



BAD HOTEL

— ÜBERLINGEN —

FEIERN, TAGEN,
GENIEßEN







FEIERN, TAGEN, GENIEßEN

Herzlich Willkommen	02 - 03
Allgemeine Informationen	06 - 07
Villa Seeburg	08 - 09
Unsere Geschichte	10 - 19
Veranstaltungsräume / Bad Hotel Überlingen	20 - 21
Entspannt Tagen	22 - 29
Sehenswertes	30 - 35
Ihre Feier	36 - 63



BAD - HOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN

FEIERN. TAGEN. GENIEßEN.

Liebe Gäste,
schön, dass Sie sich das Bad Hotel als Ihren Gastgeber für Ihr Event ausgesucht haben.

In unserem Hotel stehen Ihnen 76 Zimmer, inklusive 2 Premium Suiten und 3 Junior Suiten zur Verfügung. Unsere Zimmer und Suiten empfangen Sie mit einer wohnlichen Atmosphäre und einer modernen, luxuriösen Ausstattung. Von den Zimmern genießen Sie einen Panoramablick auf den Bodensee, in den Bad Garten oder zur Innenstadt. Das Ensemble des Bad Hotels besteht aus vier Gebäuden: das Haupthaus, das Warmbad und die Villa Seeburg mit Turm.

2013 wurde das Haupthaus sowie 2015 das Warmbad aufwendig renoviert und saniert.

Die im Jahr 2021 neu renovierte Villa Seeburg erstrahlt im neuen Glanz direkt am Ufer des Bodensees. Sie liegt in einem außergewöhnlichen Villa-Garten und besitzt einen direkten Zugang zur Uferpromenade Überlingens. Mit ihren 14 Zimmern, inklusive 2 Premium Suiten offeriert sie exklusive Übernachtungsmöglichkeiten. Die Villa ist auf Wunsch komplett buchbar, so dass unsere Gäste mit ihren Liebsten ungestört feiern, tagen oder sich erholen können. Im angeschlossenen Turm befindet sich wie zu „Dornröschens Zeiten“ unsere beliebte Hochzeitssuite.

Seit neustem verwöhnt die Villa Seeburg mit einem modernen und großzügig geschnittenen SPA Bereich. Das Angebot reicht von Private Fitness, Massagen bis zu einem gemütlichen Saunabereich.

Für das Wohl unserer Gäste wird in unserem Restaurant Rotunde gesorgt. Ob auf der Außenterrasse oder in unserem gemütlichen Salon Rotunde – wir verwöhnen Sie mit moderner Kochkunst, mediterraner Raffinesse und der hervorragenden Qualität unserer eingesetzten Produkte.

Für Ihr Event stehen Ihnen 3 tageslichtdurchflutete Tagungsräume zur Verfügung sowie der Kursaal mit Außenterrasse und einer wundervollen Aussicht auf dem Bodensee. Perfekt geeignet für Hochzeiten und Firmenfeiern.

Überzeugen Sie sich von unserer aufmerksamen Gastlichkeit, dem persönlichen Service und unserem motivierten Team. Wir freuen uns auf Sie!

Mit herzlichen Grüßen vom Bodensee
Ihr Bad Hotel Team

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BAD HOTEL

Bad Hotel

Das Ferien- und Businesshotel im Zentrum Überlingens und direkt am Badgarten sowie Bodensee gelegen, verspricht Ihnen 76 komfortabel ausgestattete Hotelzimmer in historischen Gemäuern. Fühlen Sie sich wie zu Hause: Unsere 76 Zimmer und Suiten empfangen Sie mit einer wohnlichen Atmosphäre und einer modernen, luxuriösen Ausstattung. Das klassische Interior-Design kombiniert warme Naturtöne und kräftige Farbakzente, Holz und edle Stoffe. Von den Zimmern genießen Sie einen Panoramablick auf den Bodensee, in den Bad Garten oder zur Innenstadt. Das Ensemble des Bad Hotels besteht aus vier Gebäuden: das Haupthaus, das Warmbad und die Villa Seeburg mit Turm.

Villa Seeburg

Im neurenovierten Glanz strahlt die Villa Seeburg direkt am Ufer des Bodensees. Sie liegt in einem außergewöhnlichen Villa-Garten und besitzt einen direkten Zugang zur Uferpromenade Überlingens. Mit ihren 14 Zimmern offeriert sie exklusive Übernachtungsmöglichkeiten. Die Villa ist auf Wunsch komplett buchbar, so dass unsere Gäste mit ihren Liebsten ungestört feiern oder sich erholen können.

Seit neuestem verwöhnt die Villa Seeburg mit einem neu gestalteten modernen SPA Bereich. Das Angebot reicht von Private Fitness, Massagen bis zu einem gemütlichen Saunabereich. Im angeschlossenen Turm befindet sich wie zu „Dornröschens Zeiten“ unsere beliebte Hochzeitssuite. Bei Kaiserwetter können Hochzeiten im Villa-Garten mit atemberaubender Aussicht über den See gefeiert werden.

Seerestaurant Rotunde

Das Seerestaurant Rotunde ist das kulinarische Kernstück im Bad Hotel. Mit seiner einmaligen Lage zum See bietet es im Innenbereich bis zu 50 Sitzplätze. Unsere Seeterrasse mit mehr als 80 Sitzplätzen eignet sich nicht nur für einen Sektempfang, sondern auch für unser Candle-Light Dinner für Zwei. Ob auf der Außenterrasse oder in unserem gemütlichen Salon Rotunde - wir verwöhnen Sie mit moderner Kochkunst, mediterraner Raffinesse und der hervorragenden Qualität unserer eingesetzten Produkte. mehr Platz für eine Tanzfläche zu gewährleisten.

Küche

Unsere Küche bietet regionale und saisonale Köstlichkeiten. Es erwartet Sie ein modern interpretiertes und mediterran-inspiriertes Drei-Gänge-Menü. À la carte können Sie aus Fleisch- oder Fischgerichten bis hin zu vegetarischen und veganen Hauptspeisen wählen. Die Küchenzeiten sind von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr.

Kursaal

Direkt neben dem Bad-Hotel befindet sich der Kursaal der Stadt Überlingen. Der lichtdurchflutete Saal ist der perfekte Ort für Ihre Veranstaltung von 60 bis 150 Personen und bietet Ihnen einen direkten und weitläufigen Blick auf den Bodensee. Die angrenzende Terrasse ist bestens geeignet für einen Stehempfang. Der Badgarten und die angrenzende Promenade eignen sich als perfekte Kulisse für Ihre Feier unter freiem Himmel mit dem richtigen Bodenseegefühl.

Private Hotel Collection

Die Private Hotel Collection ist ein Zusammenschluss von zehn einzigartigen Hotels unter privater Leitung in der vier Sterne und vier Sterne Superior Kategorie in Baden- Württemberg. Diese Hotels erstrecken sich vom Bodensee über den Schwarzwald bis hin zur Metropolregion Stuttgart. Unseren Gästen begegnet in jedem Haus der Private Hotel Collection eine herzliche Atmosphäre zum Wohlfühlen, eine einzigartige, unverwechselbare Lage und eine besondere Architektur. Unsere Häuser: Parkhotel Pforzheim, Parkhotel Stuttgart Messe-Airport, Parkhotel Heilbronn, Hotel Therme Bad Teinach, Hotel Achalm Reutlingen, Hotel Halm Konstanz, Residenz Seeterrasse Höri, Kloster Steinfeld, Hotel Königstuhl Heidelberg und Bad Hotel Überlingen.



NEU



VILLA SEEBURG

ERSTRAHLT IM RENOVIERTEN GLANZ 2021

Die Villa Seeburg liegt in einem außergewöhnlichen Villa-Garten und besitzt einen direkten Zugang zur Uferpromenade Überlingens. Mit ihren 14 Zimmern, inklusive 2 Premieren-Suiten offeriert sie exklusive Übernachtungsmöglichkeiten. Die Villa ist auf Wunsch komplett buchbar, so dass unsere Gäste mit ihren Liebsten ungestört feiern, tagen oder sich erholen können. Ob Geburtstage, Tagungen, Private Feiern oder Jubilarefeiern, die Villa Seeburg ist für jeden Anlass der perfekte Ort, um unvergessliche Momente zu kreieren.

Buchen Sie exklusiv die Villa Seeburg für Ihre Hochzeitsfeier und erhalten Sie inklusive den Villa Garten für Ihre freie Trauung.

Auch für geschäftliche Anlässe eignet sich die Villa Seeburg optimal, da sie mit ihrem einzigartigen Tagungsraum mit direktem Seeblick und Zugang zur Promenade, Ihre Gäste verwöhnt. Genießen Sie ihre Kaffeepause im Villa Garten und erholen Sie sich bei einem Spaziergang an der Überlinger Promenade. Für die Sportlichen Gäste ist auch gesorgt, buchen Sie sich eine bestimmte Zeit in unserem neuen Fitness Private und bekommen Sie ihren Kopf nach der Tagung frei.





UNSERE GESCHICHTE

UNSERE ZIMMER

Das Bad Hotel Überlingen repräsentiert wie kein anderes Gebäude in Überlingen den Aufschwung des Kur- und Badebetriebes der Stadt im 19. Jahrhundert. Josef A. Ackermann begann den Bau des Hotels in den Jahren 1824-1828 an der Stelle, an der bereits im 16. Jahrhundert ein Vorgängerbau „Bad zu den Fischerhäusern“ stand. Erst nach dem Tode von Josef A. Ackermann wurde das Gebäude von der Stadt Überlingen vollendet. In den folgenden Jahren wurde das Bad Hotel immer wieder renoviert, umgebaut und erweitert. Im Jahr 1905 kam ein zweigeschoßiger Erweiterungsbau im historisierenden Architekturstil hinzu, der als Warm – und Brausebad diente und mit einem schönen Torbogen mit dem Hauptgebäude verbunden wurde. In seiner fast 200-jährigen Geschichte wurde das Bad Hotel – außer im 2. Weltkrieg- ununterbrochen als Hotel genutzt.





Bad Hotel Haupthaus

Insgesamt verfügt unser Haus über 76 komfortabel eingerichtete Zimmer. Von Juniorsuiten über Superior- bis hin zum gemütlichen Standard Doppel- oder Einzelzimmer, Sie haben die Wahl. Ein ganz besonderes Urlaubsumbiente bieten wir unseren Gästen im Turm der Villa Seeburg. Nächtigen Sie wie Dornröschen und genießen Sie den einmaligen Blick aus dem Turmfenster auf den Bodensee und den angrenzenden Park. Alle unsere Zimmer verfügen über TV, Telefon und Safe. Bequeme Betten, Minibar, Schreibtisch, Badewanne oder Dusche und Fön. In Ihrem Zimmer und der gesamten Hotelanlage haben Sie freien Internetzugang. Auf Wunsch bringen wir Ihnen ein Bügeleisen und Bügelbrett sowie Zusatzdecken und Kissen aufs Zimmer. Sie haben etwas vergessen? Auch Hygieneartikel wie Zahnbürste, Zahncreme und Einmal-Rasierer sowie gängige Ladegeräte und Adapter erhalten Sie bei uns an der Rezeption. Das Ensemble des Bad Hotels besteht aus vier Gebäuden: das Haupthaus, das Warmbad und die Villa Seeburg mit angrenzendem Turm.





Unsere Zimmerkategorien im Haupthaus:
 Einzelzimmer Classic, ca. 17m² | Doppelzimmer Classic, ca. 25m² | Einzelzimmer Superior, ca. 19m² | Doppelzimmer Superior, ca. 30m² | Junior Suite, ca. 38m². Unsere Classic Zimmer sind zur Stadtseite gelegen. Superior Zimmer bieten einen herrlichen Ausblick auf den Bodensee und den blühenden Badgarten. Die beiden Junior Suiten liegen zur Seeseite. Das großzügige Zimmer ist optisch durch ein Fachwerkgebälke in einen Wohn- und Schlafbereich unterteilt. Beide Suiten verfügen über ein Badezimmer mit Badewanne und sind mit einem begehbaren Kleiderschrank ausgestattet. Im Haupthaus bietet das Hotel 3 Etagen mit je 16 Zimmern und einen Aufzug. Auf der 1.Etage & 2.Etage befindet sich unter den 16 Zimmern jeweils eine Junior-Suite.

