



Bankettmappe

EIL.GUT.HALLE



Was uns ausmacht

- 01 Eine besondere Lage am Hafen mit Blick auf den See und die Bergwelt
- 02 Stilsichere Gastronomie
- 03 Einzigartige Atmosphäre mit historischem Charme
- 04 Vielseitige Nutzungsmöglichkeiten - unsere Räumlichkeiten eignen sich für alle Art von Events
- 05 Professionelle Umsetzung - unser Team unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf





© Foto: ManuelPaul.com

Daten und Fakten:

140 m² Fläche

Bankett: ca. 90 Personen (ohne Tanzfläche)

Bankett: ca. 65 Personen (mit Tanzfläche)

Stehempfang: ca. 130 Personen

Buffet: ca. 70 Personen

Die Pavillonterrasse, mit Panoramablick auf den See und die Berge, ist bei einer Exklusivbuchung inkludiert.

Der Pavillon ist klimatisiert.

01 Räumlichkeiten

Erdgeschoss Fahrzeugausstellung + Pavillon



© Foto: emma-fotografie.de

Daten und Fakten:

370 m² Fläche

Bankett: ca. 230 Personen

Stehempfang: ca. 350 Personen

Buffet: ca. 180 Personen

9 Sitzplätze an der Bar

01 Räumlichkeiten

Obergeschoss



© Foto: mellygrafie

Daten und Fakten:

120 m² Fläche innen / 130 m² auf der Dachterrasse

Bankett: ca. 80 Personen

Stehempfang: ca. 90 Personen

Buffet: ca. 80 Personen

Exklusiver Zugang zur Dachterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen



Menü- und Buffetvorschläge



Menü- und Buffetvorschläge

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. Die nachfolgenden Preise gelten unter Vorbehalt, da auf Grund eventueller Vorlaufzeit und Saison, Preisänderungen vorgenommen werden können.

Damit unsere Küche die Möglichkeit hat auf individuelle Essenswünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten reagieren zu können, bitten wir Sie uns diese bei der Besprechung der Menüs mitzuteilen. Die genaue Anzahl von vegetarischen oder veganen Speisen benötigen wir bitte vorab.

3-Gänge-Menüs

Gerne bieten wir Ihnen ab 20 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar. Die folgenden Menüs sind nur wie aufgeführt zum angebotenen Preis verfügbar. Wünschen Sie Änderungen, werden die Preise dementsprechend angepasst.

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

49,-

3-Gang-Menü „Mediterran“

Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi

Tiramisu mit cremigem Walnusseis

52.-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

4-Gänge-Menüs

Gerne bieten wir Ihnen ab 20 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar. Die folgenden Menüs sind nur wie aufgeführt zum angebotenen Preis verfügbar. Wünschen Sie Änderungen werden die Preise dementsprechend angepasst.

4-Gang Menü „Classic“

Krustentierbisque mit weißer Schokolade und Riesengarnele

Getrübte 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

75.-

4-Gang Menü „Mittelmeer“

Blumenkohlschaum mit brauner Butter und Petersiliencracker

Karamellisierte Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und
Ochsenherztomaten

Gebratene Gnocchi mit Kalamata Oliven, Babyspinat und Thymian

Mousse au Chocolat mit beschwipsten Kirschen

62.-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

Buffetvarianten

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

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

66.-

Buffetvarianten

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

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

Salimbocca 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 und Kräutern

Hausgemachtes Tiramisu

Rosmarin-Panna Cotta

Mousse von der Tonkabohne

75.-

02 Buffet

Buffetvarianten

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

Buffet „Barbecue“

Antipasti Variationen mit Balsamico-Pilzen und Italienischer Salami

Mediterraner Salat von Tomaten und Mozzarella mit reduziertem Balsamico und Rucola

Chicken Wraps mit Avocado und 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 und Ketchup)

