



Die schönsten
Feste feiern
und genießen...

ob klassisch-stilvoll, romantisch,

individuell oder grandios:

Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Feier

**...mit Herzlichkeit
und Kompetenz!**

- Attraktive Festräume bis 250 Personen
- Raffinierte Menüs, Buffets & Tischdekorationen
- Profi-Entertainment & Musik
- Hochzeitssuiten & 161 First-class-Zimmer
- 4-Sterne-Wohlfühlkomfort
- Persönliche Beratung & professioneller Service

Angela Bihl 07164-805 555

Tim Mangold 07164-805 557

Carla Bezold 07164-805 556

Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge

Individualität schreiben wir groß

Suppen und Vorspeisen	Seite 1
Fleischgerichte	Seite 2
Fischgerichte und Dessert	Seite 3
Vegetarische Auswahl und Finger Food Imbiss	Seite 4
Vier Jahreszeiten Menüs	Seite 5 - 12

Buffetvorschläge

Schwäbisch-Alpenländisches Buffet	Seite 13
Schwäbisches Buffet	Seite 14
Wellness Buffet	Seite 15
Fisch-Buffet „Exquisite“	Seite 16
Mediterranes Buffet	Seite 17
Buffet „Gourmet“	Seite 18
Sommer-Spezial Buffets	Seite 19

Getränke- & Wein-Empfehlung

Alkoholfreie Getränke	Seite 20
Biere, Sekt- Prosecco & Champagner	Seite 21
Aperitifs, Liköre & Heiße Getränke	Seite 22
Weißweine, Rosé & Weißherbst	Seite 23
Rotweine	Seite 24

Hotelleistungen & Raumkapazitäten Seite 25 – 27

Partner Empfehlungen für Ihre Feier Seite 28 – 29

Hinweis Allergene und Zusatzstoffe Seite 30

INDIVIDUALITÄT schreiben wir groß

(Stellen Sie Ihr Wunsch-Menü selbst zusammen)

Suppen

Hühnerbrühe mit Fadennudeln	€ 4,50
Cremesuppe von jungem Kohlrabi und Kresse	€ 4,90
Curryschaumsuppe mit gebratenen Shrimps	€ 5,20
Hochzeitssuppe mit Klößchen und Pfeisele	€ 5,50
Tomatencappuccino (Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum)	€ 5,50
Waldpilzcremesuppe mit Kräutern	€ 5,50
Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Einlage	€ 6,20
Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen	€ 6,20
Steinpilzessenz mit Kräutern unter einer Blätterteighaube	€ 6,90

Vorspeisen

Mediterraner Gemüseteller mit feinem Olivenöl mariniert	€ 9,50
Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Rucola in Nussvinaigrette	€ 9,50
Kräuterflädle-Roulade mit Crème Fraîche und geräuchertem Lachs gefüllt auf marinierten Gemüsestreifen	€ 10,50
Tafelspitz und Gemüse auf einem leichten Meerrettichschaum umlegt von knackigen Blattsalaten	€ 11,00
Arrangement von jungen Salaten und zarten Kräutern mit Artischockenherzen und gehacktem Ei in einer feinen Vinaigrette	€ 11,00
Geräucherte Entenbrust mit Ackersalat in altem Balsamico-Essig	€ 13,50
Garnelenspieß mit Zitronengras und Ingwer auf bunter Gemüsevariation	€ 13,50
Räucherfischvariation mit Meerrettich und Zupfsalat	€ 14,50
Rehterrine mit dreierlei Chutney dazu Ackersalat mit Kartoffeldressing	€ 14,50



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Fleischgerichte

Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen dazu Rahmwirsing und Ofenkartoffeln	€ 15,90
Kalbsbraten „Tessin“ Kalbsbraten aus der Keule an Tomaten-Champignon-Ragout mit gebackenen Zwiebelringen dazu Sahnenukeln	€ 16,50
Maispouarden-Supreme mit Orangen-Oliven-Sauce und Gemüse-Couscous	€ 16,90
Kalbsschnitzel in Marsalasoße mit Grillgemüse und Tagliatelle	€ 17,50
Lendchen „Seminaris“ Schweinefilet mit Rahmchampignons, verfeinert mit „Sauce Hollandaise“ und Tomatenwürfel dazu Marktgemüse, Kroketten und Spätzle	€ 18,50
Roastbeef „Café de Paris“ am Stück gebraten mit Jus dazu Speckbohnen und Westernkartoffeln	€ 20,50
Perlhuhnbrust auf glasierten Trauben dazu Champagnerkraut und goldbraune Schupfnudeln	€ 21,50
Kalbsrückenmedaillon mit Morchelrahmsoße dazu Mandelbrokkoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 23,90
Filet „Gourmet“ Filet vom heimischen Rind mit gebratener Gänsestopfleber, Portweinglace, jungem Gemüse und gebackener Grießstrudelschnitte	€ 26,50