Information

Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Die Zimmer im Haupthaus sind über den Aufzug erreichbar.



Historisches Warmbad

2015 wurde die ehemalige Kneipp und Kuranstalt ausgebaut und renoviert. Das Warm-Bad verfügt über zwei Etagen, es ist kein Aufzug vorhanden. Über den Hotel-Aufzug erreicht man jedoch die erste Etage des Warm -Bads. Im EG befinden sich zwei Tagungsräume. Das 1.OG besteht aus sechs Zimmern wo klassisch und modern in der Einrichtung verbunden wurde, jedoch der Charme des Hauses erhalten blieb. Dies zieht sich durch unsere gesamten Häuser. Im 1.OG verfügt das Warm- Bad über ein geräumiges Zimmer was als Behinderten freundlich (Nicht Behinderten gerecht) angeboten wird, da der Gast eine Begleitperson benötigt. Das 2.OG besteht aus fünf Zimmern, darunter befindet sich eine Junior Sweet. Bilder der Geschichte und Ausstattung verteilen sich über das komplette Warm-Bad.

Unsere Zimmerkategorien im historischen Warmbad:

Warmbad Einzelzimmer, ca. 17m² | Warmbad Doppelzimmer Classic, ca. 20-25m² | Warmbad Doppelzimmer, ca. 25-34m² | Warmbad Junior Suite, ca. 36m². Die Zimmer des Warmbads befinden sich im sanierten Seitenflügel des Haupthauses. Alle Zimmer verfügen über ein Badezimmer mit Dusche.



Information

Die Zimmer im historischen Warmbad sind nur teilweise mit dem Aufzug erreichbar. Eines der Zimmer verfügt über ein behindertengerechtes Badezimmer.



Villa Seeburg

Direkt neben dem Bad Hotel befindet die Villa Seeburg, ein altes Schwesternwohnheim. Im Jahr 1856 wurde auf dem Grundstück der heutigen Villa Seeburg ein kleines Mansarden-Wohnhaus gebaut, das an den Bad Turm angelehnt war. 1891 übernahm Hermann Würth, Gastwirt und Besitzer des Bad Hotel Überlingen, das kleine Anwesen. Er ließ das Haus abreißen und erbaute 1907 an dessen Stelle die heutige Jugendstilvilla „Seeburg“ als Pension mit den Architekten Vitali und Professor Billing aus Karlsruhe. 1919 ging die Seeburg in den Besitz von Mayor Genzsch und Frau über und wurde die in ein vornehmes „Haushaltungspensionat für in- und ausländische Töchter“ umgewandelt und nach den Grundsätzen der „wirtschaftlichen Frauenschulen“ bis 1923 geführt. Anschließend wurde Prinzessin Maria Antoinette von Hohenzollern - Klosterfrau bei den Lioba-Schwester - Besitzerin der Seeburg und stellte das Haus dem „Verein der badischen katholischen Lehrerinnen“ als Ferienaufenthalt zur Verfügung, bis der Verein das Haus 1929



erwarb. Seit 1933 ist der Erzbischöfliche Stuhl, Freiburg, der grundbuchmäßige Eigentümer der Seeburg und das Provinzhaus Hegne der Nutznießer des gesamten Anwesens mit der Verpflichtung, den badischen Lehrerinnen zu Vorzugspreisen ihre Erholung zu gewähren. Am 1. Oktober 1933 zogen die ersten Kreuzschwestern vom Kloster Hegne im „Kneipp- und Erholungsheim Seeburg“ ein und bewirtschafteten das Haus bis Ende 1992 sehr erfolgreich. Ab 1992 wurde die Seeburg an die Stadt Überlingen verpachtet, die seither die Bewirtschaftung und Pflege des Hauses dem Pächter bzw. Besitzer des Bad Hotel Überlingen anvertraut. Seit 2019 steht es im Besitz von Familie Berchtold und Familie Scheidtweiler.

Die Villa Seeburg verfügt über 2 Etagen (ohne Aufzug) und einen schönen Garten zum Sonnen. Im EG befinden sich 2 Tagungsräume, 4 Gästezimmer und eine Toilettenanlage. Das 1.OG verfügt über 5 Gästezimmer, davon 3 mit Balkon und eine große Suite mit Balkon. Die Zimmer verfügen über einen Seeblick oder den Blick auf den Gondelhafen. Ebenfalls befindet sich dort der Zugang zur großen Terrasse mit einem wundervollen Seeblick. Das 2.OG verfügt über 5 Gästezimmer, davon eine Suite mit einem schönen französischen Balkon und einer Verbindungstür zum nächsten Zimmer, so dass diese zusammen als ein großes Familienzimmer genutzt werden können

Unsere Zimmerkategorien in der Villa Seeburg:
 Villa Einzelzimmer, ca. 17m² | Villa Doppelzimmer, ca. 25m² | Villa Junior Suite, ca. 38m² | Die Villa Seeburg bietet Ihnen einen erholsamen Aufenthalt in direkter Ufernähe.

Information

Die Villa verfügt über keinen Aufzug.



Turm

Der Turm grenzt an die Villa- Terrasse und verfügt über eine Wendeltreppe (ohne Aufzug) und drei schöne übereinanderliegende Zimmer mit Seeblick. Der Zugang führt oberhalb der Treppe über den Kursaal zum Turm.

Die Zimmer im Turm bieten Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und erinnern an das Märchen Dornröschen. Genießen Sie den atemberaubenden Ausblick auf den Bodensee mit seinem unvergleichlichen Alpenpanorama. Authentischer kann ein Urlaub am Bodensee nicht sein.

Unsere Zimmerkategorien im Turm:

Turm Einzelzimmer, ca. 18m² | Turm Doppelzimmer, ca. 25m².



Information

Im Turm führt eine steile Treppe zu den Turmzimmern, es gibt keinen Aufzug.



Restaurant Rotunde

Ob auf der einmaligen Außenterrasse mit dem herrlichen Blick über den Park und See, oder in unserem gemütlichen Salon Rotunde, wir verwöhnen Sie mit moderner Kochkunst, mediterraner Raffinesse und hervorragender Qualität. Das Bad-Hotel und das dazugehörige Restaurant Rotunde, befinden sich in einer denkmalgeschützten und historischen Warmbadeanstalt, direkt an der Überlinger Promenade. Als Überlinger Traditionshaus ist das Bad Hotel für seine regionale und moderne Gastronomie bekannt. Das vielfältige kulinarische Angebot des 4-Sterne-Hotels steht nicht nur Übernachtungsgästen offen. Jeder der möchte, kann hier in die Welt des Genusses eintauchen. Das Restaurant begeistert mit regionalen und frischen Köstlichkeiten und lädt unsere Gäste mit einer ausgewählten Weinkarte zum Verweilen ein.



Im Restaurant erwartet Sie ein mediterran-inspiriertes Drei-Gänge-Menü. À la carte können Sie ebenfalls bestellen und sich auf eine umfangreiche Karte freuen.

Von Fleisch über Fisch aus dem Bodensee, bis hin zu vegetarischen und veganen Hauptspeisen ist alles dabei. Auch eine Kinderkarte bietet das familienfreundliche Restaurant Rotunde an. Wir freuen uns auf Sie!

- Vegetarisch
- Vegan
- Barrierefrei
- Hundefreundlich
- Terrasse
- Familienfreundlich
- WLAN



Lounge und Bar

Der Treffpunkt für unsere Gäste nach einem erlebnisreichen Tag in Überlingen oder für die kleinen Pausen zwischendurch. In der Lounge, der zweiten gastronomischen Einrichtung des Bad Hotels Überlingen, erwarten Sie hausgemachte Kuchen und saftige Torten. Machen Sie es sich in der Lounge gemütlich, genießen den Nachmittagstee oder lassen hier bei einem Longdrink den Tag ausklingen.





Das Team

Unsere Philosophie „Nur im TEAM sind wir STARK“
T ogether E verybody A chieves M ore

Unser Team steht Ihnen gerne bei Fragen zur Verfügung

Veranstaltungsteam

Alles Rund um Events- Tagungen & Feierlichkeiten im
Restaurant, Eventsaal, Villa Seeburg & Hotel

Telefon: +49 (0)7551-837-630

Email: veranstaltung@bad-hotel-ueberlingen.de

Restaurantleitung

Alles Rund um Tisch Reservierungen, Besondere Anlässe-
Speisen und Getränke- Frühstück- Mittag- & Abendessen im
Seerestaurant Rotunde- Feierlichkeiten bis 50 Personen

Telefon: +49 (0)7551-837-117

Email: restaurant@bad-hotel-ueberlingen.de

Front Office Manager

Alle Rund um Reservierungsanfragen Hotel- Gruppenreser-
vierungen- und Ihre individuellen und besonderen Wünsche
für Ihren Aufenthalt im Bad Hotel Überlingen

Telefon: +49 (0)7551-837-125

Email: rezeption@bad-hotel-ueberlingen.de

VERANSTALTUNGSRÄUME

BESPRECHUNGSRÄUME	TAGUNGSRÄUME	KONFERENZRÄUME
für 2-10 Personen	für 10-18 Personen	für 20-200 Personen
		
Wechselbad Salonbad	Seeblick I & II (auf Anfrage)	Kursaal
20 - 27 m ²	54 m ²	745 m ²
Gesamt	Bestuhlung	Inklusive
3 Tagungsräume für 2- 150 Personen von 20 - 745 m ²	<ul style="list-style-type: none"> • Block • U-Form • Parlament • Theater • Stuhlkreis 	<ul style="list-style-type: none"> • Beamer • Leinwand • Flipchart • Pinnwand • Moderationstools • WLAN • Blocke und Stifte

ZUSATZLEISTUNGEN		
<ul style="list-style-type: none"> • Private Fitness • Massage 	<ul style="list-style-type: none"> • Casa Cosmetica • Bodensee • Therme Überlingen 	<ul style="list-style-type: none"> • Videokonferenz • Playstation • E-Scouter • E-Bike • Fahrradgarage

TAGUNGSPAUSCHALE		
Business I	Business II	Business III
Ab 65 € Inklusive: <ul style="list-style-type: none"> • Raummiete • Standarttechnik • 2 Kaffeepausen mit Gebäck • 2 Softgetränke im Tagungsraum 2 Gang-Menü Mittagessen 	Ab 75 € Inklusive: <ul style="list-style-type: none"> • Raummiete • Standarttechnik & Beamer • 2 Kaffeepausen mit Gebäck • 2 Gang-Menü Mittagessen • unlimitiert Mineralwasser & Apfelsaft zur Tagung und zum Essen 	Ab 95€ Inklusive: <ul style="list-style-type: none"> • Raummiete • Standarttechnik & Beamer • persönliche Tagungsbetreuung • 2 Kaffeepause mit Gebäck • 2 Gang-Menü Mittagessen mit unlimitierte Softgetränke und einen Kaffee/Tee • unlimitiert alkoholfreie Softgetränke zur Tagung

BAD HOTEL ÜBERLINGEN

76 GÄSTEZIMMER	RESTAURANT ROTUNDE	VILLA GARTEN
5 Suiten für Langzeitgäste	mit Terrasse	für Genießer
		

WELLNESS-BEREICH	LOBBY & BAR	KURSAAL
SPA & Fitnessraum	mit Cocktails	für Events
		

VERKEHRSANBINDUNG
<ul style="list-style-type: none"> • 1 km Überlingen Bahnhof • Flughafen – 41 km Friedrichshafen Flughafen, 101 km Memmingen Flughafen, 130 km Flughafen Stuttgart, 101 km Zürich Flughafen • Parkplätz/Tiefgarage West Stadt Überlingen • Parkplätze am Bad Hotel Überlingen (nach Verfügbarkeit) • Elektronische Ladestation für E-Bikes /E-Autos



BAD HOTEL
LUXURY



ENTSPANNT TAGEN

TAGEN IM BAD HOTEL ÜBERLINGEN

Das Bad Hotel Überlingen mit direkter Uferlage zum Bodensee ist zu jeder Jahreszeit der ideale Tagungsort. Individuell gestalten wir Ihre Tagung, Road Show, Kongress und Firmenveranstaltung, wofür uns insgesamt 3 Tagungs- und Besprechungsräume und der Kursaal Überlingen direkt am Bodensee mit Licht-, Beschallung und Bühnentechnik zur Verfügung steht. Durch die unterschiedlichen Größen der Räume ist Platz von 4 bis zu 200 Personen. Diese bieten Ihnen den optimalen Rahmen für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Ausstattung

Wireless LAN | Beamer | Leinwand | Pinnwände | Videokonferenz | Flipchart | Moderatorenkoffer
| flexible Bestuhlung | Blöcke und Stifte | Videokonferenzfähiger TV

Kursaal

In direkter Seelage, umgeben von prächtigen Bäumen, liegt das Überlinger Tagungszentrum „Kursaal am See“ und bietet Platz für Veranstaltungen für bis zu 200 Personen. In den 50er Jahren erbaut, wurde das denkmalgeschützte Gebäude in den 90er Jahren aufwändig renoviert und erweitert, ohne jedoch das Markante der Architektur zu verändern. Die breite Fensterfront des großen Saales lässt den Blick über den See schweifen. Ihre Gäste können in den Tagungspausen bei Spaziergängen im Badgarten, an der Uferpromenade oder in der Altstadt abschalten und ihren Kopf wieder frei machen für Neues. Im nahegelegenen Parkhaus (Parkhaus West) stehen ausreichend Parkmöglichkeiten zur Verfügung.