Mini Rostbratwürstchen

Garnelen mit Knoblauch und Kräutern mariniert

Gegrillte Maiskolben mit Salzbutter

Mediterranes Grillgemüse

Kartoffelgratin

Gesmokte Rinderbrust

Rumpsteaks am Stück gebraten

Rosmarinkartoffeln

Passionsfrucht-Cheesecake

Hausgemachtes Tiramisu

Salat von frischen Früchten

03 Menübaukasten

Ihr eigenes Menü

Gerne dürfen Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Suppen

- Krustentierbisque mit weißer Schokolade 13.-
- Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern 10.-
- Karotten-Ingwersüppchen 10.-
- Rote Linsen-Curry Suppe (vegan) 10.-
(wahlweise mit gebratener Riesengarnele) 13.-
- Essenz von der Ochsenherztomate mit Monkey's Gin (vegan) 12.-
(wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel) 15.-
- Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle und Gemüsejulienne 10.-

Vorspeisen

- Wild- und Wiesenkräutersalat mit Cranberries und gepufftem Amarant (vegan) 9.-
- Vitello Tonnato von der Rosa gebratenen Kalbshälfte mit Kapernbeeren, Kalamata Oliven und Rucola 19.-
- Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten (vegetarisch) 18.-
- Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten (vegetarisch) 17.-
- Hausgebeizter Gin-Lachs mit Pflücksalat und Kartoffelrösti 19.-

03 Menübaukasten

Fischgerichte / als Zwischengang

- Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi 34.- / 22.-
- Krosses Zanderfilet mit Beurre Blanc auf Beluga
Linsen und Champagnerschaum 32.- / 22.-
- Tranche vom norwegischen Lachs mit wildem Brokkoli
und cremigem Risotto 32.- / 22.-

Fleischgerichte

- Tranche vom heimischen Rinderrücken mit Zweigelt-Jus,
Speckbohnen und Kartoffelgratin 38.-
- Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit
Schalottenmarmelade, geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 44.-
- Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit
Pilzen à la crème und hausgemachten Spätzle 34.-
- Krosse Brust vom Maishähnchen mit Trüffelrahmsauce,
sautiertem Mangold und Gnocchi 32.-

Vegetarisch/ Vegan

- Violette Gnocchi mit Weißweinschaum, gebratenen
Kräuterseitlingen und Zucchini spaghetti (vegan) 23.-
- Tagliolini mit Kapern, Kalamata Oliven, Tomaten, Kräutern
und ligurischem Olivenöl (auch vegan möglich) 21.-
- Gefüllte Raviolini nach Saison 23,-

03 Menübaukasten

Dessert

- Tiramisu mit cremigem Walnusseis 12.-
- Blaubeer-Cheesecake mit Champagnerschaum 12.-
- Crème Brûlée von der Tonkabohne mit pochiertem Apfel 12.-
- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenkompott 12.-
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 12.-

Sorbets

- Sorte auf Empfehlung vom Küchenchef. 3.-
aufgegossen mit Prosecco + 2.-

Mitternachtssnack - Alle Preise pro Person (ab 20 Personen)

- Nikos Gulaschsuppe mit Kümmelsee 12.-
- Käse vom Brett mit Frucht-Chutney und Baguette 16.-
- Eilguthallen Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce und Semmel 13.-
- Brezelbar mit Obatzda, Bergkäse und Italienischer Salami, Butter, Kräuterquark, Tomaten-Basilikumbutter und Nutella 16.-

04 Finger Food

Häppchen zum Apéro

Mindestabnahme sind 20 Stück pro Sorte.

Wir empfehlen zum Aperitif 3 Stück pro Person zu kalkulieren.

