

Menü

bis 10 Personen

Gerne reichen wir Ihnen bei einer Tischreservierung von bis zu 10 Personen unsere á la carte Karte. Das Servieren der Speisen kann hier je nach Gruppengröße in 2 Blöcken erfolgen.

11 bis 16 Personen

Von 11-16 Personen reichen wir Ihnen gerne eine reduzierte á la carte Karte.

Die Auswahl der Speisen erfolgt vor Ort.

Unsere aktuelle, kleine Auswahl an saisonalen Gerichten finden Sie auf unsere Homepage.

www.bodano.de

ab 17 Personen

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie ab einer Personenzahl von 17 um die Zusammenstellung eines **einheitlichen** Menüs.

Gerne servieren wir Ihnen eine vegetarische Alternative in jedem Gang.

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.

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	30.00 €
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