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Fischgerichte

Pochierter Kabeljau auf Fenchel-Orangen-Gemüse und Gnocchi	€ 17,90
Rochenflügel in Buttersoße auf Blattspinat und kleinen Kartoffeln	€ 18,50
Zanderfilet kross gebraten mit Speckjus auf Rieslingkraut und Kartoffelschnee	€ 19,50
Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse und kleinen Kartoffeln	€ 20,90
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Kräuter-Risotto und Nussbutterschaum	€ 22,50
Variation von Edelfischen Zander, Lachs und Butterfisch auf Hummersoße mit tourniertem Gemüse und Wildreis	€ 23,00
Meeresfrüchte im Noilly Prat-Sud Riesengarnele, Jakobsmuschel und Flusskrebse auf Gemüseperlen und Grießklößen	€ 24,00

Dessert – „Süße Verführung“

Gratinierte Früchte mit Schokoladeneis	€ 5,50
Apfelringe in Zimt-Zucker mit Bourbon-Vanille-Eis	€ 5,50
Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 5,90
Törtchen vom Ofenschlupfer überzogen mit feiner Schokolade auf sahniger Vanillesoße an Früchtegarnitur	€ 6,20
Eingelegte Rotweibirnen mit Zabaione und Walnusseis	€ 6,20
Ananasschiffchen gefüllt mit frischen aromatischen Früchten parfümiert mit Grand Marnier und gratiniert mit Quarkschaum	€ 6,50
Crêpes Suzette mit Orangenspalten und Vanilleeis	€ 7,00
Dessertteller „Seminaris“ Komposition aus cremigem Eis, halbgefrorenem Parfait, frischen Früchten, feinen Fruchtsoßen und Gebäck	€ 7,50

Vegetarische Auswahl

Zucchini gefüllt mit buntem Gemüse an „Sauce Béarnaise“ und Rosmarinkartoffeln	€ 12,50
Rote Beete Medaillons auf einem Gemüse-Sprossen-Beet mit geschwenktem Basmati-Reis	€ 12,50
Gefüllte Wirsingroulade auf Rote Beete-Schaum dazu in Butter geschwenkte Sesam-Kartoffeln an kleinem Gemüse	€ 12,50
Im Weinteig gebackene Karotten, Spargel, Bohnen und Mais auf Gemüsestreifen dazu Kräuterdip	€ 12,50
Gemüsebratlinge auf sahnigem Lauchgemüse und kleinen Kartoffeln	€ 12,90
Goldbraun gebackenes „Berner Rösti“ mit mediterranem Gemüse und Mozzarella überbacken	€ 12,90
Strudel von jungem Gemüse in Nussbutterschaum auf getrüffelter Kartoffel-Mousseline und sautierten Pilzen	€ 14,00

Vorschläge „Finger Food Imbiss“

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit altem Balsamico	€ 2,00
Mini Frühlingsrollen „Sweet Chili“	€ 2,50
Geflügel mit grünem Curry im Tempurateig	€ 2,50
Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch	€ 2,50
Garnelen im Kartoffelmantel	€ 2,50
Südtiroler Schinken mit Cantaloupe–Melone	€ 3,50
Roastbeef Sandwich mit Remouladensoße	€ 3,50
Lachs Sandwich mit Gurke und Senfcreme	€ 3,50
Tatar vom Graved Lachs mit Gurke und Crème fraîche	€ 3,50

**Zu jedem „Finger Food Imbiss“ wird eine Suppe und ein Salat-Bufferet
mit Brot und Butter gereicht.**

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 1

Flädlesuppe
mit Schnittlauch

Schwabenteller

Schweinefilet mit Rahmchampignons
dazu Spätzle, Maultaschen und Schupfnudeln

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis

Preis pro Person

€ 26,00

Menü 2

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Pfeisele

Rostbrätle mit gerösteten Zwiebeln

dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat

Apfelküchle

mit Vanilleeis

Preis pro Person

€ 28,50

Menü 3

Kohlrabi–Petersilienwurzel-Suppe

cremig mit Kresse

Zanderfilet kross gebraten mit Speckjus,

Rieslingkraut und Rahmpüree

Mousse au Chocolat

mit frischen Früchten

Preis pro Person

€ 32,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 4

Curryschaumsuppe
mit gebratenen Shrimps

Meeresfrüchte-Fisch-Ragout
in Hummersoße dazu gebutterte Tagliatelle

Gebackene Mandelbanane mit goldgelben Honig und Vanilleeis

Preis pro Person
€ 29,00

Menü 5

Schaumsuppe von Krustentieren
mit Cognac

„Involtini“ - Gefüllte Kalbsröllchen
mit kräftiger Portweinjus, feinem Ratatouille und gebratenen Kartoffelnudeln