Häppchen

Preis pro Stück

- Antipasti Variationen 5.-
- Rote Beete Quinoa-Salat mit Himbeeren und Koriander 5.-
- Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Pesto und Balsamico 5.-
- Beef-Tartar mit Chipriani-Sauce 5.-
- Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce 5.-
- Falaffelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip 5.-
- Pilz-Quiche mit Trüffel Öl 5.-
- Gegrillte Scampi mit Limetten-Aioli 5.-
- Vitello Tonnato mit gebackener Kaper und Friséesalat 5.-
- Hühnchen-Saté auf Glasnudeln-Wakame-Salat 5.-
- Honigmelone mit Parmaschinken 5.-
- Quiche Lorraine mit Kräutersauerrahm 5.-

Canapés

Preis pro Stück

- Hausgebeizter Lachs und Kapern 5.-
- Roastbeef und Essig-Gemüse 5.-
- Rauchsaftschinken und Kren 5.-
- Ungarische Salami und Thymian 5.-
- Tomaten und Mozzarella 5.-
- Obatzda und Radieschen 5.-
- Brie, Walnuss und Traube 5.-



Getränkepauschen

05 Getränkepauschalen

Pauschale "Apéro"

Prosecco I Secco

Durbacher Winzergenossenschaft
Nonnenhorn / Bayerischer Bodensee

oder

Jo-Secco

Winzerhof Gierer
Nonnenhorn / Bayerischer Bodensee

Orangensaft, Tafelwasser (still oder spritzig)

Aperitifs (zwei nach Wahl)

Aperol Spritz*, Hugo*, Lillet Wild Berry, Maracuja Spritz*, Campari Orange,
Campari Soda, Tocco Rosso,

Bier

Härle Gold vom Fass 0,3 l

Härle Radler 0,3 l

oder

Härle Feine Weiße, 0,3 l

9,50 € / Person / Stunde

*auch alkoholfrei möglich

05 Getränkepauschalen

Pauschale "Eilguthalle"

Bier

Härle Gold, Härle Feine Weiße, Radler, Härle Pils, Cola-Weizen, Maisels Weiße alkoholfrei, Härle Gold alkoholfrei

Alkoholfrei

Eilguthalle Tafelwasser, Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Johannisbeersaftschorle, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite

Heißgetränke

Espresso, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Heiße Schokolade, Bioteague Teespezialitäten

Weine

(in der Pauschale sind zwei verschiedene Weine enthalten)

Weißwein:

2023 Nonnenhorner Grauburgunder, Winzerhof Gierer, Bayerischer Bodensee
2023 Cuvée Über-Flieger, Weingut Schmidt am Bodensee, Bayerischer Bodensee
2023 Blanc de Noir, Weinmanufaktur Schwarztrauber, Pfalz
2023 Nonnenhorner Sauvignon Blanc, Winzerhof Gierer, Bayerischer Bodensee
2023 Müller Thurgau, Weingut Kurek, Bayerischer Bodensee

Roséweine:

2023 Rosé, Weingut Seehaldenhof, Bayerischer Bodensee
2023 Cuvée Rosé, Weingut Schmidt am Bodensee, Bayerischer Bodensee
2023 Spätburgunder Rosé, Weingut Kurek, Bayerischer Bodensee

Rotweine:

2022 Nonnenhorner Carbenet Cortis, Winzerhof Gierer, Bayerischer Bodensee
2022 Spätburgunder, Weingut Seehaldenhof, Bayerischer Bodensee
2022 Babalù Primitivo, Terre die Chieti IGP, Abruzzen, Italien
2021 Blauer Zweigelt, Weingut Anita und Hans Nittnaus, Burgenland, Österreich
2021 Merlot Reserve, Weingut Glatzer, Burgenland, Österreich

7,90 € / Person / Stunde

Verfügbarkeit und Jahrgänge unter Vorbehalt

05 Getränkepauschalen

Pauschale "Bar"

Die Pauschale "Bar" dient als Erweiterung zur Pauschale "Eilguthalle"

In der Pauschale sind 4 Bargetränke zur Auswahl enthalten

Gin Tonic*

Gin Wild Berry*

Vodka Lemon

Moscow Mule

Jack Daniels Cola

Cuba Libre

Aperol Spritz*

Hugo*

Lillet Wild Berry

Driver (alkoholfrei)

