

Menüvorschläge

für

Gruppenreisen

Gültig ab 01. Januar 2008

Unsere Menüvorschläge sind natürlich unverbindlich. Sollten Sie sich eine andere Zusammensetzung wünschen, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Wir sind sicher, daß wir das richtige Menü für Sie finden werden. Gerne bereiten wir auch Vollwert-, Gourmetmenüs etc. für Sie zu.

Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch spätestens 8 Tage vor dem vorgesehenen Termin bekannt zu geben.

Berechnet wird die Personenzahl, die spätestens 24 Stunden vorher bekannt gegeben wurde.

Preise für Extras:

Menükarten € 0,50 pro Person

Eiswasser und Brot am Tisch € 0,50 pro Person

Die Preise verstehen sich **zuzüglich** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Freiplatzregelung: ab 25 zahlenden Personen 1 Freiplatz,
ab 50 zahlenden Personen 2 Freiplätze

Dies gilt nur für Reisegruppen, Sonderfahrten sind ausgeschlossen.

GmbH HÜBLER

Hubert Hübler und Mitarbeiter

Restaurant am See

Tel: 08382/2 81 25

Fax: 08382/2 4 3 87

Bodenseehotel Lindau

Tel: 08382/96 70 0

Fax: 08382/9670 55

Bewirtung der Bodenseeschiffe im Hafen Bregenz

Tel: 0043-5574 43202

Hafenrestaurant Bregenz

Fax: 0043-5574 43266

PREISKATEGORIE € 10,00 + Mwst.

Zwei-Gang-Menü

Sie können Ihr Wunschmenü selbst zusammenstellen
(entweder Vorspeise und Hauptspeise
oder
Hauptspeise und Dessert)

Vorspeisen / Suppen

Flädlesuppe
Gemüsecremesuppe
Brättnödelsuppe
Maultaschensuppe

Hauptspeisen

Hühnerbrustfilet an Rahmsauce mit Nudeln
Schweinebraten mit Serviettenknödeln und Sauerkraut
Putenmedaillons an Champignonrahm mit
hausgemachten Spätzle
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat
Gemüse Curry mit Butter

Desserts

Eisdessert
Fruchtsalat
Mohr im Hemd
Muffin mit Früchten

Preis *pro Person* € 10,00 + Mwst.

PREISKATEGORIE € 14,50 + Mwst.

- MENÜ 1** **unser vegetarisches Menü**
Bouillon mit Flädle und Gemüsewürfel
Teigwarenvariation: Spaghetti, Tortelloni
und Schlutzkrapfen mit Ratatoillie
Apfelstrudel mit Eis
- MENÜ 2** Bouillon mit Brättnockerl und
Gemüsestreifen
Putenmedallions an Champignon
dazu hausgemachte Spätzle
Vanillepudding mit Himbeermark
- MENÜ 3** Gemischter Salatteller „Reichenau“,
mit Kräuterdressing
Schweinenackensteak an Pfeffersauce
mit Kartoffelkroketten und Broccoli
Ananas mit Erdbeereis
- MENÜ 4** Bouillon mit Backerbsen und Gemüsestreifen
Zanderfilet „Wiener Art“ mit Sauce
Remoulade und Salzkartoffeln
Joghurt mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person € 14,50 + Mwst.



PREISKATEGORIE € 16,60 + Mwst.

- MENÜ 1** Bouillon mit Griesnockerl
Gekochtes Rindfleisch mit Kren
Prinzessbohnen und Butterkartoffeln
Pfirsich Melba
- MENÜ 2** Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube
„Cordon Bleu“ von der Pute
mit Pommes frites
Fruchtsalat mit Vanilleeis
- MENÜ 3** Gemischter Salatteller „Reichenau“,
mit Kräuterdressing
Bodenseezanderfilet an Rieslingssauce
auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln
Schokoladenpudding mit Sahne
- MENÜ 4** Verschiedener Blattsalat mit
Kräuterdressing
Mit Spinat gefüllte Hühnerbrust an
Estragonsauce mit Karottengemüse und
Butterreis
Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 16,60 + Mwst.

PREISKATEGORIE € 19,90 + Mwst.

- MENÜ 1** Broccolicremesuppe mit
Mandelsahnehaube
Medaillons vom Schweinefilet an
Champignonrahm, dazu Butterspätzle
Apfelstrudel mit Eis
- MENÜ 2** Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen
Rinderbraten „Esterhazy,, mit
Gemüsestreifen
dazu Kartoffelkroketten
Schwarzwälder Kirschtorte
- MENÜ 3** Gemischter Salatteller „Reichenau,,
„Bodenseefischteller“ - Filets von Zander
Felchen und Saibling auf Blattspinat mit
Rieslingssauce und Salzkartoffeln
Eisparfaitvariation mit frischen Früchten
- MENÜ 4** Verschiedene Blattsalate mit
Kräuterdressing
Rinderroulade „bürgerlich“ mit
Kartoffelpüree und Broccoligemüse
Dessertvariationen (Mouse – Eis – Früchte)

Preis pro Person € 19,90 + Mwst.

PREISKATEGORIE € 35,00 + Mwst.

MENÜ 1

Gruß aus der Küche

Blattsalatvariation mit Limettendressing
und gegrillten Scampi

Schwäbische Hochzeitssuppe

Zitronensorbet

Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein,
dazu Sauce Bernaise,
Kräuterbutter und Morchelsauce
serviert mit frischem Marktgemüse,
und Kartoffelkroketten

Dessertvariation nach „Art des Hauses“,
(Eis – Mouse – Früchte)

Preis pro Person € 35,00 + Mwst.