Salonbad

In den Zügen der aufwendigen Sanierung 2015 wurde das Videokonferenz Zimmer „Salonbad“ ebenfalls renoviert. Der Lichtdurchflutete und schallisolierte Salon ist perfekt für Ihre Tagung oder Besprechung geeignet.

Wechselbad

In den Zügen der aufwendigen Sanierung 2015 wurde der Tagungsraum „Wechselbad“ ebenfalls renoviert. Der Lichtdurchflutete und schallisolierte Salon ist perfekt für Ihre Tagung oder Besprechung geeignet.

Seeblick I+II

Auf Anfrage.

VERANSTALTUNGSRÄUME

Räume	m ²	Parlamentarisch	Blockform	U-Form	Stuhlkreis	Theater	€
Wechselbad	21	8	6	6	8	18	105,00 € / Tag
Salonbad	26	12	10	12	10	24	155,00 € / Tag
Seeblick I	48	22	14	18	14	54	auf Anfrage
Seeblick II	45	15	14	18	20	30	auf Anfrage
Rotunde							auf Anfrage

Inkludierte Leistungen zu den Raummieten

- 1x Beamer
- 1x Leinwand
- 1x Flipchart
- Videokonferenztechnik
- 1x Pinnwand doppelseitig bespannt
- 1x Moderatorenkoffer
- Blöcke und Stifte für die Teilnehmer

KONGRESS KURSAAL

Räume	m ²	Parlamentarisch	Bankett-tafeln	U-Form	Runde Tische	Theater	€
Kursaal	465	165	340	60	bis 180	450	1.250,00 € / Tag
Foyer	250	50	100		bis 60	112	auf Anfrage

BUSINESS I

Beschreibung	Einheit	€
<ul style="list-style-type: none"> Nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke Tagungspause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obstauswahl und herzhaftem Gebäck 2-Gang-Menü mit drei Hauptgängen zur Wahl Tagungspause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und süßem Gebäck Zwei Softgetränke auf den Tischen im Tagungsraum eingesetzt 	pro Person	65,00 €

BUSINESS II

Beschreibung	Einheit	€
<ul style="list-style-type: none"> Nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke Tagungspause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obstauswahl und herzhaftem Gebäck 2-Gang-Menü mit drei Hauptgängen zur Wahl Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen (unlimitierter Verbrauch) Tagungspause am Nachmittag mit Kaffee/Tee und süßem Gebäck Mineralwasser und Apfelsaft im Raum bereitgestellt (unlimitierter Verbrauch) 	pro Person	75,00 €

BUSINESS III

Beschreibung	Einheit	€
<ul style="list-style-type: none"> nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke persönliche Tagungsbetreuung Tagungspause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Multivitaminensaft, frischem Obstsalat, Sechskornbrötchen mit rohem Schinken oder Käse 2-Gang-Menü mit drei Hauptgängen zur Wahl Softgetränke zum Mittagessen (unlimitierter Verbrauch) Nach dem Essen einen Kaffee/Tee Tagungspause am Nachmittag mit Kaffee/Tee, Smoothie, frischem Obst und süßem Gebäck Softgetränke auf den Tischen im Raum eingesetzt (unlimitierter Verbrauch) 	pro Person	95,00 €



ZUSÄTZLICHE TECHNIK

Beschreibung	Einheit	€
Moderatorenkoffer	pro Stück	30,00 €
Flipchart mit Papier und Stiften	2,30 m	16,00 €
Metaplanwand / Pinnwand mit Papier und Stiften	2,00 m	16,00 €
Leinwand	pro Stück	16,00 €
Rednerpult inklusive Mikrofon (kabelgebunden)	pro Stück	kostenfrei
Krawattenmikrofon	pro Stück	kostenfrei
Handmikrofon	pro Stück	kostenfrei
Beschallungsanlage (notwendig bei Mikros)	pro Stück	kostenfrei
Beamer und Leinwand	pro Stück	60,00 €
W-Lan im Veranstaltungsraum		kostenfrei
Videokonferenztechnik		kostenfrei

ZUSÄTZLICHE MODULE

Beschreibung	Einheit	€
Begrüßungskaffee Kaffee, Tee, süße und herzhaft Snacks, Joghurt, Obst	pro Person	10,50 €
Kaffeepause Vormittag Kaffeestation, Tee, herzhaft Snacks, Joghurt, Obst	pro Person	14,50 €
Lunch 3 Gang Wahl Menü	pro Person	35,50 €
Kaffeepause Nachmittag Kaffeestation, Tee, süße Snacks, Joghurt, Obst	pro Person	14,50 €
Dinner 3 Gang Wahl Menü	pro Person	36,50 €
Parkplatz (falls nicht inkludiert)	pro Tag	12,50 €
Hausmeister Kursaal Auf- und Abbau	je angefangene Stunde	39,50 €
Techniker Kursaal Technische Begleitung (Licht, Ton, Bühnentechnik)	je angefangene Stunde	49,50 €

CHECKLISTE ZUR PLANUNG IHRER TAGUNG

Ihre Anschrift

Firma

Nachname

Vorname

Straße

PLZ / Ort

Land

Telefon

Fax

E-Mail

Abteilung

Veranstaltungsdetails

Anlass der Veranstaltung

Zeitraum der Veranstaltung

Evt. Alternativtermin

Teilnehmerzahl

Verpflegung

- Frühstück
- Begrüßungskaffee
- Kaffeepause vormittags
- Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags
- Abendessen

Plenum

Mindestgröße

Bestuhlung

Ausschilderung

Sonstiges

Technikanforderung

- Flipchart
- Pinnwand
- Leinwand
- Beamer
- Moderatorenkoffer
- Rednerpult

Rechnungsinstruktionen

Tagungsleistungen

Getränke zum Essen

Zeichnungsberechtigter

Beherbung

Anreisetag

Abreisetag

Anzahl Einzelzimmer

Anzahl Doppelzimmer

Gastpräferenzen

Gruppenräume

Bestuhlung

Ausschilderung

Anzahl

 Mikrofon Tonanlage WLAN Bühne Videokonferenz Sonstiges _____

Übernachtung

Parkplatz

Rechnungsanschrift





SEHENSWERTES

ÜBERLINGEN UND WEITERE AUSFLUGSZIELE

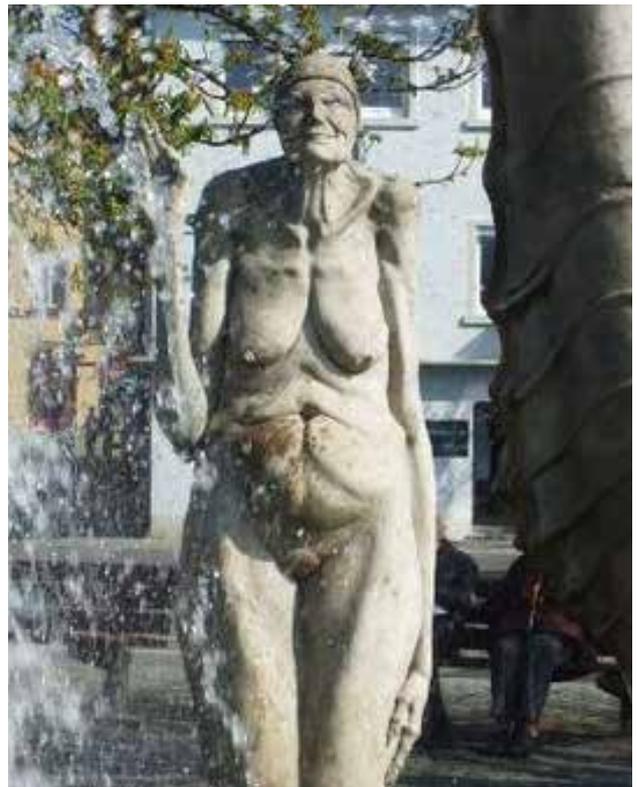
Das Bad Hotel Überlingen und die Dependance „Villa Seeburg“ liegen direkt im Herzen von Überlingen. Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde Überlingen im Jahr 770. Seit 1211 besitzt Überlingen das Stadtrecht. Der älteste Stadtkern mit Münster, Rathaus und Befestigung geht auf die Gründung durch Kaiser Barbarossa um 1180 zurück. Als Marktstadt und befestigter Brückenkopf war Überlingen vor allem für die staufischen Kaiser von großer Bedeutung. 1268 kam Überlingen zum Reich und wurde Ende des 14. Jahrhunderts, nach Erwerb von kaiserlichen Rechten, unabhängige Reichsstadt.

Vom 13. bis zum 16. Jahrhundert erlebte Überlingen ihre größte Blütezeit. Grundlage dieses wirtschaftlichen Aufschwungs war vor allem ein intensiver Weinbau, der an den sonnigen Südhängen des Bodenseeufer betrieben wurde. Der Wein bildete das Tauschobjekt für Getreide, das aus dem oberschwäbischen Hinterland und dem Allgäu auf den Überlinger Markt gebracht wurde. Von dort wurden die Waren in die Schweiz und nach Österreich verschifft. Bis ins 19. Jahrhundert hinein hatte Überlingen den größten Getreidemarkt in Süddeutschland.



Das Bad Hotel in Überlingen ist der ideale Ausgangspunkt um die Bodensee-Region kennen zu lernen und sehenswerte Ausflugsziele zu entdecken:

Der Brunnen „Bodenseereiter“ ist ein Kunstwerk des Bildhauers Peter Lenk in Überlingen. Der Brunnen wurde 1999 errichtet und wurde vor allem als Karikatur und groteskes Denkmal für den am Ort ansässigen Dichter Martin Walser bekannt. Die Stadt Überlingen wünschte eine Darstellung von Gustav Schwabs Ballade „Der Reiter und der Bodensee“.

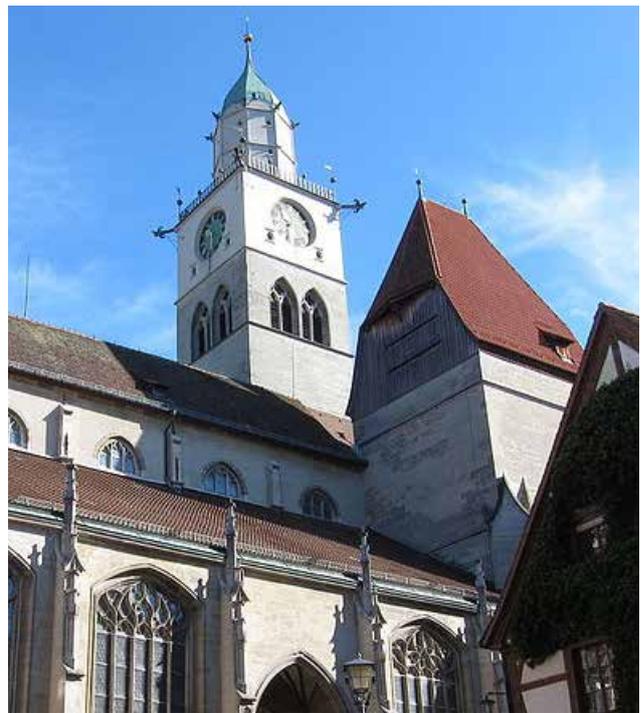


Das Städtische Museum Überlingen, 1871 gegründet, seit 1913 am jetzigen Platz, zeigt in seinen rund 30 Schauräumen beides auf einmal: Bildende Kunst und materielle Kultur aus Überlingen und dem weiteren Bodenseegebiet.



