



Herzlich Willkommen

Sehr verehrte Gäste,
liebe Freunde des Bad Hotels Überlingen,

Ihr Wohlbefinden und Sie zu begeistern – ist unser Anspruch, welcher uns täglich aufs Neue antreibt. Wir freuen uns sehr, Sie bei uns in Überlingen am schönen Bodensee für Ihre Veranstaltung begrüßen zu dürfen.

In unserer Bankettmappe stellen wir Ihnen unser Hotel, unsere Veranstaltungsräume und weitere interessante Daten und Fakten für Ihre Feierlichkeit vor. Damit können Sie unser Haus und unsere Veranstaltungsräume und all die Möglichkeiten, die wir Ihnen bieten, besser kennenlernen.

Tradition und Moderne sind für uns kein Widerspruch. Das zeigt sich auch in unser neu renovierten Villa Seeburg, welche sich mit unverwechselbarer Architektur stilvoll in den Bad Hotel Komplex integriert. Unsere Villa Seeburg können Sie auf Wunsch exklusiv für Ihre Veranstaltung buchen.

Unser gesamtes Team freut sich, Sie willkommen zu heißen, um Ihnen eine wundervolle Feierlichkeit zu ermöglichen.

Ihre Zufriedenheit steht für uns an oberster Stelle. Ihr aufmerksames Feedback ist für uns daher eine Motivation, noch besser zu werden. Ihre Fragen und Anregungen beantworten wir am liebsten persönlich – wir freuen uns sehr darauf, Sie bei uns für Ihre Feierlichkeit begrüßen zu dürfen.

Herzlichst,

Ihr Stephan Martin Kern, Geschäftsführer



Das Bad Hotel

Das Ferien- und Businesshotel im Zentrum Überlingens und direkt am Kurgarten, sowie Bodensee gelegen, verspricht Ihnen 76 komfortabel ausgestattete Hotelzimmer in historischen Gemäuern. Fühlen Sie sich wie zu Hause: Von Junior - und Premiumsuiten über Familienzimmer und Superior Zimmer, bis hin zum gemütlichen Standard Doppel- oder Einzelzimmer, für jeden Gast bieten wir mit unterschiedlichen Kategorien das passende Zimmer. Kinder und Vierbeiner sind bei uns herzlich willkommen.

Unser Interior-Design kombiniert warme Naturtöne und kräftige Farbakzente, Holz und edle Stoffe. Diese Kombination lässt unsere Gäste sich wie zu Hause fühlen und jeden Moment genießen. Von den Zimmern genießen Sie einen Panoramablick auf den Bodensee, in den Kurgarten oder zur Innenstadt.

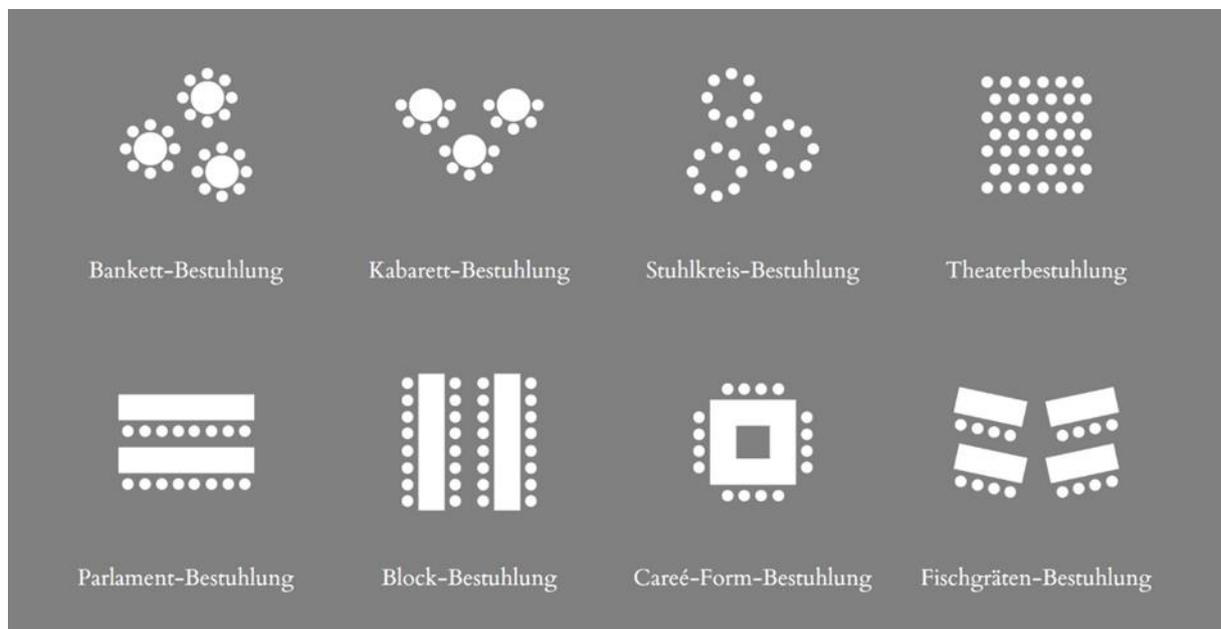
Das Ensemble des Bad Hotels besteht aus vier Gebäuden: das Haupthaus, das Warmbad und die Villa Seeburg mit Turm.



Veranstaltungsräume

Ganz gleich, ob Sie ein privates oder geschäftliches Event planen. Entdecken Sie unsere verschiedenen Möglichkeiten, die unsere Veranstaltungsräume Ihnen bieten. Die Räumlichkeiten und das Ambiente sollten genauso einzigartig sein, wie Ihre Feier selbst. Tatkräftig stehen wir Ihnen bei Planung, Organisation und Durchführung zur Seite, damit Sie Ihr Fest in vollen Zügen genießen können. Wir freuen uns auf Sie!

Bestuhlungsarten



Salonbad

Tagungen/ Seminare/ Besprechungen/ Meetings

Das Salonbad befindet sich im Warmbadkomplex. Durch modernste Technik und Ausstattung eignet sich dieser Raum optimal für Tagungen, Sitzungen und Besprechungen mit neuster Videokonferenztechnik für bis zu 10 Personen. Der lichtdurchflutete und schallisolierte Salon macht Ihre Tagung rundum perfekt.
Raumfläche: ca. 26 qm

Pro Person 70,00 € bis 6 Stunden*

Pro Person 100,00 € ab 6 Stunden*

* Buchbar von 7 Uhr bis 22 Uhr

Inklusivleistungen

Wasser und Saftstation

Kaffee & Tee Bar

Snacks

Obstkorb

Tagungsequipment

Zusatzangebote

2 Gang Mittagmenü von 12 bis 13.45 Uhr bei Raumbuchung für 30,00 € (exklusiv Getränke)

Abendmenü auf Anfrage

Nur nach Verfügbarkeit und Voranmeldung

Raumvertrag

Stornierung bis drei Tage vor Ihrem Termin möglich, danach halten wir uns 100 € Bearbeitungsgebühr vor und ggf. anfallende gebuchte F&B Kosten/ siehe Stornobedingungen der AGB's/ kostenlose Umbuchung bis 2 Tage vorher möglich





Tagung-Seminar im Foyer-Kursaal **ab 20 Personen bis 60 Personen**

Tagungen/ Seminare/ Besprechungen/ Meetings

Pro Person 90,00 € bis 6 Stunden*

Pro Person 100,00 € ab 6 Stunden*

*Buchbar von 7 Uhr bis 22 Uhr

Inklusivleistungen

Wasser und Saftstation

Kaffee & Tee Bar

Snacks

Obstkorb

Tagungsequipment

Zusatzangebote

Mittags-Snack Buffet von 12.00 bis 13.45 Uhr 40,00 € pro Person inklusive Softgetränke*

*nur nach Verfügbarkeit und Voranmeldung

Raumvertrag

Anzahlung nach Abschluss des Raumvertrages innerhalb 14 Tage 1.500,00 €/

Stornierungskosten 3 Monate vor Ihrem Termin halten wir uns 250 € Bearbeitungsgebühr vor und ggf. anfallende gebuchte F&B Kosten/ siehe Stornobedingungen der AGB's/ Umbuchung kostenfrei nach Verfügbarkeit möglich



Kursaal-Foyer im Eventsaal ab 60 Personen bis 200+ Personen

Tagungen/ Seminare

Direkt neben unserem 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 Kurgarten und die angrenzende Promenade eignen sich als perfekte Kulisse für Ihre Feier unter freiem Himmel mit Bodenseegefühl.

