



Heiraten im Bad Hotel

Liebes Brautpaar,

Hochzeiten gehören wohl zum schönsten Tag im Leben.
Wir danken Euch für Euer geschätztes Interesse an unserem Haus und dafür,
diesen Tag bei uns verbringen zu wollen.

Das Bad Hotel Überlingen, die Villa Seeburg und Turm verfügt über
insgesamt 78 Zimmern in verschiedenen Kategorien.

Jede Hochzeit hat seinen eigenen Charakter.....
Deshalb haben wir Euch auf den kommenden Seiten einen Überblick über Eure Möglichkeiten
zusammengefasst.

Der direkt am See liegende Kursaal in Überlingen, bietet Euch Platz für bis zu 240 Personen
und ist mit Licht-, Beschallungs- und Bühnentechnik ausgestattet.
Freut Euch auf einen faszinierenden Seeblick!

Das Küchenteam des Bad Hotel erwartet Euch mit regionaler & mediterraner Küche von bester Qualität.

Mit herzlichen Grüßen aus Überlingen

Andreas Aßmann
Conventions | Sales | Events



Allgemeine Informationen

Die Übernachtung für das Brautpaar in der Hochzeitsnachts ist kostenfrei.

Inkludiert im Angebot sind immer

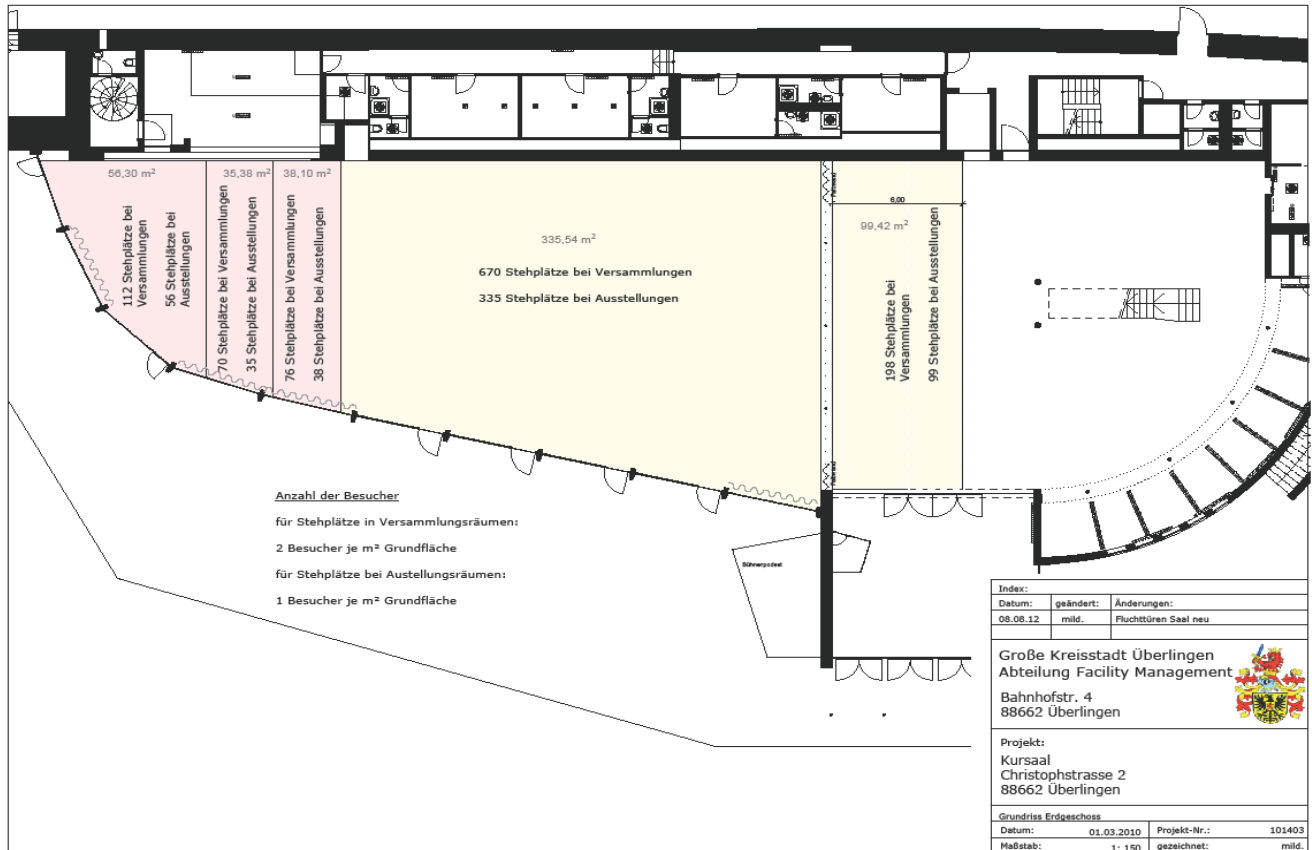
- Service und Küchenpersonal sowie Bankettleiter
- Tische & Stühle
- Besteck und Gläser
- 3- armige Kerzenleuchter
- Tischdecken weiß
- Stoffservietten weiß in Sternform
- 7 Stehtische inkl. Husse (weitere Stehtische nach Verfügbarkeit je 15,00 € pro Stück inkl. Husse)
- Garderobe
- Lagerung der Hochzeitstorte
- Die Raummiete

Der Aufbau am Vorabend kann nicht verbindlich zugesagt werden.

