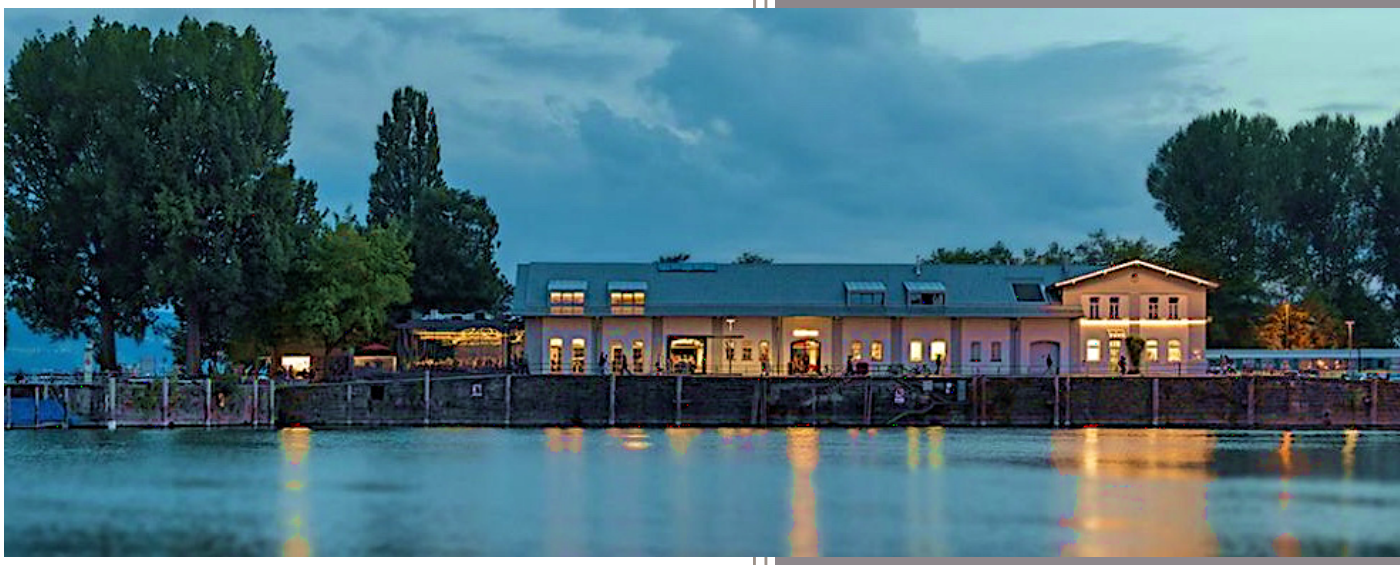
Bankettmappe EIL.GUT.HALLE



www.eilguthalle.li
Stand Oktober 2023, Version 3.1

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 Josper-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. 700m²) 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

Bei Exklusivbuchungen fällt ein Mindestumsatz von 79,00€ pro Person an.*

Gerne können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung folgende Räume anbieten:

Pavillon, Innen EG	140 m²
Restaurant, Innen EG und Pavillon	370 m²
Restaurant, Innen OG	120 m²
Restaurant, EG, Pavillon und OG	490 m²

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.

****Basierend auf der angegebenen Personenzahl im Vertrag.***

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 45,00 € + 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 Technikausstattern 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:

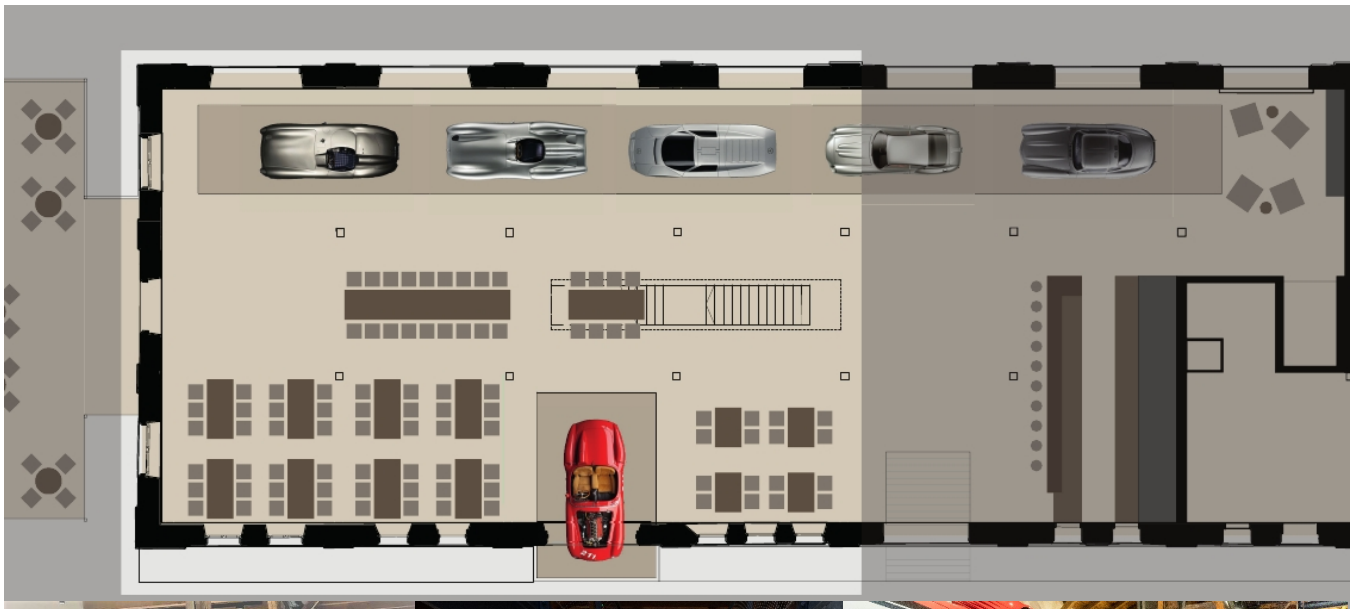
140 m² Fläche

Bankett: ..... ca. 90 Personen
Stehempfang: ..... ca. 130 Personen
Buffet: ..... ca. 70 Personen

Zugang zu Terrasse und Biergarten

EIL.GUT.HALLE

Erdgeschoß | Restaurant innen + Pavillon



Daten und Fakten:

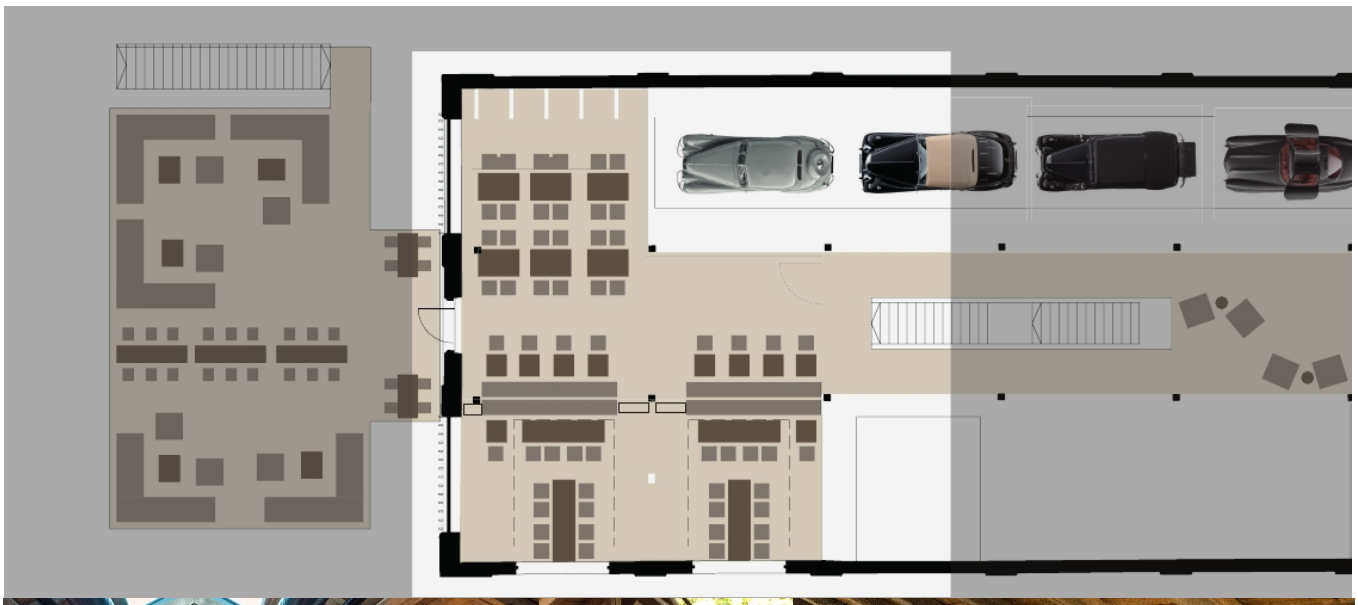
370 m² Fläche

Bankett: .....ca. 230 Personen
Stehempfang: .....ca. 350 Personen
Buffet: ..... ca. 180 Personen

9 Sitzplätze an der Bar

Obergeschoß | Restaurant

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau



Daten und Fakten:

120 m² Fläche innen / 130 m² auf der Dachterrasse

Bankett: .....ca. 80 Personen
Stehempfang: .....ca. 90 Personen
Buffet: .....ca. 80 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 créme und hausgemachten Spätzle
***
Topfen-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

48.-

3-Gang-Menü „Mediterran“

Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern
***
Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi
***
Tiramisu mit cremigem Walnusseis

49.-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

4-Gang-Menüs

4-Gang Menü „Classic“

Krustentierbisque mit weißer Schokolade und Riesengarnele
***
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

68.-

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

56.-

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

Obatzda mit Brezeln und Rettich

Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich und frischem Schnittlauch

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

***

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

Topfenschaum mit Bodenseeapfelragout

Marillenknödel mit Vanillesauce

58.-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Buffet „Mediterran“

Antipasti Gemüse mit Balsamicopilze

Honigmelone mit Parmaschinken

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Rucola

Mailänder Salami mit getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato

***

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico Dressing und Hausdressing

***

Minestrone

***

Saltimbocca von der Pute mit Ratatouille Gemüse und Kräuterkartoffeln

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

64.-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Buffet „Barbecue“

Antipasti 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

Gesmokte Rinderbrust

Rumpsteaks am Stück gebraten

Rosmarinkartoffeln

***

Passionsfrucht-Cheescake

Hausgemachtes Tiramisu

Salat von frischen Früchten

74.-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü

Suppen

Krustentierbisque mit weißer Schokolade
13.-
Minestrone mit feinen Nudeln & Kräutern
9.-
Cremesuppe vom Liebstöckel mit geräuchertem Forellenfilet & Kresse
10.-
Karotten-Ingwersüppchen
9.-
Rote Linsen-Curry Suppe (vegan)
(wahlweise mit gebratener Riesengarnele)
9.- / 11.-
Essenz von der Ochsenherztomate mit Monkey`s Gin (vegan)
(wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel)
10.- / 13.-
Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle und Gemüsejulienne
9 .-

Vorspeisen

Wild- und Wiesenkräutersalat mit Cranberries und gepufftem Amarant (vegan)
9.-
Wahlweise mit:
- Gegrillten Rinderfiletstreifen (+9.-)
- Gebratenem Kräuterseitling (vegan) (+6.-)
- Geräuchertem Lachs (+ 8.-)

Vitello Tonnato von der Rosa gebratenen Kalbshüfte mit Kapernbeeren, Kalamata Oliven und Rucola
18.-

Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten (vegetarisch)
16.-

Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten (vegetarisch)
15.-

Hausgebeizter Gin-Lachs mit Pflücksalat und Kartoffel Rösti
17.-

Rote Bete Gewürz Cous Cous mit Minze, Rosinen und Purple Curry (vegan)
14.-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Fischgerichte / als Zwischengang

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi
29.- / 19.-

Krosses Zanderfilet mit Beurre Blanc auf Beluga Linsen und Champagnerschaum
28.- / 18.-

Tranche vom norwegischen Lachs mit wildem Brokkoli und cremigem Risotto
29.- / 19.-

Sautierte Riesengarnelen mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Passionsfrucht Tagliatelle
32.- / 22.-

Fleischgerichte

Tranche vom heimischen Rinderrücken mit Zweigelt-Jus, Speckbohnen und Kartoffelgratin
34.-
Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit Schalottenmarmelade,
geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
39.-
Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit Pilzen à la crème und hausgemachten Spätzle
29.-
Krosse Brust vom Perlhuhn mit Trüffelrahmsauce, sautiertem Mangold und Gnocchi
29.-
Gebratene Rinderfiletstreifen a la Stroganoff mit Zuckerschoten und gebratenen Fingernudeln
32.-

Vegetarisch/ Vegan

Brezenknödel mit Blattpetersilie und Waldpilzragout
19.-
Cremiges Safranrisotto mit Tempuragemüse, Rucola und gerösteten Pinienkernen
(auch vegan möglich)
21.-
Violette Gnocchi mit Weißweinschaum, gebratenen Kräuterseitlingen und Zucchinispaghetti
(vegan)
21.-
Tagliolini mit Kapern, Kalamata Oliven, Tomaten, Kräutern und ligurischem Olivenöl
(auch vegan möglich)
19.-
Gefüllte Raviolini nach Saison
21,-

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Dessert

Tiramisu mit cremigem Walnusseis
11.-
Blaubeer-Cheescake mit Champagnerschaum
11.-
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit pochiertem Apfel
11.-
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenkompott
11.-
Kirsch-Walnuss-Crumble mit Schokoladeneis
11.-
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
11.-

Sorbets

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

Mitternachtssnack - Alle Preise pro Person

Niko´s Gulaschsuppe mit Kümmelseele
9.-

Käse vom Brett mit Frucht-Chutney und Baguette
14.-

Eilguthallen Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce und Semmel
12.-

Brezelbar mit Obatzda, Bergkäse und italienischer Salami, Butter, Kräuterquark, Tomaten-Basilikumbutter und Nutella
14.-

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
Antipasti 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-Aioli	4.-
Vitello Tonnato mit gebackener Kaper und Frisée Salat	4.-
Wrap mit Gemüse und Koriander	4.-
Hühnchen-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.-
Rauchsaftschinken 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 11/2022 - Preise jeweils inkl. Mwst.

KAFFEE UND TEE

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,30 €
Kaffee	4,10 €
Cappuccino	4,30 €
Latte Macchiato	5,10 €
Tee, verschiedene Sorten BIOSTEAQUE, Chiemgauer Teemanufaktur	5,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krumbach medium | Krumbach naturell 0,75 l	7,50 €
Eilguthalle Tafelwasser, spritzig oder still 1,0 l	5,90 €
Coca Cola | Cola zero | Fanta | Sprite | Mezzo Mix 0,3 l	4,20 €
Lindauer Fruchtsäfte, verschiedene Sorten 0,3 l	4,20 €
Verschiedene Saftschorlen 0,5 l	4,70 €

BIER VOM FASS

Härle Gold 0,3 l	3,90 €
Härle Gold 0,5 l	5,40 €
Härles Feine Weiße 0,3 l	3,90 €
Härles Feine Weiße 0,5 l	5,40 €
Radler 0,5 l	5,40 €

BIER SPECIALS

Härles Pils 0,3 l	3,90 €
Maisels Weiße alkoholfrei 0,5 l	5,40 €
Schimpf s' Höpfle alkoholfrei 0,5 l	5,40 €

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

Für Veranstaltungen empfehlen wir ausschließlich Flaschenweine.

WEISSWEINE/ ROSEWEINE

Sauvignon Blanc, Weingut Gierer, Nonnenhorn/ Bodensee	37,00 €
Weißburgunder, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn/ Burgenland	37,00 €
100 Hügel trocken, Weingut Wittmann/ Rheinhessen	38,00 €
Weißburgunder Steinwiege, Weingut Rainer Schnaitmann/ Württemberg	36,00 €
Rosé, Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn/ Bodensee	36,00 €

ROTWEINE

Nonnenhorner Spätburgunder, Hornstein am See/ bayerischer Bodensee	48,00 €
Valpolicella, Cà del Bionda, Venetien/ Italien	42,00 €
Blauer Zweigelt, Anita und Hans Nittnaus/ Burgenland	38,00 €
Vom Kalk, Markus Altenburger/ Burgenland	39,00 €

APERITIF

Fidora Prosecco Frizzante, Tenuta Civranetta, Venetien 0,75 l	39,00 €
Rieslingssekt Brut, Clemens Busch, Pünderich, Mosel 0,75 l	49,00 €

Longdrinks

Gin Tonic	10,50 €
Vodka Lemon | Soda	10,50 €
Moscow Mule	11,90 €
Cuba Libre	10,50 €
Campari O | Soda	8,60 €
Aperol Spritz | Hugo | Lillet Wild Berry	8,60 €

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 Prosseco/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 3,00 € pro Person.
Prosecco, Weißwein und Wasser wird flaschenweise abgerechnet.

Geschmackvolle und schmackhafte Weinpräsente und Give-aways

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Planty Bottles, 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 7,00 € pro Person vor (die Salty- und Candybar können Sie auch nur für einen Teil der Gästeanzahl buchen).

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 & Nebelmaschinen
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 Standardmenükarte ist im Preis inklusive. Auf Wunsch gestalten wir Ihnen gegen Aufpreis Ihre individuelle Menükarte.

Tischwäsche
Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung weiße Tischwäsche und Stoffservietten zur Verfügung. Diese wird mit 2,00€ pro Person berechnet.

Nachtzuschlag
Bitte beachten Sie, dass wir ab 1:00 Uhr nachts 250,00 Euro pro jede angefangene Stunde Nachtzuschlag berechnen.

Anlieferungen, Aufbau und Dekoration
Anlieferungen, Aufbauarbeiten und Dekorationsarbeiten können ab 10:00 Uhr am Veranstaltungstag für eine Stunde durchgeführt werden.

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.).

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 für Kuchen/Torten
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 45,00 € + 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 ähnliches Wurfmaterial 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.

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 herangezogen.

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

EIL.GUT.HALLE
Lakeside Lindau

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

Adresse, Kontakt & Öffnungszeiten

Wir haben ganzjährig geöffnet.

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

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

Kontakt
Veranstaltungen
E-Mail: 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

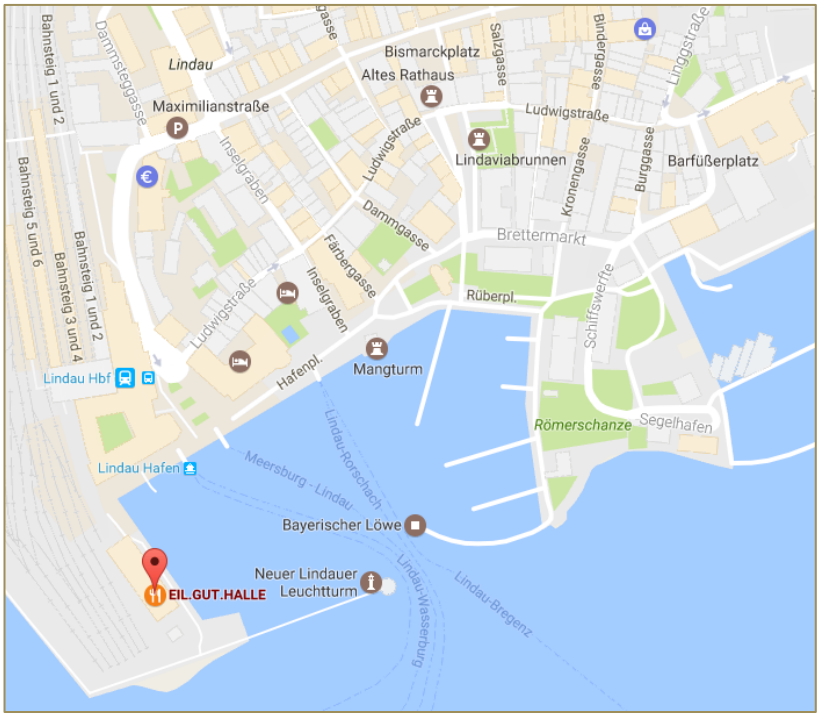
Anreise

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.