16,00 €

***

„alles im Glas“
Schokoladen-Ingwermousse, Mascarponecréme mit Aprikosenragout
Rhabarberstreuselkuchen, Crème Brûlée, Crispy Chocolate
Tahiti-Vanillecréme, Kakaobohnencréme, Sweet and Sour
Acerola-Kirsch und Stracciatella, Passionsfruchtcréme
Mouse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle
19,00 €

Mitternachtssnacks

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Brot und allerlei Senf
4,00 €

***

3 Nürnbergerle „Regensburger Art“ mit Sauerkraut im hellen Wecken
5,00 €

***

Currywurst mit drei Saucen in unterschiedlichen Schärfegraden mit Semmel
5,00 €

***

Deftig-pikante Gulaschsuppe mit Brot
4,00 €

***

Hühner-Nudeleintopf mit Baguette
3,50 €

***

Mini-Döner
6,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit. Fragen Sie uns einfach.

Menüempfehlungen von Küchenchef Jörg Hentzgen

Spezialmenü „Ufer 24“

Gruß aus der Küche

***

Buchweizensushi
„Lachsforellennigiri / Saiblingsmaki / Gurken-Californiaroll“
mit Ingwer und frischem Meerrettich

***

Cappuccino von Zuckererbsen
mit Minze und gerösteter Chorizo

***

Spaghetti
in getrüffelter Pilzcarbonara
mit confierten Kirschtomaten

***

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
mit Kartoffelbaumkuchen, Wacholder-Limettenrahm
und gerösteten Karotten

***

Gebackene Feige
an dunklem Schokoladenkuchen mit Tonkabohnensauce

58,00 €

Spezialmenü „Hoeri“

Gruß aus der Küche

***

Sternanis gebeizter Lachs
mit Zwiebelchutney und Babyspinatsalat

***

Klare Tomatenkraftbrühe
mit geräuchertem Büffelmozzarella

***

Gebackene Steinpilze
auf cremigem Risotto

***

Kalbsfilet mit Petersilienfarce im Tramezzinimantel
mit getrüffelten Gemüsen, Kartoffelmousseline und Korianderjus

***

Exotischer Fruchtsalat unter der Bisquitdecke mit Mangosorbet

68,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Menüempfehlungen von Küchenchef Jörg Hentzgen

Spezialmenü „Seensucht“

Gruß aus der Küche

***

Glasierte Wachtelbrust auf Gänsestopflebercréme
mit karamellisierter Ananas

***

Rucolaschaumsuppe
mit warm geräuchertem Waller

***

Riesengarnelenpraline im Brickteigvermicelles
mit eigener Velouté und Vanille

***

Medaillon vom Rinderfilet unter der Macadamiakruste
mit grünem Spargel und Nudeln

***

Kokosfrühlingsrolle und Zitronengrasrahmeis
mit kleinem Früchtesaté und süß-pikantem Dip

72,00 €

Spezialmenü „Fischerstube“

Dreierlei Gruß aus der Küche

***

Angebratenes Sashimi
vom geangelten roten Thunfisch im Zitronenpfeffermantel
mit Kaviar vom fliegenden Fisch und Portulak

***

Sautierte Entenstopfleber
mit geflämmtem Brioche, Apfelkompott
und Balsamicoglace

***

Steinbutttranche unter der Kartoffelhaube
im klaren Tomatensud mit Safran

***

Passionsfruchtsorbet
mit frischen Beerenfrüchten und „Maisel´s“ aufgegossen

***

Gefüllte Taube
auf geröstetem Blumenkohl mit Tomate, Petersilie
und gebackener Polenta

***

Champagnermousse
mit Joghurt-Bananenrahmeis
auf Ananascarpaccio in Grenadin

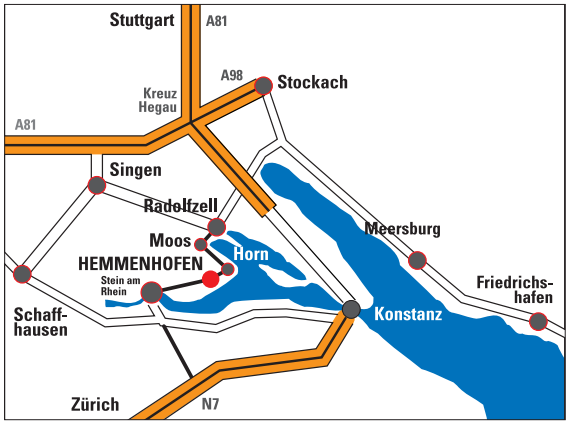
79,00 €

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit.
Fragen Sie uns einfach.

