

Herzlich Willkommen

im



Leckere Vielfalt...



**...unsere Menü- und Büfett-Vorschläge
für Ihren Anlass**

Begrüßung	1
3-Gänge-Menüs	2 - 5
4-Gänge-Menüs	6
5-Gänge-Menü	7
Vegetarische Gerichte	8
Drei-Länder-Büfett	9
Italienisches Büfett	10
Festbüfett „Löchnerhaus“	11
Unsere Lieferanten	12
Wichtige Hinweise	13

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Strandhotel Löchnerhaus auf der Insel Reichenau und damit für ein familiär geführtes 4-Sterne-Hotel mit Restaurant und Veranstaltungsräumen interessieren.

„Die Schönheit der Dinge liegt im Auge dessen, der sie betrachtet.“

David Hume

Gemäß diesen Worten möchten wir Ihnen und Ihren Gästen im Strandhotel Löchnerhaus glückliche Stunden bereiten.

Deshalb beraten wir Sie nach vorheriger Terminabsprache gerne bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs oder -büfetts.

Wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses behilflich.

Genießen Sie mit Ihren Gästen die feine regionale Küche mit frischen Zutaten direkt von der Insel Reichenau.

Lassen Sie gemeinsam die Seele baumeln und entdecken Sie die unvergleichliche Lage, die einzigartige Atmosphäre und den Charme des Strandhotels.

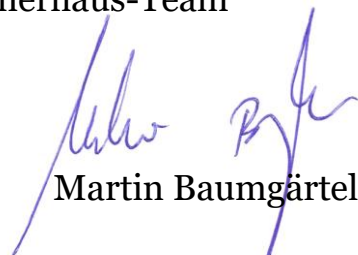
Für Fragen und Wünschen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Familie Baumgärtel und das Löchnerhaus-Team



Maren Baumgärtel



Martin Baumgärtel

ab 15 Personen

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Gemüsewürfeln

Schweinefilet in Blätterteig
auf Rahmchampignons
Reichenauer Gemüse und Kartoffelkrusteln

Pochierter Bodenseeapfel
mit Calvados-Sabayon und Walnusseis

Menüpreis pro Person: 38,70 €

Menü 2

Reichenauer Kräutersüppchen
mit Croûtons und Kresse

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Kirschsauce
Reichenauer Gemüse und Macaire-Kartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen
mit Passionsfruchtsorbet

Menüpreis pro Person: 41,70 €

ab 15 Personen

Menü 3

Currycremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Piccata von der Lachsforelle
auf Butternudeln und Tomaten-Kräuter-Sauce
Ratatouille-Gemüse

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person: 41,90 €

Menü 4

Reichenauer Tomatensuppe
mit Pesto-Sahne

Rosa gebratenes Roastbeef - *am Stück*
Sauce Bearnaise und frische Kräutersaitlinge
Reichenauer Gemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachtes weißes Schokoladen-Mohn-Mousse
mit Mango-Chili-Salat

Menüpreis pro Person: 42,70 €

ab 15 Personen

Menü 5

Geräuchertes Saiblingsfilet
Sahnemeerrettich
Salatbouquet mit Himbeer-Nussöl-Dressing

Gebrautes Schweinefilet mit glasierten Äpfeln
Calvados-Sauce
Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Variation von braunem und weißem Schokoladenmousse
mit verschiedenen Früchten

Menüpreis pro Person: 43,60 €

Menü 6

Hausgebeizte Lachsforelle
auf Avocado-Grapefruit-Salat
Reichenauer Pflücksalat in leichtem Senf-Dressing

Gebraute Maispouardenbrust gefüllt mit Pilzen
auf einer Polenta-Schnitte und Pflaumensauce
Reichenauer Gemüse

"Geeiste Reichenau" mit warmen Kirschen

Menüpreis pro Person: 46,60 €

ab 15 Personen

Menü 7

Reichenauer Kirschtomaten-Brot-Salat
mit Rucola und Hohentengener Mozzarella
in Basilikumvinaigrette mit Pinienkernen

Duett von Felchen und Saibling
- *Felchenfilet gebraten und Saiblingsfilet gedünstet* -
Kräuter- und Safransauce
Reichenauer Gemüse und Butterkartoffeln

Panna cotta im Weckglas
mit Fruchtsauce der Saison

Menüpreis pro Person: 43,70 €

Menü 8

Variation von Parmaschinken und italienischer Salami
mit Melone und kleinem Salatbouquet

Gebratenes Kalbsrückensteak mit frischen Champignons
Dijon-Senfsauce
Reichenauer Gemüse und Butterspätzle

