

Erfolgreich Tagen im SEEhotel Friedrichshafen 2020



Für Sie sind wir immer der richtige
Ansprechpartner!

SEEhotel
FRIEDRICHSHAFEN

Bahnhofplatz 2
88045 Friedrichshafen
Fon 07541/303-0
Fax 07541/303-100
info@seehotelfn.de
www.seehotelfn.de



TAGUNGSUNTERLAGEN

<u>INHALT</u>	<u>SEITE</u>
INFORMATION UND LAGE	1
BESTUHLUNGSARTEN	2-3
TAGUNGSRÄUME, MIETE, TECHNIK	4
TAGUNGSPAUSCHALEN	5
SNACK-VORSCHLÄGE	6-7
MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE	ab 8

- 132 Zimmer (13 Einzelzimmer, 4 Suiten und 115 Doppelzimmer)
Die Zimmer sind teilweise mit Balkon und Seeblick; alle mit Bad/Dusche/WC, Fön, Kosmetikspiegel (beleuchtet), Telefon, Wireless-Lan, Faxanschluss, Radio, Sat-TV, Minibar, Zimmersafe und Klimaanlage.
- Variable Konferenzräume mit moderner Ausstattung für Veranstaltungen bis ca. 120 Personen.
- Gastronomie: Restaurant „UFERlos“ und die „SONDERbar“
- Wohlfühlbereich: Sauna, Dampfbad, Solarium, Dachterrasse
- Tiefgarage (50 Plätze), Außenparkplatz (18 Plätze)

UNSERE AGBs FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE www.seehotelfn.de.
GERNE SCHICKEN WIR IHNEN AUCH EIN EXEMPLAR PER EMAIL ZU.



INFORMATIONEN UND LAGE

Mit der preisgekrönten Architektur ist unser Haus eine kleine Stadt in der Stadt mit Wegen, Plätzen und Treppen. Die überraschenden Lichtwechsel des Bodenseewetters, als Katalysator des architektonischen Konzeptes, sind in allen Bereichen spürbar und erlebbar.

Alle Wege führen nach Friedrichshafen...

Durch die zentrale Lage am nördlichen Bodenseeufer ist Friedrichshafen nicht nur für die Anreise, sondern auch für Ausflüge in die internationale Bodensee-Region besonders günstig gelegen.

.... und zum **SEHotel** :

In Friedrichshafen:

Ausschilderung
Stadtbahnhof und Touristinformation
an der Friedrichstrasse zwischen
Uferpromenade und Stadtbahnhof
zentral in der Innenstadt

Bahnverbindung:

IC/ICE Anschluss in Ulm,
ab Ulm mit dem InterRegio oder E-Zug
Friedrichshafen; weitere
Anschlüsse in Richtung Lindau und
Radolfzell

Flugverbindung:

Flughafen Friedrichshafen (FDH)
Durch Linienflugverbindungen ab/zu allen
wichtigen Flughäfen ist Friedrichshafen
an das internationale Flugnetz
angeschlossen.

Autofähr-Verbindung:

Friedrichshafen -
Romanshorn/Schweiz

Meersburg - Konstanz

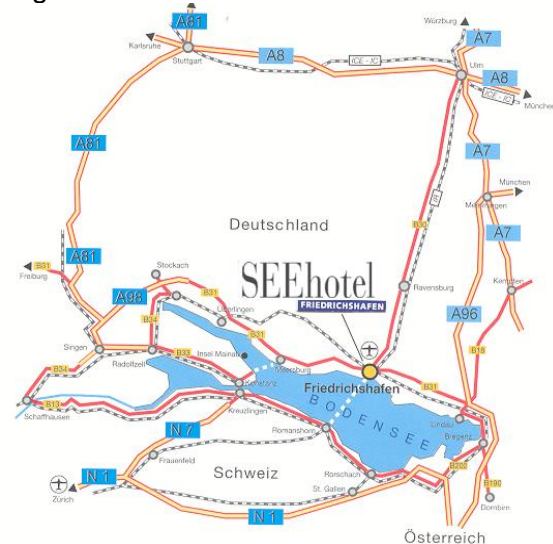
Straßenverbindung:

Über die A81 Stuttgart-Singen,
Ausfahrt Stockach, B31 nach
Friedrichshafen

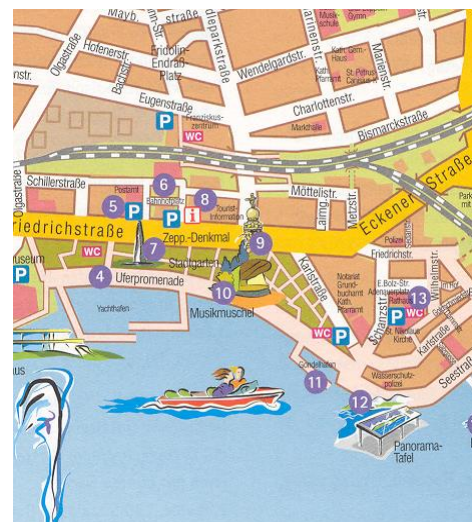
Von München über die A96
(Memmingen Kempten) und B31 über
Lindau nach Friedrichshafen

Von Zürich über N7 nach Konstanz

Autofähre Meersburg und B31 nach
Friedrichshafen

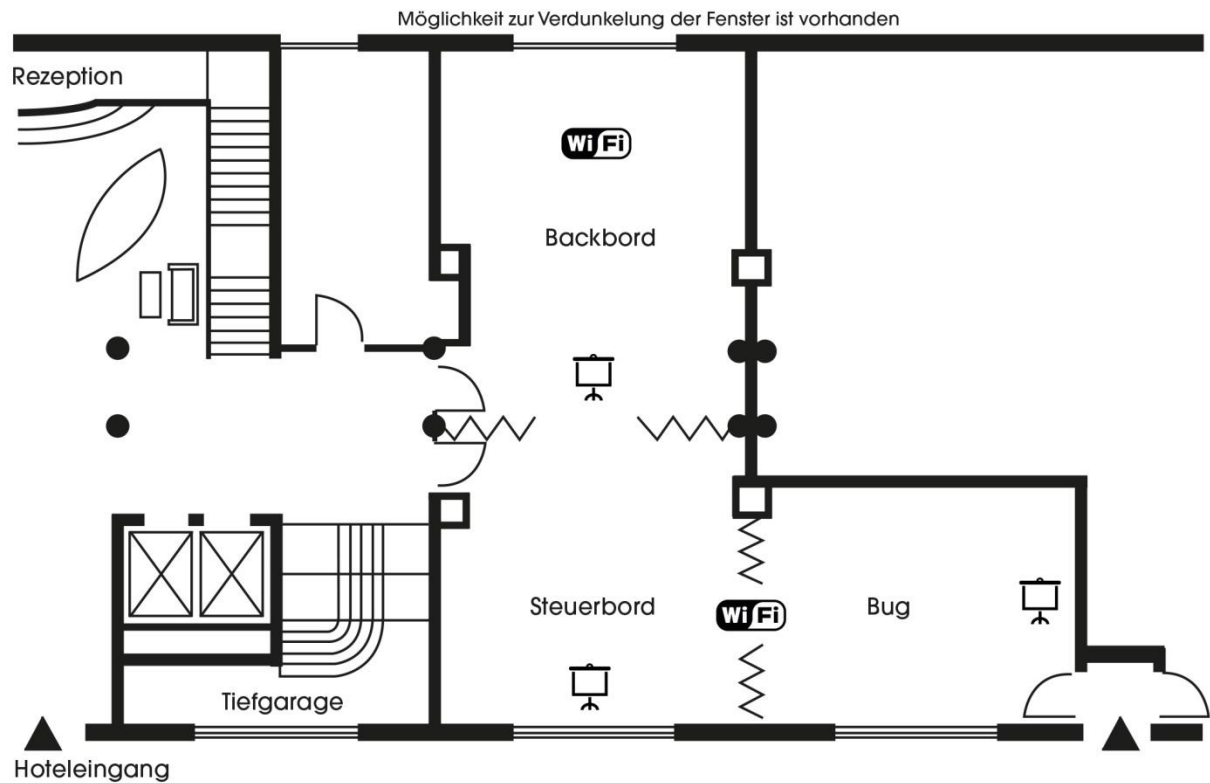


Punkt 8 = SEHotel





TAGUNGSRÄUME



Raum	Größe m ²	U-Form außen	parlament. Sitzordnung	Blockform	Stuhlreihen
Backbord	70	20	32	24	56
Steuerbord	58	16	25	16	45
Bug	38	12	18	16	30
Backbord + Steuerbord	128	-	80	-	115
Steuerbord + Bug	96	-	58	-	84



BESTUHLUNGSARTEN

Parlamentarisch



Kapazitäten

Backbord	(70m ²)	32 Personen
Steuerbord	(58m ²)	24 Personen
Bug	(38m ²)	18 Personen
Backbord +Steuerbord	(128m ²)	80 Personen
Steuerbord +Bug	(96m ²)	48 Personen

Reihenbestuhlung



Kapazitäten

Backbord	(70m ²)	56 Personen
Steuerbord	(58m ²)	45 Personen
Bug	(38m ²)	30 Personen
Backbord +Steuerbord	(128m ²)	115 Personen
Steuerbord +Bug	(96m ²)	84 Personen

U-Form



Kapazitäten

Backbord	(70m ²)	20 Personen
Steuerbord	(58m ²)	16 Personen
Bug	(38m ²)	12 Personen

Tafel/Block-Form



Kapazitäten

Backbord	(70m ²)	24 Personen
Steuerbord	(58m ²)	16 Personen
Bug	(38m ²)	16 Personen



Raummiete

	<u>bis 4h</u>	<u>über 4h</u>	<u>bei Ausstellungen</u>