Kurzinformation

Adresse
HOERI AM BODENSEE
78343 Gaienhofen / Hemmenhofen
Telefon 0 77 35 / 81 10
Telefax 0 77 35 / 81 12 22
www.hoeri-am-bodensee.de
info@hoeri-am-bodensee.de

Lage



- auf der Halbinsel Höri, direkt am Bodensee zwischen Konstanz und Schaffhausen
- Autobahnabfahrt A 8/A 81 Singen-Radolfzell 15 km

Mit dem Auto
- 40 Minuten von Konstanz
- 90 Minuten Stuttgart

Mit der Bahn:
- Bahnhof Radolfzell 12 km
- Bahnhof Stein am Rhein 8 km

Mit dem Flugzeug
- Flughafen Stuttgart 166 km
- Flughafen Zürich 64 km
- Flughafen Friedrichshafen 70 km

Entfernungen der umliegenden Städte
- Radolfzell 13 km
- Konstanz 35 km
- Stuttgart 166 km
- Zürich 64 km

Hotel
80 Zimmer in verschiedenen Kategorien
Bad/Dusche, WC, Fön, Durchwahl-telefon, Zimmersafe, Kabel-TV, WLAN, Schreibtisch, Nichtraucherzim-mer, teilweise mit Balkon/Terrasse/Seeblick

Gastronomie
Wintergarten „Seensucht“ mit Seeterrasse
Auswahl an regionalen und internationalen Spezialitäten in gepflegter Atmosphäre

Veranstaltung
5 individuell gestaltete Räume von 8 bis 100 Personen

Sport / Freizeit
- große Liegewiese mit Seezugang
- Beauty-Farm „Babor Spa“
- Hallenbad, Solarium, Sauna
- Wander- und Joggingwege
- Wasserski, Segeln, Bootsverleih
- Kanu und Kajak
- Fahrradverleih

Ihr Kontakt für eine Beratung

Frau Angelika Schaffer
Inhaberin/ Veranstaltung & Verkauf
info@hoeri-am-bodensee.de
Tel.: 07735/811-0
Fax: 07735/811-222

Herr Siegfried Schaffer
Inhaber/ Restaurant & Personal
info@hoeri-am-bodensee.de
Tel.: 07735/811-0
Fax: 07735/811-222

Frau Dolores Orendi
Direktorin
Orendi@hoeri-am-bodensee.de
Tel.: 07735/811-0
Fax: 07735/811-222

Besuchen Sie uns auf unserer Internetpräsenz

www.hoeri-am-bodensee.de

GUT ZU WISSEN .....

A-Z	Leistung / Inhalt
Abbau	Der Abbau der mitgebrachten Dekoration sollte nach Ende der Veranstaltung erfolgen; andere Absprachen sind je nach Verfügbarkeit möglich.
Abrüstzeit (max. 2 Stunden)	Für Veranstaltungen, die nach 01.00 Uhr enden, berechnen wir einen Personalzuschlag von € 200,00 für die Abrüstzeit (Aufräum- und Reinigungsarbeiten)
Geschäftsbedingungen	Diese finden Sie in den Downloads unserer Homepage www.hoeri-am-bodensee.de
Ansprechpartner	Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Show-Einlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.
Aufbau	Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen 1 Woche vorher, je nach Belegung mitteilen. Bei unsicherem Wetter teilen Sie uns 24 Stunden vor Veranstaltung mit, welche Bereiche für Ihr Fest vorbereitet werden dürfen. Sollte dies im Anschluss wieder geändert werden, behalten wir uns vor, eine Umbaupauschale von € 400,00 in Rechnung zu stellen
Bar	Eine mobile Bar kann gerne im Festraum zur Verfügung gestellt werden. Aufbaukosten € 150,00, Getränke nach Verbrauch
Beamer / Leinwand	ist gerne im Innenbereich möglich; € 50,00 Leihgebühr
Blumen	und andere Dekorationen können Sie gerne mitbringen oder über unsere Floristen am Ort bestellen: Gärtnerei Denz, Hauptstraße 19 in Wangen, Tel. 07735 719 oder Gärtnerei Ruhland, Strandweg 2 in Horn, Tel. 07735 2098
Buffetdauer	Die Buffets bleiben je nach Gästeanzahl ca. 1,5 - 2,5 Stunden aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.
Catering	Selbstverständlich können auch Speisen zum Empfang oder Kuchen / Torten mitgebracht werden. Bitte berücksichtigen Sie, dass in diesem Falle die Haftung für uns entfällt.