Hausgemachtes Grand Marnier-Parfait
mit Orangen-Kiwi-Salat

Menüpreis pro Person: 50,50 €

ab 15 Personen

Menü 9

Cremesuppe von frischem Meerrettich mit Räucherlachsstreifen

2 Riesengarnelen im Kartoffelmantel auf Gemüse-Kräuter-Ragout

Im ganzen gebratenes Kalbsfilet mit sautierten Kräutersaitlingen

Portweinsauce

Gebrautes Gemüse und Tomatennudeln

Variation von Sorbets mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person: 59,10 €

Menü 10

Felchen-Etagere "Löchnerhaus"

- *Geräuchertes Felchenfilet, Felchenknusperle und kleiner Rösti mit Felchenkaviar -*

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Frischkäse-Nocken

Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

Balsamicosauce

Ratatouille-Gemüse und Gnocchi

Joghurt-Limetten-Creme auf einem Hippenblatt

Ragout von frischem Obst der Saison

Menüpreis pro Person: 62,00 €

ab 15 Personen

Menü 11

Hausgemachte Entenleberterrine
mit Kumquats-Kompott
Reichenauer Pflücksalat in Himbeer-Nussöl-Dressing
Brioche

Kleine Reichenauer Bouillabaise
Safranisierte Fischbrühe
mit Fisch- und Gemüseeinlage

Risotto mit Ziegenfrischkäse
vom Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Tomaten und Oliven, geriebener Parmesan

In Spätburgunder pochiertes Rinderfilet
auf Kartoffelrösti mit Senf-Sabayon
gegrilltes Gemüse

Hausgemachte Toblerone-Mousse
auf Ananas-Carpaccio

Menüpreis pro Person: 71,90 €

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen, Brioche	11,90 €
Verschiedene Antipasti	10,70 €
Gemischter Salat der Reichenau	6,40 €

Suppen

Reichenauer Gemüsecremesuppe mit Croûtons	6,00 €
Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pilzen	6,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Dill	6,00 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Baguette.

Hauptgerichte

Gemüseteller „Löchnerhaus“ <i>Verschiedene frische Inselgemüse, sautierte Pilze, Grilltomate</i> Zerlassene Butter, Schnittlauchkartoffeln	16,90 €
Kräutersaitlinge in Käse-Ei-Hülle gebraten mit Tomatensauce auf Reichenauer Spitzpaprika, Pestonudeln	18,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Apfel-Birnen-Kompott, gemischter Salat der Reichenau	14,80 €
Hausgemachte Kartoffel-Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahne, gemischter Salat der Reichenau	20,80 €
Risotto mit Ziegenfrischkäse <i>vom Biolandhof Natürlich vom Höchsten</i> Tomaten und Oliven, geriebener Parmesan	15,30 €

ab 35 Personen

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsewürfeln
(auf Wunsch am Tisch serviert)

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich
Hohentengener Mozzarella mit Reichenauer Kirschtomaten
Marinierter Tafelspitz in Gemüsevinaigrette

Warme Gerichte

Gebratenes Felchenfilet, Dillsauce
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Sahnesauce
Spinattortelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken
Reichenauer Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Butterkartoffeln

Salate

Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Schweizer Wurst-Käse-Salat

Käse

Käse aus den Bio-Käsereien
*Demeter Hofgut Heggelbach
und Biolandhof Natürlich vom Höchsten*
Trauben und Nüsse

Dessert

2 Sorten Eis nach Wahl
Beerengrütze mit Vanillesauce
Karamellköpfl

Brot

Brotauswahl, Brötchen, Butter

Büfettpreis pro Person: 40,50 €

ab 35 Personen

Suppe

Tomatencremesuppe mit Pestosahne
(auf Wunsch am Tisch serviert)

Kalte Vorspeisen

Verschiedene Antipasti

Coppa und Mailänder Salami

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern -

Meeresfrüchtesalat

Warme Gerichte

Osso Bucco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben -

Gebratenes Doradenfilet unter einer Käse-Kräuter-Kruste

Saltim Bocca vom Schweinerücken, Tomaten-Kräuter-Sauce

Gemüselasagne

Ratatouille-Gemüse, Tagliatelle, Gnocchi, gebratene Risolée-Kartoffeln

Salate

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Artischockensalat

Käse

Italienischer Schafskäse mariniert mit Pesto

Mozzarella mit Balsamico-Tomaten, Käsebrett mit Weintrauben und Oliven

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

2 Sorten Eis nach Wahl

Salat von frischen Früchten

Brot

Brotauswahl, Brötchen, Ciabatta, Butter

Büfettpreis pro Person: 46,50 €

ab 35 Personen

**Bei diesem Büfett werden Vorspeise und Suppe am Tisch serviert.
Den Hauptgang, die Salate und das Dessert mit Käse
stellen wir als Büfett für Sie bereit.**

Vorspeise

Wählen Sie Ihre Vorspeise aus den Menüs 5 bis 8 oder aus dem vegetarischen Teil.

