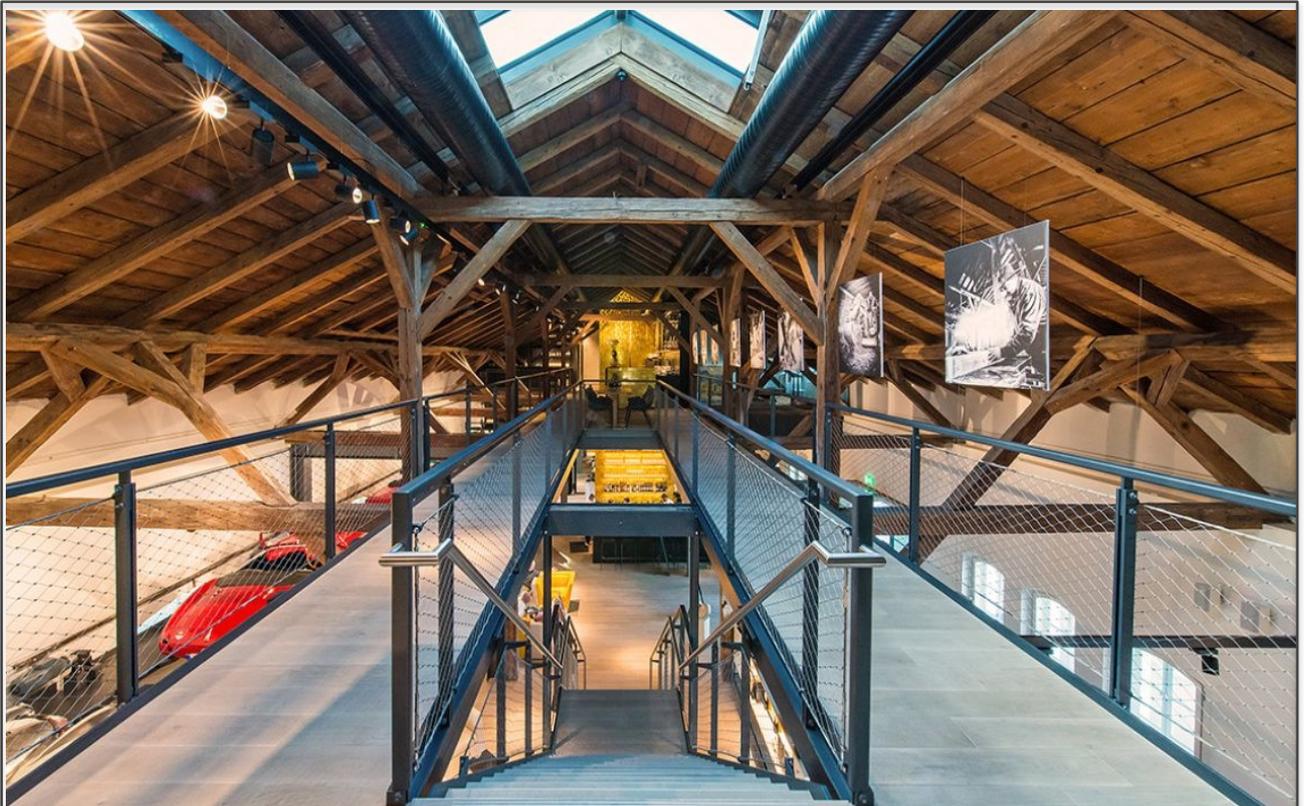


Bankettmappe EIL.GUT.HALLE





EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau





EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Willkommen an Lindaus See(h)seite

Die Berge als Kulisse, der Bodensee als Hauptdarsteller: Die attraktivsten Plätze gibt es am südlichsten Leuchtturm Deutschlands direkt bei und in der Eilguthalle. Am bayerischen Eck vereint sich die Weite des schwäbischen Meeres mit der historischen Hafenkulisse und zeitgemäß interpretierter, regional geprägter Küche.

Die Eilguthalle bietet das Dach für ein breitgefächertes Gastronomieangebot: Biergarten, Bar, Brasserie und Restaurant in einer, selbst für den mit vielen magischen Orten gesegneten Bodensee, einmaligen Umgebung.

Körper, Geist, Gaumen und Seele finden hier ganzjährig Genuss und Erholung. Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich verwöhnen!





EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Philosophie

Die Eilguthalle steht traditionell für Begegnung. Hier am bayerischen Eck verband sich immer schon ein grandioses Bergpanorama mit der scheinbar endlosen Weite des Bodensees. Händler verluden ihre Waren direkt von den Schienen auf die Lastkähne. Hier vereinte sich zu allen Zeiten Tradition mit Moderne. So auch in der Eilguthalle. Das denkmalgeschützte, historische Gebäude bietet auf zwei Stockwerken den zeitgemäßen Rahmen für eine der feinsten Event-Adressen am gesamten Bodensee.