Eine der bedeutendsten botanischen Sehenswürdigkeiten am Bodensee mit Rehgehege, Rosengarten, Fuchsen Wiese, reichhaltiger Kakteengruppe, altem wertvollen Baumbestand und exotischen Pflanzen ist der Stadtgarten mit Stadtgraben und Befestigungstürmen.

Weiter ostwärts an der Felskante entlang gelangt man im Schatten von Buchen, Lärchen und Kiefern bis zum Pavillon. Dieser gusseiserne, 120-jährige Pavillon ermöglicht Ausblicke besonderer Art.



Das Münster St. Nikolaus ist die Stadtpfarrkirche von Überlingen am Bodensee. Die fünfschiffige Basilika wurde zwischen 1350 und 1576 im Stil der Spätgotik errichtet.



Meersburg

Mit seiner imposanten Lage, ebenso wie mit den historischen Gebäuden und verwinkelten Gassen der Altstadt gilt Meersburg als ein Juwel am Bodensee. Die dominantesten Bauten sind die Burg aus dem Mittelalter und das Neue Schloss aus der Zeit des Barock. Die Burg Meersburg ist die älteste bewohnte Burg Deutschlands. Schließen Sie sich einer Führung an, um den Rittersaal, das Verlies und vieles mehr zu entdecken. Tauchen Sie ein in die Zeit des Mittelalters.

Entfernung vom Bad Hotel:
20 min (Auto), Zug (ca.40 min.)



Kloster und Schloss Salem

Das Kloster und Schloss Salem sind einer der schönsten Kulturdenkmäler der Bodenseeregion. Die Reichsabtei Salem blickt auf eine lange Geschichte zurück. Sie war ein Kloster des Zisterzienserordens und eine der wohlhabendsten und bedeutendsten Klöster im deutschsprachigen Raum.

Entfernung von Bad Hotel:
15 min (Auto), Zug (ca.30 Min.)



Bodensee-Schifffahrt

Überlingen ist ein idealer Ausgangsort für Ausflüge in die Vierländerregion Bodensee. Vom Landungsplatz legen zahlreiche Schiffe zu Rund- und Ausflugsfahrten ab. Neben der „Weißen Flotte“ der Bodensee- Schifffahrtsbetriebe bieten in Überlingen vier weitere private Anbieter neben Linienfahrten auf dem Überlinger See auch Rundfahrten sowie kulinarische Themenfahrten an. Von Ostern bis Oktober gelangen Sie täglich auf die Insel Mainau, Richtung Meersburg, Konstanz und Bregenz sowie nach Sipplingen und Bodman-Ludwigshafen. Die Verbindung von Überlingen nach Wallhausen mit Busanschluss nach Konstanz und zur Insel Mainau wird ganzjährig angeboten. Der Katamaran sorgt mit dem Schnellkurs für eine stündliche Verbindung zwischen den Städten Konstanz und Friedrichshafen. Autofähren gibt es auf den Strecken Konstanz-Meersburg sowie Friedrichshafen-Romanshorn und bieten als schwimmende Brücke eine optimale Anbindung.

Entfernung vom Bad Hotel:
500m



Golfen

Der Golfclub Owingen-Überlingen bietet mit seiner 18-Loch-Anlage Platz für alle Leistungsklassen. Sowohl für Beginner als auch Spitzenspieler stellt der Platz eine Herausforderung dar. Der Golfplatz schmiegt sich mit Obstbäumen und Wasserflächen perfekt in die Landschaft des Bodensees ein. Hügel, alte Baumbestände, Neuanpflanzungen, Wasserhindernisse und Gräben bringen viel Abwechslung für Auge und Golf-Spaß.

Entfernung vom Bad Hotel:
12 min (Auto)



Wer den Bodensee mit dem Rad erkunden möchte, kommt auf dem 216 Kilometer langen Bodensee-Radweg durch drei Länder auf seine Kosten. Gerne organisieren wir ein Mietfahrrad für Sie.





IHRE FEIER

UNVERGESSLICHE MOMENTE IM BAD HOTEL ÜBERLINGEN ERLEBEN

Ganz gleich, was Sie feiern – einen runden Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Firmenjubiläum: Die Räumlichkeiten und das Ambiente sollten genauso einmalig sein wie Ihr Fest. Wir stehen Ihnen in allen Belangen tatkräftig zur Seite, damit Sie Ihren großen Tag in vollen Zügen genießen können. Sie möchten ein rauschendes Fest in unserem Kursaal feiern, elegant dinieren in unserem Restaurant Rotunde oder ganz exklusiv in unserer neurenovierten Villa zusammen sein?

Das Bad Hotel bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Sie!

Kursaal

Direkt neben dem Bad-Hotel befindet sich der Kursaal der Stadt Überlingen. Der lichtdurchflutete Saal ist der perfekte Ort für Ihre Veranstaltung von 60 bis 150 Personen und bietet Ihnen einen direkten und weitläufigen Blick auf den Bodensee. Die angrenzende Terrasse ist bestens geeignet für einen Stehempfang. Der Badgarten und die angrenzende Promenade eignen sich als perfekte Kulisse für Ihre Feier unter freiem Himmel mit dem richtigen Bodenseegefühl.

Bitte beachten Sie, dass im Kursaal ausschließlich unsere Buffetangebote möglich sind.

Restaurant Rotunde

Das Seerestaurant Rotunde ist das kulinarische Kernstück im Bad Hotel. Mit seiner einmaligen Lage zum See bietet es im Innenbereich bis zu 50 Sitzplätze. Unsere Seeterrasse mit mehr als 80 Sitzplätzen eignet sich hervorragend für einen Sektempfang.

Bitte beachten Sie, dass im Restaurant Rotunde ausschließlich Menüs möglich sind.



RESTAURANT ROTUNDE

Preis auf Anfrage

Bis 50 Personen (exklusiv buchen bis 1 Uhr)

Restaurant

Tische und Stühle

Auf- und Abbau

Reinigung Restaurant

Eindecken inklusive Servietten und Tischwäsche

Personalkosten

Inklusive bis 24.00 Uhr

KURSAAL

1.250,00 €

60 bis 150 Personen (bis 2 Uhr buchbar)

Großer Saal

Tische und Stühle

Auf- und Abbau

Reinigung großer Saal

Eindecken inklusive Servietten und Tischwäsche

Personalkosten

Inklusive bis 24.00 Uhr

Technik

Beamer und Leinwand

Mikrofone und Headset (2 Stück)

WEITERE INFORMATIONEN

Bis zu 15 runde Tische à 8 bis 10 Stühle möglich

Tischgröße rund 1,80m mit Tischdecken in weiß

Stuhl Hussen exklusiv

Tischkerzenleuchter exklusiv

Weißer Kerzen exklusiv

Bodenstrahler exklusiv

Pflanzen exklusiv

BUFFET „BODENSEE“

39,90 €/p. P.

ab 70 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Salatbar

mit buntem knackigen Reichenauer Blattsalat der Saison und Wildkräutern mit Hausdressing sowie einem saisonalen Dressing, bunte Aromaten wie Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika sowie Feta- und Mozzarella Bällchen, mit frischgebackenem Baguette, einer Auswahl an Brotvariation und Butter

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Melonenecken, Flambierter Ziegenkäse auf frischen Tomaten Pesto, Lachsschälchen mit Senf-Dill-Sauce, Geräucherte Forellenfiletplatte auf Sahnemeerrettich und Remoulade, Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer, Rucola und Parmesan, und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche, lassen Sie sich überraschen

Suppe (je nach Saison)

Badische Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hauptgänge

Filetmedaillons vom Jungschwein in Pfefferrahmsauce
Hohenloher Kalbsnuss an Cognacrahmsauce Pochierter Zander auf Blattspinat & Limonensauce
Mediterrane Gemüselasagne

Beilagen

Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, Schwäbische Spätzle

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Hausgemachter Schokoladen- & Vanillepudding im Weck Glas
Panna Cotta an Himbeerspiegel
Saisonaler Obstsalat
Crème-Brûlée im Weck Glas

Hauptgang Erweiterung zum Buffet „Bodensee“ buchbar ab 20 Personen	Einheit	€
Badisches Schäufele an Trollinger Sauce mit Kartoffelsalat	pro Person	2,00 €
Hausgemachte Badische Maultaschen an Trollinger Sauce mit Röstzwiebeln und Zwiebelschmelze	pro Person	2,50 €
Schweinebraten im Sud	pro Person	2,50 €
Rahm-Lauchgemüse	pro Person	2,00 €
Kartoffelstampf	pro Person	2,50 €
Ratatouille Gemüse	pro Person	2,50 €
Parmesan-Risotto	pro Person	2,50 €
Ganzer pochierter Lachs am Stück	1 Stück	120,00 €
Putenragout nach Art des Hauses	pro Person	3,50 €

BUFFET „ÜBERLINGEN“

49,90 €/p. P.

ab 70 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Salatbar

mit buntem knackigen Reichenauer Blattsalat der Saison und Wildkräutern mit Hausdressing sowie einem saisonalen Dressing, bunte Aromaten wie Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika sowie Feta- und Mozzarella Bällchen, mit frischgebackenem Baguette, einer Auswahl an Brotvariation und Butter

Vorspeisen

Saisonale Fischvariation, Lachstatar & Thunfischcreme, Schwarzwälder, italienischer Landschinken & Chorizo, Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer, Rucola und Parmesan
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Flambierter Ziegenkäse auf frischen Tomaten Pesto
und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche, lassen Sie sich überraschen.

Antipasti

Spanischer Bergkäse aus La Mancha, Parmesanflocken, Paprika & Champignons gefüllt mit Frischkäse, Mini Peperoni, italienische Oliven, Serrano Schinken, Grillgemüse

Hauptgänge

Rinderfilet tranchiert am Buffet mit Rosmarinjus
Filetspitzen vom Jungschwein in Cognacrahmsauce
Saisonaler Fisch auf Blattspinat an Limonensauce
Bandnudeln mit Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan

Einmalig am Buffet

Ganzer pochierter norwegischer Lachs

Beilagen

Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, Spätzle, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Mousse au chocolat von der Valrhonasschokolade
Crème Brûlée, Schokoladen- & Vanillepudding im Weck Glas
Panna Cotta an Himbeerspiegel
Saisonaler Obstsalat & gefüllte Crêpes mit Früchten

Hauptgang Erweiterung zum Buffet „Überlingen“ buchbar ab 20 Personen	Einheit	€
Mediterranes Gemüse oder Basmati Reis	pro Person	2,50 €
Riesengarnelen 8/16	pro Person	6,50 €
Lammkotelette an Kräuterkruste	pro Person	5,50 €
Polenta Taler auf Tomatensogu	pro Person	4,50 €
Kartoffelrösti	pro Person	3,50 €
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten	1 Einheit	150,00 €



BUFFET

„DEUTSCH-MEDITERRAN“

49,90 €/p. P.

ab 70 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Vorspeisen

Italienischer Landschinken mit Charentais Melone
Kaltes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Coppa di Parma mit Rosmarin Brot
Salamiauswahl aus verschiedenen italienischen Provinzen
Gegrillte Paprika, Zucchini und Champignons
Geräucherter Lachs mit Limonen Crème
Salat von Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella und frischen Basilikum
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit weißem Balsamico und Olivenöl
Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer, Rucola und Parmesan
Und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche, lassen Sie sich überraschen

Suppe (je nach Saison)

Italienische Gemüsesuppe Minestrone mit weißen Bohnen, Parmesan und Rosmarinbrotwürfel

Hauptgänge

Mediterran mariniertes Roastbeef am Stück gebraten
Piccata von der Hähnchenbrust im Parmesaneimantel auf Tomaten-Ragout,
Geschmorter Kalbsbraten in Oliven-Kräutersauce mit Gnocchi
Tagliatelle in Sahnesauce mit Lachsstreifen und gestoßenem Pfeffer

Beilagen

Kartoffelgratin, Spätzle, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Einmalig am Buffet