+ 4,00 € / Person / Stunde

*auch alkoholfrei möglich

Hinweise Getränkepauschalen

01 Die Getränkepauschalen sind nur bei einer Exklusivbuchung mit einer Mindestaufenthaltsdauer von 6 Stunden verfügbar

02 Für die Getränkepauschalen müssen vorab feste Zeiten festgelegt werden, die Pauschalen werden nach angefangener Stunde abgerechnet

03 Wir berechnen kein Korkgeld. Mitgebrachte Getränke wirken sich jedoch nicht preismindernd auf die Pauschalen aus

04 Für Kinder im Alter von 5 - 16 Jahren berechnen wir eine Gesamtgetränkepauschale von 30,00 €. Ab 16 Jahren zählen Kinder in die regulären Pauschalen. Kinder unter 5 Jahre sind kostenfrei

05 Getränke für Brautentführungen oder Spiele fallen nicht unter die Pauschale und werden separat nach Verbrauch berechnet

Zusätzliche Angebote



06 Zusätzliche Angebote

Pimp your Spritz Bar

Bieten Sie Ihren Gästen die Gelegenheit selbst zu mixen. Wir bereiten gerne eine Prosecco / Sprizzerbar für Sie vor – bei gutem Wetter auch draußen! Eine Sprizzer- oder Proseccobar beinhaltet 3 verschiedene Sorten Sirup sowie 4 verschiedene Frucht- und Obstsorten für eine Pauschale von 4,00 € pro Person.

Prosecco, Weißwein und Wasser ist durch die Getränkepauschale "Eilguthalle" abgedeckt.

Salty & 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 4,00 € pro Person vor (die Salty- und Candybar können Sie auch nur für einen Teil der Gästeanzahl buchen, mindestens jedoch für 20 Gäste).

Zigarrenhumidor

In Zusammenarbeit mit dem Zigarrenfachgeschäft Tabak-Nägele in Lindau auf der Insel stellen wir für Sie einen Zigarrenhumidor 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.

06 Zusätzliche Angebote

Parkplatzshuttle

Bequem Parken und entspannt ankommen! Wir organisieren für Ihre Gäste unseren Parkplatzshuttle und Sie reisen stressfrei an. Unser Partner Taxi Ati verbindet die EIL.GUT.HALLE mit den Parkplätzen Blauwiese und Bahnhof Lindau Reutin. Für 150,00 € / Stunde finden 8 Gäste pro Fahrplatz. Vermeiden Sie lange Fußwege und lästige Parkplatzsuche. Genießen Sie stattdessen eine komfortable Anreise und starten Sie entspannt in Ihre Veranstaltung.

Hochzeitsauto

Machen Sie Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis – mit unseren exklusiven Hochzeitsautos mit Chauffeur. Verleihen Sie Ihrer Ankunft und oder Abfahrt den Glanz, den dieser besondere Tag verdient. Ob klassisch, elegant oder modern – wir bieten eine Auswahl an stilvollen Fahrzeugen, die perfekt zu Ihrer Traumhochzeit passen.

- Rolls-Royce Phantom
- Mercedes-Benz 300 "Adenauer"
- Ford Mustang Shelby GT Cabrio
- Mercedes-AMG EQS 53

Preise

bis 3 Stunden	495,00 €
bis 4 Stunden	570,00 €
bis 5 Stunden	645,00 €
bis 6 Stunden	720,00 €

Angebot gilt nur bei zusammenhängenden Stunden inkl. An- und Abfahrt
Wochenendzuschlag + 50,00 €

Standard Endreinigung + 25,00 €

Bei erhöhtem Reinigungsaufwand behalten wir uns das Recht vor im Nachgang Mehrkosten in Rechnung zu stellen.