Traditioneller bayerischer Biergarten, gehobenes Restaurant an der Hafenkante, eine Dachterrasse reckt sich dem Sonnenuntergang entgegen – die Eilguthalle beweist: Vielfalt hat nichts mit Beliebigkeit zu tun. Ob im festlich gedeckten Restaurant oder an der einladenden Bar – alle Gastronomiebereiche sind einem gemeinsamen Grundsatz verpflichtet: kreatives Spitzenhandwerk in Küche und Service.

Die Region ist aber auch von internationalen Beziehungen geprägt. Handelsstraßen durchziehen die Gegend. Auf ihnen kommen die internationalen Einflüsse in die Region und die Küche. Gleichbleibende Qualität braucht stete Inspiration. Einer dieser internationalen Einflüsse ist der Jospier-Grill. Er ermöglicht uns eine besonders schonende Zubereitung von zartem Fleisch und frischem Fisch.

Diese Mischung aus bodenständiger Handwerksqualität und internationaler Inspiration prägt das gastronomische Angebot in allen Bereichen der Eilguthalle: ob bei einer zünftigen Brotzeit im Biergarten oder beim mehrgängigen Menü im Restaurant, ob Sie nur einen kleinen Snack oder eine individuell für Sie zusammengestellte Speisenfolge bei einem privaten oder geschäftlichen Event genießen.

Dabei berät Sie unser Servicepersonal gern. Unsere Mitarbeiter fühlen sich einer typischen Eigenschaft der Region verbunden: herzliche Gastfreundschaft. Stilsicher und höflich, hilfsbereit und entgegenkommend. Als Team haben sie ein Ziel: einen zufriedenen Gast. Denn die Eilguthalle ist und bleibt ein Ort der Begegnung – von Mensch zu Mensch und mit dem Reichtum dieser unvergleichlichen Region.



EIL.GUT.HALLE Lakeside Lindau

Veranstaltungen

Die Eilguthalle mit ihrer besonderen Lage am Hafen mit Blick auf den See und die Bergwelt ist eine erstklassige Adresse für Ihre Veranstaltung.

Stilsichere Gastronomie, ausgefallene Ideen und das besondere Gebäude bilden einen idealen Rahmen dafür. Dies kann im Außenbereich, im Glaspavillon, auf der Dachterrasse in der Lounge oder in einem der zwei Stockwerke des Innenbereichs stattfinden. Egal ob private Feier, Firmenjubiläen im großen Stil oder anspruchsvolle Business Dinners mit besonderen Geschäftspartnern – wir werden Ihre Tagung oder Ihr Event zu etwas ganz Besonderem machen.

Für Großveranstaltungen ist es möglich die gesamte Location ggf. zusätzlich der Außenflächen zu buchen. Ebenso können Sie Ihre Produkte attraktiv in unseren Räumlichkeiten präsentieren (Ausstellungsfläche ca. 700 m²) oder die Außenfläche für Fotoshootings nutzen. Verbinden Sie die Veranstaltung mit einer Schifffahrt – auch hier sind wir Ihnen behilflich. Oder Sie erweitern die Location um ein Bodenseeschiff – die ultimative Lösung für ein rauschendes Firmenjubiläum oder eine Motivationsparty. Für Fahrverliebte ist noch wichtig, dass die Halle auch als Ausgangs- und Zielort für Fahrveranstaltungen genutzt werden kann: attraktive Strecken für 2- oder 4-rädrige Ausfahrten gibt es zuhauf.

Räumlichkeiten & Nutzungsmöglichkeiten

Gerne können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung folgende Räume anbieten:

Pavillon, Innen EG.....	140 m ²
Restaurant, Innen EG und Pavillon	370 m ²
Restaurant, Innen OG.....	120 m ²
Restaurant, EG, Pavillon und OG.....	490 m ²

Mindestumsätze für die Anmietung zur Exklusivnutzung

Pavillon, Innen EG	6.000,00 €
Restaurant, Innen EG und Pavillon	15.000,00 €
Restaurant Innen OG.....	5.000,00 €
Restaurant EG, Pavillon, OG	18.000,00 €

Bitte beachten Sie, dass Fremddienstleistungen die über uns gebucht werden, vom oben genannten Mindestumsatz ausgeschlossen sind (z.B. Band, Musik, Blumen, Nachtzuschlag ab 1:00 Uhr etc.). Wird der oben genannte Mindestumsatz bei Veranstaltung nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete berechnet.

Bei Buchung des Erdgeschosses behalten wir uns das Recht vor, je nach Personenanzahl die Bar im Erdgeschoss für externe Gäste zu öffnen.



EIL.GUT.HALLE

Lakeside Lindau

Je nach Wunsch sind folgende Flächen ebenfalls buchbar:

Oldtimerregale 280 m² Präsentationsfläche nach Absprache
Nutzung der Gastro-Außenflächen (Biergarten und/oder Lounge) nach Absprache
Nutzung der Außenfläche für Fotoshootings nach Absprache
Nutzung des gesamten freigeräumten Innenraums nach Absprache

Die Preise variieren je nach Vorbereitungszeiten, die für Ihre Veranstaltung notwendig sein werden. Gerne kann das Gebäude auch für eine reine Präsentation ohne Nutzung der Gastronomie genutzt werden. Bitte beachten Sie, dass kein Fremdcatering möglich ist.

