

Herzlich Willkommen

im



Ihre individuelle Feier zum Jahresabschluss im Löchnerhaus

Strandhotel Löchnerhaus, An der Schiffslände 12, 78479 Insel Reichenau
Telefon: 07534 - 803-0, www.loechnerhaus.de, info@loechnerhaus.de

Liebe 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 Mitarbeitenden, Lieferanten und Kunden 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 Mitarbeitenden, Lieferanten und Kunden die feine regionale Küche mit frischen und saisonalen Zutaten direkt von der Insel Reichenau.

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

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Strandhotel Löchnerhaus-Team



Von uns für Sie zusammengestellt

Empfangen Sie Ihre Gäste in der kalten Jahreszeit bei einem Glühwein direkt am Bodensee und genießen Sie im Anschluss ein festliches 3-Gang-Menü.



Glühweinempfang auf unserer Seeblickterrasse

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse

Hirsgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeer-Birne

Oder

Lachsforellenfilet | Ratatouille | Kartoffelgnocchi

Weißes Schokoladen-Zimt-Mousse | Zwetschgen

Buchbar zwischen 15.Oktober und 15.Dezember
Preis pro Person: €45,00

Wir freuen uns, Sie für einen festlichen Jahresabschluss bei uns begrüßen zu dürfen und das Jahr mit Ihnen ausklingen zu lassen.

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 bis zu drei verschiedene Gerichte auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kreieren Sie mit uns das Weihnachtessen, das Ihr Team und Ihre Geschäftspartner verdienen: ein Weihnachtessen, das jedem einen unvergesslichen Abend beschert.

Zögern Sie nicht auf uns zuzukommen, wenn Sie noch offene Wünsche haben.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

7 €

Kürbiscremesuppe | Öl | karamellisierte Kerne

Allergene: Milch

8 €

Selleriecremesuppe | Croûtons

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

8 €

Menü-Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust | Kürbis-Apfel-Salat | Preiselbeeren

Allergene: Gluten-Weizen, Schwefel

14 €

Löchnerhaus Etagere

Geräucherter & Gebeizter Fisch

Kalbsfleisch | Saiblings Creme

Tomate | Mozzarella

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf

19 €

Feldsalat | Kartoffel-Dressing | Croûtons | Speck | Ei  möglich

Allergene: Ei, Schwefel, Senf

11 €

Blattsalat | Rohkost | Croûtons  möglich

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

6 €

Menü-Hauptgänge

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

Roastbeef | Sauce Bernaise | Kräutersaitlinge | Gemüse | Kartoffelgratin 31 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

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

Hirschgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeer-Birne 27 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Felchenfilet | Spinat | Schwarzwurzel 27 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

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

Bodensee-Hecht | Spitzkohl | Kürbis 28 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Kürbis | Rucola | Grana Padano  möglich 15 €
Allergene: Milch

Campanelle | Kürbis-Ratatouille | geröstete Kürbiskerne  möglich 16 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch

Kürbis-Quiche | Feldsalat | Quark  möglich 14 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Senf

Ravioli | Ziegenfrischkäse | Honig | Thymian | Walnussbutter | Grana Padano 16 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Menü-Nachspeisen

Weißes Schokoladen-Zimt-Mousse | Zwetschgen 10 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Spekulatius-Tiramisu | Amaretto | Apfel-Birnen-Kompott 9 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Bratapfel | Lebkucheneis | Orangen-Sabayon 11 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Zuck und Kaun, 78465 Konstanz
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Fischspezialitäten	Fischmarkt E.Koch, 78479 Reichenau
Fleisch- und Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Eier	Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen
Honig	Imkerei Christian Grisard, 78315 Radolfzell
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
Anelu Eishandwerk	78462 Konstanz
Seespätzle, Caritas Singen	78224 Singen
Fairfleisch	88662 Überlingen
Edelbrände Senft	88682 Salem-Rickenbach
Spitalkellerei Konstanz	78462 Konstanz
Winzerverein Hagnau eG	88709 Hagnau
Weingut Aufricht	88719 Meersburg-Stetten
Weingut Clauß	79807 Lottstetten-Nack
Weingut Engelhof	79801 Hohentengen
Weingut Vollmayer	78247 Hilzingen
Weingut Rebholz	78343 Gaienhofen
Weingut Dr. Heger	79241 Ihringen / Kaiserstuhl
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzerverein Reichenau eG	78479 Reichenau
Obsthof Strodel	88138 Lindau-Weißensberg
Inselbier	78479 Reichenau
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Rebholz	78315 Radolfzell



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 selbstverständlich 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.
- 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, 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 Juli 2023 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!