Raumfläche: 465 qm

Raummiete: 1.250,00€

BUSINESS I pro Person 75,00 €

- Nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke
- Tagungspause im Foyer am Vormittag mit Kaffee & Tee, Obstauswahl und herzhaftem Gebäck
- Snack Stehbuffet im Foyer
- Tagungspause am Nachmittag im Foyer mit Kaffee & Tee und süßem Gebäck
- Zwei Mineralwasser auf den Tischen im Tagungsraum eingesetzt

BUSINESS II pro Person 85,00 €

- Nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke
- Tagungspause im Foyer am Vormittag mit Kaffee & Tee, Obstauswahl und herzhaftem Gebäck
- Snack Stehbuffet im Foyer inkl. Mineralwasser und Apfelsaft (unlimitierter Verbrauch)
- Tagungspause am Nachmittag im Foyer mit Kaffee & Tee und süßem Gebäck
- Mineralwasser im Raum bereitgestellt (unlimitierter Verbrauch)

BUSINESS III pro Person 95,00 €

- nach Ihren Wünschen bestuhlter Konferenzraum inklusive Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart, sowie Stifte und Schreibblöcke
- persönliche Tagungsbetreuung
- Tagungspause im Foyer am Vormittag mit Kaffee & Tee, Softgetränken, Obstauswahl, Butterbrezeln und Plunder
- Snack Stehbuffet im Foyer inklusive Softgetränke (unlimitierter Verbrauch)
- Tagungspause im Foyer am Nachmittag mit Kaffee & Tee, Obstauswahl und süßem Gebäck
- Mineralwasser im Raum bereitgestellt (unlimitierter Verbrauch)



Basisausstattung für Ihre Tagung

- Tageslicht
- Blöcke und Kugelschreiber
- WIFI
- Individuelle Beschriftung des Tagungsraumes
- Garderobe
- Parkmöglichkeiten gegen Gebühr
- Flexible Bestuhlung
- Rednerpult inkl. Mikrofon (kabelgebunden)
- Krawattenmikrofon
- Handmikrofon
- Beschallungstechnik
- Videokonferenztechnik

Zu buchbare Ausstattung

Moderatorenkoffer	30,00 €
Flipchart mit Papier und Stiften	16,00 €
Metaplanwand/Pinnwand mit Papier und Stiften	16,00 €
Beamer und Leinwand	60,00 €
Leinwand	16,00 €
Adapter für Laptops	50,00 € (Kautiön)
Laptop	60,00 €



Restaurant Rotunde

Feierlichkeiten mit Menü

Das Seerestaurant Rotunde ist das kulinarische Kernstück im Bad Hotel. Mit seiner einmaligen Lage zum See bietet es im Innenbereich bis zu 55 Sitzplätze. Unsere Seeterrasse mit mehr als 80 Sitzplätzen eignet sich hervorragend für einen Sektempfang. 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.

Raumfläche: 150 qm Personenanzahl: maximal 55

Exklusiv buchbar Nebensaison Oktober bis April ab 20 Personen bis maximal 50 Personen

- Mittags von 12 Uhr bis 17 Uhr
- Raummiete 250,00 €, ab einem Umsatz von 800,00 € entfällt die Raummiete
- Abends von 17.30 Uhr bis maximal 22.30 Uhr
- Raummiete 500,00 €, ab einem Umsatz von 1.200,00 € entfällt die Raummiete

Exklusiv buchbar Hauptsaison Mai bis September ab 20 Personen bis maximal 50 Personen

- Mittags von 12 Uhr bis 17 Uhr
- Raummiete 500,00 €, ab einem Umsatz von 1.200,00 € entfällt die Raummiete
- Abends von 17.30 Uhr bis maximal 22.30 Uhr
- Raummiete 800,00 €, ab einem Umsatz von 1.800,00 € entfällt die Raummiete
- Musikalische Begleitung (Pianist) buchbar
- Verlängerung nicht möglich

Bei einem gebuchten Apéro Empfang wird Ihnen die vollere Front der Terrasse mit 3 Weinfässern und Cube inklusive bis 22 Uhr zur Verfügung gestellt. Bei keiner Buchung steht diese unseren Gästen weiterhin zur Verfügung, Tische sind nicht buchbar.

Weitere Informationen

- Raumvertrag Anzahlung bei fixer Buchung von 250 €
- Loungesessel und Hängesessel mit Olivenbäumen 150 € Aufpreis
- Kuchen und Torten auf Wunsch durch uns buchbar
- Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet
- Personalkosten inklusive
- Aufenthalt in der Lobby nach 22 Uhr bis 23.00 Uhr möglich
- Hussen auf Wunsch buchbar
- Blumen auf Wunsch buchbar

- Buffet ab 40 Personen auf Nachfrage und Verfügbarkeit umsetzbar
- Konfetti Bomben, Sprühkerzen und Wunderkerzen sind nicht gestattet
- Endreinigung bei nicht Einhaltung 250 €
- Menü und Getränkepauschale nach Verfügbarkeit umsetzbar

Raumvertrag

Anzahlung nach Abschluss des Raumvertrages innerhalb 14 Tage 250 €

Stornierungskosten 3 Monaten vor Ihrem Termin halten wir uns 250 € Bearbeitungsgebühr vor und ggf. anfallende gebuchte F&B Kosten/ siehe Stornobedingungen der AGB's/ Umbuchung kostenfrei nach Verfügbarkeit möglich





BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

Ihre Hochzeit und Feierlichkeiten

Ganz gleich, was Sie feiern – Ihre Hochzeit, einen runden Geburtstag oder ein Firmenjubiläum. Für Ihr Event bieten wir sicherlich das passende Angebot. Sie möchten ein rauschendes Fest in unserem Kursaal feiern, elegant dinieren oder gemütlich in unserem Seerestaurant Rotunde zusammen sein? Das Bad Hotel Überlingen bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten. Feiern Sie mit Ihren Gästen und Freunden.

Entdecken Sie unsere verschiedenen Buffets und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.





SNACK BUFFET 49,90 € p.P.

ab 20 bis 60 Personen

Mini Burger nach Art des Hauses
Quiche Lorraine mit Kräuter Schmand
Rahmgeschnetztes mit Spätzle
Verschiedene Panini frisch aus dem Ofen
Kartoffelrösti mit Lachs und Dip
Mini Hackfleischbällchen in BBQ-Sauce
Melonen-Carpaccio mit Feta Käsewürfel
Mediterrane Gemüse Sticks nach Art des Hauses
Brotstation mit Frischkäseaufstrich

SÜßE NASCHEREIEN

Obst Platte
Gefüllte Pfannkuchen
Eisstation

SNACK BUFFET-Exklusiv 69,90 € p.P.

ab 40 bis 80 Personen

Carpaccio vom Rinderfilet
Tatar vom Rind & Lachs
Fischvariation á la Bad Hotel
Mini Burger nach Art des Hauses
Mini Schnitzel mit Trüffel-Kartoffelstampf
Kartoffelrösti mit Lachs und Dip
Ausgewählte Spezialsalate und Brotstation

FRONT COOKING

Rinderfiletspitzen meets Garnele
von 18.30 bis 20.30

SÜßE NASCHEREIEN

Panna Cotta & Creme Brûlée im Weck Glas
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
Tiramisu & Profiterole
Eisstation

ZUR SPÄTEN STUNDE

Französisches Käsebrett
Hot Dog & Taco mit Käsesauce Station



BUFFET „BODENSEE“ 49,90 € p. P.

ab 60 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Salatbar

Reichenauer Blattsalate und Spezialsalate,
Gurken-, Paprika- und Karottenstreifen, Tomatensalat,
Auswahl an Aromaten und zweierlei Dressings und großer Brotstation
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce, Senf Kräuter Happen, Meeresfrüchte,
Hähnchen Koriander, Pasta Maritim, Hirtensalat, Waldorfsalat,
Chicken Curry, Pollo Tonnato, Schweizer Käse Salat,
Waliser Nudelsalat, Hähnchenbrust Toskana und
Bulgur Linsensalat

Vorspeisen

Lachs & Lachstatar mit Dips
Geräucherte Forellenfilet- und Makrelenplatte
Roastbeef an Remouladensauce
Mediterrane Platten nach Saison
Flambierter Ziegenkäse auf Tomaten Pesto
Melonen-Carpaccio mit Feta Käsewürfel

Hauptgänge

Filetmedaillons vom Jungschwein in Pfefferrahmsauce
Piccata von der Pute auf Tomatensugo
Pochierter Zander auf Blattspinat an Limonensauce
Mediterrane Gemüselasagne

Beilagen

Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle

Dessert

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



BUFFET „ÜBERLINGEN“ 59,90 € p. P.

ab 60 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Salatbar

Reichenauer Blattsalate und Spezialsalate,
Gurken-, Paprika- und Karottenstreifen, Tomatensalat,
Auswahl an Aromaten und zweierlei Dressings und großer Brotstation
Gabelröllchen in Honig-Senf-Sauce, Senf Kräuter Happen, Meeresfrüchte
Hähnchen Koriander, Pasta Maritim, Hirtensalat, Waldorfsalat
Chicken Curry, Pollo Tonnato, Schweizer Käse Salat
Waliser Nudelsalat, Hähnchenbrust Toskana und
Bulgur Linsensalat

Vorspeisen*

Saisonale Fischvariation á la Rotunde
Salamiauswahl aus verschiedenen italienischen und spanischen Provinzen mit
Rosmarinbrot

Auberginen & Tomatencreme nach Art des Hauses
Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Waldpilzen
Flambierter Ziegenkäse auf Tomaten Pesto
und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche!