EIL.GUT.HALLE

© Foto: ManuelPaul.com

07 Preise & Konditionen

Ihre Feier in der EIL.GUT.HALLE wird nach einer Pro-Kopf-Pauschale abgerechnet. Bei einer Exklusivbuchung ist mindestens ein 3-Gänge-Menü sowie die Getränkepauschale "Eilguthalle" verpflichtend.

Die Personenanzahl, die Sie uns spätestens zehn Tage vor der Feier mitteilen, dient als Mindestgrundlage bei der Berechnung.

Exklusivbuchungen sind ab folgenden Gästezahlen möglich:

Pavillon	ab 50 Gästen
Gesamtes Erdgeschoss	ab 100 Gästen
Obergeschoss	ab 40 Gästen
Gesamtes Haus	ab 200 Gästen

Wünschen Sie die Buchung einer Räumlichkeit exklusiv, erreichen die Mindestgästeanzahl jedoch nicht, berechnen wir eine Raummiete. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein Angebot.

07 Preise & Konditionen

Nebenkosten

Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01:00 Uhr nachts 250,00 € pro jede angefangene Stunde Nachtzuschlag berechnen. Die Dauer der Veranstaltung ist bis maximal 03:00 Uhr morgens begrenzt. Wir bitten Sie, nach Ende der Veranstaltung am selben Abend bzw. in der Nacht alle persönlichen Gegenstände (wie Technik, Band-Equipment, Geschenke etc.) aus den Räumlichkeiten mitzunehmen.

Komfortpauschale

Unsere Komfortpauschale wird bei jeder Exklusivbuchung verpflichtend berechnet und beträgt 9,50 € / Person. Diese Pauschale umfasst weiße Tischwäsche mit Stoffservietten, der Umbau der Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen, das Eindecken der Tische, EIL.GUT.HALLE Menükarten sowie Hintergrundmusik mit eigener Playlist auf Wunsch.

Gedeck für Kuchen/Torten

Pro Person wird für die Reinigung, Bereitstellung und Service eine Gedeckpauschale von 3,50 € für Ihre Hochzeitstorte 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. Sollten Ihre mitgebrachten Speisen einen ganzen Gang ersetzen berechnen wir eine Gedeckpauschale i.H.v. 7,00 €

Event-Planung

Für die professionelle Planung und Betreuung Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine Eventplanungs-Pauschale in Höhe von 55,00 € pro Stunde. Diese Pauschale umfasst alle notwendigen und individuellen Absprachen mit unserer Eventmanagerin, Serviceleiterin oder unserem Küchenchef im Vorfeld um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung reibungslos und nach Ihren Wünschen verläuft. Pro Veranstaltung kalkulieren wir mit ca. 5 Stunden. Die Abrechnung verläuft nach tatsächlichem Aufwand.

Endreinigungspauschale

Bei Buchung des Pavillons oder des Obergeschosses	200,00 €
Bei Buchung des gesamten Erdgeschosses	350,00 €
Bei Buchung des gesamten Hauses	450,00 €

Das "Kleingedruckte"

Offenes Feuer & Nebelmaschinen

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

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. 4 Wochen vor der Veranstaltung erhalten Sie eine weitere Rechnung i.H.v. 50% des zu erwartenden Umsatzes. 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.

Anlieferungen, Aufbau und Abbau

Anlieferungen, Aufbauarbeiten und Dekorationsarbeiten können ab 10:00 Uhr am Veranstaltungstag für eine Stunde durchgeführt werden. Bitte beachten Sie, dass die Räumlichkeiten maximal 60 Minuten nach Ende der Feier geschlossen werden. Ihre Dienstleister und Musiker sollten darüber informiert werden, damit sie genügend Zeit für den Abbau der Technik einplanen.

Das "Kleingedruckte"

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.

Musik & Co.

Unsere GEMA-Gebühren bzw. Gebühren für die Künstlersozialkasse decken leider nicht die Musikstücke Ihrer öffentlichen 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. Private Veranstaltungen bedürfen keiner GEMA-Anmeldung.