Der Aufbau am Vorabend ist prinzipiell kostenlos.



Raumplan



Raummiete Kursaal

Grundmiete bis 5 Std.	Kostenfrei (nur bei Hochzeiten und Dinner)
Grundmiete 5-12 Std.	Kostenfrei (nur bei Hochzeiten und Dinner)
Energiekosten (Oktober bis April)	119,00 €
Hausmeister pro Std. (Aufbau, Abbau & Betreuung der Veranstaltung)	35,70 €
Techniker pro Std. Betreuung der Licht- Beschallungs- und Bühnenanlage	45,00 €

**Die Notwendigkeit der Betreuung einer Veranstaltung durch den Hausmeister legt
 das Hotel nach Rücksprache mit dem Veranstalter fest**

3



Speisen und Getränke

Canapé

á 3,50 € pro Stück

- Geräuchertes Bodenseefischfilet (je nach Fang) mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Schwarzwälder Schinken mit Essiggurken
- Brie mit Trauben und Pinienkernen
- Lachstatar mit Felchen-Kaviar auf Pumpernickel

Party Spieße

á 3,80 € pro Stück

- Kirsch Tomaten & Mini-Mozzarella mit Basilikum-Pesto mariniert
- Marinierte Melonen mit Parma-Schinken
- Gefüllte Crêpes mit hausgebeiztem Bodenseefisch
- Garnelen Spieße mit Cocktailsauce
- Hähnchen-Spieße „Saté“ mit Erdnusscreme

Fingerfood im Glas

á 4,50 € pro Glas

- Fruchtiger Krabben-Cocktail
- Taboulé Salat auf Radicchio Beet
- Fenchel-Orangen-Salat mit Garnele
- Meeresfrüchtesalat mit Gemüsewürfel
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchen



Menüs

3-Gang-Menü

Wildkräutersalat mit Cashewkernen
und Pommery Senf Dressing
* * *

Rind- und Schweine-Filet an Cognac-Rahmsauce
mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle

oder

Bodensee-Fisch-Filet (nach Verfügbarkeit) im Kartoffelmantel
auf Karottengemüse und Kräutersauce
* * *

Marmorierte Mousse au Chocolat

Preis pro Person 40,50 €

4-Gang-Menü

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
mit Salat-Bouquet
* * *

Getrüffelte Kartoffel-Lauchsuppe
* * *

Gefüllte Maishähnchen-Brust mit getrockneten Tomaten auf Portwein-Jus
mit Gemüse-Bouquet und Maccaire-Kartoffeln

oder

Duett vom Saibling und Zander an Sauce Hollandaise
auf Baby Blattspinat und Salzkartoffeln
* * *

Grand Manier Parfait mit karamellisierten Pfirsichspalten

Preis pro Person 48,50 €



5-Gang-Menü

Lachsforellen Tatar an Wildkräuter Salat und
Creme Fraiche

Weißer Tomatencremesuppe
* * *

Lachsforellen-Roulade
mit Safranschaum und Sepia-Nudeln
* * *

Hohenstaufner Kalbsfilet im Speckmantel an Thymian-Jus
mit Gemüsebouquet und Herzogin-Kartoffeln
* * *

Dreierlei von der Valrhona-Schokolade

Preis pro Person 60,50 €



Büffets

Mediterranes Buffet

Kalte Speisen

Vitello Tonnato, Coppa di Parma, Taboulé- Salat (Couscous- Salat mit Minze),
Gegrilltes Antipasti- Gemüse in Oliven-Öl eingelegt,
„Caprese“ - Mozzarella mit Tomaten,
Gefüllte Weinblätter, Meeresfrüchte- Salat
Auswahl von Blattsalaten, Balsamico- und Joghurt- Dressing,
Brotauswahl, Butter und Kräuter-Crème- Fraîche- Aufstrich

* * *

Warme Speisen

Piccata Milanese von der Hähnchen-Brust,
Geschmorte Kalbshaxe à la Provence,
Gebratene Meerbarbe mit Kapern und Tomate,
Trotti mit Pesto aus dem Parmesanleib

