

Eventmappe

für Ihre Veranstaltung im

Restaurant Bodano

in den Uferanlagen von Bodman



Restaurant Bodano

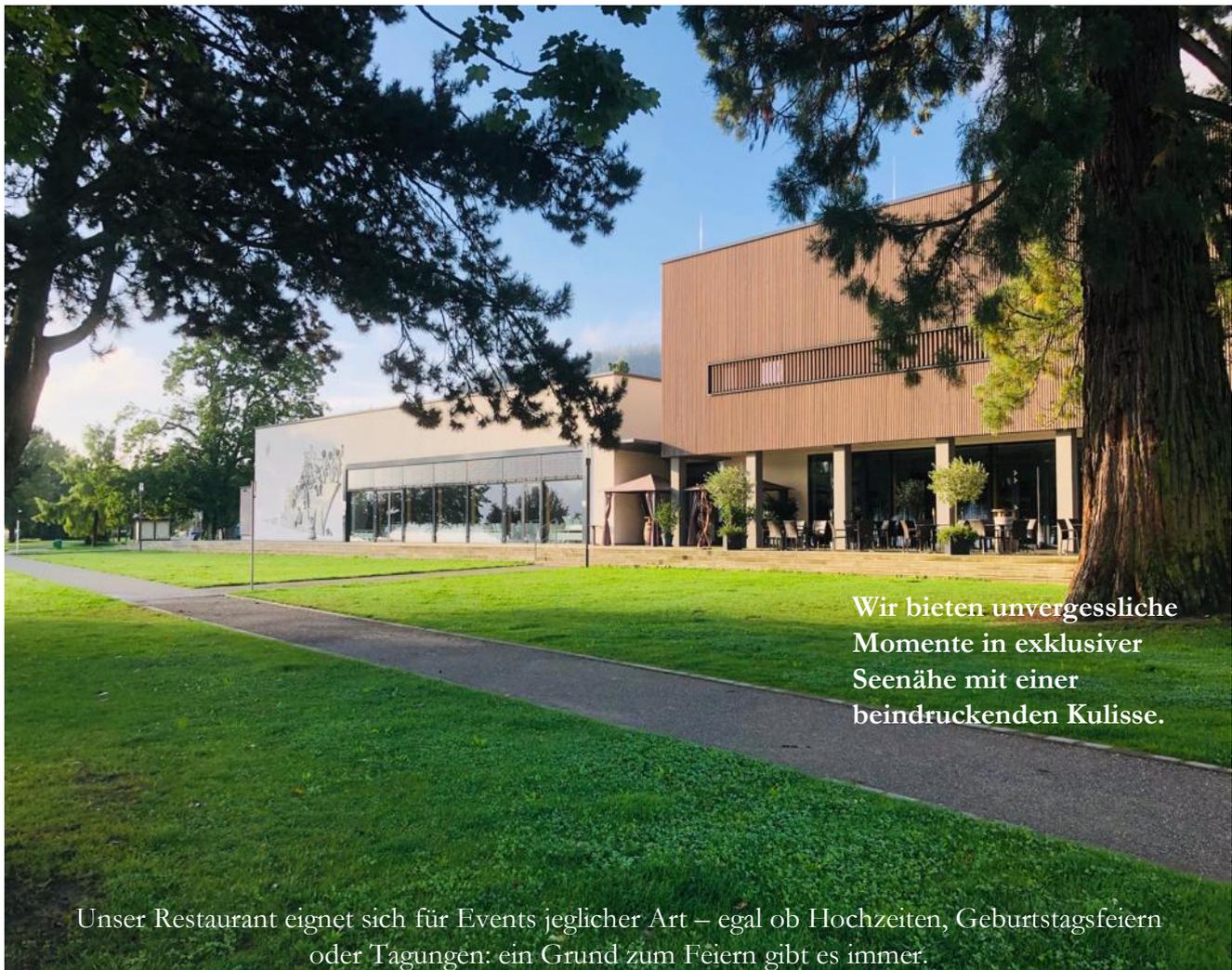
Seestraße 5

78351 Bodman-Ludwigshafen

Ansprechpartner: Stefan Reich

Telefonnummer: 07773 95-99805

info@bodano.de



Restaurant Bodano – Allgemeines

Das Restaurant Bodano bietet Ihnen genussreiche Stunden in einer einzigartigen Atmosphäre. 60 Sitzplätze im Innenbereich und 100 Terrassenplätze laden zum Verweilen und zum Feiern direkt am See ein.