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). 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 zusätzliche Reinigung in Rechnung stellen.

Menüempfehlungen in dieser Bankettmappe sowie die genannten Preise

Die 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. Alle Preise gelten unter Vorbehalt, da auf Grund eventueller Vorlaufzeit und Saison, Preisänderungen vorgenommen werden können.

Das "Kleingedruckte"

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, s. Seite 23 "Parkplatzshuttle"

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.

Unsere Empfehlung

Gemeinsam sorgen wir für Ihre gelungene und einzigartige Veranstaltung!
Folgende Partner können wir Ihnen in Sachen Veranstaltung wärmstens ans Herz legen.

Hochzeitsplanung, Floristik & Dekoration, Papeterie, Eventstyling und Planung

Die Hochzeitsfeen
Schendlingerstrasse 34
A-6900 Bregenz
Telefon: +43 5574 73165
E-Mail: info@hochzeitsfeen.com
Web: hochzeitsfeen.com

Floristik

Blumen Sagawe
Bleicheweg 25
D-88131 Lindau
Tel.: +49 (0) 8382-6126
E-Mail: info@blumen-sagawe.de
Web: blumen-sagawe.de

Fotografie

Manuel Paul
Seestraße 5
A-6900 Bregenz
Telefon: +43 664 850 48 66
E-Mail: hallo@manuelpaul.com
Web: manuelpaul.com

Traurednerin

Nina Ehrle
Burgknobelweg 14A
88138 Sigmarszell
Telefon: +49 152 521 420 29
E-Mail: info@nina-ehrle.de
Web: nina-ehrle.de

Hochzeitstorte & Konditorei

Ebner Konditorei
Friedrichshafenerstraße 19
88131 Lindau / Bodensee
Tel. +49 8382 9307-0
Email: info@ebner-lindau.de
Web: ebner-lindau.de

Konditorkunst Café und Konditorei

Obere Seestraße 25
88085 Langenargen
Telefon: +49 7543 9346666
E-Mail: info@konditorkunst-langenargen.de
Web: konditorkunst-langenargen.de

Unsere Empfehlung

Gemeinsam sorgen wir für Ihre gelungene und einzigartige Veranstaltung!
Folgende Partner können wir Ihnen in Sachen Veranstaltung wärmstens ans Herz legen.

DJ

DJ Paul Mari
Seestraße 5
A-6900 Bregenz
Telefon: +43 664 850 48 66
E-Mail: hallo@manuelpaul.com
Web: manuelpaul.com

Fotobox

fotobox4you.at
Rheinstraße 2
A-6971 Hard
Telefon: +43 677 627 560 27
E-Mail: mail@fotobox4you.at
Web: fotobox4you.at

DJ Wild Chucks

Brunnenweg 15
88260 Argenbühl
Telefon: +49 151 25224100
E-Mail: info@wild-chucks.de
Web: www.wild-chucks.de

Schifffahrt

Bodensee-Schiffsbetriebe GmbH
Hafenstraße 6
78462 Konstanz
Tel. +49 7531 36400
Email: info@bsb.de
Web: bsb.de

Pianist

Tom Mayer
Veringenstrasse 5
88515 Langenenslingen
Tel.: +49 176 20292173
E-Mail: tom@tomiano.de
Web: tom-pianist.de

Historische Schifffahrt Bodensee GmbH
Kirchstrasse 16
A-6971 Hard
Telefon: +43 5574 63560
E-Mail: welcome@hs-bodensee.eu
Web: hs-bodensee.eu

Band

Beatrice NiceBand
Kirchstraße 35B
D-88131 Lindau (Bodensee)
Telefon: +49 8382 1415
E-Mail: info@beatriceniceband.de
Web: beatriceniceband.de



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

Ihr Kontakt für Veranstaltungen:

Tamara Blaschke

E-Mail: veranstaltungen@eilguthalle.li

Telefon +49 8382 911240

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