Ganzer pochierter norwegischer Lachs

Dessert

Panna Cotta an Himbeerspiegel Tiramisu
Crème Brûlée im Weck Glas
Saisonale Obstplatte und frischer Obstsalat

Kleine italienische Käseauswahl

mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Grissini



BAD HOTEL'S SCHLEMMERBUFFET

59,90 €/p. P.

ab 80 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Vorspeisen

Kaltes Roastbeef rosagebraten an Sauce Remoulade
Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer, Rucola und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Dreierlei vom Lachs, Roulade, Tatar und gebeizt
Marinierte Garnelen in Cocktailsöße
Cherry Tomaten mit marinierten Minimozzarella am Spieß
Gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Cocktailtomaten
Und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche, lassen Sie sich überraschen

Salatbar

mit buntem Reichenauer Blattsalat der Saison und Wildkräutern
mit Hausdressing sowie einem Saisonalen Dressing,
Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika sowie Feta- und Mozzarella Bällchen,
mit Frischgebackenem Baguette und eine Brotvariation und Butter

Antipasti

Spanischer Bergkäse aus La Mancha, Parmesanlaib, Pflaumen im Speckmantel, Paprika & Champignons gefüllt mit Frischkäse, Auberginencreme, Mini Peperoni, Stein-Oliven, Serrano Schinken, Grillgemüse

Hauptgänge

Deutsches Rinderfilet rosagebraten vom Jungbullen am Stück
Tranchierte Medaillons vom Jungschwein in Pfefferrahmsauce Maispoularde mit Parmesankruste auf Tomaten-Risotto
Gebratener Saisonaler Fisch auf Ratatouille Gemüse und Limonensauce
Gebratene Polentataler auf Tomaten-Oliven-Ragout & Parmesanflocken

Einmalig am Buffet

Ganzer Norwegischer Lachs & Steinbutt am Buffet filetiert Austern aus der Bretagne, Wachteln & Stubenküken

Saisonale Beilagen (Änderungen nach Absprache)

Saisonales junges Gemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schwäbische Spätzle

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten, Früchte Etagere, Mousse von der Valrhonachokolade,
flambiertes Ananas-Carpaccio, Panna Cotta an Himbeerspiegel, Schokoladen-Crème Brûlée im Weck Glas,
Tiramisu nach Art des Hauses, Profiterole an Nougat-Schokoladensauce, Petit Fours aus der Patisserie

Französische Käseauswahl

Mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Grissini

Hauptgang Erweiterung zum Bad Hotel's Schlemmerbuffet buchbar ab 20 Personen	Einheit	€
Riesengarnelen 8/16	pro Person	6,50 €
Lammkotelette an Kräuterkruste	pro Person	5,50 €
Kartoffelrösti	pro Person	3,50 €
Piccata vom Kalb	pro Person	8,50 €



APERITIF

Aperitif	Einheit	€
Glas Hausmarke Riesling Sekt, Sekt Orange	0,1 l	5,50 €
Riesling Sekt mit verschiedenen saisonalen Likören Holunderblüten-/ Cassis-/ Pfirsichlikör	0,1 l	5,90 €
Weingut Aufricht Secco Blanc de Blanc, trocken	0,1 l	6,50 €
Kir	0,1 l	11,90 €
Martini Bianco	5 cl	5,00 €
Sherry Medium Dry, Sandemann	5 cl	6,00 €
Portwein rot, Osborne Fino Tawny Port Rosé, Quinta Do Tedo	5 cl	5,70 €
Campari Soda	4 cl	6,50 €
Aperol Spritz/ Hugo/ Lillet Berry	0,2 l	7,00 €
Frucht-Cocktail alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
Champagner Brut Premier – Louis Roederer	0,1 l	11,90 €
40 % Chardonnay/40 % Pinot Noir/20 % Pinot Meunier	0,375 l	35,90 €
Champagner Rosé-Louis Roederer	0,375 l	39,90 €

HÄPPCHEN

Häppchen zum Aperitif pro Teil	Einheit	€
½ belegte Mini Bio Brötchen mit Lachs-/ Salami-/ Putenbrust-/ Edamer-/ Brie Käse	1 Stück	3,50 €
½ belegte Mini Bio Brötchen mit Geräucherter Forelle/ Serrano Schinken/ Roastbeef Scheiben	1 Stück	3,90 €
Gefüllte hausgemachte Blätterteig Mini Bits	1 Stück	2,20 €
Mini Quiche Lorraine/ Chicken Satée Spieße/ Gebackene Garnele/ Lachstatar auf Löffelhippe/ Tomaten-Mozzarella-Spieß/ Mini Burger/ Frühlingsrollen an süß-saurer Sauce/ Melonen-Parma/ Tartlettes mit Räucherforellenmousse/ Pumpernickel-Tete Moine	1 Stück	4,20 €
Italienisches Tramezini Weißbrot belegt mit Graved Lachs/ Lachstatar/ Forellentatar/ Pulled Pork/ Bresaola Schinken/ geräucherter Entenbrust/ Parma Schinken	1 Stück	4,50 €

FINGERFOOD

Fingerfood	Einheit	€
Saisonales Süppchen im Weck Glas/Garnele im Serrano Mantel/ Jakobsmuschel auf Mango Chutney/ Guacamole mit Garnele/ Mini Beefsteak Tatar und Mini Rösti/ Mini Frikadelle-Kartoffelsalat/ Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat/	1 Stück	5,00 €
Geschnetzelt Cognacrahmsauce und Kartoffelstampf	1 Stück	8,50 €

KUCHEN

Wir bieten keinen Kaffee und Kuchen am Mittag an, die aufgeführten Kuchen und Torten können Sie jeweils zum Dessertbuffet dazu bestellen!

Kuchen	Einheit	€
Allgäuer Käsekuchen	pro Kuchen	38,00 €
Florentiner Apfelkuchen	pro Kuchen	38,00 €
Saisonale Obstkuchen	pro Kuchen	38,00 €
Donauwelle	pro Kuchen	38,00 €
Schoko-Kirschstreusel	pro Kuchen	38,00 €
Schoko-Kokoskuchen	pro Kuchen	38,00 €
Gerne erhalten Sie weitere Kuchen auf Anfrage		

TORTEN

Torten	Einheit	€
Himbeerjoghurt	pro Torte	42,00 €
Kirsch Crunchy Ecken	pro Stück	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	pro Torte	42,00 €
Nusskuppel	pro Torte	45,00 €
Latte Macchiato	pro Torte	42,00 €
Tiramisu	pro Torte	42,00 €
Sacher	pro Torte	42,00 €
Käsesahne	pro Torte	42,00 €
Mousse au chocolat	pro Torte	45,00 €
Eierlikör	pro Torte	42,00 €

Hochzeitstorte	Einheit	€
Riesenherz-Kuchen für circa 60-70 Personen je nach Saison belegt mit Vanille Creme und Erdbeeren oder Himbeeren	pro Kuchen	180,00 €
Riesenherz-Torte für circa 80-100 Personen aus Mousse au chocolat von der Valrhonachokolade	pro Torte	280,00 €

DESSERT

Dessert Erweiterung buchbar ab 20 Personen	Einheit	€
Schokoladen Panna Cotta	pro Teil	4,50 €
Gebrannte Limonen Crème	pro Teil	4,50 €
Crème Catalan	pro Teil	4,50 €
Bayrische Crème	pro Teil	4,50 €
Bad Hotel`s Schokoladenkuchen/ Schoko-Brownie	pro Teil	4,50 €
Muffins und Cupcakes	pro Teil	4,50 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	pro Teil	4,50 €
Flambiertes Ananas-Carpaccio	pro Teil	3,50 €
Obst Etagerie	pro Teil	90,00 €
Filetierte Früchte Platten	pro Teil	18,00 €
Crêpe Suzette in Orangensauce	pro Teil	4,00 €
Mini Schokoladentarte	pro Teil	4,50 €
Mini Schwarzwälder	pro Teil	3,50 €
Bad Hotel`s Cake Pops	pro Teil	3,00 €
Petit fours aus der Patisserie	pro Teil	4,50 €
Schokoladenbrunnen mit Früchte	pro Teil	150,00 €
Tiramisu nach Art des Hauses	pro Teil	45,00 €
Profiterole an Nougat-Schokoladensauce	pro Teil	45,00 €

MITTERNACHTSSNACK

Mitternachtssnack	Einheit	€
Käse aus dem Hause Fromageri Tourette und Feinkost Muggensturm Französisches Käsebrett mit Aromaten und Brotstation	1 Einheit	180,00 €
Curry Wurst nach Art des Hauses und Brotstation	pro Person	5,50 €
Deftige Gulaschsuppe und Brotstation	pro Person	5,50 €
Variation von Antipasti, verschiedene Salami, Serrano Schinken und Käse, Oliven, Pesto, gefülltes Mini Gemüse mit Frischkäse und Brotstation	pro Person	5,50 €

PAUSCHALANGEBOT

Ab 80 Personen buchbar, Beginn 18.00 Uhr, unter 80 Personen 500,00 € Raumkosten exklusiv

Beschreibung	Einheit	€
Hochzeitsschmankerl „De Luxe“ von 16.00 bis 02.00 Uhr	pro Person	149,90 €
2,5 Teile Häppchen während dem Sektempfang 2 Gläser p.P., Sekt, Sekt Orange, Mineralwasser, Mini Hugo und Aperol. Weitere Getränke exklusiv bis 18.00 Uhr		
Buffet „Überlingen“		
Buffet Beginn 18.00 Uhr. Ende Vorspeisen und Warm maximal 21.00 Uhr, Dessertbuffet bleibt stehen bis 23.00 Uhr		
Salate Ausgewählte Spezialsalate und Reichenauer Blattsalate mit Aromaten, zweierlei Dressing, Brotstation		
Vorspeisen Saisonale Variation vom Fisch Lachstatar und Thunfischcreme Schwarzwälder, italienischer Landschinken und Chorizo Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer und Parmesan Tomaten-Mozzarella-Spieße Flambierter Ziegenkäse auf Tomaten Pesto		
Antipasti Spanischer Bergkäse aus La Mancha, Parmesanflocken, Paprika und Champignons gefüllt mit Frischkäse, Mini Peperoni, italienische Oliven, Serrano Schinken, Grillgemüse		
Hauptgänge Rinderfilet tranchiert am Buffet an Rosmarinjus Filetspitzen vom Jungschwein in Cognacrahmsauce Saisonaler Fisch auf Blattspinat an Limonensauce Mediterrane Bandnudeln mit Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan		
Einmalig am Buffet Ganzer pochierter norwegischer Lachs am Stück		
Beilagen Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, Spätzle		
Dessert Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten Mousse au chocolat von der Valrhonashokolade Saisonale Crème Brûlée, Schokoladen- und Vanillepudding im Weck Glas, Panna Cotta an Himbeerspiegel Saisonaler Obstsalat und gefüllte Crêpes mit Früchten		
Schlemmereien zur späten Stunde / Mitternachtssnack ab 22.00 Uhr / 23.00 Uhr		
Französisches Käsebrett oder		
Deftige Gulaschsuppe oder		
Kern's Curry Wurst mit Brotstation oder		
Variation von Antipasti		

Beschreibung	Einheit	€
Getränke	inklusive	
inklusive von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr		
Mineralwasser Liebenzeller Gourmet medium	0,75 l	
Mineralwasser Liebenzeller Gourmet still	0,75 l	
Cola, Fanta, Spezi	0,33 l	
Apfelsaftschorle, Orangensaft	0,25 l	
Pils	0,3 l	
Pils Radler	0,3 l	
Hefeweizen	0,5 l	
Qualitätswein Rot, Weiß oder Rosé	0,75 l	
Heißgetränke	pro Person	
nach dem Essen		
Kaffee, Espresso, Tee	1 Tasse	
Digestif	pro Person	
nach dem Essen		
Williams, Obstler, Himbeergeist, Cöxchen, Ramazotti, Grappa, Brandy	0,2 cl	
Longdrinks von 22.00 Uhr bis 2.00 Uhr	Dreierlei Auswahl	
Cuba Libre/ Gin Tonic/ Bacardi Orange oder Cola/ Hugo/ Jack Daniels Cola/ Wodka Orange oder Lemon/ Aperol Spritz/	0,2 l	

Weitere Informationen zur Pauschale	Einheit	€
bis 3 Jahre	pro Person	frei
ab 4 Jahren bis 11 Jahre	pro Person	60%
ab 12 Jahre bis 14 Jahre	pro Person	40%
ab 14 Jahre voller Preis	pro Person	
Inklusive in den Raumkosten von 1.250,00 €		
Auf- Abbaukosten, Reinigung, Eindecken inklusive Tischwäsche, Servietten		
Nicht inklusive		
Personalkosten ab 24.00 Uhr je angefangene Stunde	pro MA	34,90 €
Stuhl Husse	pro Stück	5,00 €
Menükarten/ Kerzenständer/ Kerzen/ Außendekoration		auf Anfrage

Es sind keine Änderungen in der Pauschale möglich.
Bitte entnehmen Sie weitere Details aus unseren AGB's und der Hausordnung.

ALKOHOHLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke	Einheit	€
Liebenzeller medium/ still	0,25 l 0,75 l	3,00 € 5,70 €
Coca-Cola/ Fanta/ Sprite/ Mezzo Mix	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,70 €
Bitter Lemon/ Tonic Water/ Ginger Ale	0,25 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,25 l	3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,25 l	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Heißgetränke	Einheit	€
Tasse Kaffee	pro Tasse	3,10 €
Espresso	pro Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso	pro Tasse	3,90 €
Cappuccino/ Latte Macchiato/ Milchkaffee	pro Tasse	3,90 €
Tee (verschiedene Sorten)	pro Tasse	3,20 €

BIERE

Biere	Einheit	€
Ruppaner Pilsener	0,3 l	3,70 €
Ruppaner Radler Pils	0,3 l	3,70 €
Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

LONGDRINKS

Longdrinks 0,25 l und Cocktail Glas	Einheit	€
Cuba Libre/ Gin Tonic/ Bacardi Orange oder Cola/ Hugo/ Jack Daniels Cola/ Wodka Orange oder Lemon/ Aperol Spritz	0,25 l	5,00 €
Caipirinha/ Mojito	0,25 l	6,50 €
Sex on the Beach/ Tequila Sunrise/ Pina Colada/ Mai Tai/ Margarita	0,4 l	8,50 €

Das Mitbringen von eigenen Getränken ist nicht gestattet.

BANKETTWEINE

Bankettweine	Einheit	€
Aufricht Speisemeister Weiß Weingut Aufricht, Baden	0,75 l	27,50 €
Grauburgunder Weingut Aufricht, Baden	0,75 l	34,00 €
Weißburgunder oder Riesling, Weingut Kress, Baden	0,75 l	31,00 €
Rosé, trocken Weingut Kress, Baden	0,75 l	27,50 €
Spätburgunder Weingut Kress, Baden	0,75 l	30,00 €
Aufricht Spätburgunder Sophia Weingut Aufricht, Baden	0,75 l	39,00 €
Kress Cuvée Noir Weingut Kress, Baden	0,75 l	28,00 €
Babera d'Alba D.O.C Weingut Elvio Cogno, Piemonte, Italien	0,75 l	36,00 €
Tapas Tempranillo Weingut Enate, Somontano, Spanien	0,75 l	31,00 €

DIGESTIF

Obstbrände aus der Region/ Destilliere Senft	Einheit	€
Kirschwasser/ Himbeergeist/ Williams/ Obstler aus Überlingen	2 cl	4,00 €
Himbeere/ Elstar, Zwetschgenlikör/ Cöxchen Kirschwasser/ Williams Christ Birne mit Fruchtauszug Destillerie Senft aus der Region	2 cl	4,50 €
Grappa		
Cellini Cru oro, Italien	2 cl	4,00 €
Grappa Nonino Vuisinar Riserva	2 cl	8,50 €
Kräuter-, Bitterliköre, Liköre		
Jägermeister /Sambuca /Malteser/ Ouzo	2 cl	3,50 €
Fernet Brance	2 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Bailey`s/ Fior de Latte	2 cl	3,50 €
Gin/ Rum/ Cognac/ Brandy/ Whiskey/ Wodka		
Bombay Sapphire/ Monkeys/ Hendricks/ Bulldog Dry/ Gin Mare/ G Vine/ Botanic Dry	2 cl	auf Anfrage
Ron Zacapa 23 Jahre/ Havanna 7 Jahre	2 cl	auf Anfrage
Hennesy X.O./ Remy Martin Grand Cru	2 cl	8,50 €
Carlos I Solera Grand Reserva	2 cl	8,50 €
Glenfiddich 12 Jahre/ Markers Mark/ Dimple 12 Jahre/ Chivas Regal	2 cl	auf Anfrage
Gin Bar zur Selbstbedienung mit Thomas Henry Tonic Water und Aromaten		
Bombay Sapphire/ Monkeys Gin Schwarzwald/ Hendricks Gin (Schott- land)/ The London No 1 (UK) auf Bulldog London Dry Gin (UK)/ G Vine Small Batch (Frankreich) / Gin Mare Mediterranean (Spanien)		650 € keine Rückgabe möglich

RAUMKOSTEN

Beschreibung	Einheit	€
Raumkosten		
Kursaal inkl. Foyer	ab 5 Stunden	523,60 €
Kursaal inkl. Foyer	bis 5 Stunden	380,80 €
Restaurant exklusiv buchbar ab 20 Personen möglich*	bis 5 Stunden	auf Anfrage
Bei Menü-Buchung ab 40 Personen exklusiv		
Räume Villa Seeburg		
Seeblick I+II	pro Tag	auf Anfrage
Räume Warmbad		
Wechselbad	pro Tag	105,00 €
Salonbad	pro Tag	155,00 €
Großer Saal		
wird automatisch gebucht		
Auf- und Abbau		226,40 €
Reinigung großer Saal		200,00 €
Eindecken inklusive Servietten und Tischwäsche		300,00 €
Personalkosten		
pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr bis maximal 2.00 Uhr	pro Stunde	34,90 €
Freie Trauung		
im Villa Garten in direkter Seelage (maximal 2,5 Std.)	Pauschal	350,00 €
Bestuhlung, Hussen, Rosenbogen, Stehtischen, Rosenblätter, roter Teppich etc. muss selbst organisiert werden.		
Reinigungskosten Villa Garten je nach Aufwand		

SONSTIGE PREISE

Beschreibung	Einheit	€
Dekoration		
Tischdecken rund*	2,30 m	10,50 €
Tischdecken länglich*	2,00 m	6,50 €
Servietten*	pro Stück	3,00 €
Stuhl Husse	pro Stück	5,00 €
Steh Tisch Husse	pro Stück	6,50 €
Kerzenleuchter	pro Stück	5,50 €
Stehkerzenleuchter	pro Stück	10,50 €
Kerzen weiß	pro Stück	0,80 €
Fackeln auf der Terrasse	pro Stück	5,00 €
Boden LED-Strahler	pro Stück	12,50 €
Technik		
Photobox inklusive 300 Bilder und Sofortdruck (Keine Accessoires enthalten)	pro Stück	250,00 €
Jeder weitere Druck	pro Stück	1,00 €
USB-Stick	pro Stück	15,00 €
Hausmeister	pro Stunde	35,70 €
Bühnentechniker pro Std. Betreuung der Licht- Beschallungs- und Bühnenanlage	pro Stunde	45,00 €
Beamer und Leinwand	pro Veranstaltung	60,00 €
Anschlusskabelsatz		2,50 €
Mikrofone und Headset auf Anfrage (2 Stück)		inklusive
GEMA Gebühren		Veranstalter trägt die Kosten
Musiker und Dj's müssen Ihr eigenes Equipment mitbringen. Eine Nutzung der Soundanlage ist nur über unseren Veranstaltungstechniker buchbar.		

*ist im Raumpreis enthalten

TERMINABLAUF

1. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Terminanfrage mit Kontaktdaten (1 Termin möglich zur Blockung)• Bankettmappe mit Blockung für 14 Tage• Eventuelle Raumbesichtigung• Konform mit unserer Hausordnung und Angeboten (kein Kaffee und Kuchenmittag im Angebot)
2. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Raumvertrag erstellen mit Kontaktdaten und Telefonnummer
3. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Anzahlung von 1.500 € innerhalb 14 Tage (dieser Betrag wird an Ihrem Tag wieder verrechnet)
4. Schritt
<p>Es folgen zwei Besprechungstermine für Ihre Veranstaltung. Hier sollten Sie bitte 45 Minuten einplanen, die Sie mit unseren Veranstaltungs-Mitarbeitern einberechnen müssen. Ihr erster Besprechungstermin erfolgt im Winter. Dabei werden die ersten Details rund um Ihren Tag zusammengefasst. Sie erhalten nach jeder Besprechung Ihre eigene Zusammenfassung per E-Mail.</p> <p>Wichtige Informationen vorab:</p> <ul style="list-style-type: none">• Circa Personenzahl und Kinderanzahl• Zeitlicher Ablauf wie Beginn und Ende der Veranstaltung• Sektempfang mit Häppchen• Welches Buffet mit Mitternachtssnack• Getränkewünsche• Longdrinks• Musiker• Fotografen• Dj's• Bad Hotel's Fotobox• Stuhl Hussen• Dekoration• Hochzeitstorte• und sonstige Wünsche
5. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Zweiter Besprechungstermin erfolgt im Februar/ März mit Weinprobe für das Brautpaar
6. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Ende März spätestens die Vertragsunterzeichnung• Kleinere Änderungen können jederzeit umgesetzt werden
7. Schritt
<ul style="list-style-type: none">• Die Personenzahl muss 4 Wochen vor Ihrem Termin in unserer vorgefertigten Sitzplanliste definitiv durchgegeben werden. Diesen erhalten Sie mit Ihrer Zusammenfassung.• Nach Erhalt der Gästezahl erfolgt die Tischplanerstellung durch uns (Brandschutzordnung und Laufwege)

INFORMATIONEN, HAUSORDNUNG, VERTRAGSBESTANDTEILE

Planung

Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung, dass wir Ihnen im Kursaal ausschließlich Buffets anbieten können.

Buffet

Beginn um 18.00 Uhr und Ende spätestens 21.00 Uhr. Dessertbuffet bis maximal 23.00 Uhr. Mitternachtssnack ab 23.00 Uhr.

Angaben Gästeanzahl

Die Personenanzahl muss 4 Wochen vor dem Termin mit dem Sitzplan Ihrer Gäste durchgegeben werden. Eine Reduzierung der Personenzahl ist 7 Tage zuvor nicht mehr möglich.

Saalnutzung

Sie können den Saal nach Absprache und in der Regel einen Tag vor Ihrem Termin für die Saal- und Tischdekoration von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr betreten. Bei gebuchten Terminen vor Ihrem Veranstaltungstag können Sie den Saal am gebuchten Tag nach Absprache ab 10.00 Uhr nutzen. Kurzfristige Buchungen vor Ihrem Termin können anfallen. Daher bitten wir Sie, sich jederzeit und kurzfristig darauf einzustellen. Tischläufer oder Dekorationsbänder können 7 Tage zuvor übergeben werden. Abbau der Geschenke und Saaldekoration muss am Folgetag bis spätestens 11.00 Uhr erfolgen. Es sind keine Nebelmaschinen, Konfettibomben, Wunderkerzen (maximal 5 Stück für Ihre Hochzeitstorte) im Saal erlaubt. Bei Zuwiderhandlung fallen Reinigungskosten von 250,00 € an. Feuerwehrkosten werden dem Veranstalter weitergeleitet.

Hausmeister und Musiker und DJs

Der Hausmeister im Kursaal hat bei Veranstaltungen immer Anwesenheitspflicht und wird per Stunde abgerechnet. Musiker und DJs müssen Ihr eigenes Sound Equipment mitbringen. Die Lautstärke und der Bass muss im angemessenen Rahmen zu den Räumlichkeiten erfolgen, wir behalten uns jederzeit vor dies zu äußern. Auf- und Abbau der Musiker ist kostenfrei und muss im Vorfeld abgesprochen werden. Dauert der Abbau länger als 45 Minuten, wird die Wartezeit mit den Personalkosten in Rechnung gestellt.

Terrassentüren

Fenster und Türen müssen ab 23.00 Uhr wegen der angrenzenden Hotels geschlossen bleiben. Je nach Wetterlage und Absprache ist es in den Sommermonaten gestattet, die Terrassentüren ab 23 Uhr geöffnet zu lassen, wenn die Musik auf Zimmerlautstärke reduziert wird.