Dekoration	Können Sie gerne selbst organisieren; Fehlt Ihnen noch die passende Idee für das Dekorationskonzept? Fragen Sie hier: Hochzeitshaus-Böblingen Hauptstraße 26 I 71093 Weil im Schönbuch bei Böblingen Telefon 0160 5519346 I Telefax 07721 2060281 E-Mail: info@hochzeitshaus-bb.de oder Hochzeitshaus Tuttlingen Simone Zimmermann Sterntalerweg 32 78532 Tuttlingen Telefon: (07461) 70 37 325 Mobil: (01577) 84 30 584 www.hochzeitshaus-tuttlingen.de
Details Absprache	Für Ihr Hochzeitsfest machen wir in der Regel einen Termin für die Detailsabsprache - ca. 5 - 6 Monate vor dem Termin. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.
Feuerwerk	Ein Feuerwerk auf dem Gelände ist je nach Saison gestattet; Kontakt dafür: Herr Paolo Mezzullo, Grenzlandstraße 13; 78244 Gottmadingen, 0773/ 487 10 47 07734/ 487 10 48 0171/ 4 749 428 info@me-fire.de
Fotograf	Gerne können wir Ihnen Fotografen empfehlen: Lukas Maier FOTO-WÖHRSTEIN OHG August-Ruf-Str. 24 78224 Singen Tel.: (07731) 69888 Fax.: (07731) 60486 Mail: studio@foto-woehrstein.de Internet : www.foto-woehrstein.de Tina´s Foto-Service Inh. Martina Bohner Fotografin D-78343 Gaienhofen 07735 / 938000 Foto Huber Poststraße 3 78315 Radolfzell am Bodensee 07732 55251
Freie Redner - Trauung	finden Sie ein gutes Angebot im Hochzeitsportal Bodensee; unsere Empfehlung: Alfons Koller - Tel. (07531) 33 249 oder mobil Mobil: (0176) 62 65 06 04
Freie Trauung	Eine Freie Trauung kann bei uns sowohl auf der Terrasse als auch in einem der Veranstaltungsräume stattfinden. Wir empfehlen hierzu Festbänke mit weißen Hussen; Bereitstellung à € 5,50 pro Person Sonnenschutz € 150,00 pro Zelt
Gästezahl	Die definitive Personenzahl (Erwachsene und Kinder - Kinder inkl. Alter der Kinder bis 12 Jahre) benötigen wir als Garantiezahl bis 05 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese Zahl dient zur Bestellung der Ware und wird als Mindestzahl zur Abrechnung zugrunde gelegt. Andersfall gilt die vorher zuletzt genannte Zahl