Gerne übernehmen wir die Buchung Ihres Hotels und Planung des passenden Rahmenprogramms für Sie. Hierfür berechnen wir einen Bearbeitungsaufwand von 39,00 € + MwSt pro Stunde / Mitarbeiter.

Technik im Gebäude

Licht von Zumtobel

Wir haben in der Eilguthalle das multifunktionale LED Lichtsystem. Dadurch ist es möglich, Ihrer Feier oder auch Ihrer Produktpräsentation die persönliche und passende Note zu geben. Zumtobel hat u. a. auch die Elbphilharmonie mit einer Lichtlösung ausgestaltet, die Zitat: „ ... das Herz des spektakulären Musikhauses – den Konzertsaal – auf einzigartige Weise zum Leuchten“ bringt. Wir beraten Sie hierzu gerne.

Wir arbeiten mit professionellen Technikausstattungen zusammen, mit denen Sie Ihre speziellen Anforderungen besprechen können. Natürlich können Sie auch das eigene Equipment mitbringen. Bitte nennen Sie uns Ihre Anforderungen, wir werden eine gute Lösung finden.



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Erdgeschoß | Pavillon



Daten und Fakten:

140 m² Fläche

Bankett:ca. 90 Personen

Stehempfang:ca. 130 Personen

Buffet:ca. 80 Personen

Zugang zu Terrasse und Biergarten



EIL.GUT.HALLE Lakeside Lindau

Erdgeschoß | Restaurant innen + Pavillon



Daten und Fakten:

370 m² Fläche

Bankett: ca. 230 Personen

Stehempfang: ca. 350 Personen

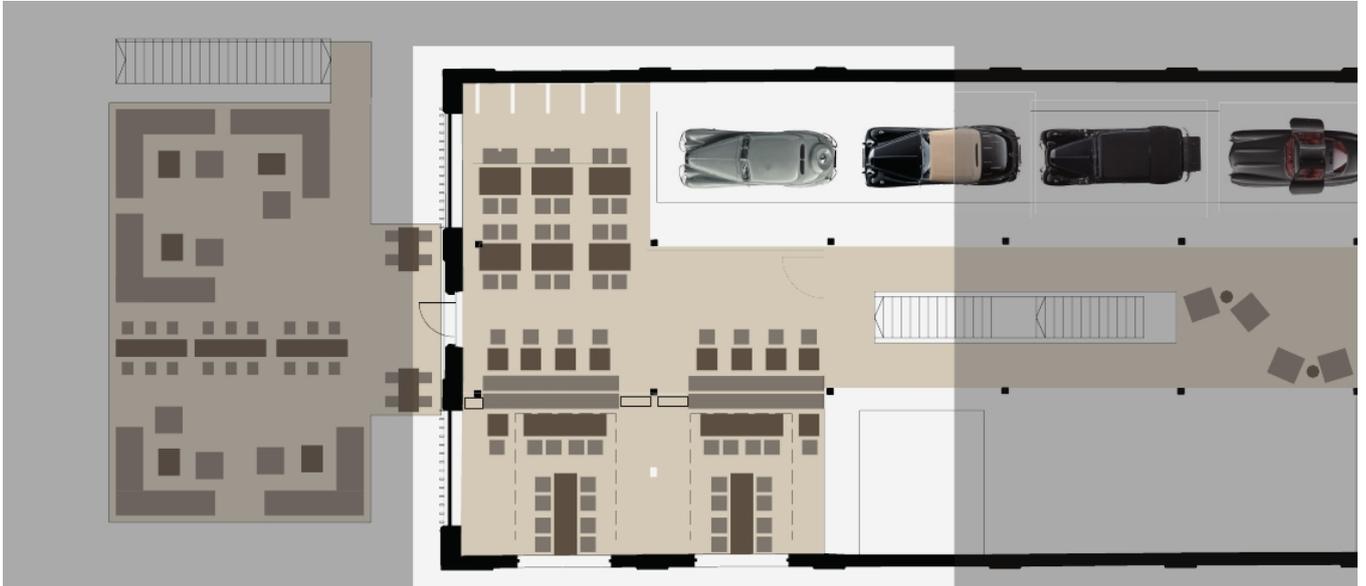
Buffet: ca. 200 Personen

12 Sitzplätze an der Bar und der angrenzenden kleinen Bar-Lounge



EIL.GUT.HALLE Lakeside Lindau

Obergeschoß | Restaurant



Daten und Fakten:

120 m² Fläche innen / 130 m² auf der Dachterrasse

Bankett: ca. 90 Personen

Stehempfang: ca. 90 Personen

Buffet: ca. 70 Personen

10 Sitzplätze in der Galerie mit eigener Bar möglich

Exklusiver Zugang zur Dachterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen.



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Menü- und Buffetempfehlungen

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen ein Gefühl und Ideen für Ihr spezielles Festmenü geben, sowohl kulinarisch als auch kostenseitig. Natürlich können die verschiedenen Menüs untereinander kombiniert werden. Diese Beispiele sind nur ein kleiner Auszug unseres Angebots. Die Preise verstehen sich pro Person.