Sitz- und Tischplan

Sie erhalten von uns eine Vorlage für Ihren Sitz- und Tischplan, den Sie individuell nach Ihren Wünschen und Farben gestalten können. Eine zweimalige Ausführung in der Größe DIN A3 oder einmalig DIN A2 können am Saal-Eingang auf unsere Staffelei angebracht werden.

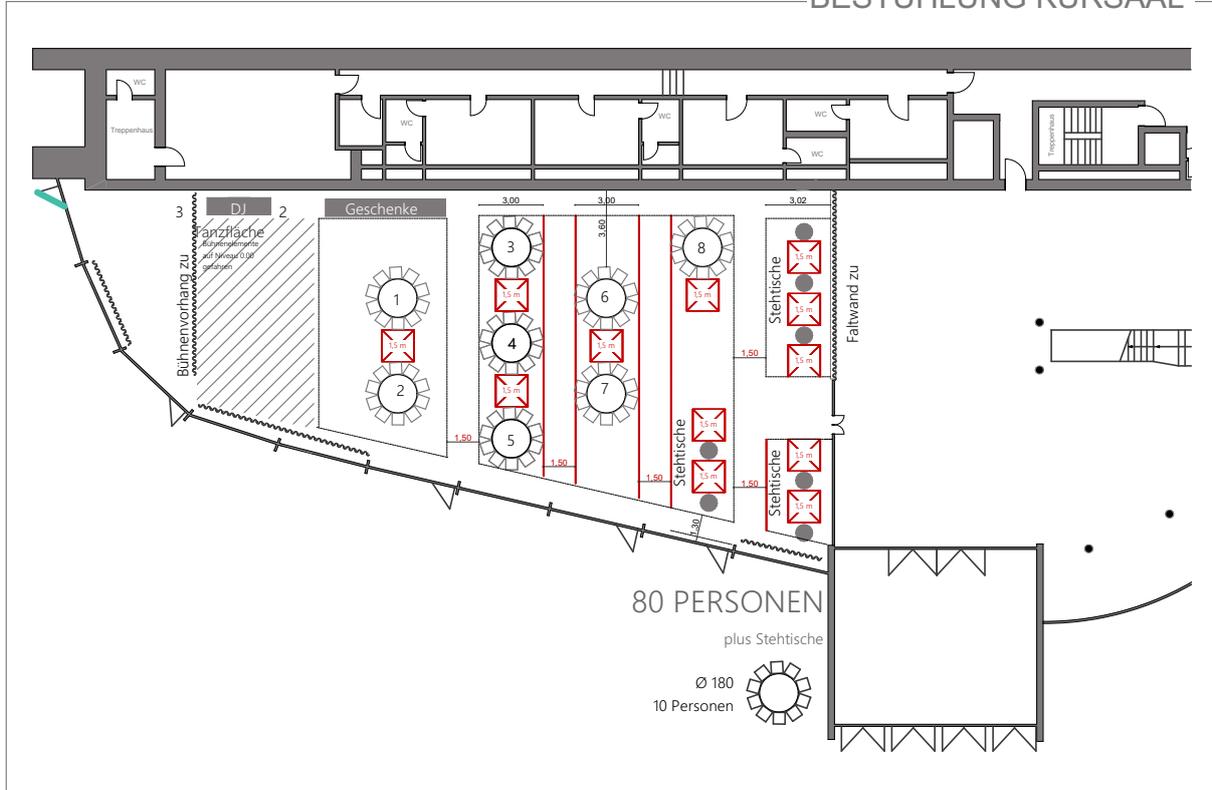
Hochzeitstorte

Eine Anlieferung bzw. Lagerung von externen Konditoren für Ihre Hochzeitstorte, ist nach Absprache oder ab 17.00 Uhr möglich. Eine Lagerung von Kuchen und Blumen nur nach Absprache.

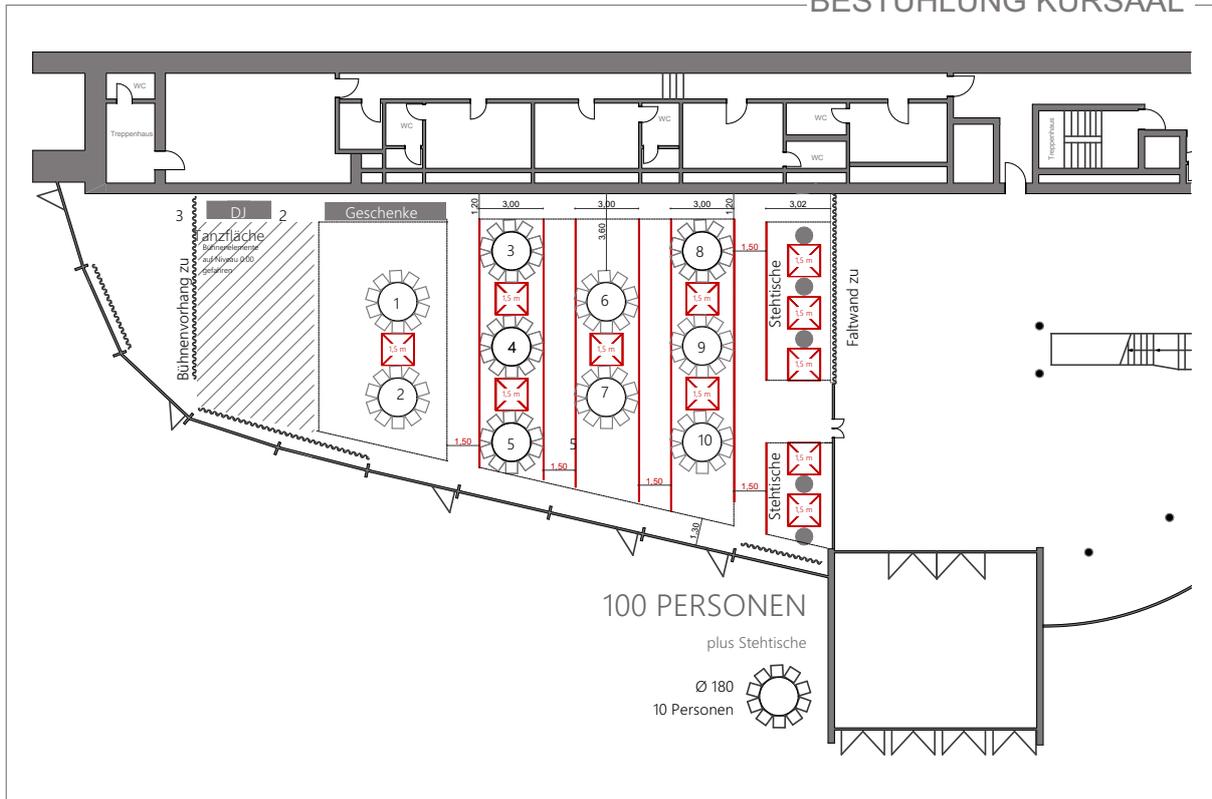
Alle Angaben stehen unter Vorbehalt.