Backbord 70 m ²	250,00 €	500,00 €	600,00 €
Steuerbord 58m ²	220,00 €	440,00 €	500,00 €
Bug 38m ²	180,00 €	360,00 €	400,00 €
Backbord+Steuerbord 128m ²	420,00 €	840,00 €	950,00 €
Steuerbord+Bug 96m ²	320,00 €	640,00 €	700,00 €
Backbord+Steuerbord+Bug 166m ²	600,00 €	1.200,00 €	1.500,00 €

Tagungstechnik

Kostenfrei:

1 Flipchart, 1 Pinnwand, Leinwand, Moderationskoffer

Tagungstechnik

Kostenpflichtig:

Gruppenarbeitsraum	EUR	100,00 / Tag
Beamer (4200 ANSI Lumen)	EUR	35,00 / Tag
Fotokopien	EUR	0,20 / Stück
Digitalkamera	EUR	10,00 / Tag
zweiter Moderatorenkoffer (inkl. Füllung)	EUR	25,00 / Tag
Pinnwand (inkl. Block-Papier)	EUR	10,00 / Tag
Flipchart	EUR	10,00 / Tag
Block Flipchartpapier	EUR	10,00 / Tag
PC-Lautsprecherboxen	EUR	10,00 / Tag
Funkmikrofonanlage (2x Kragen-, 2x Handmikro oder 2x Head-Set)	EUR	150,00 / Tag

Rednerpult
Overhead Projektor

kostenfrei
kostenfrei

zusätzliche Mitarbeiter je angefangene Stunde EUR 38,00 / Stunde

befüllbarer Getränke Kühlschrank (individuelle Füllung möglich) Abrechnung / nach Verbrauch

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen MwSt. und Service.
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die o.g. ihre Gültigkeit.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen



GENUSSVOLL TAGEN IM SEHotel Friedrichshafen

Halbtagespauschale

- 2 Kaffeepausen (1x mit pikantem Gebäck & 1x süßem Gebäck)
- 2 alkoholfreie Getränke (0,2l) pro Person im Tagungsraum
- Mittagessen (3-Gang-Auswahlmenü oder Lunchbuffet*)
- Konferenzraum der Personenanzahl entsprechend (inklusive ab 15 Personen)

EUR 53,00 pro Person

Ganztagespauschale

- 2 Kaffeepausen (1x mit pikantem Gebäck & 1x süßem Gebäck)
- 2 alkoholfreie Getränke (0,2l) im Tagungsraum
- Mittagessen (3-Gang-Auswahlmenü oder Lunchbuffet*)
- Abendessen (3-Gang-Auswahlmenü oder Dinnerbuffet*)
- Konferenzraum der Personenanzahl entsprechend (inklusive ab 15 Personen)

EUR 73,00 pro Person

(* nach Wahl des Küchenchefs)

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen MwSt. und Service.
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste, verlieren die o.g. ihre Gültigkeit.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



SNACK-VORSCHLÄGE / ERWEITERUNG

Canapés

wahlweise belegt mit:	Preis pro Stück
gekochtem Schinken	€ 3,00
italienischer Salami	€ 3,00
Schwarzwälder Schinken	€ 3,00
Roastbeef	€ 3,50
Parma Schinken	€ 3,50
Geräucherter Lachs	€ 3,50
Geräucherte Forelle	€ 3,50
Graved Lachs	€ 4,00
Lindenberger Käse	€ 3,00
Gorgonzola	€ 3,00
Tomate - Mozzarella	€ 3,00
Frischkäsecreme mit Kaviar	€ 4,00
Krabbencocktail auf Schwarzbrot	€ 3,50
belegte Brötchenhälften	€ 2,40
Butterbrezeln	€ 2,20

Gebäckstücke

Croissant	€ 2,20
Streuselkuchen „Petit-Fours“	€ 2,20

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen MwSt. und Service.
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste, verlieren die o.g. ihre Gültigkeit.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



FINGERFOOD-BUFFET'S

	Preis pro Stück
Kleine Blattsalate im Glas	€ 1,80
Rohkostsalat im Glas	€ 1,80
Käsespieß mit Trauben	€ 1,80
Gegrillte Hühnerspießchen	€ 1,80
Bruschetta Tomate	€ 2,50
Garnelen im Knusperteig	€ 2,50
BBQ Chicken Wings (3 Stück)	€ 3,00
frischer Obstsalat	€ 3,00
Obsteller nach Saison	€ 3,00
Bruschetta mit Oliventapenade	€ 3,00
Bruschetta mit Auberginencreme	€ 3,00
Gebratener Gemüsespieß in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter	€ 3,00
Tomate mit Mozzarella	€ 3,50
Melone mit Parmaschinken	€ 3,50
Gemüse Tempura 3 Sorten mit Sweet Chilisauce	€ 3,50

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen MwSt. und Service.
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste, verlieren die o.g. ihre Gültigkeit.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



UNSERE BODENSEE „UNTERWASSERWELT“

Menüvorschläge

„Teufelstisch“

Schwierigkeit sehr hoch
Tauchtiefe höchstens 40 Meter
Sicht 2-15 Meter

Consommé vom Rind mit
Zucchiniperlen und Kirschtomaten

geschmorte Kalbsbäckchen
in Morchelsahnesauce
mit tournierten Möhrchen
und Pommes Dauphin

Himbeersorbet
auf Cumquat-Salat
mit Orangen Hippe

€ 31,00 pro Person

„Die Jura“

Schwierigkeit hoch
Tauchtiefe 36 - 38 Meter
Sicht schwankt je nach Jahreszeit (an der Jura direkt immer dunkel)