Crêpes
mit Orangenspalten und Vanilleeis

Preis pro Person
€ 32,00

Menü 6

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe
mit Gin Sahne

Gebratene Riesengarnelen auf Kräuter-Risotto
mit glasiertem Gemüse

Orangen-Kiwi-Carpaccio
mit Zitronensorbet

Preis pro Person
€ 33,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 7

Bunte Blattsalate

in Balsamico-Dressing mit knusprigem Speck und Croûtons

Lammkoteletts

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée

mit Früchtegarnitur

Preis pro Person

€ 35,00

Menü 8

Rote Bete-Cremesuppe

mit Putenstreifen

Gefüllte Seezungenröllchen

auf buntem Ratatouillegemüse mit knusprigen Würfelkartoffeln

Sorbet vom Espresso

mit frischen Früchten umlegt und Karamellsoße

Preis pro Person

€ 34,50

Menü 9

Mini-Ananas

mit Shrimps-Cocktail gefüllt

Maispoulardenbrust Supreme

auf cremiger Polenta und Speckbohnen

Mini Windbeutel

mit feiner Schokolade überzogen

Preis pro Person

€ 34,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 10

Gebackenes Gemüse

an Kräuterdip gebettet auf knackigen Blattsalaten

Schweinefilet im Speckmantel

auf Morchelrahmsoße an buntem Gemüse mit Berner Rösti

Crêpes

mit lauwarmer Roter Grütze und Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person

€ 34,50

Menü 11

In Buchenholz geräuchertes Forellenfilet

auf Apfelkren und Blattsalaten

Rumpsteak in sahniger Pfefferrahmsoße

mit Grilltomate, Speckbohnen und cremigem Kartoffelgratin

Apfelstrudel

mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 36,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 12

Fruchtige Curryrahmsuppe
mit Ingwer

Confierter Seesaibling
mit Senfsoße und Salatbouquet

Rosa gebratener Tafelspitz
auf Cremespinat und gebackenen Kartoffeln

Limonenparfait
auf Kumquat-Ragout

Preis pro Person € 38,90
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 32,90)

Menü 13

Essenz von sonnengereiften Tomaten
mit Steinpilzklößchen

Gebackener Ziegenkäse
mit Zupfsalat und Chutney

Perlhuhnbrust in Speck gewickelt
an Portwein-Trauben-Soße mit glasierten Zuckerschoten
und goldbraune Schupfnudeln

Glasierte fruchtige Feigen
an Grappa-Zabaione

Preis pro Person € 41,50
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 34,50)



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Vier Jahreszeiten Menüs

Menü 14

Cremesuppe von Schwarzwurzel
mit Trüffelöl

Lauwarmer Salat von Edelfischen
mit Gemüsevinaigrette und Marktsalaten

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an Rosmarinjus mit Schnippelbohnen und gebackenen Kartoffeln

Gratinierte Weincreme
auf glasierten Nuss-Trauben

Preis pro Person € 43,00
(als 3-Gang-Menü ohne Suppe € 38,00)

Menü 15

Gebackene Wachtelkeule
auf gebratener Wassermelone und Friséesalat

Morchelessenz unter der Blätterteighaube
mit altem Sherry

Goldmakrelenfilet mit Nussbutterschaum
auf getrüffelter Kartoffel-Mousseline

Medaillon vom Rind auf Portweinjus
mit Gänsestopfleber, glasiertem Gemüse und Würfelpotatoes

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Valrohna
und rahmigen Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person € 58,00
(als 4-Gang-Menü ohne Suppe € 53,00)

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Der Küchenchef behält sich vor, bei Produkten, die saisonalen Preisschwankungen unterliegen, eine entsprechende Preisanpassung je nach Jahreszeit vorzunehmen.



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Themenorientierte BUFFETVORSCHLÄGE

(Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei)

Schwäbisch-Alpenländisches Buffet

Vorspeisen

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Gerauchte Schäufele-Scheiben mit Essiggemüse
Linsen-Spätzle-Salat mit Gemüsewürfel
Schwäbischer Schwarzwurst- und Regensburger Wurstsalat
Maultaschensalat mit Speck und Lauch

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Krautsalat mit Paprika

Suppe

Bergkäserahmsuppe mit Kirschwasser

Hauptgänge

Gefüllte Kalbsbrust und Schweinekrustenbraten im eigenen Saft
Gebratene Bachforelle mit Meerrettichschaum

Beilagen

Gebutterte Salzkartoffeln
Gebratene Schupfnudeln
Spitzkrautgemüse
Semmelknödel mit Schwammerlrahm

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln
Karamellisierter Zwetschgenröster und gebundene Kirschen
Topfenmousse mit Orangenragout

ab 30 Personen Preis pro Person € 37,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 34,00