BESTUHLUNG KURSSAAL

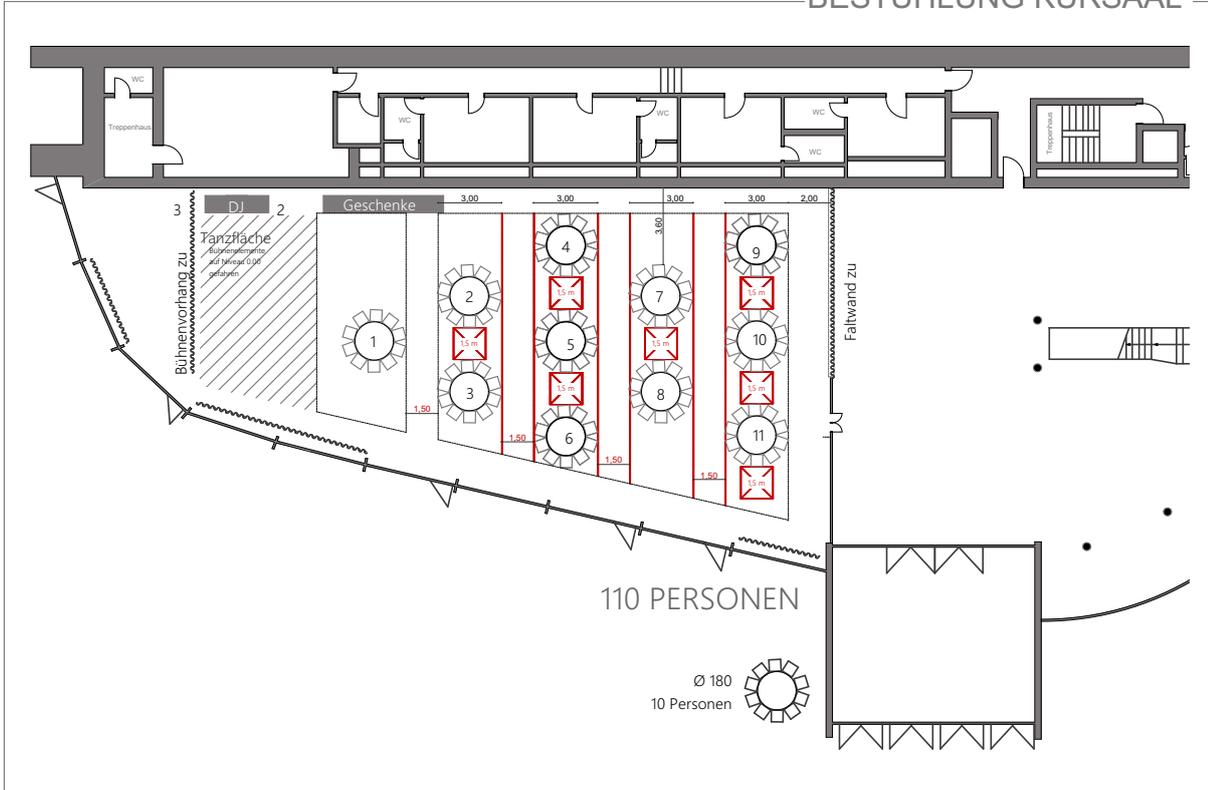
BESTUHLUNG KURSSAAL



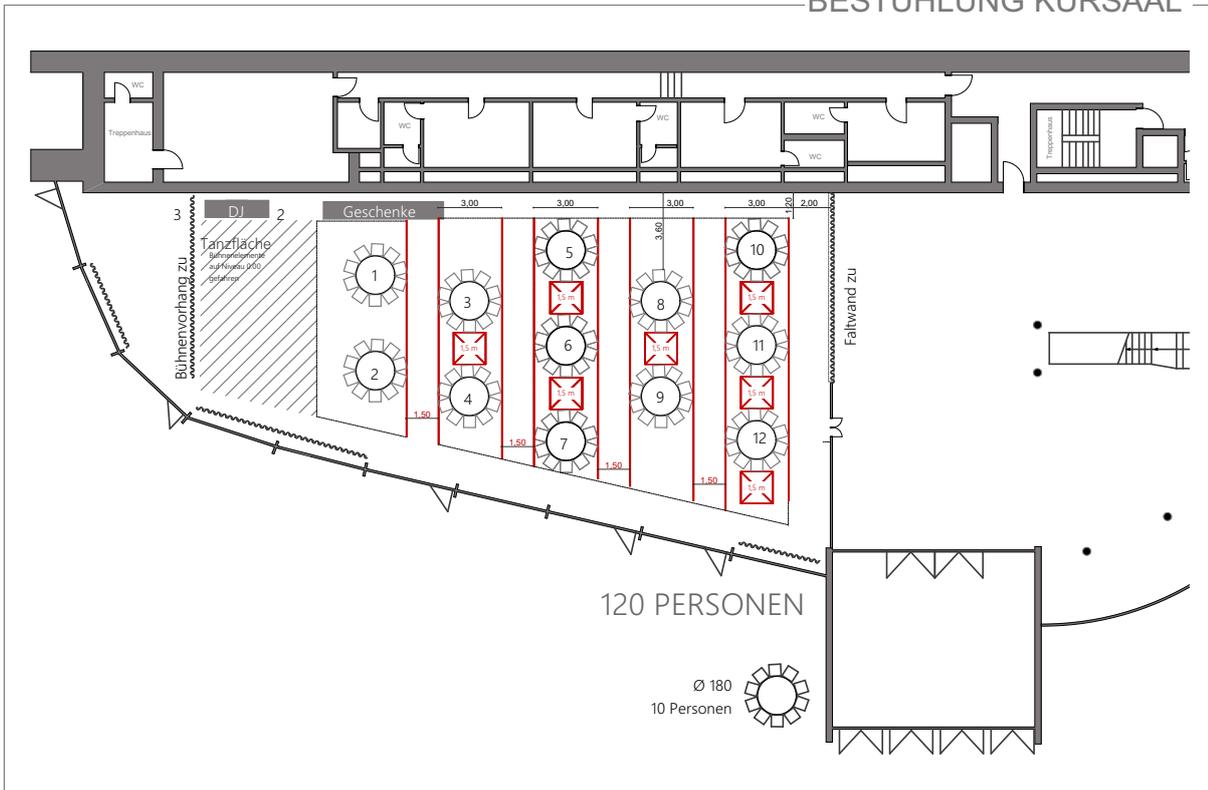
BESTUHLUNG KURSSAAL



BESTUHLUNG KURSAAL



BESTUHLUNG KURSAAL



EMPFEHLUNGSLISTE

Beschreibung	Adresse
Fotograf	
Fotografie Mirjam Schultheiß	Stelzacker 2, 88630 Ach-Linz T. 07552-4086992, www.miri-fotografie.de
Schiffsfahrten	
Yachtcharter Motor- & Segelschule – – Überlingen Raschewski	Bahnhofstr. 35, 88662 Überlingen T. 07551-3218, E. info@segelschule-ueberlingen.de
Schifffahrtsbetrieb Held	Im Amann 15, 88662 Überlingen T. 07551 60478, E. info@gunzo.de https://www.gunzo.de
Personenschiffahrt Giess & Giess GmbH	Seehang 2, 78465 Konstanz-Wallhausen T. 0171 7795162 und 0172 8834160 E. michael.giess@t-online.de
Bodensee Schiffsfahrt Fahrpläne	http://www.bodenseeschiffahrt.de/
Standesamtliche Trauung	
Freie Trauungen/ siehe extra Kosten	Evelin Stadler T. 0173-8095877 E. info@trausache.de www.trausache.de
Taxi	
Taxizentrale Überlingen	T. 07551-5111
Taxi Stockach	T. 07771-4444
Floristen	
Klosterfloristik	Hauptstr. 28, 88630 Pfullendorf T. 07552-7333 www.klosterfloristik.de
Blumenhaus Schorer	Jahnstr. 5, 88630 Pfullendorf T. 07552-8126
Flower Power	Christophstr. 2, 88662 Überlingen T. 07551-932945 www.blumen-ueberlingen.de
Lusi - Dekoration und Verleih	T. 0152-02062317 www.visit-deko-lusi.de
Partyform Barthel	Caroline Barthel M. 0172-4368781 E. partyform@arcor.de
Traum Events	T. 07541-4069480 E. info@traum-events.de www.traum-events.de

Beschreibung	Adresse
Musik, Künstler und DJs und mehr	
Zauberer Martin Eisele	Martin Eisele/ Weltermeister der Zauberkunst/ T. 0179-9115432 oder info@martineisele.de oder www.martineisele.de
Mietoldtimer/ Chauffeurfahrten/ Oltimer Busse/	Herr Heinz Grötner Mobil: 0171-3781709 Birkenstraße 11 in Wangen im Allgäu
Candy Dreams in Singen	www.carin-candydreams.de
Weinproben mit Profi Sommelier Stefan Maute	www.mautesweinprobe.de
Music Factory Bodensee	Mario Kaller Dj und Moderator M. 0175-2280750
Dj Mike	M. 0162-1901387 E. dj.mike@freenet.de www.like-dj-mike.de
DJ Thommy	T. 0176-43067231 E. thommyjauss@web.de www.music4everyone.de
Dj-Service-Oberschwaben	T. 0171-8329483 E. info@dj-service-oberschwaben.de www.dj-service-oberschwaben.de
DJ Jürgen	T. 0176-84079420 E. dj.juergen.partymusic@gmail.com www.dj-juergen-partymusic.de
Band	
Malcolm Green	Singer, Saxophonist, Flutist Hardungstraße 4 CH- 9011 St. Gallen T. +41 79 507 1618 E. Malcolm.green@me.com
Ciro-Five	Leitung W. Thum aus Bodman T. 07773-7743 www.ciro-five.de
Fun2Mas	Leitung Carlos aus Stuttgart T. 07041-860080 www.fun2mas.com
4Fun	Leitung M. Schorer Tuttlingen T. 07461-9100330 www.4fun-jazzband.de
Singwerk GbR	Leitung J. Kohler & G. Peinke Ludwigs- hafen www.singwerk.net

HOCHZEIT'S CHECKLISTE

12 Monate vorher
<ul style="list-style-type: none">• Hochzeitstermin festlegen/ Art und Umfang der Feier bestimmen• Kirchen und Örtlichkeiten besichtigen/ Location und Caterer festlegen• Trauzeugen suchen/ Gästeliste erstellen evtl. Einladungen versenden• Wunschgeschenke Liste überlegen/ Budget festlegen und Kosten kalkulieren• Gültigkeit der Ausweispapiere• Beim Standesamt erkundigen, welche Dokumente gebraucht werden
8-6 Monate vorher
<ul style="list-style-type: none">• Papiere für Standesamt zusammenstellen und Heirat anmelden• Termin für die kirchliche Trauung reservieren• Preis- und Menüvorschläge festlegen/ Floristen festlegen/ Fotografen festlegen• Musiker festlegen/ Suche nach einem Hochzeitskleid
6-4 Monate
<ul style="list-style-type: none">• Trauringe auswählen/ Outfit für Bräutigam• Urlaub beantragen und Hochzeitsreise buchen• Aufgaben an Familie und Freunde übertragen/ Letztes Gespräch mit dem Caterer/• Hochzeitsauto reservieren/ Budgetplanung durchkalkulieren
4-2 Monate
<ul style="list-style-type: none">• Ablauf der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer besprechen• Blumenschmuck bestellen/ Hochzeitstorte ordern• Programmheft für die Kirche entwerfen und drucken lassen• Probetermin für die Hochzeitsfrisur und das Braut-Make-up vereinbaren• Den Termin für den Hochzeitstag festlegen• Tanzkurs besuchen/ Standesamt Outfit überlegen und evtl. Sektempfang planen
6-4 Wochen vorher
<ul style="list-style-type: none">• Tischplan Caterer und Küchenplan (Kinder/ Vegetarier/ Allergiker)• Junggesell/-inn/-enabschied nicht vergessen• Danksagungen vorbereiten/ Friseurtermin festlegen für den Bräutigam• Anprobe und Änderungen am Brautkleid/ Ablauf am Hochzeitstag erstellen• Gästeanzahl durchgeben
2 Wochen vorher
<ul style="list-style-type: none">• Eheringe abholen/ Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben• Details besprechen, eventuelle Generalprobe/ Polterabend vorbereiten
Der Tag davor
<ul style="list-style-type: none">• Koffer für die Hochzeitsreise packen/• Handtasche der Braut packen (Ersatzequipment)/ Tischrede vorbereiten• Hochzeitsgarderobe, Ringe, Papiere bereitlegen/ Trinkgelder vorbereiten
Am Hochzeitstag
<ul style="list-style-type: none">• Personalausweis, Papiere und Ringe nicht vergessen• Braut/Bräutigam nicht vergessen• Friseurtermin nicht vergessen• Blumen abholen• Frühzeitig auf den Weg machen• Bei uns einen unvergesslichen Abend verbringen

SONSTIGES

Sie erhalten nach einer schriftlichen Bestätigung für Ihren Termin einen Raumvertrag. Eine Anzahlung von 1.500,00 Euro wird ab Vertragsunterzeichnung innerhalb 14 Tage fällig. Dieser Betrag wird bei Rechnungserstellung verrechnet.

Preise

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.

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 00:00 Uhr bis 02:00 Uhr auf Zimmerlautstärke reduziert werden muss. Ab 02:00 Uhr ist keine Musik mehr erlaubt.

Parkplatz

Gerne dürfen die Gäste während Ihrer Veranstaltung, je nach Verfügbarkeit, unseren Parkplatz zum Preis von 12,50 € in der Saison (April-Oktober) und 8,50 € in der Nebensaison (November-März) pro Auto und Tag nutzen. Parkplatzgebühr ist an der Rezeption zu entrichten. Für das Brautpaar ist das Parken bei uns kostenfrei. Die Reservierung einzelner Parkplätze ist leider nicht möglich.

Stornobedienungen

Bis 8 Monate vor Veranstaltung kostenfrei
6 Monate vor Veranstaltung 50% des geschätzten Gesamtbetrages
3 Monate vor Veranstaltung 80% 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 Anzahlung in Höhe von 80 % des erwarteten Umsatzes drei Monate vor Veranstaltung in Rechnung zu stellen. Der Gesamtbetrag ist nach Rechnungsstellung innerhalb 5 Werktagen 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.

Rechnungsstellung

Die Endabrechnung erfolgt am Folgetag zur Mitnahme und Durchsicht.

ABSTANDS- UND HYGIENEKONZEPT BAD HOTEL ÜBERLINGEN

1. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, müssen die Abstandsregel nicht befolgen.

1.1 Ausschluss vom Besuch des Hotels:

- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
- Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere.

Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend das Hotel zu informieren und danach ggf. zu verlassen.

1.2 Hygieneartikel

Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern ausgestattet.

1.3 Lüften von Räumlichkeiten

Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung sämtlicher Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt, z.B. durch Reduzierung des Umluftanteils, Einbau bzw. häufigen Wechsel von Filtern.

1.4 Mund-Nasen-Bedeckung

Unsere Gäste haben in allen öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Das Personal trägt in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung.

1.5 Reinigung von Arbeitskleidung

Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

2. Bewirtung

2.1 Kontakt & Abstände

Der Kontakt zum Gast wird auf das Nötigste reduziert. Die Abstände der Tische gewährleisten, dass unsere Gäste 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.

2.2 Frühstücksbuffet

Unser Frühstücksbuffet darf nur mit Mund-Nasenschutz Bedeckung und Einweghandschuhen bei jedem Gang zum Buffet genutzt werden. Die Hygieneartikel stehen Ihnen zur Frühstückszeit, kostenlos zur Verfügung.

2.3 Reservierungen

Tische sind vorab zu reservieren. Wir zeigen unseren Gästen den entsprechenden Tisch. Bei Bedarf kann es sein, dass wir Essenszeiten zum Frühstück vorgeben müssen.

2.4 Zugangsbegrenzung

Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich bitten wir alle Gäste um Einhaltung der Mindestabstände.

2.5 Datenerfassung

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, erfolgt eine Datenabfrage von allen Gästen unter Angabe von Namen, Telefonnummer und Zeitraum des Aufenthaltes. Die Gästeliste wird so geführt und verwahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet.

2.6 Serviceprozesse & Logistik

- Bei allen Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablettts, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Die allgemeinen Hygieneregeln werden auch bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

2.7 Sanitärbereiche

Alle Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen.

KONTAKTDATEN

Bad Hotel Überlingen GmbH
Christophstraße 2
88662 Überlingen

www.bad-hotel-ueberlingen.de
veranstaltung@bad-hotel-ueberlingen.de
T. +49(0)7551-837-630
Fax +49(0)7551-837-449

Sitz der Gesellschaft:
88662 Überlingen
HRB: 711174 Freiburg
Geschäftsführer:
S. Kern, W. Scheidtweiler

Ust.-IdNr. DE 294168035

BANKDATEN

Sparkasse Bodensee
IBAN
DE11 6905 0001 0024 8646 21

SWIFT/BIC
SOLADES1KNZ

RAUMBUCHUNG/ TERMINFIXIERUNG

Sie erhalten nach einer schriftlichen Bestätigung für Ihren Termin einen Raumvertrag.
Eine Anzahlung von 1.500,00 € wird ab Vertragsunterzeichnung innerhalb 14 Tage fällig.
Dieser Betrag wird bei Rechnungsstellung verrechnet.
Die Endabrechnung erfolgt am Folgetag zur Mitnahme und Durchsicht.