Suppe

Wählen Sie Ihre Suppe aus den Menüs 1-4, 9 und 11 oder aus dem vegetarischen Teil.

Warme Gerichte

Bodenseefisch-Auswahl - *gebraten und gedünstet* -, Dillsauce
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Im Ganzen gebratenes Roastbeef, Sauce Bearnaise
Gemüsetorte, Kräutersauce
Reichenauer Gemüseauswahl, Risotto, Spätzle, Kartoffelgratin

Salate

Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat mit Pilzen
Waldorfsalat mit Ananas und Nüssen

Käse

Tête de Moine - *Mönchskopfkäse* -
Käse aus den Bio-Käsereien *Demeter Hofgut Heggelbach*
und Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Weintrauben, Radieschen, Oliven

Dessert

Creme Caramel
Dunkles und weißes Schokoladenmousse
2 Sorten Eis nach Wahl
Salat von frischen Früchten

Brot

Brotauswahl, Brötchen, Ciabatta, Butter

Büfettpreis pro Person: 55,00 €

Brot und Brötchen	Bäckerei Stader, 78479 Reichenau Laib & Seele, 78479 Reichenau
Eier	Hönighof, 78357 Mühlingen
Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Fleischwaren	Firma Färber, 88512 Mengen
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut Heggelbach
Ziegenkäse	Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Mozzarella	Latticini & Mozzarella Melillo, 88367 Hohentengen
Lebensmittel allgemein, Spezialitäten	C & C Netzhammer, 78462 Konstanz
Meeresfische, Krusten- und Schalentiere, Spezialitäten	Frischeparadies Moll, Stuttgart
Wild	Wildgenossenschaft Höri
Edelbrände Senft	88682 Salem-Rickenbach
Spitalkellerei Konstanz	78462 Konstanz
Weingut Aufricht	88719 Meersburg-Stetten
Weingut Clauß	79807 Lottstetten-Nack
Weingut Engelhof	79801 Hohentengen
Weingut Kartause Ittingen	CH 8532 Warth
Weingut Rebholz	78343 Gaienhofen
Weingut Dr. Heger	79241 Ihringen / Kaiserstuhl
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzergenossenschaft Hagnau	88709 Hagnau
Winzergenossenschaft Reichenau	78479 Reichenau

- In diesen Vorschlägen sind keine saisonalen Gerichte wie z. B. Spargel, Kürbis oder Wild enthalten. Wenn Ihr Anlass in einen solchen Zeitraum fällt, können und werden wir gerne darauf eingehen.
- Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü oder -büfett bei einer persönlichen Besprechung im Löchnerhaus zusammen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns unter 07534 - 8030.
- Sättigungsbeilagen werden nach Bedarf nachgereicht. Sollten Sie einen Nachservice für Gemüsebeilagen, Fisch oder Fleisch wünschen, berechnen wir einen Aufpreis.
- Informationen über enthaltene Allergene senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.
- **Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.**
Im Hauptgang können Sie natürlich Unterschiede machen, um Vegetarier oder Fisch-Esser zu berücksichtigen.
- Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen, die Büfetts ab 35 Personen.
- Nach verbindlicher Bestellung ist eine kostenfreie Absage mit den folgenden Fristen möglich:
 - Veranstaltungen an Wochentagen bis 4 Wochen vor dem Termin.
 - Veranstaltungen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 8 Wochen vor dem Termin.
 - Änderungen der Personenzahl sollten spätestens 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
 - Danach fallen Stornierungskosten an. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGB, die Sie online einsehen können. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu.
 - Die Absage ist grundsätzlich schriftlich per Post, Fax oder E-Mail vorzunehmen.
- Die Zahlung bei Einzel- oder Gesamtrechnung erfolgt am Tage der Veranstaltung oder nach Erhalt der Rechnung mit 14 Tagen Ziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu zahlen.
Zur Abrechnung von festlichen Veranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren.
- Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der Marktlage Preise kurzfristig ändern können.
- Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Bewirtungs- und Veranstaltungsvertrag ist Konstanz.

Preise: Stand Februar 2020 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!