Gedeckgeld	Für externe gelieferte Speisen berechnen wir für den entstehenden Aufwand ein Teller- bzw. Korkgeld. Für mitgebrachte Torten/Kuchen beträgt dies z. B. € 5,00 pro Person
GEMA	Gebühren klären Sie bitte direkt mit der von Ihnen engagierten Musik;
Geschenke	Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese nach Rücksprache mit unserer Restaurantleitung gerne am nächsten Morgen abholen; um Missverständnisse vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am selbst Abend mitzunehmen.
Haftung für Eigentum der Gäste	Für eingebrachtes Gut übernehmen wir keine Haftung
HOTEL	Auch das Bett zu Ihrer Hochzeit können wir Ihnen anbieten. Für Ihre Familie und Gäste richten wir ein Zimmerkontingent ein. Aus diesem Pool können die Gäste bis 2 Monate vor Termin die Zimmer buchen. Danach gehen alle nicht reservierten Zimmer an das Hotel zurück.
Kinder	Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Hochzeit anwesend sind und ob Kindersitzkissen für Stühle benötigt werden. Hochstühle stehen nur in einer beschränkten Anzahl (max. 3 x) zur Verfügung. Gerne empfehlen wir außerdem bei Interesse folgende Kinderbetreuung: GlücksKinder - Kindereventagentur Christine Prinz Georg-Friedrich-Händel Str. 7 88677 Markdorf Telefon: (0176) 32 02 92 29 glücks-kinder.net
Kinderberechnung	Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, ab 6 Kindern empfehlen wir ein einheitliches altersgerichtes Kindermenü. Bei Pauschalen und Buffets berechnen wir Kinder wie folgt: Kinder bis 5,9 Jahre kostenfrei; Kinder zwischen 6 und 11,9 Jahren bezahlen die Hälfte.
Kinderraum	Spiel- und / oder Schlafraum für Kinder können wir gerne mit einplanen; € 150,00 Raummiete pro Raum einschließlich TV/DVD und Malutensilien sowie Betten
Kinderstühle	nach Verfügbarkeit kostenlos
Kirche	Katholische Kirchengemeinde Höri Kirchgasse 4 78343 Gaienhofen Tel.: 07735/2034 Fax: 07735/939722 kath.pfarramt.horn@t-online.de , www.kath-höri.de oder evangelische Kirchengemeinde auf der Höri vertreten durch den amtierenden Pfarrer nachrangig dem / der Vorsitzenden des Kirchengemeinderates Gütebohlweg 4 D 78343 Gaienhofen Telefon 07735 - 2074 Email: gaienhofen@kbz.ekiba.de

