

# Herzlich Willkommen

im



## Menü- und Büfett-Vorschläge für Ihren Anlass

Strandhotel Löchnerhaus, An der Schiffslände 12, 78479 Insel Reichenau  
Telefon: 07534 - 803-0, [www.loechnerhaus.de](http://www.loechnerhaus.de), [info@loechnerhaus.de](mailto:info@loechnerhaus.de)

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 Welt gehört dem, der sie genießt!

Giacomo Leopardi

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 -büfets.

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.

Ihr Strandhotel Löchnerhaus-Team

# Festliches Menü – ab 15 Personen

Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus bis zu drei verschiedenen Gerichten auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

## Menü-Suppen

<b>Rinderkraftbrühe   Flädle   Gemüse</b> Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	8 €
<b>Rote Beete Suppe   Ziegenfrischkäse</b> Allergene: Milch, Sellerie	7 €
<b>Kräutercremesuppe   Croutons   Kresse</b> Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	7 €
<b>Tomatensuppe   Sahne   Pesto</b>  möglich Allergene: Milch, Schalenfrüchte	7 €

## Menü-Vorspeisen

<b>Gebeizte Lachsforelle   Senfmousse   Pflücksalat</b> Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	16 €
<b>Comturey-Schinken   Focaccia   Rucola</b> Allergene: Gluten-Weizen, Schwefel, Senf	12 €
<b><u>Löchnerhaus Etagere</u></b> Geräucherter & gebeizter Fisch Kalbfleisch   Saiblings Creme   Kapern Tomate   Mozzarella   Basilikum Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf	19 €
<b>Burrata   Tomate   Rucola   Röstbrot</b> Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	13 €
<b>Zucchini   Tomaten   Aubergine   Pflücksalat</b>  Allergene: Schwefel, Senf	11 €
<b>Blattsalat   Rohkost   Croûtons</b>  möglich Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	6 €

## Menü-Zwischengänge

Zanderfilet | Champagnerkraut | Speck | Trauben 18 €  
Allergene: Antioxidationsmittel, Gluten-Weizen, Fisch, Konservierungsstoffe

Kalbsravioli | Zitronengras | Salbei | Grana Padano 20 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

## Menü-Hauptgänge

Schweinefilet-Medaillons | Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle 25 €  
Allergene: Antioxidationsmittel, Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Phosphat, Sellerie

Roastbeef | Sauce Bearnaise | Kräutersaitlinge | Gemüse | Kartoffelgratin 35 €  
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Kalbsrücken | gegrilltes Gemüse | Kartoffel-Ravioli 34 €  
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Entenbrust | Pflaumensoße | Vanille-Karotten | Macaire-Kartoffeln 28 €  
Allergene: Milch, Sellerie

Bodensee-Felchen- & Saiblingsfilet | Weißweinsoße | Gemüse | Bandnudeln 26 €  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Lachsforellenfilet | Ratatouille | Kartoffelgnocchi 27 €  
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen

Zanderfilet | Risotto | Rote Beete | Grana Padano 29 €  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Ravioli | Ziegenfrischkäse | Honig | Thymian | Walnussbutter 17 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Mozzarella | Tomate | Grana Padano  möglich 15 €  
Allergene: Milch

Quiche | Champignon | Lauch | Kräuterquark  möglich 12 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

## Menü-Nachspeisen

**Schokoladentarte | Sauerrahm Eis**  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

9 €

**Cheesecake Törtchen | Karamell**  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

8 €

**Mousse | Weiße & Dunkle Schokolade | Obst**  
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

9 €

**Geeiste Reichenau | Vanille-Parfait | Blue Curaçao**  
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

8 €

**Panna Cotta | Kompott**  möglich  
Allergene: Schalenfrüchte

8 €

# Festliches Büfett – ab 30 Personen

Aus den folgenden Komponenten können Sie sich Ihr individuelles Wunsch-Büfett zusammenstellen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihre Favoriten, wir werden Ihnen anschließend ein passendes Angebot zukommen lassen.

## **Büffets ab 39 € pro Person enthalten:**

Ein reichhaltiges Salat-Büfett, drei Hauptgänge, vier Beilagen & große Gemüseauswahl und drei Desserts nach Wahl.