Um Ihnen eine optimale Qualität bieten zu können, verwenden wir nur frischeste Produkte. Nicht immer sind alle Produkte in der von uns verlangten Qualität am Markt erhältlich, dadurch kann sich bei den Menüzusammenstellungen die eine oder andere Änderung ergeben. Gerne besprechen wir Ihr Menü persönlich mit Ihnen.

Die freibleibenden Angebote sind Vorschläge, die je nach Jahreszeit auch unter Umständen preislich schwanken können. Gerne können diese nach Ihren Vorstellungen abgewandelt werden. Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für ein persönliches Angebot.



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Gerne bieten wir Ihnen ab 20 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

3-Gang-Menüs

3-Gang Menü „Allgäu“

Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle und Gemüsejulienne

Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit Pilzen à la crème und hausgemachten Spätzle

Topfen-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

44,00 €

3-Gang Menü „Mediterran“

Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi

Tiramisu mit cremigem Walnusseis

45,00 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

4-Gang-Menüs

4-Gang Menü „Classic“

Buillabaise von Süßwasserfischen mit geröstetem Weißbrot

Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten

Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit Schalottenmarmelade, geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Beerencoulis und Walnuss-Eis

62,00 €

4-Gang Menü „Vegetarisch“

Monkey`s Gin Tomate mit Basilikumcracker

Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten

Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Kalamata Oliven und Babyspinat

Mousse au Chocolat mit beschwipsten Kirschen

50 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Gerne bieten wir Ihnen ab 40 Personen ein Buffet an. Folgende Buffets gelten als Vorschlag und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

Buffetvarianten

Buffet „Bayerisch“

Weißwurstsalat mit Radieschen und Essiggurken
Obaztda mit Brezeln und Rettich
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich und frischem Schnittlauch
Creme von geräucherter Forelle mit Kapern und Pumpernickel

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Brezenknödel mit Waldpilzragout
Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabi Gemüse
Saftiger Schweinebraten auf Bayerisch Kraut und Spätzle
Mini Nürnberger mit Kartoffelpüree und Münchner Senf

Bayerisch Creme mit Himbeersauce und Brösel
Topfenschäum mit Bodenseeapfelragout
Marillenknödel mit Vanillesauce

54,00 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Buffet „Mediterran“

Anti Pasti Gemüse mit Balsamicopilze

Honigmelone mit Parmaschinken

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Rucola

Serrano-Schinken und Mailänder Salami mit getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico Dressing und Hausdressing

Minestrone

Saltimbocca von der Pute mit Ratatouille Gemüse und Kräutergnocchi

Sautierte Riesengarnelen mit Kirschtomaten, Knoblauch und Kräutern

Filet vom Meerwolf mit gerösteter Zucchini und cremiger Bramata

Violette Gnocchi mit Pilzen, Kapern, Oliven, Knoblauch & Kräutern

Hausgemachtes Tiramisu

Rosmarin- Panna Cotta

Mousse von der Tonkabohne

Schokotörtchen mit Himbeer Coulis

59,00 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Buffet „Barbecue“

Anti Pasti Variationen mit Balsamico-Pilzen und Italienischer Salami
Mediterraner Salat von Tomaten & Mozzarella mit reduziertem Balsamico und Rucola
Chicken Wraps mit Avocado & Chili
Salatbuffet (u.a. mit Coleslaw, Kartoffel-Gurkensalat, Corn Salad, Mexican-Bean Salad)
mit zweierlei Dressings

Mild geräucherte Cremesuppe vom Mais mit Kreuzkümmel

Verschiedene Dips und Grillsaucen
(BBQ, Salsa, Sour-Cream, Curry Dip, Guacamole, Kräuterbutter, Senf & Ketchup)

Mini Rostbratwürstchen
Garnelen mit Knoblauch & Kräutern mariniert
Gegrillte Maiskolben mit Salzbutter
Mediterranes Grillgemüse
Kartoffelgratin
Gesmoke Rinderbrust
Rumpsteaks am Stück gebraten
Rosmarinkartoffeln

Passionsfrucht-Cheesecake
Hausgemachtes Tiramisu
Salat von frischen Früchten

69,00 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü

Suppen

- Buillabaise von Süßwasserfischen mit geröstetem Weissbrot
11.-
Minestrone mit feinen Nudeln & Kräutern
8.-
Cremesuppe vom Liebstockel mit geräuchertem Forellenfilet & Kresse
9.-
Karotten-Ingwersüppchen
7.-
Rote Linsen-Curry Suppe (Vegan)
(wahlweise mit gebratener Riesengarnele)
7.- / 9.-
Essenz von der Ochsenherztomate mit Monkey`s Gin (Vegan)
(Wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel)
8.- / 11.-
Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle und Gemüsejulienne
8 €