Gerne reservieren wir für Sie einen Platz auf unserer Seeterrasse. Selbstverständlich sind wir hier flexibel und können witterungsabhängig auch inhouse eindecken. Bitte beachten Sie, dass es sich dabei nicht um eine Exklusivbuchung handelt. Livemusik und Tanz ist daher nicht möglich. Fragen Sie dazu gerne unseren großen Saal für Veranstaltungen ab 50 Personen an.

Das Foyer ist das Bindungsstück zwischen Eingang und Restaurant. Hier finden auch Empfänge an regnerischen Tagen statt.

In unserer Küche kochen wir immer frisch mit regionalen und saisonalen Zutaten. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns in unserem Restaurant Bodano, wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Liebe Gäste,

Wir freuen uns Sie bei uns im Restaurant Bodano begrüßen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Angebote für Ihre Feier bei uns im Restaurant. Informieren Sie sich über den Aperitif, dem Fingerfood, unsere Menüs sowie unsere Getränke.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen oder Wünschen jederzeit zur Verfügung.

Aperitif

Um Ihrem Anlass einen eleganten Einstieg zu garantieren, bieten wir Ihnen eine Auswahl an Aperitifs an. Selbstverständlich sind wir auch hier flexibel und können diesen individuell gestalten.

Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach Verbrauch. Gemäß unserer Getränkekarte. Aus unserer Erfahrung empfehlen wir:

Prickelnd in der 0.75l Flasche:

Haussekt Bodano	32.00 €
Alkoholfrei RedMoon Apfelsecco aus Südtirol	26.00 €
Crémant de Loire Rosé Baron de Bodman	44.00 €
Champagner Bernhard Gross brut Frankreich	65.00 €

Sommerdrinks in 0.2l Glas:

Aperol Spritz Lillet Wild Berry Hugo	je 8.50 €
Alkoholfrei Hausapero (mit Eistee, Tonic und Saft)	7.50 €

Zusätzlich servieren wir Ihnen gerne eisgekühltes Fassbier sowie alkoholfreie Getränke.

Fingerfood

Begleitend zum Aperitif bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood an:

Blätterteiggebäck aus dem Ofen Fleisch/Fisch/Vegetarisch	7.50 €
Canapés Dünne Scheiben vom Stangenweißbrot belegt mit Fleisch/Fisch/Vegetarisch	12.50 €

Passend zu unseren Fingerfoods, bieten wir Ihnen das „Loch mit Brett“ zum Preis von 1.00 € pro Person an.

Es ermöglicht Ihnen, auf Feierlichkeiten im Stehen zu essen, zu trinken und gleichzeitig noch eine Hand frei zu haben. Das Holzbrett ist mit einer runden Bohrung für ein Wein- oder Sektglas versehen. Die Öffnung ist so konstruiert, dass sie das Rausrutschen des Glases verhindert.

Eine Vertiefung in der Mitte des Brettes sorgt für einen guten Halt der Speisen.



Getränke

Getränke nach Verbrauch gemäß unserer Getränkekarte

Biere: Waldhaus Pils vom Fass
 Bayreuther Helles vom Fass
 Maisel's Weißbier vom Fass
 Waldhaus Pils alkoholfrei
 Maisel's weiße alkoholfrei

Mineralwasser

am Tisch eingestellt Randegger Gourmet medium & naturell

Softdrinks: Coca-Cola | Coca-Cola light | Fanta | Spezi

Saftschorle: Apfel- Johannis- und Maracujaschorle

Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Doppio, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

Gerne bieten wir Ihnen regionale sowie internationale Weine an.
 Aus unserer Erfahrung empfehlen wir:

Weißwein: Weißburgunder | Weingut Kress | Überlingen | Bodensee | 34.00 €
 Müller Thurgau „Wildfang“ | Weingut Clauß | Nack | Hochrhein | 38.00 €

Rotwein: Spätburgunder | Weingut Rebholz | Liggingen | Bodensee | 36.00 €
 Penfolds | Koonuga Hill | South Australia | Australien | 38.00 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Digestif

Brände und Liköre der Familie Grundler aus Bodman wie

Birne | Apfel | Kirsch | Zwetschgen à 3.50 € je 2cl

oder

Grappa | Ramazotti | Malteser | Havanna à 5.00 € je 2cl

weitere Brände und Liköre entnehmen Sie unserer Digestif Karte.

Menü

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisen, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu Ihrem persönlichen Wunschmenü zusammenstellen können. In einem Baukastensystem kombinieren Sie ganz einfach Ihre Lieblingsvorspeise mit einer Suppe, einem Hauptgang und einem leckeren Dessert.

Ihre Auswahl der einzelnen Gerichte sollte uns bis spätestens **1 Woche vor** Ihrer geplanten Feier vorliegen. Bei Fragen oder Änderungswünsche sind wir selbstverständlich jederzeit für Sie erreichbar.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie um die Zusammenstellung eines **einheitlichen** Menüs.

Gerne servieren wir Ihnen eine vegetarische Alternative in jedem Gang.

Vorspeisen

kleiner Salatteller

Reichenauer Blattsalate mit French Dressing,
auf hausgemachten Rohkostsalaten der Saison

8.50 €

oder

Unsere Empfehlung als Highlight „Hors d'œuvre“

in der Tischmitte auf Platten eingestellt

Variation aus unseren Vorspeisen und weitere Überraschungen aus der Küche.

Oft mit dabei:

„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme,

Rosagebratenes Roastbeef mit Sauce Cipriani

exotischer Salat von Tomate, Melone, Papaya, Büffelmozzarella,

Tuna Tatar mit Avocado, Lachscarpaccio mit Honig in Olivenölvinaigrette

und vieles mehr....

19.00 €

oder

eine Vorspeise aus unserer Speisekarte Ihrer Wahl

Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle

7.50 €

oder

Cremesuppe der Saison

6.50 €

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce	24.00 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren	23.00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	28.00 €
Filetspitzen von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce	28.50 €
Rosagebratenes Roastbeef mit Kräuterjus und Sauce béarnaise	32.00 €
Irischer Wildwasserlachs mit Schnittlauchrahmsauce	32.00 €
Bodano Fischteller	
Variation von frischen Bodensee-Fischfilets und Garnele mit Champagnersauce	38.00 €

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen **frisches Gemüse vom Markt** sowie **Beilagen** ausreichend am Tisch eingestellt.

Wählen Sie bitte **zwei** aus folgenden Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes frites, Reis, Bandnudeln.

Vegetarisch

Basilikum-Gnocchi mit Kirschtomaten, Steinchampignons und Grana Padano Käse	18.00 €
Waldpilze in Kräuterrahm auf dünnen Bandnudeln mit Grana Padano Käse	28.00 €
Falafel (vegan) auf Tomatenragout mit Feldsalat an Vinaigrette	19.00 €

Gerne servieren wir Ihnen saisonale Klassiker wie deutscher Spargel, heimisches Wild und Waldpilze. Weitere Auswahlmöglichkeiten ersehen Sie in unserer saisonalen Speisekarte auf der Homepage.

Kinderessen

Bitte wählen Sie ein **einheitliches** Kinderessen.

Spätzle mit Rahmsauce	6.50 €
Nudeln mit Tomatensauce	7.50 €
Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Ketchup	12.50 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	9.50 €
Fish & Chips Fischknusperle mit Pommes	9.50 €

Gerne dürfen sich die Kinder als Dessert eine Kugel Eis aus unserer Eisvitrine aussuchen. Abrechnung nach Verbrauch.

Dessert

süßer Abschluss im Glas in der Tischmitte eingestellt

Genießen Sie eine Variation aus unseren Klassikern und saisonalen Desserts

8.50 €

Klassiker

Hausgemachte Mousse au Chocolat

helle Mousse au Chocolat mit Kokosnote

Panna Cotta mit Himbeersauce

Crème brûlée

Weitere Desserts

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9.50 €

Sorbet mit Sekt

6.50 €

Saisonale Eisbecher

Erdbeerbecher | Frische Bodmaner Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis mit Sahne

Nussbecher | Nusseisvariation, Karamell, Nüsse, und Sahne

Torte / Krümelgeld

Eine Torte kann gegen Zahlung eines „Krümelgeldes“ mitgebracht werden.

Gerne übernehmen wir die Aufbewahrung am Veranstaltungstag und folgende weitere Services:

Erforderliche Kühlung am Hochzeitstag, vor dem Servieren

Mögliche Tortenreste verpacken und bis zum Folgetag einkühlen

Mithilfe beim Anschneiden und entsprechende Ausgabe auf Teller

Bereitstellung und Reinigung von Vorlegebesteck.

Hierfür können wir Ihnen folgende „Krümelgeld“ Pauschalen anbieten:

bis 10 Personen pauschal 35 €

20 – 30 Personen pauschal 60 €

40 – 50 Personen pauschal 100 €

Mitternachtssnack

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne ein Käsebrett mit Auswahl aus französischen Hart- und Weichkäsen mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen und Steinofenbrot an. Preis auf Anfrage.

Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung bestmöglich nach Ihren Wünschen zu gestalten, bieten wir Ihnen folgende Leistungen an:

Tischwäsche, Tischdecke und Servietten weiß eingedeckt	8,90 € pro Person
Stuhlhusse	6,90 € pro Person
Stehstisch inklusive Husse	15,00 € pro Stück
Staffelei für Tischplan	25,00 € pro Stück
Servicepersonal bis 00:00 Uhr	inklusive
Servicepersonal ab 00:00 – 03.00 Uhr	
190,00 € pro Stunde (pauschal je angefangener Stunde)	



im Restaurant

Ihr Anlass

oder

in



auf unserer Seeterrasse

besonderem Ambiente

Zu Ihrer Information

In unseren Menüpreisen ist das Eindecken mit Tischsets, saisonaler Dekoration, Servicepersonal bis 0.00 Uhr, die individuelle Beratung und selbstverständlich die professionelle Begleitung durch die Feier enthalten.

Die Menüs werden speziell für Sie von uns zubereitet. Es wäre uns daher eine große Hilfe, wenn Sie uns **zwei Tage vor** der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben würden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl der Menüpreis in Rechnung gestellt werden muss.

Falls bei Ihnen eine Allergie besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne individuell und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergiefreien Genuss nichts im Wege steht. Für weitere Informationen und ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin.

Ihre Ansprechpartner

Stefan Reich
Geschäftsführer

Carsten Ribke
Restaurantleiter

Johannes Tzschoppe
Auszubildender

Sonstiges

Bezahlung:

Wenn Sie die Bezahlung am Veranstaltungstag vornehmen, ist diese in bar oder per EC-Karte möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass eine Zahlung mit Kreditkarte nicht möglich ist.

Sofern eine Rechnung zur Überweisung gewünscht ist, erheben wir vorab eine Anzahlung in Höhe von 50.00 € pro Person.

Der Restbetrag wird nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt und kann dann innerhalb von 8 Tagen auf unser Konto überwiesen werden. Unser Team freut sich über ein Trinkgeld in bar.

Dekoration und Tischgestaltung

Für ein einheitliches Gesamtbild übernehmen wir das Eindecken, wenn gewünscht mit weißer Tischwäsche und Gedeck. Natürlich haben wir auch passgenaue Stuhlhussen. Das Mitbringen von Stuhlhussen ist nicht möglich.

Für die weitere Dekoration und Blumenschmuck können wir erfahrene Dienstleister empfehlen.

Kerzen sind nur mit Tropfschutz oder als Windlicht erlaubt.

Haftung:

Leider können wir keine Haftung für die Garderobe oder mitgebrachte Geschenke, Dekoration o.ä. übernehmen.

Hotel / Übernachtungsmöglichkeiten:

Bei Hotel- und Übernachtungswünschen hilft die Tourismusinformation der Gemeinde Bodman-Ludwigshafen gerne weiter.

Parkplätze

Vor unserem Restaurant stehen Ihnen kostenpflichtige Parkplätze der Gemeinde zur Verfügung. Weitere kostengünstigere Parkplätze sind am Ortseingang / Weilergarten von Bodman (10 Minuten Fußweg).

Preise

Aufgrund der aktuellen Situation sind alle Preise vorbehaltlich kurzfristiger Anpassungen von bis zu 10%

Stornierung

Wir wissen, dass viel passieren kann, deshalb ist eine Stornierung einer Veranstaltung mit folgenden Konditionen möglich:

bis 4 Wochen vor der Veranstaltung: kostenfrei

ab 4 Wochen vor der Veranstaltung: 30.00 € je angemeldeter Person

ab 2 Wochen vor der Veranstaltung: 50.00 € je angemeldeter Person