Gerne servieren wir Ihnen vorab eine Vorspeise oder Suppe, sprechen Sie uns darauf an.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

## Büfett-Vorspeisen

Schinken | Salami | Essiggemüse

Allergene: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Phosphat, Schwefel, Senf

3 €

Roastbeef | Remouladensoße | Kalbfleisch | Saiblings Creme

Allergene: Fisch, Milch, Senf

5 €

Geräucherte Fische | Meerrettich & Senf-Dill-Soße

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Senf

5 €

Lachs Crêpes

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Senf

4 €

Tomate | Mozzarella | Rucola

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

4 €

Antipasti-Gemüse 

Allergene: Schwefel, Senf

4 €

## Büfett-Salate

Blatt- & Pflücksalate

Rohkostsalate

Brotkorb

Butter | Aufstriche

Essig-Öl-Dressing | Joghurt-Dressing | Hausdressing

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

## Büfett-Hauptgänge

**Schweinefilet Medaillons | Pilzrahmsouße**

Allergene: Milch, Sellerie

**Hähnchenbrust | Rahmsouße**

Allergene: Milch, Sellerie

**Schweinerückensteaks | Kräuterbutter**

Allergene: Milch

**Geschmorte Rinderbacken | Bratensoße**

Allergene: Milch, Sellerie

**Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsouße**

Allergene: Milch, Sellerie

**Roastbeef im Ganzen | Sauce Bearnaise**

Allergene: Ei, Milch, Sellerie

**Felchenfilet | Weißweinsouße**

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

**Forellenfilet | Dillsouße**

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

**Saiblingsfilet | Kräutersouße**

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

**Lachsfilet | Zitronenbutter**

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

**Gemüse Quiche | Kräuterquark**

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

**Kartoffelgnocchi | gegrilltes Gemüse | Pesto**

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

**Risotto | Tomaten | Rucola | Grana Padano**  möglich

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

## Büfett-Beilagen

**Gebratene Polenta**

Allergene: Milch

**Kartoffeln**

**Kartoffelgratin**

Allergene: Milch

**Nudeln**

Allergene: Gluten-Weizen

**Reis**

**Kartoffel-Rösti**

Allergene: Ei

**Spätzle**

Allergene: Ei, Gluten-Weizen

**Kartoffel-Wedges**

**Pommes Frites**

## Büfett-Nachspeisen im Glas

**Creme Brûlée**

Allergene: Ei, Milch

**Vanille Panna Cotta**  möglich

Allergene: Milch

**Joghurtcreme | Beeren | Biskuit**

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

**Tiramisu**

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

**Dunkles & Helles Schokoladenmousse**

Allergene: Ei, Milch

**Zwei Sorten Eis nach Wahl**  möglich

Allergene: Milch

**Obstauswahl** 

**Käseauswahl Demeter & Bio | Früchtebrot | Feigensenf**

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

## Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Biobackstüble Zuck & Kaun GmbH, 78465 Konstanz
Eier	Hönighof, 78357 Mühlingen
Wurstwaren und Fleischwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut Heggelbach, 88634 Herdwangen-Schönach
Ziegenkäse	Biolandhof Natürlich vom Höchsten, 8693 Deggenhausertal
Mozzarella	Latticini & Mozzarella Melillo, 88367 Hohentengen
Lebensmittel allgemein, Spezialitäten	C & C Netzhammer, 78462 Konstanz
Meeresfische, Krusten- und Schalentiere, Spezialitäten	Frischeparadies Moll, Stuttgart
Edelbrände Senft	88682 Salem-Rickenbach
Spitalkellerei Konstanz	78462 Konstanz
Weingut Aufricht	88719 Meersburg-Stetten
Weingut Clauß	79807 Lottstetten-Nack
Weingut Engelhof	79801 Hohentengen
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

## Wichtige Hinweise

- 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.
- **Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.**  
Im Hauptgang können Sie natürlich Unterschiede machen, um Vegetarier oder Fisch-Esser zu berücksichtigen. Bei der Wahl von mehreren Hauptgängen benötigen wir die Anzahl der Gerichte bis spätestens 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung.
-  steht für Vegan.
- Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen, die Büfetts ab 30 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 Personenanzahl sollten spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
  - Danach fallen Stornierungskosten an. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGB's, 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 Zahlungsziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu bezahlen. 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 2023 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!**