*(kann saisonal abweichen)

Hauptgänge

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

Beilagen

Saisonales Gemüse, Spätzle, Kartoffelgratin

Einmalig am Buffet

Ganzer pochierter norwegischer Lachs

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Mousse au Chocolat von der Valrhonashokolade
Crème Brûlée im Weck Glas & Panna Cotta-Turm an Himbeerspiegel
Südsee-Obstplatte & Tiramisu & Profiterole



BUFFET „DEUTSCH-MEDITERRAN“ 59,90 € p. P.

ab 60 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Vorspeisen

Italienischer Landschinken mit Charentais Melone
Vitello Tonnato nach Art des Hauses
Carpaccio vom Rinderfilet an Bergpfeffer, Rucola und Parmesanflocken
Schinken und Salamiauswahl aus verschiedenen italienischen und spanischen Provinzen
Gebeizter Lachs mit Limonen Crème
Marinierter Meeresfrüchtesalat mit weißem Balsamico und Olivenöl
Mediterrane vegetarische Grillplatte aus Paprika, Zucchini und Champignons an
Kräuterdip
Tapas und Antipasti-Schlemmereien mit Rosmarinbrot
Bunte mediterrane Salatbar mit Brotstation
und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche!

Einmalig am Buffet

Ganzer pochierter norwegischer Lachs

Hauptgänge

Mediterran mariniertes Roastbeef am Stück an Portweinjus
Piccata vom Kalb auf Tomaten-Ragout
Tagliatelle in Sahnesauce mit Lachsstreifen und gestoßenem Pfeffer

Beilagen

Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Parmesanrisotto

Dessert

Panna Cotta an Himbeerspiegel
Tiramisu & Profiterole
Crème Brûlée und Crema Catalana im Weck Glas
Saisonale Obstplatte und Mövenpick Eisstation



BAD HOTEL'S SCHLEMMERBUFFET 79,90 € p. P.

ab 80 Personen, Beginn 18.00 Uhr

Vorspeisen

Roastbeef an Remouladensauce
Tatar vom Rind auf Löffelhippe
Carpaccio vom Rinderfilet mit Bergpfeffer, Rucola und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Dreierlei vom Lachs, Roulade, Tatar und gebeizt
Variation von der Garnele & Flusskrebse
Tapas und Antipasti-Schlemmereien mit Rosmarinbrot
Exklusive Salatbar mit Brotstation
und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche

Einmalig am Buffet

Ganzer pochierter Lachs & Steinbutt am Buffet
Austern aus der Bretagne

Hauptgänge

Rinderfilet vom Jungbullen am Stück an Portweinjus
Geschnetzeltes von Kalb
Maispoularde mit Parmesankruste auf Tomaten-Risotto
Seesaibling auf Ratatouille Gemüse und Limonensauce
Gebratene Polentataler auf Tomaten-Oliven-Ragout & Parmesanflocken

Beilagen

Saisonales junges Gemüse, Kartoffelgratin, Trüffel-Kartoffelstampf, Spätzle

Front Cooking (18.30 bis 20.00 Uhr)

Rinderfiletspitzen meets Garnele

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Zweierlei Mousse von der Valrhonasschokolade
Flambiertes Ananas-Carpaccio
Panna Cotta an Himbeerspiegel
Schokoladen-Crème Brûlée im Weck Glas
Tiramisu & Profiterole
Früchte Etagere



Hauptgang Erweiterung zum Buffet „Bodensee“

Badisches Schäufele an Trollinger Sauce mit Kartoffelsalat	pro Person 3,50 €
Hausgemachte Badische Maultaschen an Trollinger Sauce mit Röstzwiebeln und Zwiebelschmelze	pro Person 4,50 €
Schweinebraten im Sud	pro Person 3,50 €
Ratatouille Gemüse	pro Person 2,50 €
Ganzer pochierter Lachs am Stück	1 Stück 120,00 €

Hauptgang Erweiterung zum Buffet „Überlingen“ buchbar ab 20 Personen

Mediterranes Gemüse oder Basmati Reis	pro Person 3,50 €
Riesengarnelen 8/16	pro Person 10,50 €
Lammkotelette an Kräuterkruste	pro Person 8,50 €
Polentataler auf Tomatensugo	pro Person 4,50 €
Kartoffelrösti	pro Person 3,50 €

Hauptgang Erweiterung zum Buffet „DEUTSCH-MEDITERRAN“ buchbar ab 20 Personen

Mediterranes Gemüse oder Basmati Reis	pro Person 3,50 €
Riesengarnelen 8/16	pro Person 10,50 €
Lammkotelette an Kräuterkruste	pro Person 8,50 €
Polentataler auf Tomatensugo	pro Person 4,50 €
Kartoffelrösti	pro Person 3,50 €



Kinderbuffetpreise

BUFFET „BODENSEE“

Ab 15 Jahre bis 16 Jahre	39,90 € p.P.
Ab 13 bis 14 Jahre	29,90 € p.P.
Ab 9 bis 12 Jahre	19,90 € p.P.
Ab 6 bis 8 Jahre	9,50 € p.P.
Bis 4 bis 5 Jahre	5,90 € p.P.
Bis 3 Jahre	Kostenlos

BUFFET „ÜBERLINGEN & BUFFET „DEUTSCH-MEDITERRAN“

Ab 15 Jahre bis 16 Jahre	49,90 € p.P.
Ab 13 bis 14 Jahre	39,90 € p.P.
Ab 9 bis 12 Jahre	29,90 € p.P.
Ab 6 bis 8 Jahre	19,50 € p.P.
Bis 4 bis 5 Jahre	9,90 € p.P.
Bis 3 Jahre	Kostenlos

BAD HOTEL'S SCHLEMMERBUFFET

Ab 14 Jahre bis 16 Jahre	59,90 € p.P.
Ab 13 bis 14 Jahre	49,90 € p.P.
Ab 9 bis 12 Jahre	39,90 € p.P.
Ab 6 bis 8 Jahre	29,50 € p.P.
Bis 4 bis 5 Jahre	19,90 € p.P.
Bis 3 Jahre	Kostenlos



GALA BUFFET BAD HOTEL

ab 100 Personen auf Anfrage

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet an Jordan Olivenöl
Gänseleber Praline im Pumpernickel Mantel
Dreierlei vom Tatar Rind & Lachs & Thunfisch
Schinken und Salamiauswahl aus verschiedenen italienischen und spanischen Provinzen
Tapas und Antipasti-Schlemmereien mit Rosmarinbrot
Exklusive Salatbar mit Brotstation
...und weitere saisonale Schlemmereien aus unserer Küche

Einmalig am Buffet

Wilde Gambas
Ganzer Steinbutt & Lachs am Stück
Austern mit Aromaten und Vinaigrette
Flusskrebse & Taschenkrebse & Europäischer Hummer
Wachtel & Stubenküken & Jumbo Taube mit Sauce Cumberland

Warm

Rinderfilet vom Jungbullen an Portwein Jus
Paniertes Mini Kalbsschnitzel
Mediterrane Lammkotelette an Thymian Jus und Trüffelkartoffelstampf
Geschnetzeltes vom Kalb an Trüffelkartoffelstampf
Piccata von der Putenbrust an Tomatenfondue
Scampi an Tagliatelle und Safransauce
Bodensee Kretzer und Seesaibling auf Baby Blattspinat mit Flusskrebse an Riesling Sauce