Vorspeisen

- Wild- und Wiesenkräutersalat mit Goji- Beeren und gepufftem Amarant (Vegan)
9.-
Wahlweise mit:
- Gebratenen Maultaschen, Kürbiskernen und -öl (+5.-)
- Gebratenem Kräuterseitling (Vegan)(+5.-)
- Geräuchertem Lachs (+6.-)
- Vitello Tonnato von der Rosa gebratenen Kalbshälfte mit Kapernbeeren, Kalamata Oliven und Rucola
16.-
- Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten
(Vegetarisch)
15.-
- Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten (Vegetarisch)
13.-
- Geflammte Lachs Roulade mit Kren, Pflücksalaten und Kartoffeldressing
15.-
- Rote Bete Gewürz Cous Cous mit Minze, Rosinen und Purple Curry (Vegan)
13.-



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Fischgerichte / als Zwischengang

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi
28.- / 18.-

Krosses Zanderfilet mit Beurre Blanc auf Beluga Linsen und Champagnerschaum
26.- / 16.-

Tranche vom Norwegischen Lachs mit wildem Brokkoli und cremigem Risotto
27.- / 17.-

Sautierte Riesengarnelen mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Passionsfrucht Tagliatelle
29.- / 19.-

Fleischgerichte

Tranche vom heimischen Rinderrücken mit Zweigelt-Jus, Speckbohnen und Kartoffelgratin
29.-

Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit Schalottenmarmelade,
geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
35.-

Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit Pilzen à la crème und hausgemachten Spätzle
27.-

Krosse Brust vom Perlhuhn mit Trüffelrahmsauce, sautiertem Mangold und Gnocchi
27.-

Geschmorter Kalbsrahmbraten mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Nussbutterpüree
28.-

Gebratene Rinderfiletstreifen a la Stroganoff mit Zuckerschoten und gebratenen Fingernudeln
29.-

Vegetarisch/Vegan

Brezenknödel mit Blattpetersilie und Waldpilzragout
18.-

Vorarlberger Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
18.-

Cremiges Safranrisotto mit Tempuragemüse, Rucola und gerösteten Pinienkernen (auch Vegan möglich)
18.-

Violette Gnocchi mit weißem Tomatenschaum, gebratenen Kräuterseitlingen und Zucchini spaghetti (Vegan)
19.-

Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Kalamata Oliven und Babyspinat
18.-



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Dessert

Tiramisu mit cremigem Walnusseis	9.-
Blaubeer- Cheesecake mit Champagnerschaum	9.-
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit pochiertem Apfel	9.-
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenkompott	9.-
Kirsch-Walnuss-Crumble mit Schokoladeneis	9.-
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9.-

Sorbets

Cassis / Zitronen / Himbeere/ Mango / Apfel	3.- / mit Prosecco + 1.-
---	--------------------------

Mitternachtssnack - Alle Preise pro Person

Niko's Gulaschsuppe mit Seele	8.-
Käse vom Brett mit Fruchtebrot und Frucht-Chutney	12.-
Eilguthallen Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce und Semmel	10.-
Brezelbar mit Obatzda, Bergkäse und italienischer Salami aufgeschnitten, Butter, Kräuterquark, Tomaten-Basilikumbutter und Nutella	9.-



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Fingerfood zum Aperitif

Mindestabnahme sind 20 Stück pro Sorte.

Wir empfehlen zum Aperitif 3 Stück pro Person zu kalkulieren.

Häppchen – Preis pro Stück

Anti Pasti Variationen	4.-
Rote Beete Quinoa-Salat mit Himbeeren und Koriander	4.-
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Pesto und Balsamico	4.-
Beef-Tartar mit Chipriani-Sauce im Cone	4.-
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce	4.-
Falaffelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip	4.-
Pilz-Quiche mit Trüffel Öl	4.-
Gegrillte Scampi mit Limetten-Ajoli	4.-
Vitello Tonnato mit gebackener Kaper und Frisée Salat	4.-
Wrap mit Gemüse und Koriander	4.-
Hähnchen-Saté auf Glasnudeln-Wakame-Salat	4.-
Honigmelone mit Parmaschinken	4.-
Quiche Lorraine mit Kräutersauerrahm	4.-
Karotten- Ingwershot	4.-
Geeister Apfel-Gurkenshot mit Saiblingskaviar	4.-

Canapés – Preis pro Stück

Hausgebeizter Lachs und Kapern	4.-
Roastbeef und Essig-Gemüse	4.-
Rauchsafschinken und Kren	4.-
Ungarische Salami und Thymian	4.-
Tomaten und Mozzarella	4.-
Obatzda und Radieschen	4.-
Brie, Walnuss und Traube	4.-



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Getränkepreise Bankett

Stand 09/2020 - Preise jeweils inkl. MwSt.