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Sülze vom Reh mit Preiselbeeren
In Buchenholz geräuchertes Forellenfilet an Apfelmeerrrettich
Salat von Schwarzwust- und Leberkäse
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch
Gebratenes Schweinefilet auf glasierten Apfelringen

Suppe

Flädlesuppe mit Schnittlauch oder Gaisburger Marsch

Hauptgänge

Schwäbischer Sauerbraten
Mini Rostbraten mit gerösteten Zwiebeln und Jus
Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln
Saure Linsen mit Saitenwurst

Beilagen

Gebutterte Spätzle
Pikante Kartoffelrädle
Geschwenktes Wurzelgemüse

Desserts

Geeister Ofenschlupfer mit heißen Kirschen
Apfelringe mit Vanillesoße
Hägenmark-Mousse

ab 30 Personen Preis pro Person € 39,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 36,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Wellness Buffet

Vorspeisen

Putenbrust mit Ingwer-Joghurt-Dip
Staudensellerialesalat mit Tofu-Crème in Nuss-Soße
Hirtensalat mit Schafskäse
Fruchtiger Fenchelsalat mit Shrimps und Orange
Tafelspitz-Gemüse-Sülze
Vollkornbrot Auswahl

Salate

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen

Suppe

Zitronengras-Ingwer-Suppe mit Chili-Öl

Hauptgänge

Poulardenbrust in Curry-Kokos-Soße
Frikassee vom Waller aus dem Wurzelsud
Gebratene Falafel-Küchle mit Tofu
Gedünstetes Gemüse mit Kräutern

Beilagen

Couscous mit Koriander, Paprika, Zucchini und Rosinen
Gekräuterter Wildreis

Desserts

Birne mit Nussbaiser
Buttermilch-Limonen-Mousse
Frischer Fruchtsalat
Müsli-Honig-Parfait

ab 30 Personen Preis pro Person € 42,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 39,00

Fisch-Buffer „Exquisite“

Vorspeisen

Häppchenplatte mit confierten, geräucherten und gebratenen Fischen
Salat von Muscheln, Shrimps und Pulpo mit Zitrone
Shrimps mit Espuma von Safran, Mayonnaise und fruchtiger Ananas
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Reibeküchlein
Marinierte Tomaten gefüllt mit Schafskäse und Kräutern

Salate

Pikanter Gemüsesalat, geschmolzene Tomaten,
Seegrassalat mit Sesam und Chicorée-Orangen-Salat

Suppe

Mediterrane Fischsuppe mit Noilly Prat

Hauptgänge

Lachsfilet unter der Kräutersalzkruste
Kabeljaufilet auf Fenchel–Orangen-Gemüse
Sauerbraten vom Seeteufel

Beilagen

Gebutterte Tagliatelle
Thymian-Kartoffeln
Feine Gemüseauswahl

Desserts

Zitronen gefüllt mit Zitroneneis
Orangen-Mousse
Fruchtsalat

ab 30 Personen Preis pro Person € 47,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 44,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

In feinem Olivenöl mariniertes Gemüse und Oliven
Parma- und Serrano Schinken mit Honig- und Cantaloupe-Melone
Kalbfleisch mit Kapern und Paprika in Thunfischsoße
Tomaten-Mozzarella-Spieße mariniert mit altem Balsamico-Essig und Basilikum
Gebratene Sardinen mit Aioli

Salate

Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Kräutern und getrockneten Tomaten
Toskanischer Brotsalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

Suppe

Minestrone mit Parmesan und Croûtons

Hauptgänge

Doradenfilet gebraten in Olivenöl mit Kirschtomaten und Basilikum
Saftige Putenmedaillons mit Salbei und Schinken
In Parmesanteig gebackene Kalbsschnitzel
Lasagne Gemüse oder Fleisch
Tagliatelle mit Tomate, gebratenen Pilzen und Kräutern

Beilagen

Thymian-Kartoffeln
Feines Grillgemüse

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße
Fruchtsalat mit Grand Marnier
Zweierlei Mousse au chocolat im Glas

ab 30 Personen Preis pro Person € 42,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 39,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen

Rehterrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße
Fische und Meeresfrüchte gebeizt oder geräuchert auf gebratenem Seegras
Roastbeef am Stück rosa gegart mit Sauce Tartare
Confierte Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl
Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage

Hauptgänge

Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste
Goldmakrelenfilet in schwarzer Butter
Rosa gebratene Entenbrust in Portwein-Trauben-Soße
Schwarzwurzelgemüse in Buttersrahmsauce

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln mit Sahne und Käse
Dauphine-Kartoffeln
Gemüseauswahl

Desserts

Eisbombe „Surprise“
Früchteplatten und Soßen
Mousse au Chocolat
Bananen und Ananas und Melone mit Schokolade

ab 30 Personen Preis pro Person € 57,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 54,00

Sommer-Spezial Buffets

Die Veranstaltungen finden nur im Sommer und bei entsprechender Witterung in unserem Biergarten bzw. auf unserer Terrasse statt. Unsere Köche werden vor Ort für Sie grillen und das Buffet wird im Freien aufgebaut.

„Grillabend“

Rohkostsalate mit Dressing, Schafskäsesalat,
Nudelsalat und Reissalat

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch verschieden mariniert
Rote- und Bratwürste

Kartoffel Wedges ,
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Gemüsespieß, Maiskolben
und verschiedene Dips

Oma's Rote Grütze mit Vanillemousse
im Weckglas serviert

ab 30 Personen Preis pro Person € 25,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 23,00

„American Barbecue“

Rohkostsalate mit Croûtons, Sprossen und Dressing
Tomate mit Mozzarella, Thunfischsalat,
Hirtensalat und Nudelsalat

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch verschieden mariniert,
Rote Würste, Oberländer, Spare Ribs,
Lachs in der Folie und Garnelenspieß

Kartoffel Wedges ,
Thymian-Kartoffeln mit Meersalz
Gemüsespieß, Maiskolben
und verschiedene Dips

Muffins, Mangowürfel in Kokossoße,
Schokoladenmousse und Wassermelone

ab 30 Personen Preis pro Person € 31,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 29,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser & Limonaden

Gerolsteiner Gourmet medium	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet medium	0,50 l	€ 5,00
Gerolsteiner Gourmet medium	0,75 l	€ 6,90
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,50 l	€ 5,00
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75 l	€ 6,90
Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,80
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,30
Coca Cola ^{1/4}	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola light ^{1/2/4}	0,4 l	€ 4,60
Fanta ^{1/2} ; Sprite ^{1/2} ; Spezi ^{1/2/4}		

Fruchtsäfte & Fruchtnektare

Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Ananassaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Bananennektar	0,2 l	€ 3,10
Granini Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,10
Granini Kirschnektar	0,2 l	€ 3,10
Granini Maracujanektar	0,2 l	€ 3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,90
Apfel- / Orangensaftschorle	0,2 l	€ 2,40
	0,4 l	€ 4,60

Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3 l	€ 3,50
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,3 l	€ 3,50
Radler / Alster	0,3 l	€ 3,50
Radler / Alster	0,5 l	€ 4,70
Schöffelhofer Hefeweizen, naturtrüb hell	0,3 l	€ 3,80
Schöffelhofer Hefeweizen, naturtrüb hell	0,5 l	€ 4,70

Flaschenbier

Schöffelhofer Hefeweizen, hell	0,5 l	€ 4,70
Schöffelhofer Hefeweizen, dunkel	0,5 l	€ 4,70
Schöffelhofer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,70
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	€ 4,70
Stuttgarter Hofbräu „Käpsele“	0,25 l	€ 3,10
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50

Sekt- Prosecco & Champagner

Schwäbischer Kir (Sekt mit Holundersirup)	0,10 l	€ 4,80
SEMINARIS Cuvée Privat Abfüllung	0,10 l	€ 4,80
SEMINARIS Cuvée Privat Abfüllung	0,75 l	€ 35,00
Prosecco Vino Frizzante	0,1 l	€ 4,80
Prosecco Vino Frizzante	0,75 l	€ 35,00
PriSecco ApfelSinfonie alkoholfrei	0,20 l	€ 12,00
PriSecco ApfelSinfonie alkoholfrei	0,75 l	€ 37,00
PriSecco Rosenzauber alkoholfrei	0,75 l	€ 39,00
Fürst von Metternich trocken	0,75 l	€ 45,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,20 l	€ 30,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75 l	€ 85,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 92,00

Aperitifs & Sherrys

Martini –Bianco –Rosso -Dry	5 cl	€ 4,20
Campari ¹ Soda oder Orange	5 cl	€ 6,50
Aperol ¹ Soda oder Orange	5 cl	€ 6,50
Aperol Sprizz		€ 6,90
Hugo		€ 6,90
Sandeman Sherry Dry Seco	5 cl	€ 4,20
Sandeman Sherry Cream	5 cl	€ 4,20
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	€ 4,20
Portwein Pinto Tawny	5 cl	€ 4,20

Liköre & Bitters

Baileys Original Irish Cream	2 cl	€ 3,20
Amarula African Cream	2 cl	€ 3,20
Malibu	2 cl	€ 3,20
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 3,20
Sambucca Molinari	2 cl	€ 3,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,20
Ramazzotti	2 cl	€ 3,20
Averna	2 cl	€ 3,20
Southern Comfort	2 cl	€ 3,20
Grand Marnier	2 cl	€ 3,20
Ouzo 12	2 cl	€ 3,20

Heiße Getränke

	Tasse/Glas	Kännchen
Tee (Sorten auf Anfrage)	€ 2,60	€ 4,40
Kaffee	€ 2,70	€ 4,80
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,70	€ 4,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20	€ 4,80
Espresso	€ 2,50	
Espresso Macchiato	€ 2,70	
Espresso Doppio	€ 4,20	
Cappuccino	€ 2,90	
Cappuccino Baileys 2cl	€ 4,60	
Milchkaffee	€ 3,20	
Latte Macchiato	€ 3,90	
Latte Macchiato Amarula 2 cl	€ 5,60	
Latte Macchiato Kokos oder Mandel 2 cl	€ 5,60	



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Weißweine

Rosswager Halde Riesling, Kabinett, trocken, Q.b.A. Genossenschaftskellerei Rosswag-Mülhausen eG, Württemberg	0,75 l	€ 23,50
Vinian TS Blanc de Noir Cuvée Trollinger mit Schwarzriesling, weiss gekeltert, halbtrocken Bottwartal-Kellerei eG, Württemberg	0,75 l	€ 24,50
Bischoffinger „BB“ Weißburgunder, trocken, Q.b.A. Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden	0,75 l	€ 26,00
Ihringer Winklerberg Chardonnay, Kabinett, trocken Weingut Ihringen, Baden	0,75 l	€ 27,00
Justinus K Kerner Qualitätswein, trocken Staatsweingut Weinsberg, Württemberg	0,75 l	€ 31,00
Heger Grauburgunder, Kabinett, trocken Weingut Dr. Heger, Baden	0,75 l	€ 35,00
Stettener Pulvermächer Riesling, Kabinett, trocken Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,75 l	€ 36,50
Schloß Vollrads Riesling, Q.b.A., trocken Graf Matuschka-Greiffenklau, Rheingau	0,75 l	€ 37,00
Ca' Brigiano Soave Cazzano Di Tramigna (VR), Italien	0,75 l	€ 27,00
Pinot Grigio "della Luna" Alto Adige D.O.C., trocken Veneto-Cecilia Beretta	0,75 l	€ 29,00
Cayega D.O.C Roero Arneis, trocken Tenuta Carretta , D' Alba, Italien	0,75 l	€ 38,00
Domaine de Ribaute Sauvignon blanc, PAYS D' OC Frankreich	0,75 l	€ 35,00
Sancerre Appellation Controlée Medaille D'Or Paris 2004 Reverdy Daniel & Fils, Loire	0,75 l	€ 42,00
Rosé und Weißherbst		
Dautel Rose Rosé, trocken, Q.b.A. Weingut Dautel, Württemberg	0,75 l	€ 29,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé, Miguel Torres Chile, Central Valley	0,75 l	€ 29,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Rotweine

Ihringer Winkelberg Spätburgunder, QbA, trocken Winzergenossenschaft Ihringen, Baden	0,75 l	€ 23,50
Remstal Acolon trocken, Q.b.A. Remstallkellerei, Württemberg	0,75 l	€ 24,50
Cannstatter Zuckerle Trollinger, QbA, halbtrocken, Weingärtner Bad Cannstatt eG, Württemberg	0,75 l	€ 26,00
Stettener Trollinger mit Lemberger Q.b.A., halbtrocken, Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,75 l	€ 31,00
Bischoffinger „BB“ Spätburgunder, Q.b.A., trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden	0,75 l	€ 32,00
GA Lemberger Q.b.A., trocken Weingut Gert Aldinger, Württemberg	0,75 l	€ 34,00
Rheingau Johannisberger Hölle Spätburgunder, trocken, Goldene Preismünze Hessen Weingut Abteihof St. Nicolaus, Rheingau	0,75 l	€ 37,00
Untertürkheimer Herzogenberg Merlot, trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg	0,75 l	€ 54,00
Montepulciano d´Abruzzo Chiaro di Luna, D.O.C., trocken, Barriqueausbau, Abruzzen	0,75 l	€ 27,00
Whitesands Pinotage, Südafrika	0,75 l	€ 29,00
The Pavillion Cabernet Sauvignon Shiraz Boschendal, South Africa	0,75 l	€ 31,00
Calvet Réserve A.C. Calvet, Barrique Ausbau Bordeaux	0,75 l	€ 33,00
Shiraz Lehmann Wildcard Vintage Peter Lehmann South Australia	0,75 l	€ 35,00
Rioja Camboral Tempranillo, Vicente Gandia, Spanien	0,75 l	€ 36,00
Barbera d´Alba “Cru Ruvei”, D.O.C. , trocken Marchesi di Barolo, Piemont	0,75 l	€ 41,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 02/2018

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Die perfekte Ausstattung für Ihre Feier

Dekoration:

Blumen Stehtischgesteck (Vase mit Pflanze)	ab	€ 5,00
Blumen Tischgesteck (Bankett Tisch)	ab	€ 15,00
Blumen Buffetgesteck	ab	€ 25,00
Blumen Raumgesteck (Blumen auf einem Ständer)	ab	€ 50,00
Kleine Bäume (bis 2m Höhe) als Raumpflanzen*	ab	€ 10,00