Beilagen

Parmesanrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spätzle,
Kartoffelgratin, saisonales junges Gemüse

Sushi Bar & Front Cooking (18.30 bis 20.00 Uhr)

Rinderfiletspitzen meets Garnele

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Zweierlei von der Creme Brûlée im Weck Glas
Panna Cotta Turm an Himbeerspiegel
Saisonaler Obstsalat & Mousse au Chocolat
Gefüllte Crêpe, Mini Schokoladen Tarte,
Filetierte Früchte, Tiramisu, Profiterole

Zur späten Stunde

Französisches Käsebrett mit Aromaten und Brotstation



Häppchen zum Aperitif

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	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/ Frühlingsrollen an süß-saurer Sauce/ Melonen-Parma/ Tartelettes mit Räucherforellenmousse/ Pumpernickel-Tête de Moine	1 Stück 4,20 €
Italienisches Tramezzini Weißbrot belegt mit Graved Lachs/ Lachstatar/ Forellentatar/ Pulled Pork/ Bresaola Schinken/ geräucherter Entenbrust/ Parma Schinken	1 Stück 4,50 €
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 €

Mitternachtssnack

Käse aus dem Hause Fromagerie Tourette und Feinkost Muggensturm Französisches Käsebrett mit Aromaten und Brotstation für circa 45 Personen	180,00 €
Curry Wurst nach Art des Hauses und Brotstation ab 20 Personen	pro Person 5,50 €
Deftige Gulaschsuppe und Brotstation ab 20 Personen	pro Person 5,50 €
Variation von Antipasti, verschiedene Salami, Serrano Schinken und Käse, Oliven, Pesto, gefülltes Mini Gemüse mit Frischkäse und Brotstation ab 20 Personen	pro Person 5,50 €
Hot Dog Station ab 20 Personen	pro Person 5,50 €
Taco Station mit Käsesauce ab 20 Personen	pro Person 4,50 €



Hochzeitstorte

Riesenherz-Kuchen für circa 80 Personen belegt mit Vanille Creme und Erdbeeren oder Himbeeren (je nach Saison)	250,00 €
Riesenherz-Torte für circa 80-100 Personen aus Mousse au Chocolat von der Valrhonaschokolade	300,00 €

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

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenzeller Gourmet medium / still	0,25l	3,10 €
	0,75l	6,90 €
Coca Cola	0,25l	4,00 €
Coca Cola Zero	0,33l	4,00 €
Fanta	0,25l	4,00 €
Zitronenlimo	0,25l	4,00 €
Spezi	0,25l	4,00 €
Bionade Holunder	0,33l	4,00 €
Orangina	0,25l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2l	3,60 €
Tonic Water	0,2l	3,60 €
Ginger Ale	0,2l	3,60 €
Red Bull	0,25l	5,00 €

Säfte-Schorle

Apfelsaft	0,25l	3,70 €
Orangensaft	0,25l	3,70 €
Johannesbeernektar	0,25l	3,70 €
Maracujasaft	0,25l	3,70 €

Biere

Ruppaner Pilsener vom Fass	0,3l	3,80 €
Radler süß/sauer	0,3l	3,80 €
Ruppaner Hefeweizen	0,5l	4,90 €
Maisels Weisse Alkohlfrei	0,5l	4,90 €
Bitburger Alkohlfrei	0,33l	3,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,90 €
Espresso Doppio	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Glas Tee Ronnefeldt in verschiedene Sorten	3,90 €



Bankettweine

Grauburgunder Weingut Aufricht, Baden	0,75l	36,00
Weißburgunder oder Riesling, Weingut Kress, Baden	0,75l	34,00
Rosé, trocken Weingut Kress, Baden	0,75l	28,50
Spätburgunder Weingut Kress, Baden	0,75l	33,00
Aufricht Spätburgunder Sophia Weingut Aufricht, Baden	0,75l	39,00
Kress Cuvée Noir Weingut Kress, Baden	0,75l	28,50
Babera d'Alba	0,75l	34,00
Tempranillo	0,75l	30,00

Apéro		
Hausmarke Sekt Blanc	0,75l	26,00 €
Hausmarke Sekt Rosé	0,75l	28,00 €
Baron de Bodman, Crémant de Loire Brut	0,75l	34,00 €
Champagner Brut Premier - Louis Roederer	0,75l	65,00 €
Champagner Rosé		79,00 €
Aperol Spritz	Glas	7,20 €
Hugo	Glas	7,20 €
Lillet Berry	Glas	7,20 €
Port Rosé & Tonic Water	Glas	7,20 €
Campari Osaft	Glas	7,20 €
Campari Soda	Glas	6,50 €
Martini Bianco	5cl	5,20 €
Martini Rosso	5cl	5,20 €
Longdrinks ab 22.00 Uhr		
Gin Tonic	0,25l	6,50 €
Wodka Soda, Cola, O-Saft, Lemon	0,25l	6,50 €
Barcardi / Jack Daniels Cola	0,25l	6,50 €
Cuba Libre	0,25l	6,50 €
Cocktails ab 22.00 Uhr		
Sex on the beach Tequila Sunrise Caipirinha Mojito Swimming Pool Mai Tai Piña Colada Moscow Mule		7,50 €
Ipanema Moskito Virgin Colada Caribbean Kirschenkuss Fruit Punch		6,50 €



BAD HOTEL

ÜBERLINGEN

★★★★S

Digestife		
Obstbrände aus der Region/ Destilliere Senft Kirschwasser/ Himbeergeist/ Williams/ Elstar, Zwetschgenlikör/ Cöxchen/ Kirschwasser/ Williams Christ Birne mit Fruchtauszug Grappa Jägermeister /Sambuca /Malteser/ Ouzo Ramazotti Bailey`s	2cl	4,50 €
Gin/ Rum/ Cognac/ Brandy/ Whiskey/ Wodka		auf Anfrage
Gin Bar zur Selbstbedienung mit Thomas Henry Tonic Water und Aromaten Bombay Saphire/ Monkeys Gin Schwarzwald/ Hendricks Gin (Schottland)/ The London No 1 (UK) auf Bulldog London Dry Gin (UK)/ G Vine Small Batch (Frankreich) / Gin Mare Mediterranean (Spanien)* *keine Rückgabe möglich		450,00 €



Getränkepauschalen von 18 bis 2 Uhr

Die Getränkepauschalen sind ab Beginn Ihrer Veranstaltung gültig und können in 3 verschiedenen Varianten gebucht werden. Die Preise sind inklusive gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen jederzeit vorbehalten.

- **Getränkepauschale ohne Alkohol 8 Stunden 40,00 € p.P.**
Mineralwasser, Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite etc.)
Orangen- und Apfelsaft, Tonic Water, Bitter Lemon
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee
- **Getränkepauschale mit Alkohol ohne Aperitif 8 Stunden 45,00 € p.P.**
Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses
Bier: Ruppener Pils vom Fass, Weizen, Bitburger alkoholfrei, Weizen alkoholfrei
Mineralwasser, Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite etc.),
Orangen und Apfelsaft, Tonic Water, Bitter Lemon
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee
- **Getränkepauschale mit Alkohol und Aperitif 8 Stunden 49,00 € p.P.**
1 Glas Hausmarke Sekt Blanc & Rosé & alkoholfreier Sekt
Je ein Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses
Bier: Ruppener Pils vom Fass, Weizen, Bitburger alkoholfrei, Weizen alkoholfrei
Mineralwasser, Softgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite etc.)
Orangen und Apfelsaft, Tonic Water, Bitter Lemon
Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee
- **Getränkepauschale Kinder 8 Stunden**
(0-3 Jahre kostenfrei / 3-5 Jahre 5,50 € / 5 bis 10 Jahre 10,50 € / 10-12 Jahre 20,50 € p.P.)
- **Getränkepauschale Apéro Empfang (16 bis 17 Uhr oder 16 bis 18 Uhr buchbar)**
1 Stunde 18,50 € p.P.
2 Stunden 28,50 € p.P.
2,5 Teile pro Person Häppchen nach Empfehlung der Küche & Salzgebäck
Hausmarke Sekt Blanc & Rosé & alkoholfreier Sekt
Fruchtcocktail, Mini Hugo, Mini Lillet Berry, Mini Aperol Spritz, Mini Pils
Mineralwasser, Orangensaft
- **Getränkepauschale Longdrinks von 22 Uhr bis 1.30 Uhr 15 € p.P. (ab 60 Personen buchbar)**
- **Getränkepauschale Longdrinks und Cocktails von 22 Uhr bis 1.30 Uhr 20 € p.P.**
Nur buchbar in Verbindung mit einer der oben genannten Getränkepauschalen ab 6 Stunden.