KAFFEE UND TEE

Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Kaffee	4,10 €
Cappuccino	4,30 €
Latte Macchiato	5,10 €
Tee, verschiedene Sorten BIOSTEAQUE, Chiemgauer Teemanufaktur	5,40 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krumbach medium Krumbach naturell 0,75 l	7,50 €
Eilguthalle Wasser, spritzig oder still 1,0 l	5,10 €
Coca Cola Cola zero Fanta Sprite Mezzo Mix	4,20 €
Lindauer Fruchtsäfte, verschiedene Sorten (Orange, Maracuja, Johannisbeere 0,3 l)	3,90 €
Verschiedene Saftschorlen 0,5 l	4,50 €

BIER VOM FASS

Härle Gold 0,3 l	3,50 €
Härle Gold 0,5 l	4,90 €
Härles Feine Weiße 0,3 l	3,50 €
Härles Feine Weiße 0,5 l	4,90 €
Radler 0,5 l	4,80 €

BIER SPECIALS

Härles Pils	4,90 €
Maisels Weiße alkoholfrei 0,5 l	4,90 €
Zötler alkoholfrei 0,5 l	4,90 €



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Für Veranstaltungen empfehlen wir ausschließlich Flaschenweine.

WEISSWEINE/ ROSEWEINE

Sauvignon Blanc, Weingut Gierer, Nonnenhorn/Bodensee	33,00 €
Müller-Thurgau trocken, Schmidt am Bodensee/Bayerischer Bodensee	35,00 €
100 Hügel trocken, Weingut Wittmann/Rheinhessen	33,00 €
Weißburgunder Steinwiege, Weingut Rainer Schnaitmann/Württemberg	32,00 €
Rosé, Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn/Bodensee	32,00 €

ROTWEINE

Spätburgunder, Hornstein am See/ bayerischer Bodensee	35,00 €
Valpolicella, Cà del Bionda, Venetien, Italien	36,00 €
Blauer Zweigelt, Anita und Hans Nittnaus/Burgenland	35,00 €
Vom Kalk, Markus Altenburger/Burgenland	36,00 €

APERITIF

Fidora Prosecco Frizzante, Tenuta Civranetta, Venetien 0,75 l	37,00 €
Rieslingssekt Brut, Clemens Busch, Pünderich, Mosel n0,75 l	46,00 €
L'atavique Tradition Grand Cru Extra Brut, Mouzon Leroux, Verzy 0,75 l	88,00 €

Longdrinks

Gin Tonic	9,00 €
Vodka Lemon Soda	9,00 €
Moscow Mule	9,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Campari O Soda	7,40 €
Aperol Spritz Hugo Lillet Vive	7,40 €

Gerne bereiten unsere Barkeeper während Ihrer Veranstaltung eine vorab ausgewählte Selektion von Cocktails oder Longdrinks frisch für Sie und Ihre Gäste zu.

SPIRITUOSEN auf Anfrage



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Zusätzliche Angebote

Pimp your Sprizz/Prosecco

Bieten Sie Ihren Gästen die Gelegenheit selbst zu mixen. Wir bereiten gerne eine Prosecco/Sprizzerbar für Sie vor – bei gutem Wetter auch gerne draußen!

Eine Sprizzer- oder Proseccobar beinhaltet 3 verschiedene Sorten Sirup sowie 4 verschiedene Frucht- und Obstsorten für eine Pauschale von 1,50 € pro Person. Prosecco, Weißwein und Wasser wird flaschenweise abgerechnet.

Geschmackvolle und schmackhafte Weinpräsente und Give-aways

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Wein am See, der auch unser Restaurant mit hochwertigen, individuellen Weinen ausstattet, bieten wir für Ihre Feiern, Tagungen und sonstigen Veranstaltungen verschiedene Weingeschenke für Ihre Gäste beziehungsweise Teilnehmer an. Gerne stellen wir für Sie individuelle Präsente in 1er-, 2er- oder 3er-Geschenkverpackungen zusammen. Alternativ haben wir auch ein Standard-Geschenkpaket mit drei Flaschen Bodenseewein für Sie im Programm.

Salty Bar & Candy Bar

Wir bieten Ihnen nicht nur eine klassische Candybar sondern auch die salzige Alternative als Hingucker und Snackbar an.

Wir bereiten Ihnen jeweils eine Bar mit 10 verschiedenen Sorten für 5,00 € pro Person vor (die Salty- und Candybar können Sie auch nur für einen Teil der Gästeanzahl buchen).



EIL.GUT.HALLE

Lakeside Lindau

Zigarren-Humidor

In Zusammenarbeit mit dem Zigarrenfachgeschäft Tabak-Nägele in Lindau auf der Insel stellen wir für Sie einen Zigarren-Humidor mit einer Auswahl an verschiedenen Zigarren zur Verfügung. Sie können bereits vor Ihrer Veranstaltung eine Auswahl an Zigarren zusammenstellen oder Sie nutzen den gesamten Humidor und lassen Ihre Gäste direkt während der Veranstaltung selbst wählen.

Die Zigarren werden stückweise abgerechnet, Preise und Sorten erhalten Sie gerne auf Anfrage





EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Das „Kleingedruckte“

Offenes Feuer

Bitte beachten Sie, dass offenes Feuer (u.a. Wachskerzen, Wunderkerzen) in unseren Räumlichkeiten verboten sind. Dies schreibt uns die Brandschutzverordnung vor, da wir ein denkmalgeschütztes Haus sind.

Gerne bieten wir Ihnen unsere Standarddekoration mit modernen hochwertigen LED Teelichtern an.

Rechnungsstellung

Die Endabrechnung erfolgt nach der Veranstaltung. Diese ist abzüglich der Anzahlungen binnen 14 Tage nach Rechnungserhalt fällig. Die Mehrwertsteuer ist entsprechend ausgewiesen.

Anzahlung

Nach Erhalt des unterschriebenen Vertrags wird eine Anzahlung in Höhe von 500,00 € fällig. Jegliche über die Eilguthalle gebuchten Fremdleistungen (z.B. Fremdtechnik, Künstler) müssen stets zu 100 % vor Veranstaltung anbezahlt werden. Die Mehrwertsteuer ist entsprechend ausgewiesen.

Kennenlernen unserer Küche

Gerne können Sie unsere Küche kennenlernen und vor Ihrer Veranstaltung einen Tisch in unserem a la carte Restaurant reservieren.

Bitte beachten Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü bzw. Buffet aus der Bankettmappe hier nicht bestellt werden kann.

Menükarte

Unsere Standard Menükarte ist im Preis inklusive. Auf Wunsch gestalten wir Ihnen gegen Aufpreis Ihre individuelle Menükarte (1,80 Euro pro Karte)

Tischwäsche

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung weiße Tischwäsche zur Verfügung. Diese wird mit 3,50 € pro Tischdecke (inkl. weißen Stoffservietten) berechnet.

Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass wir ab 1:00 Uhr nachts 200,00 Euro pro jede angefangene Stunde Nachtzuschlag berechnen

Feiern bis in den Morgen

Dauer der Veranstaltung bis maximal 03:00 Uhr morgens.

Bei Ende der Veranstaltung müssen am gleichen Abend bzw. in der Nacht die Räumlichkeiten umgehend geräumt werden (Technik, Band, Geschenke etc.).



EIL.GUT.HALLE

Lakeside Lindau

Korkgeld

Wenn Sie Ihren Wein oder Sekt selbst mitbringen möchten, so ist das möglich. Wir berechnen pro Flasche (0,75l) ein Korkgeld von 28,00 €.

Wunschwein

Gerne besorgen wir Ihnen Ihren gewünschten Wein. Aus unserer Erfahrung geben wir Ihnen hierzu eine Mengenempfehlung anhand der bekannten Personenanzahl, ab. Die bestellte Menge muß vom Veranstalter komplett abgenommen und bezahlt werden. Sollten am Tag Ihrer Veranstaltung nicht alle Flaschen des Weins verzehrt werden, stellen wir Ihnen am darauffolgenden Tag die Weine zur Abholung bereit.

Gedeck

Sollten Sie Ihren eigenen Kuchen für Ihre Veranstaltung mitbringen wollen, ist das möglich. Pro Person wird für die Reinigung, Bereitstellung und Service eine Gedeckpauschale von € 3,50 berechnet. Das Haftungsrisiko des Wirts für diese Lebensmittel geht damit auf Sie über, für fremde Waren können wir keine Verantwortung übernehmen. Wir bitten in diesem Fall um Unterzeichnung einer Vereinbarung für mitgebrachte Kuchen.

Kinder / Jugendliche

Kinder bis 12 Jahre können bei uns gerne aus der Kinderkarte bestellen. Bei Bestellung des Menüs wird der volle Preis berechnet. Bei Veranstaltungen mit mehr als 6 Kindern muß vorab ein Kindermenü gewählt werden.

Full Service

Gerne übernehmen wir die Buchung Ihres Hotels und Planung des passenden Rahmenprogramms für Sie. Hierfür berechnen wir einen Bearbeitungsaufwand von 39,00 € + MwSt pro Stunde / Mitarbeiter.

Musik & Co.

Unsere GEMA-Gebühren bzw. Gebühren für die Künstlersozialkasse decken leider nicht die Musikstücke Ihrer Veranstaltungsfeier ab. Ergreifen Sie deshalb die notwendigen Schritte. Für mitgebrachte elektrische Anlagen jeglicher Art übernehmen Sie die Haftung, sollte ein Schaden, insbesondere am Gebäude und Elektroinstallationen entstehen. Generell dürfen keine Veränderungen am Gebäude und den bestehenden Installationen vorgenommen werden.

Feuerwerk & Konfetti

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus denkmalschutzgründen im Gebäude und auch im unmittelbaren Außenbereich, Wunderkerzen und andere Feuerwerkskörper jeglicher Art strikt verboten sind. Sollten trotzdem Feuerwerkskörper angezündet werden, könnte ein „stummer Alarm“ bei der Feuerwehr ausgelöst werden (Näheres in den AGBs). Wünschen Sie ein Feuerwerk am See, ist hierfür eine Genehmigung bei der Stadt Lindau einzuholen. Ebenso ist Konfetti und der gleichen in unserem Haus nicht erlaubt. Sollten Sie dennoch Konfetti oder der gleichen während Ihrer Veranstaltung verteilen, müssen wir die Reinigung in Rechnung stellen.

Getränke- und Menüempfehlungen in dieser Bankettmappe

Die Getränke- und Menüempfehlungen sind freibleibend. Es sind Vorschläge, die je nach Jahreszeit auch unter Umständen preislich schwanken können. Sie können auch gerne nach Ihren persönlichen Vorstellungen abgewandelt werden. Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für ein persönliches Angebot. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Finale Anzahl der Gäste

Bitte teilen Sie uns 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Anzahl der Gäste mit. Diese Angabe wird als Mindestgrundlage bei der Rechnungstellung heran gezogen.

Parken

Bitte beachten Sie, dass keine Parkplätze an der Eilguthalle zur Verfügung stehen. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von Transportmöglichkeiten behilflich.

Stornierung

Eine Stornierung ist möglich bis sechs Monate vor dem gebuchten Termin, lediglich die Anzahlung von 500,00 € wird als Bearbeitungsaufwand einbehalten. Ab sechs Monate vor dem gebuchten Termin gelten gesonderte Stornierungsbedingungen, welche Sie unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen können.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Feier und stehen Ihnen für weitere Fragen und für einen Besichtigungstermin vor Ort jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Team von der EIL.GUT.HALLE



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Tagen im Obergeschoss der Eilguthalle

Unsere Tagungspauschale für das Obergeschoss beinhaltet Folgendes:

- Raummiete Obergeschoss
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee sowie süßen & herzhaften Snacks
- Eilguthallen Wasser (still & spritzig) im Raum
- Lunchmenü laut Küchenchef

48,00 € pro Person

Die Tagungspauschale mit Abendessen beinhaltet Folgendes:

- Raummiete Obergeschoss
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee sowie süßen & herzhaften Snacks
- Eilguthallen Wasser (still & spritzig) im Raum
- Lunchmenü laut Küchenchef
- 4-Gänge-Menü am Abend inklusive Eilguthallen Wasser (still & spritzig)

99,00 € pro Person

Alle weiteren Getränke zum Essen werden nach Verbrauch berechnet.

Technische Ausstattung

Wahlweise dazu buchbar:

- | | |
|---|---------------|
| • Samsung 75 Zoll Bildschirm mit HDMI-Kabel | 50,00 € / Tag |
| • Flipchart | 12,00 € / Tag |
| • Pinnwand | 12,00 € / Tag |
| • Moderationskoffer | 10,00 € / Tag |
| • 1 Handmikrofon (kostenfrei) | |
| • Drahtlose Mikrofonanlage inkl. einem Mikrofon
(Keine technische Betreuung – lediglich mit Einweisung und Soundcheck) | 80,00 € / Tag |

Tagungsausstattung Individuell

Bitte teilen Sie uns Ihre speziellen Wünsche mit. Auf Wunsch fragen wir einen externen Dienstleister an.

Technische Betreuung

auf Anfrage



EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Adresse, Kontakt & Öffnungszeiten

Wir haben ganzjährig geöffnet.
Regelöffnungszeiten sind von Montag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr.

Für Ihre Veranstaltung sind individuelle Öffnungszeiten nach Absprache möglich.
Bitte sprechen Sie uns an.

EIL.GUT.HALLE
Kolaha Gastro GmbH
Schützingenweg 2
88131 Lindau



Leonie Frommknecht
Veranstaltungen
Email: veranstaltungen@eilguthalle.li
Telefon 08382 9111240

Bitte beachten Sie unsere AGB`s und Datenschutzbestimmungen auf unserer Homepage www.eilguthalle.li. Diese sind bindend und nicht verhandelbar.



EIL.GUT.HALLE

Lakeside Lindau

Anreise

Mit dem eigenen Fahrzeug

An den Schildern Lindau-Insel und Hauptbahnhof orientieren. Bis zur Hafenkante vorfahren und rechts zwischen Hafen und Bahnhof bis zum Parkplatz der Deutschen Bahn vorfahren. Dieser Parkplatz ist gebührenpflichtig und mit begrenzter Kapazität ausgestattet.

Alternativ auf der Lindauer Insel den ausgeschilderten Seeparkplatz „P5“ anfahren und über den Inselrundweg in Richtung Hafen in 10 min. zu Fuß die Eilguthalle erreichen. Auch dieser Parkplatz ist gebührenpflichtig.

Mit der Bahn oder mit dem Flugzeug

Die Eilguthalle ist bequem vom Bahnhof Lindau in 5 Minuten zu Fuß zu erreichen. Als Orientierungspunkt dient der Leuchtturm des direkt an den Bahnhof angrenzenden Hafens.

Die nächstgelegenen Flughäfen sind Friedrichshafen, Memmingen, Zürich und München. Die weitere Anreise erfolgt individuell mit dem Schiff, der Bahn oder dem eigenen Fahrzeug.

Mit dem Schiff

Mit der Bodenseeschifffahrt oder mit dem eigenen Boot bis Lindau Hafen. Von den Anlegern der Schifffahrt bzw. den Gastliegeplätzen des Hafens zu Fuß in 5 Minuten bequem zu erreichen. Als Orientierungspunkt dient der Leuchtturm des Hafens.