* * *

Beilagen

Speckbohnen, Ratatouille- Gemüse, Pilaw- Reis, Kartoffelgratin

* * *

Desserts

Panna Cotta, Crema Catalana,
Profiterols mit Sahne und Schokoladensoße,
Obstsalat, Tiramisu

Preis pro Person 45,50 €



Regionales Buffet

Kalte Speisen

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce
Schwarzwald Vesper- Brett
Bodensee- Raucherfisch- Platte mit Sahnemeerrettich und Honig- Senf- Sauce
Roastbeef mit Remouladensoße
Auswahl von Blattsalaten und Rohkostsalate,
Vinaigrette und Joghurt- Kräuter- Dressing,
Brotauswahl, Butter und Kräuter- Crème- Fraîche- Aufstrich
* * *

Warme Speisen

Confiertes Lachsforellen- Filet auf Blattspinat,
Saiblings- Filet im Sesammantel auf Süß- Kartoffel- Curry,
Schäufele im Brotteig gebacken,
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart,
Käse- Spätzle mit Rostzwiebeln
* * *

Beilagen

Buntes Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Bayrisch Kraut,
Kartoffelgratin, Servietten- Knödeln
* * *

Dessert

Toblerone- Mousse mit Krokant und Mandeln,
Bodensee- Apfelkühle mit Vanillesoße,
Bayrisch- Creme mit Honig- Weichsel,
Schwäbischer Ofenschlupfer

Preis pro Person 57,00 €

BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Knabbereien und Mitternachtssnack

Chips	á 1,50 € pro Schale
Salzstangen	á 1,50 € pro Schale
Wasabi Nüsse	á 1,50 € pro Schale
Erdnüsse	á 1,50 € pro Schale

Currywurst mit Brot	á 5,50 € pro Person
Kartoffelsuppe mit Saitenwürstel	á 4,50 € pro Person
Käsebrett	á 9,50 € pro Person

BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Bankettweine

Schaumweine

Secco Blanc oder Rose Seegut Kress, Überlingen/Hagnau-Baden	0,75 l	32,50 €
Secco Dominic Leber, Bodenheim. Schmeckt eisgekühlt am besten!	0,75 l	27,50 €
Prisecco Fruchtsecco (alkoholfrei) Manufaktur Geiger, Göppingen	0,75 l	27,50 €

Weißweine

Müller Thurgau Seegut Kress, Bodensee – Baden	1,0 l	30,00 €
Cuvée Blanc, trocken Seegut Kress, Bodensee – Baden	0,75 l	28,00 €
Weißburgunder, trocken Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg, Bodensee–Baden	0,75 l	34,00 €
Chardonnay Urmeer, Spätlese Kastanienhof, Dominic Leber, Bodenheim	0,75 l	32,50 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg, Bodensee–Baden	0,75 l	31,00 €
Spätburgunder Weißherbst* Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg, Chorherrnhalde	0,75 l	31,50 €

Rotweine

Spätburgunder, Spätlese Kastanienhof, Dominic Leber, Bodenheim	0,75 l	28,00 €
Aufricht „Sophia“ Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg, Bodensee–Baden	0,75 l	39,00 €
Aufricht „Bernadette“ Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg, Bodensee–Baden	0,75 l	39,00 €

Bad Hotel Überlingen GmbH
Christophstraße 2
88662 Überlingen
www.bad-hotel-ueberlingen.de
kursaal@bad-hotel-ueberlingen.de
Tel: +49 7551 837 - 630



BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Getränkekarte

Biere (Flaschen)

Ruppaner Hefe Weizen	0,5 Ltr.	4,50 €
Ruppaner Pils	0,33 Ltr.	3,50 €
Ruppaner Radler	0,33 Ltr.	3,50 €
Bitburger –alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,50 €
Maisel's Weisse –alkoholfreies Weizen	0,5 Ltr.	4,50 €

Softdrinks

Coca Cola / Light	0,33 Ltr.	3,50 €
Fanta	0,33 Ltr.	3,50 €
Sprite	0,33 Ltr.	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic/ Ginger Ale	0,2 Ltr.	3,20 €
Apfelschorle	0,5 Ltr.	3,50 €
Randegger Gourmet / naturell	0,25 Ltr.	2,90 €
Randegger Gourmet / naturell	0,75 Ltr.	5,50 €

Warme Getränke / Kuchen

Tasse Kaffee	2,70 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Glas Tee	2,00 €

BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	4,20 €
San Bitter mit Orangensaft oder Soda	10 cl	5,00 €
HUGO Holundersirup mit Prosecco, Minze, Limette und Soda		7,00 €
Aperol Spritz mit Prosecco, Orangenscheibe und Soda		7,00 €
Lillet Berry		7,00 €
Campari Soda		6,50 €
Campari Orange		6,50 €

Digestif & Spirituosen

Ramazotti	4 cl	4,20 €
Jägermeister	4 cl	4,20 €
Cöxchen	2 cl	3,80 €
Williams	2 cl	3,80 €
Mirabelle	2 cl	3,80 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	5,00 €
Longdrinks	4 cl	8,50 €
z.B. Bombay, Havana, Jack Daniels, Absolut		
Jack Daniels	4 cl	6,50 €
Johnny Walker Black	4 cl	7,00 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,00 €

Sie haben individuelle Wünsche was die Gestaltung Ihrer Feier betrifft?
Sprechen Sie uns an!

Bad Hotel Überlingen GmbH
Christophstraße 2
88662 Überlingen
www.bad-hotel-ueberlingen.de
kursaal@bad-hotel-ueberlingen.de
Tel: +49 7551 837 - 630



BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Buchbare Module/ Extras

Stuhlhussen ohne Schleife	6,50 €
Stuhlhussen mit Schleife	8,00 €
Korkgeld für spezielle Spirituosen	auf Anfrage
Candybar süß/ salzig und sauer	1,50 € pro Person
Photobox für den gesamten Abend inkl. 700 Bilder, Onlinespeicher und Sofortdruck	450,00 €
Kinderspielecke	kostenfrei
Freie Trauung im Bad Garten oder im Villa Garten inkl. Bestuhlung, Hussen, Rosenbogen, Stehtischen, Rosenblätter, roter Teppich	500,00 €
Floorspots	6,50 €/ Stück
Shuttle Service und Limousinenservice	auf Anfrage
Photograph und Videograph	auf Anfrage

Ansprechpartner

Bad Hotel Überlingen
Sales und Convention
Andreas Aßmann

Christophstraße 2
88662 Überlingen
www.kursaal-ueberlingen.de
www.bad-hotel-ueberlingen.de

M: kursaal@bad-hotel-ueberlingen.de

T: +49 7551 837 – 630

F: +49 7551 837 – 449

Bad Hotel Überlingen GmbH
Christophstraße 2
88662 Überlingen
www.bad-hotel-ueberlingen.de
kursaal@bad-hotel-ueberlingen.de
Tel: +49 7551 837 - 630

13

BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

Allgemeine Informationen

In allen angegebenen Preisen sind das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen. Sollte sich die gesetzliche Mehrwertsteuer während der Laufzeit des Vertrages ändern, werden die Preise entsprechend dem im Aufenthaltszeitraum gültigen Mehrwertsteuersatz angepasst.

Kuchen

Das Servieren der Hochzeitstorte ist kostenfrei.

Für weitere mitgebrachte Kuchen erheben wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

Die von Ihnen mitgebrachten Kuchenplatten, Behältnisse & Dekorationsartikel, bitten wir Sie am Ende der Veranstaltung wieder mitzunehmen. Zusätzlich bitten wir Sie alle Geschenke am Abend der Veranstaltung mit nach Hause zu nehmen. Für zurückgelassene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Hochzeitstorte

Das Lagern der Hochzeitstorte bieten wir kostenfrei an.

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 00:30 Uhr bis 03:00 Uhr auf Zimmerlautstärke reduziert werden muss. Ab 03:00 Uhr ist keine Musik mehr erlaubt.

Kinderregelung

Bei Kindern im Alter von 2-12 Jahre bieten wir Ihnen ein separates Kindermenü an.

Bei Kindern ab 12 Jahre berechnen wir den vollen Preis Menü- bzw. Büffetpreis.

Parkplatz

Gerne dürfen Ihre Gäste während Ihrer Veranstaltung, je nach Verfügbarkeit, unseren Parkplatz zu 7,00 € pro Fahrzeug und Tag nutzen. Die Parkplatzgebühr ist an der Rezeption zu entrichten.

Stornobedingungen

Bis 2 Monate vor Veranstaltung kostenfrei

60-10 Tage vor Veranstaltung 70% des geschätzten Gesamtbetrages

ab 10 Tage vor Veranstaltung

oder bei No-Show 100% des geschätzten Gesamtbetrages

Zahlungsmodalitäten

Die Bad Hotel Überlingen GmbH behält sich das Recht auf eine Depositzahlung in Höhe von 80 % des erwarteten Umsatzes zwei Monate vor Veranstaltung in Rechnung zu stellen.

Der Gesamtbetrag ist nach Rechnungsstellung fällig.

Zusätzlich entstehende Kosten (erhöhter Reinigungsaufwand, Beschädigungen, etc.)

werden gesondert in Rechnung gestellt.

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche MwSt.

Alle angegebenen Angebote sind **nicht** kommissionsfähig

Bad Hotel Überlingen GmbH

Christophstraße 2

88662 Überlingen

www.bad-hotel-ueberlingen.de

kursaal@bad-hotel-ueberlingen.de

Tel: +49 7551 837 - 630