3 Stück stehen Ihnen aus unserem Sortiment zur Auswahl.

Wichtiger Vertragshinweis für alle aufgelisteten Getränkepauschalen:

- Es kann immer nur eine Getränkepauschale gebucht werden mit oder ohne Alkohol
- hier dürfen keine Sammelbestellungen geordert werden, ein angemessener Verzehr der Getränke ist Grundvoraussetzung.
- Angebrochene Weine dürfen zum Veranstaltungsende gerne mitgenommen werden, jedoch nicht geschlossene Weine und weitere Getränke!
- Alle anderen bzw. weiteren Getränkewünsche werden nach Verbrauch und Bankett- bzw. Restaurantpreise berechnet, dies muss miteinkalkuliert werden
- Wir behalten uns alle Rechte vor, Sie und Ihre Gäste darauf hinzuweisen, dass ein angemessener Verzehr jederzeit gewährleistet ist. Nur dann kann auch eine angemessene Dienstleistung und Service von uns gewährleistet werden. Falls dies nicht der Fall sein sollte, können wir von der Pauschale jederzeit zurücktreten und die Getränke nach Verbrauch berechnen ohne Zustimmung des Veranstalters.



Pauschalangebot de Luxe

ab 80 Personen buchbar,
Beginn 16.00 Uhr Ende 2 Uhr á 169,90 € p.P. (unter 80 Personen Raumkosten 500 €)

Apéro-Empfang

- Apéro Pauschale von 16-18 Uhr
- Getränkepauschale inklusive Longdrinks 8 Stunden 18-02 Uhr
- Buffet Überlingen oder Buffet Deutsch-Mediterran inklusive Front Cooking (18.00 Uhr - 21.00 Uhr)
- Raumkosten, Eindecken mit Tischwäsche, Servietten, Auf-Abbau, Komplettreinigung

Keine Inklusivleistungen

Personalkosten ab 24.00 Uhr je angefangene Stunde pro Mitarbeiter	36,90 €
Stuhl Hussen	7,50 € Stk.
Menükarten/Kerzenständer/Kerzen/Außendekoration	Auf Anfrage

Kinder Pauschalpreise

Ab 15 Jahre bis 16 Jahre	69,90 € p.P.
Ab 13 bis 14 Jahre	49,90 € p.P.
Ab 9 bis 12 Jahre	39,90 € p.P.
Ab 6 bis 8 Jahre	19,50 € p.P.
Bis 4 bis 5 Jahre	9,90 € p.P.
Bis 3 Jahre	Kostenlos

Das Bad Hotel Überlingen hält sich das Recht vor, nach den Geburtsdaten Ihrer kleinen Gäste zu fragen.

Empore Kinderunterhalten

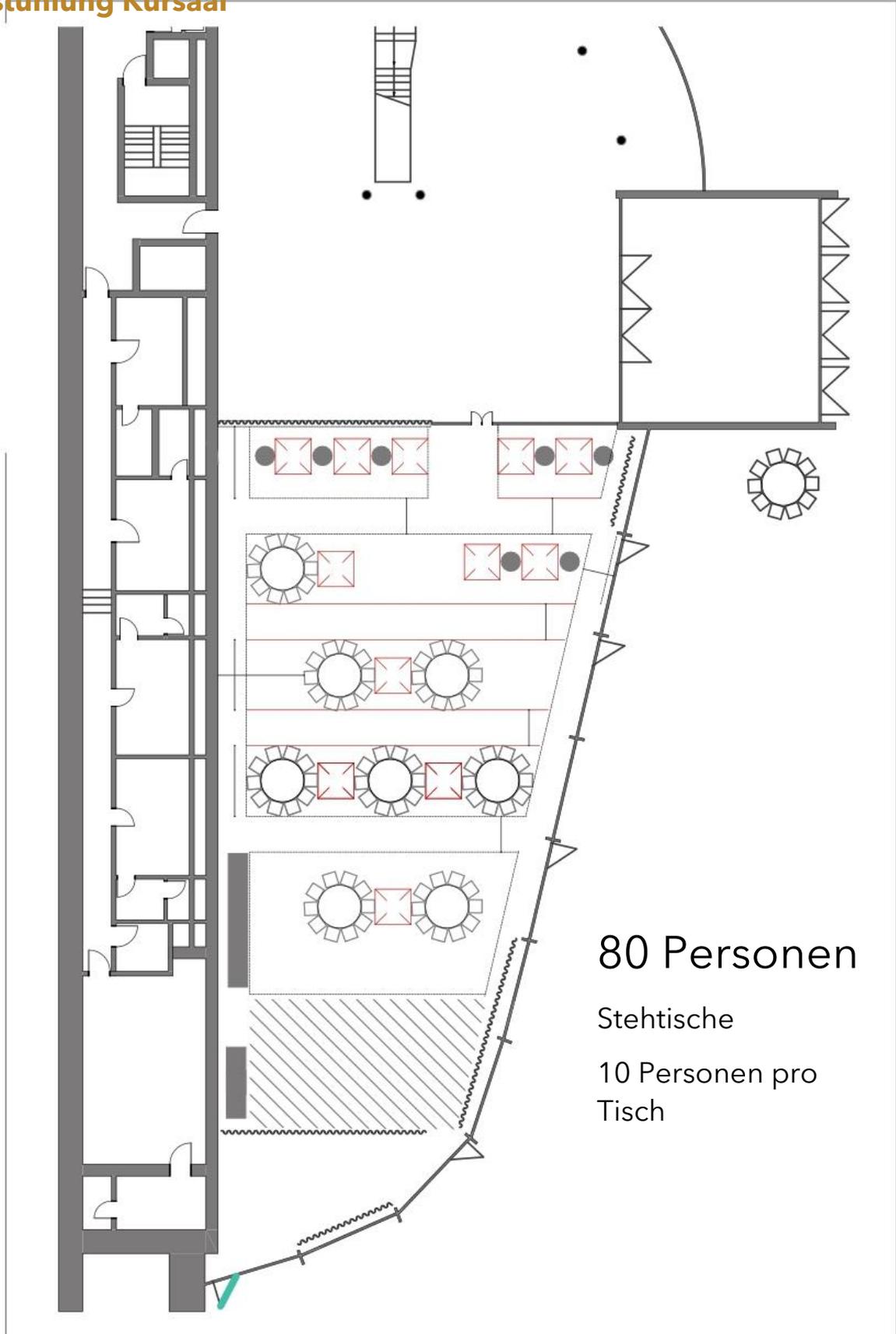
350 € (von 3 bis 12 Jahre) von 14-22 Uhr
Hüpfburg-Kinderkino-Elektrisches Auto-Vespa-Tischkicker-Pac Man Spielautomat-Küchenecke-Wippe-diverse Brettspiele-Malspielzeug (Eltern haften für Ihre Kinder-keine Betreuung durch unsere Mitarbeiter. Das Bad Hotel übernimmt keine Haftung.)