Korkgeld	Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit Ihren eigenen Wein mitzubringen. Pro Flasche 0,75 l verrechnen wir € 18,00 Korkgeld
Küche - Servicepauschale	In Ihrem Menüpreis ist eine Servicezeit von sechs Stunden für Ihre Veranstaltung enthalten. Ab der siebten Stunde berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale (unabhängig von Personenzahl und Uhrzeit). Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend. Diese sind mittags von 12 bis 14 Uhr von abends von 18 bis 21.30 Uhr. Die Küchenpauschale außerhalb dieser Zeit: pro Mitarbeiter € 45,00
Künstlerraum	Kann gerne zur Verfügung gestellt werden: € 150,00 inkl.
Lautsprecheranlage mobil	€ 100,00 inkl. Aufbau - ohne Techniker und Musik
Menükarten	Können wir gerne für Sie erstellen im Layout vom Hotel € 3,50 je Karte
Musik	Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ‘s. Genügend Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Das technische Equipment wird von Band oder DJ selbst mitgebracht. In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt. Auf- und Abbauzeiten werden bei der Detailabsprache geklärt. mr. mac´s party team DJ-Service & Events http://www.mrmac.de Endersbacher Straße 42 70374 Stuttgart Tel +49 711 787478 15 Fax +49 711 787478 22 oder Kern Entertainment Hans-Peter Kern Hegaublick 9 78333 Stockach Fax: 07771 / 62553 Mobil: 0170 9185786 info@kern-entertainment.de www.kern-entertainment.de Musik darf in den Veranstaltungsräumen bis 02.00 Uhr spielen; ab 1.00 Uhr in Zimmerlautstärke aus Rücksicht auf unserer andere Gäste
Parkplätze	stehen zur Verfügung
Preise	die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von derzeit 19 %
Raummiete	€ 450,00 pro Tag für den Raum Brasserie; € 900 für den Raum Festsaal, Nebenabsprachen dazu sind möglich (ab 2017)
Rechnungsstellung	Wenn die Raumreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, bitten wir um ein Depot in Höhe von 200,00 bei Buchung. Eine weitere Anzahlungsrechnung in Höhe von 50 % des geschätzten Umsatzes senden wir ca. 3 Wochen vor der Hochzeit zu. Die Endabrechnung wird nach Veranstaltungsende zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Schifffahrt	kann gerne gebucht werden bei Harald Lang Schifffahrt Lang www.schifffahrtlang.de Erbringstr. 24 78343 Horn Tel.07735-8891 Fax 07735-8831 Handy 0171-6817427 oder Schifffahrt Baumann Roland Baumann, Brunnengasse 3, 78476 Allensbach Telefon: 07533/98848 Telefax: 07533/998721 www.schifffahrtbaumann.de
Selbstzahler	Speisen und Getränke buchen wir auf Gesamtrechnung. Es ist uns nicht möglich, Selbstzahlerveranstaltungen anzubieten
Sperrstunde	Aufgrund der Regelungen im Arbeitszeit-Schutzgesetzt sind Veranstaltungen in unserem Haus auf ein Ende von 03.00 Uhr begrenzt
Sperrzeit	Bei uns können Sie bis 03.00 Uhr feiern. Wir berechnen ab 1.00 Uhr einen Nachtzuschlag von € 200,00 pro Stunde (2017)
Standesamt	in Gaienhofen: Gemeindeverwaltung Gaienhofen Rathaus, Im Kohlgarten 1, 78343 Gaienhofen Telefon: 07735 8180
Stuhlbänder	zur Husse kann gerne in den individuellen Farben bestellt werden; Pro Band inkl. Anbringen und Reinigung € 2,50
Stuhl Hussen	Stellen wir Ihnen für die Stühle im Festsaal zur Verfügung. Weiße Stuhlhussen à € 7,50. Im Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten
Tanzfläche extra	im Festsaal vorhanden; kostenfrei, im Raum Brasserie extra Aufbau € 250,00 pauschal
Taxi / Fahrservice	auch hier arbeiten wir mit verlässlichen Partnern: Löble Reisen GmbH Bernhardsgasse 14 78337 Öhningen-Wangen Telefon +49 77 35.31 38 Telefax +49 77 35.14 36 info@loeble-reisen.de www.loeble-reisen.de oder das Besondere: Topstar Limousinenservice, Ralf Hesse, Hermann-Hesse-Weg 10, 78343 Gaienhofen, Tel. 0171 6476332
Teppich	für den Einzug der Braut zur Trauung im Hoeri kann gerne von uns organisiert werden; Kosten ca. € 180,00 inkl. Auf- und Abbau
Tischgestaltung / Tischordnung / Tischkarten	Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Servietten eingedeckt. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten.
Tischhussen	können für die runden Tische im Festsaal gerne angemietet werden € 11,50 inkl Anbringen und Reinigung

Torten	und weitere Kuchen können gerne mitgebracht werden; s. Gedeckgeld. Dazu haben wir auch den richtigen Kontakt für Sie: Torten-Paradies Sandra Brumm Brüelstrasse 19 78462 Konstanz oder Konditorei Rosen, Hauptstraße 122, 78343 Gaienhofen-Horn Telefon: 7735 9377877 Tel: 07531-282 61 55 Mobil: 0170 - 188 40 39 Email: info@torten-paradies.com Internet: www.torten-paradies.com oder Konditorei Rosen Hauptstraße 122, 78343 Gaienhofen-Horn Telefon: 07735 9377877
Vegetarier & Allergiker	Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns darauf ein.
Weddingplaner	Möchten Sie bei der Planung und/oder Durchführung Ihrer Hochzeit begleitet werden? Auch hierfür haben wir den richtigen Kontakt: Wedding-Planer Bodensee Marija Peic Am Briel 65 78467 Konstanz Telefon: +49 (0) 75 31 - 45 49 941 e-mail: service@wedding-planer- bodensee.de
Wetter - Kapriolen	Das Wetter entscheidet, wo Ihr Fest stattfinden - drinnen oder draußen. Diese Entscheidung müssen Sie 24 Stunden vor Veranstaltung treffen. Sollte im Anschluss eine Änderung erfolgen, berechnen wir eine Umbaupauschale in Höhe von € 400,00