Drucksachen

Menükarten	pro Stück:	€ 2,50
Tischplan DIN A 3 auf Spiegel – Staffelei*	pro Stück:	€ 20,00

Technisches Equipment

Funk Mikrophon (Hand od. Head Set)	pro Tag:	€ 40,00
Diaprojektor*	pro Tag:	€ 25,00
E-Piano*	pro Tag:	€ 80,00
Standard Beamer*	pro Tag:	€ 80,00

Beleuchtung und Atmosphäre

Spitzkerze weiß	pro Stück:	€ 1,00
Silberner Kerzenständer 3er Set*	pro Set:	€ 5,00
Silberner Kerzenleuchter, Kandelaber fünfarmig*	pro Stück:	€ 10,00
Silberner Bodenkandelaber fünfarmig*	pro Stück:	€ 15,00
Raum Beleuchtung mit Spots* (Säulen od. Ecken)	pro Spot:	€ 10,00
LED Stehtische*	pro Stück:	€ 10,00
Bodenfackeln Metall für Aussenbereich*	pro Stück:	€ 3,00
Stuhlhussen* (Leih- & Waschgebühr)	pro Stück:	€ 5,00

*Die Preise verstehen sich als Miet- bzw. Leihgebühr

Ergänzendes Mobiliar

Tanzfläche (Auf- und Abbau)	pro m ² :	€ 12,00
Podium (Auf- und Abbau)	pro m ² :	€ 15,00

Service Zuschläge

Nachtzuschlag Mitarbeiter Service nach 24.00 Uhr	pro Stunde:	€ 35,00
Medientechnische Unterstützung nach Aufwand	pro Stunde:	€ 49,00

Korkgeld & Tellergerd

Für mitgebrachte Getränke und Kuchen berechnen wir für die damit verbundene Serviceleistung ein sogenanntes Kork- oder Tellergerd.

Kuchen	Tellergerd:	€ 4,00
Wein (0,75 ltr.)	zw.	€ 15,00 - €25,00
Sekt (0,75 ltr.)	zw.	€ 17,00 - €30,00
Champagner	zw.	€ 35,00 - €45,00

Kinderregelung bei Buffetveranstaltungen

Kind unter 4 Jahren	kostenfrei
Kind von 5-14 Jahren	pro Lebensjahr ein Euro
Kind ab 15 Jahren	Vollzahler

Allgemeine Informationen & Hinweise

- ❖ Das Parken in unserer Tiefgarage und dem Parkdeck ist für Sie und Ihre Gäste am Tag Ihrer Bankett Veranstaltung kostenfrei.
- ❖ Bei der Planung & Durchführung einer Hochzeits- oder Familienfeier ab 50 Pers. (Vollzahler) im Seminaris Hotel Bad Boll schenken, wir Ihnen am Tag des Events eine Übernachtung in einer unserer Suiten.
- ❖ Speisen vom Buffet dürfen nur nach vorheriger Absprache und schriftlicher Dokumentation aus dem Hotel mitgenommen werden. Die Bestimmungen des Gesundheitsamtes sind hierbei zu berücksichtigen.

Der perfekte Raum für Ihre Feier

Bankett- und Veranstaltungsräume

Räume & Bestuhlungsmöglichkeiten	Maße in m²	Empfang/ Personen	Bankett/ Personen
Bankettsaal (Plenum 1-3)	240	270	200
Bankettsaal 1	80	90	50
Bankettsaal 2	80	90	50
Bankettsaal 3	80	90	50
Baden-Württemberg groß	184	200	100
Baden- Württemberg	84	80	40
Bayern	100	100	60
Nordrhein-Westfalen groß	112	110	70
Nordrhein-Westfalen	56	40	30
Sachsen	56	40	30

Tischgrößen

Quadratischer Tisch	70 cm x 70 cm
Rechteckiger Tisch	70 cm x 140 cm
Runder Tisch (Durchmesser)	152 cm
Steh Tisch (Durchmesser)	70 cm
Tafel (Individuell)	...

PARTNER

Empfehlungen für Ihre Feier

BAND	Dine & Robi www.dine-robi.de	Kontakt: Robert Hoffmann Tel. Nr. 0172-133 49 30
DISC JOCKEY	Mr. Mac Party Team www.mrmac.de	Kontakt: Mario Beck Tel. Nr. 0711-78 74 78 11
	Wellenmacher Events Robi@Wellenmacher-Events.de	Kontakt: Robert Hoffmann Tel. Nr. 0172-133 49 30
PIANO	Kontakt: Stefan Weidner mannapiano@gmail.com	Tel. Nr. 0175-53 27 063
FLORISTIK & DEKORATION	Blumengalerie Blessing info@tanjablessing.de	Kontakt: Tanja Blessing Tel. Nr. 07164-90 39 60
	Blumen Liebler	Kontakt: Frau Liebler Tel. Nr. 07164-40 84
	Fantasy Galerie fantasygalerie@arcor.de	Kontakt: Tina Zwicker Tel. Nr. 07161-124 02
	Creativ-Werkstatt creativ-werkstatt-kirchheim.de	Kontakt: Erich Ostertag Tel. Nr. 07021-86 24 49
FOTOGRAPHIE	Tribillian FotoStudio studio@tribillian.de	Kontakt: Achim Tribillian Tel. Nr. 07164-127 80
	TTS-PHOTOGRAPHY rainer.schmid@tts-photography.de	Kontakt: Rainer Schmid Tel. Nr. 07021-94 95 71
	Hair & photo www.dettlaff-frisuren.de	Kontakt: Kamila Dettlaff Tel. Nr. 07166-91 33 96
	Nick Staib Photo Art www.blitzlicht-lounge.com	Kontakt: Nicole Staib Tel. Nr. 0178-18 55 741
	Fotobox www.rent-a-fotobox.de	Kontakt: Tanja Unterkirche Tel. Nr. 07161-35 43 914

KONDI TOREI	Konditorei & Bäckerei Albrecht Kauderer www.albrechtkauderer.de	Kontakt: Albrecht Kauderer Tel. Nr. 07161-414 68
	Konditorei – Café Berner www.cafe-berner.de	Tel. Nr. 07161-73 5 63
KUTSCHFAHRT	Kontakt: Karl Martin Haag	Tel. Nr. 0173-87 49 267
VERANSTALTUNGS- TECHNIK	Back Stage Veranstaltungstechnik www.backstage-vt.de	Kontakt: Helfried Depner Tel. Nr. 07163-53 69 49
	Brähler Systems www.braehler.com	Tel. Nr. 0711-89 66 77 0
ZAUBERER	magicsven www.magicsven.de	Kontakt: Sven Bayer Tel. Nr. 07161-98 84 356
KARIKATURIST	Kontakt: Rolf Hockenmaier www.ihr-schnellzeichner.de	Tel. Nr. 07144-3 91 46
OUTDOOR AKTIVITÄTEN / EVENT MODULE	Con-la-natura www.con-la-natura.de	Kontakt: Pit Böhringer Tel. Nr. 07335-923 961
	Teamgeist www.teamgeist.com	Kontakt: Peter Kammermeier Tel. Nr. 089-21 55 57 25
	faszinatour GmbH www.faszinatour.de	Tel. Nr. 08323-96 56-0
	V.I.T. GmbH www.vit-gmbh.de	Tel. Nr. 0711-13 27 322
TRANSFER	Taxiunternehmen Bauer taxi_bauer@web.de	Tel. Nr. 07161-50 60 588
	Fischer Omnibusreisen GmbH www.fischer-omnibus.de	Tel. Nr. 07023-95 21-0
	vip-shuttle.com GmbH www.vip-shuttle.com	Tel. Nr. 07164-80 18 28 0

Hinweise für Allergiker

Information for persons suffering from an allergy or food intolerance

Liebe Gäste,

Dear guests,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Dinkel
A5 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohne
G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte
H1 Mandel
H2 Haselnuss
H3 Walnuss
H4 Paranuss
H5 Pecannuss
H6 Pistazie
H7 Kaschunuss
H8 Makadamianuss
I Sellerie
J Senf und Senf-Saat
K Sesamsamen
L Lupinen
M Schwefeldioxid und Sulfite
N Weichtiere

A Cereals containing gluten
A1 Wheat
A2 Rye
A3 Barley
A4 Spelled
A5 Oats
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts
F soybean
G Milk (including lactose)
H Nuts
H1 Almond
H2 Hazelnuts
H3 Walnuts
H4 Brazil nut
H5 Pecan
H6 Pistachio
H7 cashew
H8 Macadamia nut
I celery
J mustard and mustard seeds
K sesame seeds
L lupins
M sulfur dioxide and sulfites
N molluscs

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir nicht ausschließen.

Eine vollständige Übersicht der angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Küchenteam. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol, natural food coloring, salt, smoke, binding-agents such as pectin and xanthan. We cannot exclude cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is available on request from our kitchen team.

Should you have any questions, please feel free to contact us.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Enjoy your meal!

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff (en)

4) mit Geschmacksverstärker (n)

7) mit Phosphat

10) chininhaltig

12) enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)

14) Taurin

2) mit Konservierungsstoff (en)

5) mit Schwefeldioxid

8) mit Milcheiweiß

11) mit Süßungsmittel

15) mit Nitritpökelsalz

3) mit Antioxidationsmittel

6) mit Schwärzungsmittel

9) koffeinhaltig