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

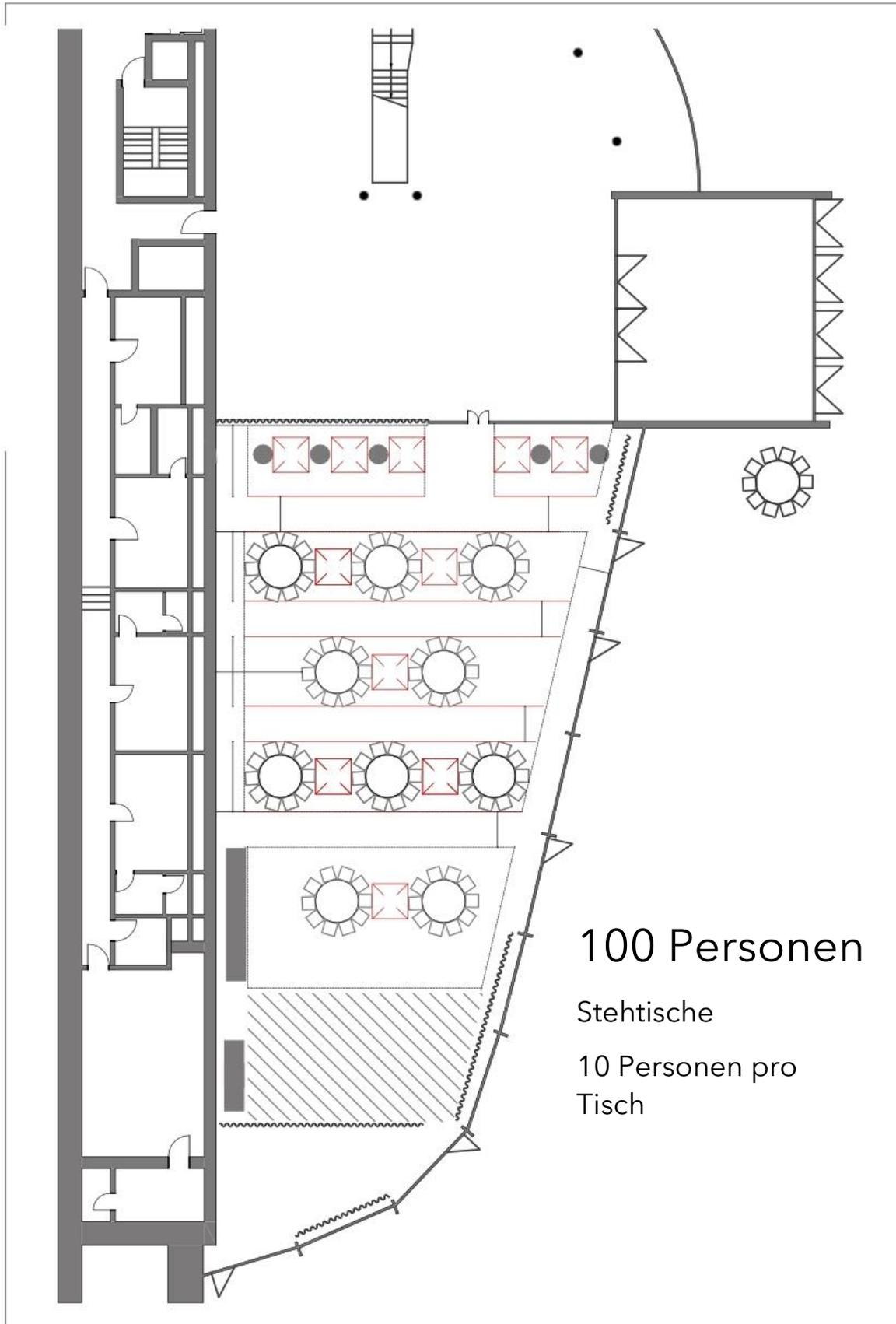
Bestuhlung Kursaal





BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

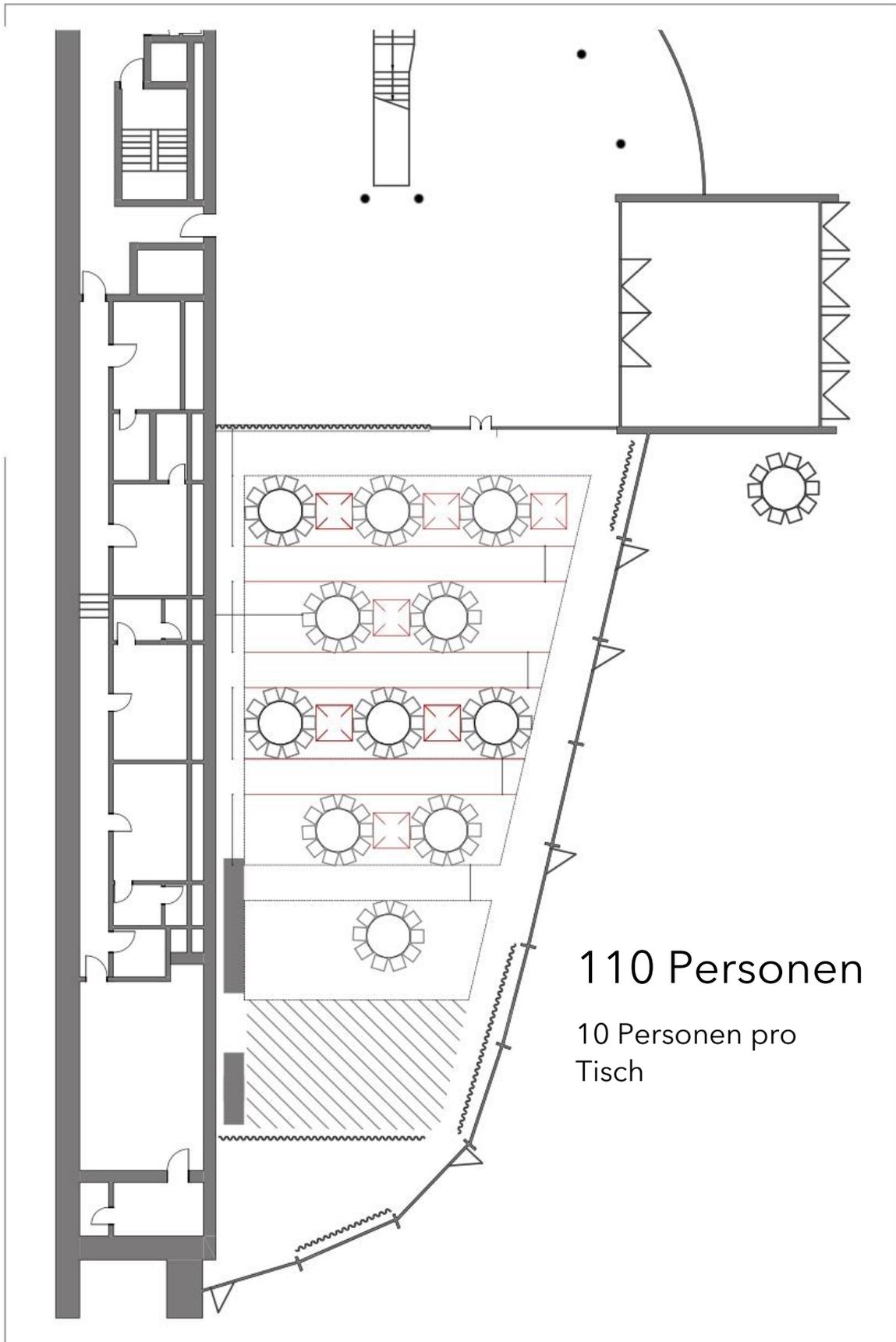
★★★★S





BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S



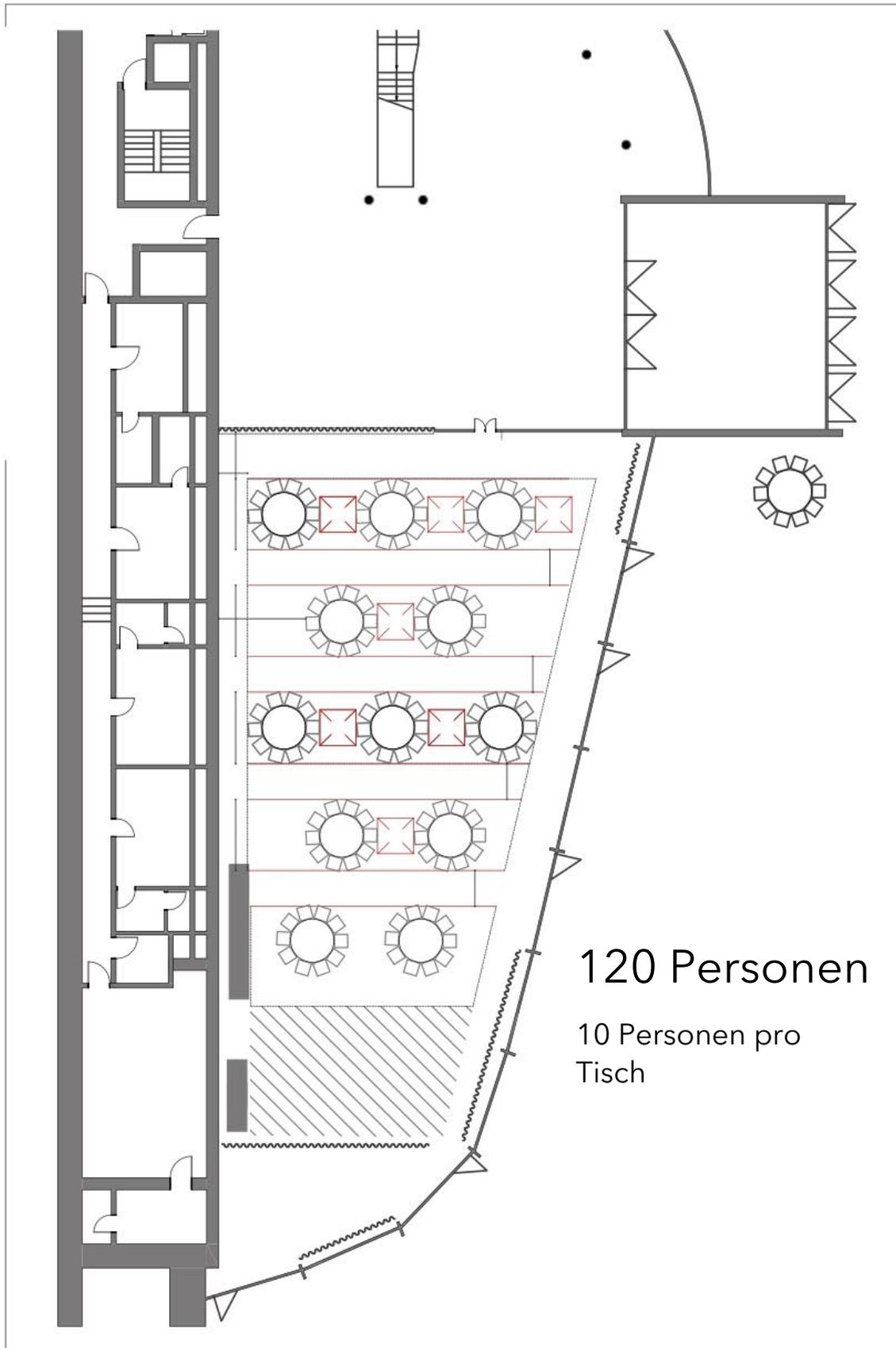
110 Personen

10 Personen pro
Tisch



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S





Villa Seeburg Exklusiv

Die Villa Seeburg liegt in einem außergewöhnlichen Villa-Garten und besitzt einen direkten Zugang zur Uferpromenade Überlingens. Mit ihren 14 Zimmern, inklusive 2 Premiumsuiten 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 Jubilarfeiern, die Villa Seeburg ist für jeden Anlass der perfekte Ort, um unvergessliche Momente zu kreieren. 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.

**Arrangement Villa Seeburg Paket und Turm mit Villa Garten ab zwei Nächten:
ab 8.500,00 €***

Inklusivleistungen:

Obstkorb auf dem Zimmer
Softgetränke und Snacks in der Minibar

Für Hochzeiten:

Abgegrenzter Teil des Villa Gartens exklusiv für Ihre freie Trauung (max. 2,5 Stunden)
exklusives Frühstücksbuffet in der Villa Seeburg zur Selbstbedienung von 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Für Tagungen:

Tagungsräume inklusive (Salonbad-Foyer und Kursaal)
Tagungsausstattung inklusive
* buchbar ab 2 Nächten/ Preis ist saisonabhängig

Kombipaket Villa Seeburg + Turmzimmer & Eventsaal mit Feierlichkeit bis zu 120 Personen All in

(Teilreservierung Villa Garten) direkter Zugang SPA-Massagen-Fitness-Garten-Promenade-1 VIP-Parkplätze
2 Tage 17 Zimmer inklusive Frühstücksbuffet in der Villa Seeburg für Samstag und Sonntag bis maximal 35-40 Personen.
Keine Reduzierung oder Änderungen möglich in diesem Angebot.

Preis Villa und Turm

8.500,00 € inklusive Frühstück und Mini Bar
bei nicht Nutzung des Frühstücks gibt es keinen Nachlass.



BAD HOTEL
ÜBERLINGEN

★★★★S

Kombipaket Villa mit Event

60 bis 120 Personen (nur bei einer Buchung des Villa Paketes möglich)

Statt 169,90 € pro Person jetzt für nur 125.00 € pro Person

Zimmerzuteilung erfolgt nur durch den Veranstalter

Villa Seeburg Frühstücksraum Montag bis Freitag von 8-12 Uhr buchbar für 25,00 € p.P.

Villa Seeburg Frühstücksraum Samstag und Sonntag von 8-12 Uhr buchbar für 30,00 € p.P.





Terminablauf

1. Schritt

- Terminanfrage mit Kontaktdaten (1 Termin kann reserviert werden)
- Bankettmappe mit Reservierung für 14 Tage
- Raumbesichtigung nach Verfügbarkeit möglich

2. Schritt

- Der Rahmenvertrag wird mit Ihnen erstellt

3. Schritt

- Nach Vertragsunterzeichnung wird eine Anzahlung in Höhe von 1.500,00 € fällig. Dieser Betrag wird nach Ihrer Veranstaltung entsprechend verrechnet.

4. Schritt

Es folgen zwei Besprechungstermine für Ihre Veranstaltung. Hier sollten Sie bitte jeweils 45 Minuten einplanen. Dabei werden die ersten Details rund um Ihren Tag zusammengefasst. Sie erhalten nach jeder Besprechung Ihre eigene Zusammenfassung per E-Mail.

Wichtige Informationen vorab:

- 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

- Zweiter Besprechungstermin erfolgt nach Absprache rechtzeitig terminiert zu Ihrer Veranstaltung

6. Schritt

- Kleinere Änderungen können jederzeit umgesetzt werden

7. Schritt

- Die endgültige Personenanzahl benötigen wir 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung. Eine finale Zusammenfassung erhalten Sie im Anschluss.
- Die Tischplanerstellung erfolgt durch uns mit Einhaltung der Brandschutzverordnung



Infos und Hausregeln

- Unsere Feuermelder reagieren sehr sensibel, daher sind Nebelscheinwerfer untersagt. Es herrscht ein absolutes Rauchverbot. Auch Konfetti Bomben sind nicht gestattet
- Ende der Veranstaltung ist 02.00 Uhr - eine Verlängerung ist nicht möglich
- Ab 23 Uhr müssen aufgrund Lärmbelästigung die Türen und Fenster geschlossen bleiben. Die Musiklautstärke muss angemessen sein. Das Bad Hotel Überlingen behält sich vor die Lautstärke entsprechend anzupassen oder den Veranstalter darüber zu informieren.



Raumkosten und sonstige Preise

Raumkosten Kursaal inkl. Foyer	ab 5 Stunden 523,60 €
Raumkosten Kursaal inkl. Foyer	bis 5 Stunden 380,80 €
Kursaal Auf- und Abbau	226,40 €
Kursaal Eindecken inklusive Servietten und Tischwäsche	300,00 €
Kursaal Reinigung	200,00 €
Kursaal Personalkosten ab 24:00 bis 02:00 Uhr	pro Stunde 36,90 €
Restaurant exklusiv buchbar ab 20 Personen möglich	ab 250,00 €
Salonbad	pro Tag 155,00 €
Freie Trauung Villa Garten	max 2,5 Std. 350,00 €
Reinigung Villa Garten	nach Aufwand

Sonstige Preise

Dekoration Tischdecken rund* 2,30 m	10,50 €
Tischdecken länglich* 2,00 m	6,50 €
Servietten*	pro Stück 3,00 €
Stuhl Husse	pro Stück ,50 €
Steh Tisch Husse	pro Stück 6,50 €
Kerzenleuchter	auf Anfrage
Stehkerzenleuchter	auf Anfrage
Fackeln auf der Terrasse	pro Stück 7,00 €
Boden LED-Strahler	pro Stück 15,00 €
Fotobox inklusive 300 Bilder und Sofortdruck	250,00 €
jeder weitere Druck	1,00 €
USB-Stick	15,00 €
Hausmeister	auf Anfrage
Bühnentechniker	auf Anfrage
GEMA Gebühren	Veranstalter trägt Kosten

*Musiker und Dj's müssen ihr eigenes Equipment mitbringen. Eine Nutzung der Soundanlage ist nur über unseren Veranstaltungstechniker buchbar



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 bis zu 7 Tage vorher noch 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 Reservierungen 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 müssen 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. Ab 23 Uhr müssen aufgrund Lärmbelästigung die Türen und Fenster geschlossen bleiben. Die Musiklautstärke muss angemessen sein. Das Bad Hotel Überlingen behält sich vor die Lautstärke entsprechend anzupassen oder den Veranstalter darüber zu informieren.



Terrassentüren

Fenster und Türen müssen ab 23.00 Uhr wegen der angrenzenden Hotels geschlossen bleiben.

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.

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 23:00 Uhr bis 02:00 Uhr auf Zimmerlautstärke (kein Bass) reduziert werden muss. Ab 02:00 Uhr gilt die Nachtruhe.