Weißer Tomatensuppe

gegrillte Pouladenbrust
auf Pilzrisotto
an Pestoschaum mit
Brokkoliröschen

Flan von Vanille mit
gratinierten Feigen

€ 30,00 pro Person



„Katharinenschlucht“

Schwierigkeit mittel
Tauchtiefe bis > 40 Meter
Sicht 2 - 15 Meter, sehr witterungsabhängig, besonders bei Regen

Carpaccio von Zander mit
Schalottenvinaigrette und Salatbukett

rosa gegrilltes Lammkarree
an Thymianjus mit
sautiertem französischem Gemüse
und Pariser Kartoffeln

gratinierter Ziegenkäse
mit Mango-Chutney
und karamellisieren Äpfeln

€ 35,00 pro Person

„Marienschlucht“

Schwierigkeit mittel
Tauchtiefe bis > 40 Meter
Sicht 2 - 15 Meter, sehr witterungsabhängig, besonders bei Regen

Salate von der Insel Reichenau
mit Hausdressing
und gegrilltem Felchenfilet

Cremesüppchen von
Kartoffel und Apfel mit Croûtons

Schweinefilet vom Bodenseebauern
mit Zucchini und Karotten gefüllt
an „Meersburger“ Rotweinsößle
und geschmelzten Spätzle

Kompott aus Bodenseebirnen
und hausgemachtes Vanilleparfait

€ 37,00 pro Person



“Wallhausen Steilwand“

Schwierigkeit sehr hoch, Steilwand
Tauchtiefe bis > 40 Meter
Sicht überwiegend gut, je nach Tiefe und Jahreszeit zwischen 1 und 25 Meter

gegrillte Geflügelleber
im Kartoffelstrohnest mit
Tropfen von Portweinglace

Consommé von
San Marzano Tomaten
mit Topfenocken

Campari-Blutorangensorbet
mit Erdbeermark und Schuß

Tournedo vom Rinderfilet
im Parmaschinkenmantel
auf Trüffel-Kartoffelpüree
und Sauce Bearnaise
umlegt mit Zucchinischiffchen

Nocken von Valrhona-Mousse au Chocolate
mit Ananas-Carpaccio mit roten Beeren

€ 54,00 pro Person



MIT „VOLLDAMPF VORAUS“

Buffetvorschläge

„Dampfschiff Wilhelm“

genannt Seeschneck
erstes, einsatzfähiges Dampfschiff auf dem Bodensee
1824 - 1848

Kalte Gerichte

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Krautsalat, Rotkrautsalat , Karottensalat
- Blattsalat mit Hausdressing
- Ochsenmaulsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Allgäuer Käseauswahl
- Bauernbrot, Brezeln, Schmalz und Butter

Warme Gerichte

- „Flädlesuppe“
Rinderbrühe mit kleinen Pfannkuchenstreifen
- Felchenfilet aus dem Bodensee mit Mandelbutter
kleinen Kartoffeln und Broccoli
- Maultaschen, deftig gefüllt mit geschmelzten Zwiebeln
- im Ofen geschmorte Allgäuer Krautkrapfen
- Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit
Käsespätzle

Dessert

- „Apfelküchle“
gebackene Apfelringe mit Vanillesauce
- „Kratzete“
schwäbischer Schmarrn mit Butter, Obst und Staubzucker
- „Ofenschlupfer“ mit Vanillesauce

€ 29,00 pro Person

Aufwertung

- „Gaisburger Marsch“
deftiger Eintopf mit Ochsenfleisch, Kartoffeln ,Karotten
Spätzle und Röstzwiebeln
- „Schwäbischer Rostbraten“
gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln und Rotweinsößle

Aufpreis pro Person € 8,00 zum o.g. Preis



„Dampfschiff Gna“

schnellstes Dampfschiff auf dem Bodensee
Forschungsschiff zur Gewinnung von meteorologischen Daten
1908 - 1954

Kalte Gerichte

- Hausgemachte Antipastivariation von frischem Gemüse und Pilzen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Parmaschinken, Mailänder Salami
- Vitello tonnato
- Rucolasalat mit Balsamico-Dressing
- Artischockensalat mit Julienne von Parmaschinken
- Marinierte Garnelen mit Kräuterdip
- Ciabatta, Brot und Butter

Warme Gerichte

- Wolfsbarschfilet vom Grill mit Artischockengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Kalb
- Lammkeule im Ganzen rosa gebraten mit Thymian, gefüllt mit Bratensaft
- Italienisches Marktgemüse und Gnocchi di patate
- Risotto á la Milanese und Peperonata

Dessert

- Tiramisu
- Pana Cotta mit Fruchtdips
- Cassata halbgefrorenes mit kandierten Früchten
- Italienische Käseauswahl mit Trauben, Kapern und Oliven

€ 41,00 pro Person



„Dampfschiff Hohentwiel“

einziges, erhaltenes Passagier-Dampfschiff auf dem Bodensee
1913 bis Heute

Kalte Gerichte

- marinierte Meeresfrüchte mit Mayonnaise
- Krabbencocktail
- Lauch-Pilzsalat mit gebratenen Kalbsleberwürfel
- mit sonnengetrockneten Tomaten gefüllte Artischockenherzen mit Aioli
- Entenleberparfait mit karamellisierten Äpfeln
- Salat Nizza mit Sardellen und Kapern

Warme Gerichte

- Bouillabaise
Fischbouillon mit Streifen von Fischfilets
- Lachsfilettranchen auf Gemüsebrunoise gedünstet
- Coq au vin
in Weißwein geschmortes Hähnchen
- Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse
- Ratatouille mit korsischem Schafskäse gratiniert mit Camargue-Reise

Dessert

- Crepes „Suzette“ mit Vanilleeis
- Mousse au chocolat mit Himbeermark

€ 43,00 pro Person

Aufwertung

- Austern

Aufpreis pro Stück € 4,50 zum o.g. Preis



„Dampfschiff Dampftrajekt I“

Eisenbahnfähre
genannt „Der Kohlenfresser“
1869 - 1885

Kalte Gerichte

- Nordischer Katenschinken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Sherrymatjes mit Schalotten
- Auswahl von Rohkostsalaten
- Blattsalatauswahl mit Kartoffeldressing
- Brezeln, Bauernbrot, Butter und Schmalz

Warme Gerichte

- Klare Fischsuppe mit Gemüseklein
- „Schnüüs“
Gemüseintopf mit Bohnen, Erbsen, Kohlrabi und Karotten
- Lachsfilet im Schlafrock an Sauce Choron
- Kalbsbraten in Rotweinsahne
- Kasslerrippchen mit Kartoffelpüree
- Frisches Marktgemüse
- Kräuterkartoffeln

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Apfelkuchen mit Butterstreuseln
- buntes Käsebrett mit Trauben

€ 34.00 pro Person



„Dampfschiff Buchhorn“

Zeppelin Schleppdienst
1891 - 1928

Kalte Gerichte

- Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl
- Erdäpfelsalat mit frischen Kräutern
- Bauernkas mit Zwiebeln und Essig
- Jausenbrett mit deftiger Wurst und Braten
- Bergkäse mit Trauben
- Blattsalatauswahl mit Kartoffeldressing
- Brezeln, Bauernbrot, Butter und Schmalz

Warme Gerichte

- Grießnockerlsuppe
- Zanderfilet mit Carfiol (Blumenkohl)
- Rindersteaks „Esterhazy“
- Schweinsbraten in Dunkelbiersauce
- Saisonale Gemüseauswahl
- Gefüllte Erdäpfelknödel auf Sauerkraut

Dessert

- Kaiserschmarrn mit Staubzucker
- Palatschinken verschieden gefüllt
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 37,00 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Speisen auch Gluten- und Lactosefrei zu.
Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen MwSt. und Service.