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.

Stornobedingungen

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

Eine Anzahlung von 1.500,00 € nach Erhalt des Raumvertrages wird für beide Parteien als Sicherheit genutzt. Dieser Betrag wird bei Rechnungsstellung wieder verrechnet. Bei einer Stornierung gelten die Stornobedingungen.

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 oder per Emailversand zur Durchsicht.



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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Hotels mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz- und Banketträumen und anderen Räumlichkeiten des Hotels (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung). Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Einwilligung des Hotels.
2. Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 4 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Hotel 60 % des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.
3. Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das Hotel bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Objekten zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner hat ggf. zu diesem Zweck eine angemessene Wartezeit in Kauf zu nehmen.
4. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklären kann (Reservierungen), erlischt das Rücktrittsrecht - auch für den Kunden, der Reiseveranstalter ist - wenn nicht innerhalb der in der Reservierung genannten Frist der Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel erklärt wurde. Ist keine Frist genannt, kann der Rücktritt spätestens 12 Wochen vor Beginn der Leistungserbringung (schriftlich beim Hotel eingehend) erklärt werden.
5. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 16.00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 11.00 Uhr geräumt sein. Sofern nicht anders vereinbart, sind die Zimmerbuchungen auf garantierter Basis und werden für eine Anreise nach 18:00 Uhr gehalten. Bei einer zu späten Stornierung oder Nicht-Anreise werden, sofern nicht anders vereinbart, 90 % des Zimmerpreises berechnet. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen Objekten zu bemühen.
6. Wenn die Zimmerbuchung an ein Ereignis außerhalb des Geschäftsbetriebes des Hotels für den Kunden gebunden ist, dann kann er sich gegenüber dem Hotel nicht auf den Wegfall der Geschäftsgrundlage berufen, wenn dieses Ereignis (z.B. Messe) nicht stattfindet und bleibt zur Zahlung im Rahmen der getroffenen Vereinbarung verpflichtet. Hiervon ausgenommen sind Fälle von höherer Gewalt, d.h. dass das Hotel die gebuchte Leistung seinerseits aufgrund gesetzlicher Vorschriften nicht anbieten darf.
7. Eine ausdrücklich als solche bezeichnete unverbindliche Option ist bis spätestens 42 Kalendertage vor dem Ankunftstag verbindlich auszuüben oder zurückzugeben. Ausgeübte Optionen werden wie feste Reservierungen behandelt. Das Hotel ist ohne rechtzeitige verbindliche Ausübung der Option berechtigt, die freigehaltene Leistung anderweitig zu vergeben.
8. Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugsbeginn ist die Rechnung mit 8% über dem Basiszinssatz bzw. Referenzzinssatz der Europäischen Zentralbank zu verzinsen, falls nicht das Hotel einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugsbeginn wird eine Mahngebühr von € 5,00 geschuldet. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das Hotel nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das Hotel, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden in allen Betrieben einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100 % abhängig zu machen. Das Hotel entscheidet darüber ohne Ankündigung. Bei einer Gesamtreservierung über mehr als 9 Übernachtungen behält sich das Hotel vor, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der bestellten Leistungen, wenn der Kunde seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, in Höhe von 100 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 30 Kalendertage vor Anreise fällig.
9. Nimmt ein Kunde vertragliche Leistungen, die er im Voraus bestellt oder reserviert hat, nicht ab, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Preises in folgender Höhe verpflichtet: Bad Hotel Überlingen GmbH, Christophstraße 2, 88662 Überlingen www.bad-hotel-ueberlingen.de - für eine Stornierung bis zu 14 Kalendertage vor dem vereinbarten Leistungszeitraum, ist diese kostenfrei. - für eine Stornierung zwischen dem 13. und 7. Kalendertag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 20 % der bestellten Leistungen, - für eine Stornierung zwischen dem 6. und dem 4. Kalendertag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 50 % der bestellten Leistungen, - für eine Stornierung ab dem 3. Kalendertag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 90 % der bestellten Leistungen, bezogen auf den vereinbarten Preis der bestellten Leistungen, fällig.
10. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels, in den technischen Einrichtungen und in den Konferenzsälen des Hotels hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Geld sind an der Rezeption zu hinterlegen. Zu diesem Zweck ist ein besonderer Aufbewahrungsvertrag mit einer dazu berechtigten Person abzuschließen. Für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist die Haftung ausgeschlossen. In Zimmern erstreckt sich eine Haftung darüber hinaus nur auf diejenigen Gegenstände und Materialien, die von dem aus dem Beherbergungsvertrag Berechtigten eingebracht wurden. Der Haftungsumfang des Hotels bei eingebrachten Gegenständen und Materialien ist außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit auf maximal € 3.000,- begrenzt. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € 800,- im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.



11. In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. a) Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns auszuführen. Eine Garantie kann nicht erfolgen. b) Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit dieser Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung, Zustellung und Nachsendung – auf Wunsch gegen Entgelt – c) Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. d) Jedwede Haftung des Hotels nach a) -c) ist ausgeschlossen.

12. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leitungen des Hotels auftreten, wird sich das Hotel auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von Ziff. 11 und den §§ 701 ff. BGB haftet das Hotel nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter der Hotelgesellschaft oder der leitenden Angestellten des Hotels. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine etwaige Haftung des Hotels ist – abgesehen von den §§ 701 ff. BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

13. Haustiere werden gegen Aufpreis im Bad Hotel Überlingen akzeptiert. Das Mitbringen bedarf der Zustimmung des Hotels, grundsätzlich sind aber Hunde willkommen. Der Gast ist dazu verpflichtet, den Wunsch, ein Haustier mitzubringen, bei Reservierung anzumelden. Die Zustimmung des Hotels geschieht unter der Voraussetzung, dass das Tier unter der Ständigen Aufsicht des Gastes steht sowie frei von Krankheiten ist und auch sonst keine Gefahr für die Hotelgäste und das Hotelpersonal darstellt. Der Gast hat für die vom Haustier verursachten Schäden zu haften. Das Mitführen des Tieres ist beim Frühstück/ im Restaurant gestattet, jedoch nicht im Wellnessbereich. Pro Tier und Tag fällt eine Gebühr an, welche in der Reservierungsbestätigung festgehalten wird. Ausnahme sind jedoch Blinden-, Gehörlosen- sowie andere vergleichbare Servicehunde. Diese dürfen kostenlos und zu jeder Zeit mitgeführt werden.

14. Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das Hotel vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.

15. Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Hotelleitung. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass er eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Wird die Genehmigung der Geschäftsleitung auch im Nachhinein nicht erteilt, so ist der Vertrag unwirksam und das Hotel zur Bad Hotel Überlingen GmbH, Christophstraße 2, 88662 Überlingen www.bad-hotel-ueberlingen.de Leistungsverweigerung berechtigt. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller im Vertrauen auf die Wirksamkeit des Vertrages von dem Hotel getätigten Aufwendungen verpflichtet. a) Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Hotel, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist. b) Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Abschlagszahlungen, Versicherungen, Kautionen) verlangen.

16. Die vertragliche Haftung des Hotels für bei Abschluss des Vertrages vorhandene Mängel, die nicht infolge eines Umstandes eingetreten sind, welchen das Hotel zu vertreten haben, ist ausgeschlossen.

17. Sofern vertraglich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; - Zimmer und Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck des Aufenthaltes, gebucht werden; - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der - Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist; - Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

18. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im Hotel anzuzeigen. Ansprüche des Vertragspartners sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem Hotel Halm geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Kalendertage, an dem die Leistungserbringung nach dem Vertrage beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche beim Hotel geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem Kalendertage gehemmt, an dem das Hotel die Ansprüche schriftlich zurückweist.



19. Für gebuchte Leistungen bzw. durch einen Hotelaufnahmevertrag angemietete Zimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Hotels betragen bei Übernachtung mit oder ohne Frühstück 10 % bei allen bestellten Speisen und Getränken 40 % bei Pauschalvereinbarung (Unterkunft plus Verpflegung in einer Summe) 25 % des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistungen außer den in Satz 2 genannten Hotelleistungen, insbesondere Miete (Raum-, Gerätemiete, Bereitstellungskosten etc.), vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Hotels auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels sowie dem Anhang. (Ziff. II 2.) dieser Geschäftsbedingungen, ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

20. Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten Überlingen. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Ort des Hotels.

21. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages - einschließlich dieser Geschäftsbedingungen - unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen