

SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hochzeiten | Firmenanlässe | Familienfeiern



Wo Geniessen zum Erlebnis wird



GENIESSEN IST MEHR ALS TAUSEND WORTE...

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns in der Seemöwe durchführen möchten. Die Bankettdokumentation gibt Ihnen einen Vorgeschmack auf Ihr Fest. Unser Team begleitet Sie gerne – von der Planung bis zur Durchführung.

Die Seemöwe bietet alles, was Sie brauchen, damit ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Profitieren Sie von der zentralen Lage und unserer herzlichen und charmanten Betreuung - geniessen Sie Ihr Fest mit wunderschönem Seeblick.

Stellen Sie Ihr individuelles Wunschmenü zusammen. Sie entscheiden, wie viele Gänge Ihr Menü haben darf. Die folgenden Menüvorschläge sollen Ihnen als Idee dienen.

**WIR FREUEN UNS, IHREN ANLASS ZU ETWAS GANZ BESONDEREM
ZU MACHEN...**

Erika Harder & Ihr Seemöwe Gastgeberteam



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

**HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME – BIENVENUE – BENVENUTO**

wohlfühlen – entspannen – geniessen

Das Hotel Restaurant Seemöwe, sowie die historische Residenz Lindeneck befinden sich in Güttingen im Kanton Thurgau. Leicht erhöht gelegen, in unmittelbarer Nähe zum Bodensee, im Dreiländereck Schweiz, Deutschland und Österreich.

Mit viel Freude und grossem Engagement führen die Direktorin Erika Harder und Ihr Team seit dem Jahre 2012 das 4-Sterne Hotel Seemöwe, sowie die historische Residenz Lindeneck, die sich nur wenige Gehminuten vom Haupthotel entfernt befindet.

Wir stehen für saisonale und regionale Produkte und freuen uns,
Sie kulinarisch überraschen zu dürfen.

INHALTSVERZEICHNIS



Aperitif	5 - 8
Aperitif Stehlunch Stehdinner	
Menüvorschläge	9 - 19
Seemöwe Spezial	16 - 19
Seemöwe exklusive Buffet	16
Brunch Buffet	17
Tatarenhut à discrétion	19

Bankettsäle Park's Hotelzimmer	
Banketträumlichkeiten Festsäle	
Möwensaal	20 - 22
Restaurant A LA CARTE	23
Gas pavillon	24 - 26
Seeterrasse	27
Rosenpark	28
Hotelzimmer Seemöwe	29
Gwölbchäller Lindenpark	32 - 33
Lindäpub	34
Hotelzimmer Lindeneck	35 - 36
Preise und Konditionen	37 - 39
AGB's	40 - 41
Anfahrtsplan	42



APERITIF



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

KALTE KÖSTLICHKEITEN




CHF

Amuse-Bouches –oder- Mini – Sandwiches <i>gemischt oder nach Wahl</i>		
<ul style="list-style-type: none"> Mit verschiedenem Fleisch von der Ochsenmetzgerei Wattinger: <i>Chämisalami, Jubiläumsschinken, Landrauchschinken, Lyoner, Buurespeck</i> Ei-Masse von Güttinger Freilandhühner von Viktor Gähwiler Geräuchertem SwissLachs von der AlpineRäucherei Thurgauer Käse <i>Käserei Studer Hatswil Käserei Neuenschwander Güttingen</i> Kräuterfrischkäse 	<p>Amuse-Bouches pro Person 2 x ¼ Toast</p> <p>Mini-Sandwiches pro Stück ca. 50g</p>	<p>4.5</p> <p>4</p>
SwissLachs mit Meerrettichschaum <i>aus der SwissAlpine Zucht von Lostallo TI</i>		
«Crudités» Gemüsedips mit leckeren, pikanten Dip Saucen	pro Person	2.8
Thurgauer Cherry-Tomaten & Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum und BaslamicoGlace <i>April bis September</i>	pro Stück	3.5
Beef Tartar Töschtli garniert <i>vom Schrofенbeef Somm Kreuzlingen</i>	pro Stück	5.5
Thurgauer Zucchini-Frischkäse Röllchen <i>Juni bis September</i>	pro Stück	3
Crêpesröllchen	pro Stück	3
<ul style="list-style-type: none"> mit Swisslachs und Meerrettich mit Güttinger Rüebli-Frischkäse <i>von der Familie Krähenbühl</i> 		
Käsewürfeli rezent mild weich halb hart extrahart	pro Person	4.5
Bruschetta aus frischen Thurgauer Tomaten Juli-Sept aus einheimischen Tomaten	Pro Stück	4.5

WARME KÖSTLICHKEITEN



CHF

Bodensee-Fischknusperli mit Tatarsauce <i>von Fischerei Imhof Uttwil oder Zellweger Staad</i>	pro Stück	4.5
Saisonale & regionale Suppe nach Wahl in der Espressotasse serviert Thurgauer Riesling Apfel-Sellerie Randen-Meerrettich Rüeblli-Ingwer ...	pro Tasse	3.5
Mini-Seemöwe Burger vom Wasserbüffel ca. 70-80g mit Barbecuesauce, Zwiebel, Speck, Tomate, Essiggurke und Salat Wasserbüffel Fleisch vom Bio-Bolderhof Schaffhausen	pro Stück	9.5
Risotto nach Wahl	pro Teller	4.5
Mini-Getreide Frikadelle mit Sojarahm und Spinat	pro Person	5.5
Mini-Frühlingsrolle mit Apfel-Zwiebel Chutney <i>aus einheimischem Gemüse</i>	pro Stück	4.5
Mini Raclette mit Silberzwiebeli, Essiggürkli und  -Fähnli Seidenhofkartoffeln und Schweizer Raclette Käse	pro Stück	2.5

Fingerfood-Hauptgänge für Apero Riche
können nach Belieben zusammengestellt werden

APERO RICHE

ab 15 Personen

Es gibt in beiden Varianten genügend für alle. Der Preis definiert sich nach der Anzahl der Häppchen und die Wahl der Produkte *Der Preis ist etwas höher bei teuren Rind- Kalb- und Lammfleisch Gerichten.*

Wir offerieren Ihnen Gerichte aus saisonalen und regionalen Produkten .

CHF

Stehlunch / Stehdinner mit 7 Fingerfood-Köstlichkeiten

2 kalte Häppchen | 1 Süppchen | 2 warme mini Hauptgänge | 2 mini Süsse

ab CHF 48

7

Stehlunch / Stehdinner Riche: mit 10 Fingerfood-Köstlichkeiten

3 kalte Häppchen | 1 Süppchen | 3 warme mini Hauptgänge | 3 mini Süsse

ab CHF 56

10



MENÜVORSCHLÄGE

Wo Geniessen zum Erlebnis wird





MENÜ 1

Kleiner Gemischter Thurgauer Salat
mit gerösteten Nüssen und Hausdressing
CHF 12.5

Einheimisches Schweinssteak „Mostindien“
mit Apfelscheibe belegt und Käse überbacken
dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl
CHF 36 inkl. Nachservice von Gemüse | Beilage

Thurgauer Süssmostcreme
mit Apfelchips und Krokant
CHF 9.5

Menü komplett

CHF 58

MENÜ 2

Bunter Blattsalat mit Kernen, Brotwürfeli
und Hausdressing
CHF 10.5

Schweins-Cordonbleu «Seemöwe»
vom einheimischen Schwein
dazu Pommes Frites und dreierlei Saisongemüse
CHF 34 / CHF 43 vom Kalb
inkl. Nachservice von Gemüse | Beilage

Geeistes Meringues mit Himbeeren
dazu Himbeercrütze und Rahm
auch möglich mit Erdbeeren während der Saison
CHF 9.5

Menü komplett

CHF 54 | Kalb CHF 63



MENÜ 3

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»
mit Brotwürfeli und Gartenkräuter
CHF 11

Schwedenbraten niedergegart
Oschschweizer Schweinshals mit Pflaumen gefüllt
dazu drei Saisongemüse und Beilage nach Wahl
CHF 36 inkl. Nachservice

Apfeltiramisu «Seemöwe»
von einheimischen Äpfel, mit einem «Schuss» Calvados
CHF 12

Menü komplett

CHF 59

MENÜ 4

Bunter Blattsalat „Waldmeister“
mit gebratenen Speckwürfeli,
Champignonscheiben, Ei und Brotwürfeli
CHF 14.5

Schmorbraten vom Ostschweizer Rind
mit Jus, serviert mit Kartoffel-Selleriemousseline
und glasierten Güttingerrüebli
CHF 44 inkl. Nachservice

Duett vom hausgemachten
Schoggimousse mit frischer Pfefferminze
CHF 12.5

Menü komplett

CHF 71



MENÜ 5

Apfel-Selleriesuppe mit Apfelchips
fruchtig | würzig | sämig
CHF 12

Schweinsrahmschnitzel
vom Ostschweizer Schwein
an Champignonrahmsauce
dazu Nüdeli und dreierlei Saisongemüse
CHF 38 inkl. Nachservice

Zimt-Öpfelchüechli
dazu Vanillesauce mit ein bisschen Kirsch
und einem «Tufpe» Rahm
CHF 10.5

Menü komplett

CHF 60.5

MENÜ 6

Bunter Blattsalat an Hausdressing
dazu gebackene Champignons
mit Tatarsauce
CHF 15

Gefülltes Ostschweizer Pouletbrüstli
mit Apfel, Zwiebel und Käse
dazu Rustico Polenta
serviert mit dreierlei Saisongemüse
CHF 34 inkl. Nachservice

Hausgemachtes Caramelchöpfli
garniert mit Rahm und Krokant
CHF 8.5

Menü komplett

CHF 57.5



MENÜ 7

Carpaccio vom Schofenbeef **Kreuzlingen**
mariniert mit kaltgepresstem Rapsöl,
Balsamico glace –garniert mit gehobeltem
Alten Schweizer und Knusper Rucola
Käse von der Käserei Studer Hatswil
CHF 18.5

Güttinger Rüebli-Ingwersuppe **von der Fam. Krähenbühl**
mit frischem Dill
CHF 11

Kalbfleischgeschnetzeltes „Zürcher Art“
vom einheimischen Kalb der Ochsenmetzgerei Wattinger
dazu Seidenhof-Rösti **Familie Rutishauser**
serviert mit dreierlei Saisongemüse
CHF 45 inkl. Nachservice

Duo vom hausgemachten Minzglace
& dunklen Schoggimousse
mit süssglasierten Johannisbeeren und Rahm
CHF 13.5

Menü komplett

CHF 88

MENÜ 8

Geräucherter Bodenseesaibling aus Uttwil
mariniert mit Güttinger Honig-Vinaigrette und
kleinem Salatbouquet “italienne”
CHF 16.5

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäse
gefüllt, geschwenkt im Salbei Butter **aus dem**
Hausgarten und gehobeltem Alten Schweizer
der Käserei Studer Hatswil
CHF 14.5

Rosa Rindsfilet “niedergegart” an Sauce Bernaise
vom Schrofenhof Kreuzlingen
dazu saisonales Gemüse
serviert mit Rosmarinkartoffeln «vom Seidenhof»
CHF 53 inkl. Nachservice

Apfelsorbet mit Ingwerlikör und Minzzucker
CHF 12.5

Menü komplett

CHF 96.5



MENÜ 9

Tataki vom Schrofenhof Beef *Somm Kreuzlingen*
würzig mariniert und Sprossen garniert
CHF 16.5

Kresseschaumsüpli mit Brandteig-Chügeli
CHF 11

Ostschweizer Schweinsfilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce
dazu Weissweinrisotto und Saisongemüse
CHF 41 inkl. Nachservice

Rosmarin PannaCotta mit Früchteconfit nach Saison
CHF 12

Menü komplett

CHF 80.5

MENÜ 10

Rassiges Beef-Tatar mit Cognac
vom Schorfenbeef Somm Kreuzlingen
mit kleinem Salatbouquet,
Toast und Butter
CHF 21

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet auf
saisonaem Rahmgemüse (*Spinat, Lauch, Wirsing...*)
an Dill-Hollandaise, serviert mit einer
Petersilienkartoffel
CHF 17.5

Rosa gebratenes Kalbssteak am Stück
vom einheimischen Kalb
an Thurgados Sauce
serviert mit Kartoffelgratin oder Nüdeli
und dreierlei Saisongemüse
CHF 54 inkl. Nachservice komplett

Kleiner Dessertteller „Seemöwe“
mit vier verschiedenen saisonalen Leckereien
CHF 18

Menü komplett

CHF 110.5

MENÜ 11

MENÜ PREMIUM



Crêpes Röllchen mit SwissLachs und Meerrettich-Frischkäse, dazu mit Honig-Vinaigrette marinierter Blattsalat, Kapern, Dill und Limette

Vegetarisch: mit Güttinger-Rüebli Frischkäse

CHF 16.5 | 13.5 vegetarisch

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe» mit Brotwürfeli und Gartenkräuter

CHF 11

Thurgauer Käsesuppe mit dem Scharfer Maxx

Sie bevorzugen eine rassig, scharfe Suppe? Dann...

mit dem Fүүrtüfel

Käse von der Käserei Studer Hatswil TG

CHF 12.5

Geräucherter SwissLachs

garniert mit Kapern, Zwiebelringen, frischem Dill & Meerrettichschaum – auf Blattsalat-Beet

Lachs von der SwissAlpine Räucherei in LostalloTI

CHF 16.5

Auf zwei Hauptgänge aufgeteilt

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück (100g)

an Pfefferrahmsauce

dazu Pommes Duchesse

und zweierlei Saisongemüse

Medium gebratenes Rindsfilet am Stück (100g)

an Sauce Bernaise

dazu Tagliatelle und zwei Saisongemüse

CHF 69 inkl. Nachservice nach dem 2. Gang

Auf zwei Hauptgänge aufgeteilt

Chateaubriand (200g)

Rindsfilet am Stück medium gebraten,

den Gästen ganz präsentiert, in der Küche tranchiert

und 2/3 angerichtet - restliches 1/3 Fleisch wird nach wenigen Minuten direkt auf Ihren Teller nachgelegt

Serviert mit zwei Beilagen nach Wahl und

bunter Gemüsegarnitur | an Sauce Bernaise

Rindsfilet vom Schrofenhof Somm Kreuzlingen

CHF 63

Dessertbuffet «Seemöwe»

mit sechs verschiedenen hausgemachten Desserts

Mit allem was die Saison und die Klassiker so her geben

CHF 21

Dessert- Käsebuffet «Seemöwe»

mit sechs verschiedenen Desserts

Mit allem was die Saison und die Klassiker so her geben

und vier regionalen Käsesorten

CHF 28

Menü komplett

CHF 119 | Vegi CHF 116

Menü komplett

CHF 118.5



EXKLUSIVE BUFFET

VORSPEISENBUFFET (ab 20 Personen)

Kleines Antipastibuffet mit Gemüse was die Saison her gibt mit ganz gedämpften und marinierten Schweizer Süsswasserfisch, SwissLachs mit Meerrettichschaum, geräucherten Bodensee- oder Kundelfinger Fisch, rassiges Schrofen Rinds-Tatar, einheimisches Vitello Tonnato, kaltes Schrofen Roastbeef, hausgemachte Terrine, gefüllte Eier aus Viktors Freilandfarm und noch mehr – er Saison angepasst
CHF 38

HAUPTGANG (Tellerservice)

Rosa gebratenes Güttinger Kalbsfilet am Stück Ochsenmetzgerei Wattinger an Thurgadossauce, mit hausgemachten Tagliatelle und zweierlei Saisongemüse
CHF 63 inkl. Nachservice

DESSERT- & KÄSE-BUFFET

Dessertbuffet «Seemöwe»
Sechs verschiedene süsse Köstlichkeiten....
....und zusätzlichem Käsebuffet mit allem was dazu gehört
CHF 28

Menü komplett CHF 129

BRUNCH BUFFET (ab 20 Personen)



Diverse Brotsorten, Güttinger Zopf, Gipfeli, hausgemachte regionale Konfitüre, Nutella, Hug-Honig aus Güttingen, Butter, Becel, Philadelphia

Birchermüesli, Trockenmüesli, Cornflakes, Dörrfrüchte, Nüsse, Kernen
Obstkorb & Früchteplatte mit einheimischen Früchten, diverse Joghurt

Fleischplatte mit Fleisch *von der Ochsenmetzgerei Wattinger*, Thurgauer Käse *der Käserei Studer Hatswil*, Lachsplatte mit SwissLachs *der SwissAlpine Räucherei in Lostallo TI*, Speck und Rösti, diverse Eierspeisen à la Minute *mit Eier von Viktor Gähwiler, Güttingen*
Apfelkuchen und Apfelwähe, Zimt-Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Kaffee, Tee, Milch, Thurgauer Süssmost, Quellwasser

Buffet komplett

mit einem Hauptgang vom Buffet

serviert mit einem Glas Haussekt

Kinder ab 12 Jahren: CHF 33 pro Person

Kinder bis 12 Jahre: Alter x2

CHF 42

+ CHF 12

+ CHF 7.5



SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

TATARENHUT «Exklusive»



Kleiner bunt gemischter Salat
an Hausdressing

Tatarenhut à discrétion

Fleisch
Gemüse
Beilagen
Saucen

Schwein, Rind, Poulet
Blumenkohl, Broccoli, Cherrytomaten, Champignons
Reis, Pommes Frites
Barbecue, Cocktail, Tatar, Knoblauch

Kleines Dessert Ihrer Wahl
(für alle das gleiche)

*

Tatarenhut „Exklusive“
Nur Hauptgang Tatarenhut à discrétion
mit zusätzlich Kalbfleisch
mit zusätzlich Bodenseefisch

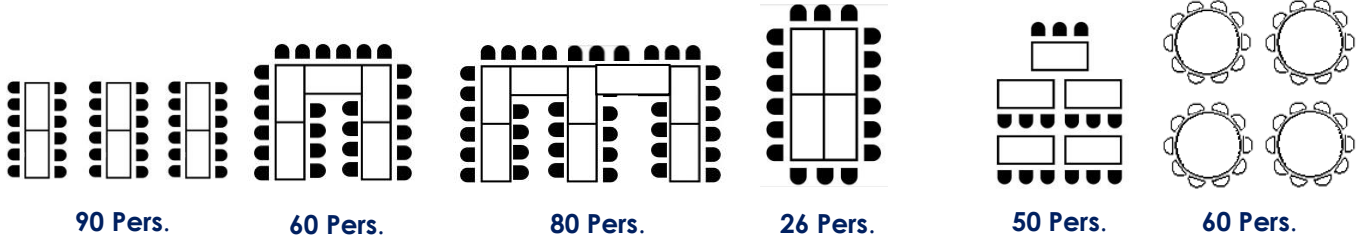
CHF 48
CHF 29.5
+ CHF 7
+ CHF 7

Kinder 7 bis 12 Jahre: CHF 25 | CHF 38 Exklusive
Kinder bis 6 Jahre: Alter x 2



MÖWENSAAL

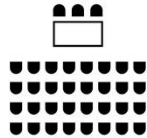
Der Möwensaal ist vielseitig nutzbar und eignet sich sowohl für Bankette, sowie für Tagungen. Ob für 20 oder für 90 Personen bietet der Raum, mit seinen 84m², den geeigneten Rahmen für einen gediegenen Anlass.



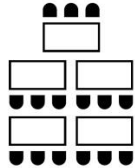
MÖWENSAAL ALS TAGUNGSSRAUM



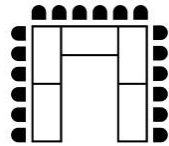
Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Rahmen für Ihre Tagung – von uns werden Sie von A-Z betreut und können sich in Ruhe zurücklehnen.



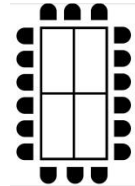
90 Pers.



50 Pers.



24 Pers.



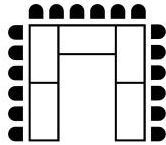
26 Pers.



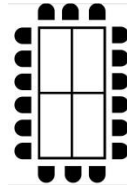
MÖWENSAAL ALS FESTSAAL



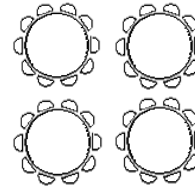
Der Möwensaal – Ihr Festsaal. Der stimmungsvolle Kerzenschein, der sich auf der modernen Steinwand wiederfängt, verleiht Ihrer Feier eine zauberhafte und festliche Atmosphäre.



60 Pers.



26 Pers.



50 Pers.



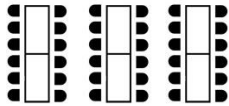
RESTAURANT A LA CARTE



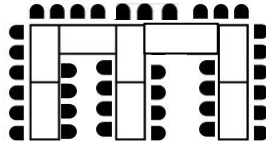
Lassen Sie sich rundum verwöhnen.

Unser traditionelles Restaurant A LA CARTE entführt Sie in eine Welt, in der moderne Kunst und die Kunst des Kochens miteinander verbunden werden - hier wird französisch-mediterran mit regionalen Einflüssen gekocht.

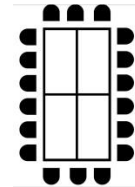
Wir freuen uns auf Ihren Besuch, um alles andere kümmern wir uns.



50 Pers.



40 Pers.



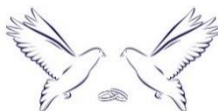
20 Pers.



TRAUUNG IM GLASPAVILLON



Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Ort für Ihre Traumhochzeit?
Unser Angebot reicht von der standesamtlichen Trauung bis zu den
anschliessenden Feierlichkeiten.

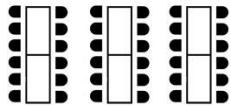


80 Pers.

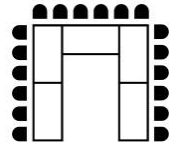


GLASPAVILLON ALS FESTSAAL

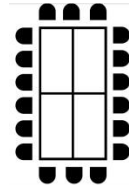
Der Glaspavillon besticht durch sein modernes Ambiente, einen einmaligen Blick auf den Bodensee und direktem Zugang zur Seeterrasse.



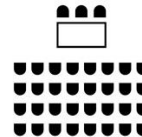
72 Pers.



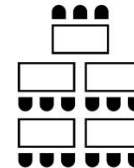
60 Pers.



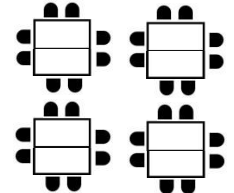
24 Pers.



80 Pers.



50 Pers.



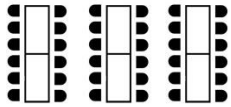
48 Pers.



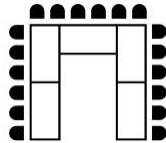
GLASPAVILLON



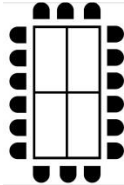
Genießen Sie bei jedem Wetter die wunderbare Sicht auf den Bodensee.
Platz für bis zu 72 Personen.
Der Anbau des Glaspavillons erfolgte im Jahre 2014.



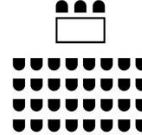
72 Pers.



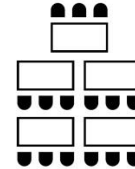
60 Pers.



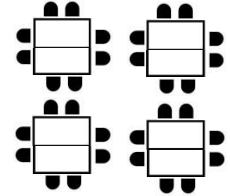
24 Pers.



80 Pers.



50 Pers.



48 Pers.



SEETERRASSE



Die Seeterrasse mit herrlichem Blick auf den Bodensee und die saftig grünen Wiesen. Platz für bis zu 64 Personen.



PARKANLAGE

Unser wunderschöner Rosenpark gleich neben dem Hotel Seemöwe, eignet sich perfekt für ausgedehnte Aperitifs. Gleich nebenan der Kinderspielplatz.



HOTELZIMMER HOTEL SEEMÖWE



Gönnen Sie Ihren Bankettgästen individuelle Übernachtungsmöglichkeiten.
Gerne offerieren wir Ihnen die Zimmer zu Spezialkonditionen.
Erfahren Sie mehr auf Seite 38





HISTORISCHE RESIDENZ LINDENECK

300m vom Haupthaus «Seemöwe» entfernt

1811 wurde das Haus „Zum Lindeneck“ durch eine Ärztfamilie erbaut. Im Laufe der Zeit wurde es zu einem Kinderheim umfunktioniert. Erst 2010 wurde das Fachwerkhaus zum heutigen ehrwürdig, charmanten und rustikalen Hotel erbaut. 2016 übernahm das Hotel Seemöwe die historische Residenz Lindeneck zur Ergänzung der Kapazität. Die Residenz verfügt über 10 Hotelzimmer, ein Appartement, einen Seminarraum, das Firobig Beizli «Lindäpub» und dem im Jahre 2017 erbauten Gewölbekeller.



GWÖLBCHÄLLER | LINDENPARK



Festsaal für Anlässe jeglicher Art

Der Gwölbchäller befindet im Untergeschoss der historischen Residenz und ist der ideale Ort für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanlässe oder auch weitere Spezialerevents. Feiern Sie Ihr Fest in dieser einmaligen rustikalen Location und lassen Sie sich von unserer Küche mit einem feinen Catering verwöhnen.

Einen erfrischenden Aperitif im idyllischen Lindenpark...das Fest kann gemütlich, gesellig beginnen.

Bei Durchführung Ihrer Feier in einer von unseren Räumlichkeiten profitieren Ihre Gäste von Spezialkonditionen auf die Übernachtung.



GWÖLBCHÄLLER IN DER RESIDENZ LINDENECK



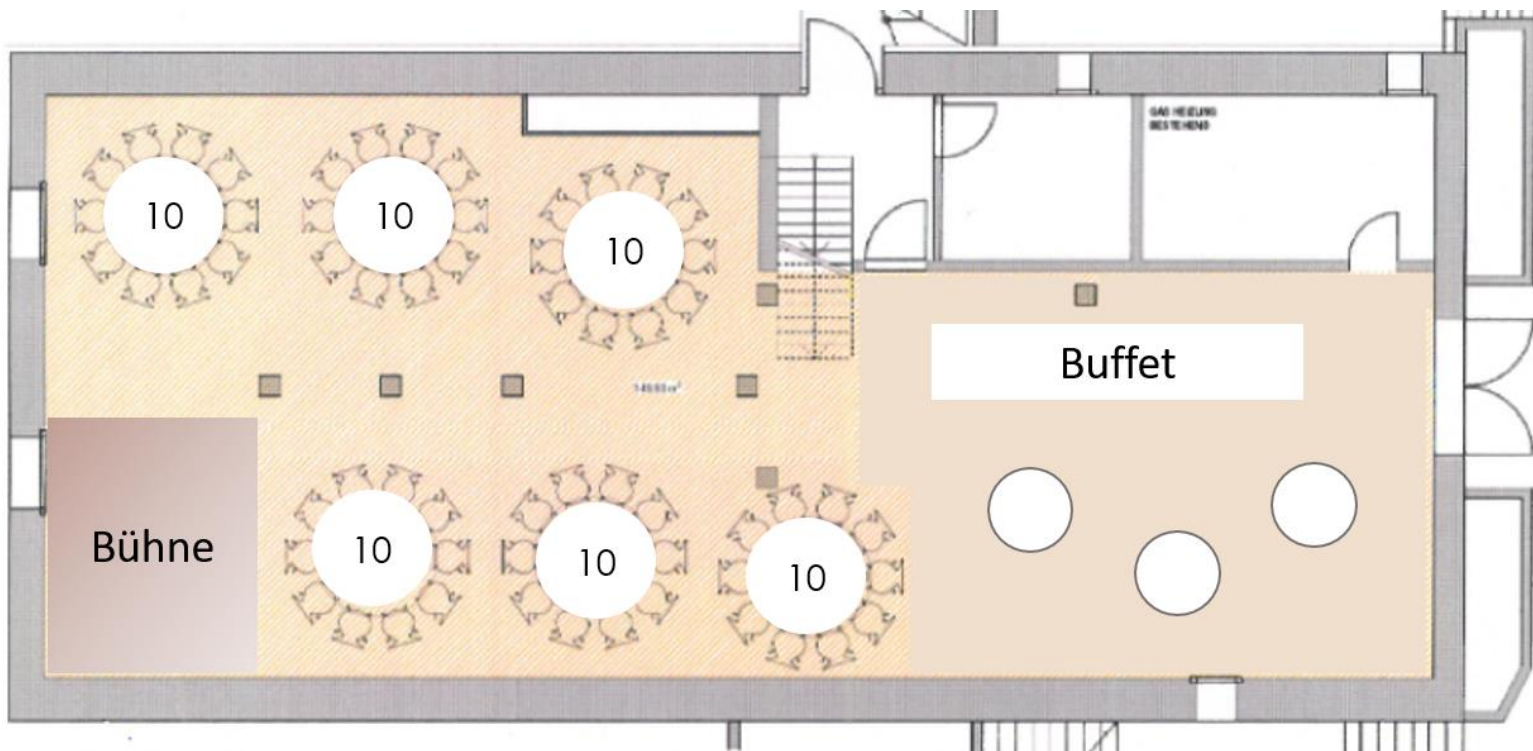
Wo einst die Handelsleute Most und Wein pressten, wird heute getanzt und ausgelassen gefeiert. Der rustikale Gewölbekeller aus dem Jahre 1811 verfügt über grosszügige 145.5m² und ist der ideale Festsaal für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenanlässe und Events aller Art.

Info: Im Gewölbchäller können keine frittierten Speisen serviert werden



GWÖLBCHÄLLER

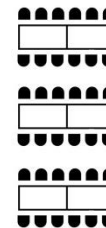
Die Skizze unseres rustikalen Kellergewölbes
weitere Informationen unter info@seemoewe.ch oder per Telefon unter +41 (0)71 695 10 10



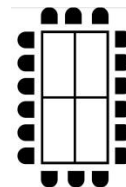
LINDÄPUB FÜR KLEINE RUSTIKALE FEIERLICHKEITEN



Feiern Sie in gediegener Atmosphäre in einem unbeschwertem und kleineren Rahmen. Bietet Platz für bis zu 30 Personen. Samstag und Sonntag für Sie und Ihre Gäste verfügbar.



30 Pers.



24 Pers.

HOTELZIMMER RESIDENZ LINDENECK



«Grosse Feier im Gwölbchäller oder im Lindäpub geplant?» Die Residenz Lindeneck verfügt zusätzlich über 10 Hotelzimmer. Gerne offerieren wir Ihnen auch hier die Zimmer zu Spezialkonditionen. Erfahren Sie mehr auf Seite 38



ROMANTIKZIMMER RESIDENZ LINDENECK



Original Biedermeier Hotelzimmer «die Wolke7» mit Himmelbett, Kachelofen und Riemenboden aus dem Jahre 1811..... Geeignet für besonders romantische Nächte.



PREISE UND KUNDENKONDITIONEN



Dekoration

Unsere Dekorationsprofis realisieren gerne die passende Dekoration.

Blumendekoration pro Tisch ab

CHF 60

Bringen Sie die Dekoration mit, welche etwas aufwendiger ist um Ihre Tische zu dekorieren verrechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag einer Pauschale pro Tisch ab

CHF 25

Kerzenständer

Grosse Kerzenständer mit 5 Kerzen. Der Preis pro Kerzenständer (einfache Standardkerzen sind inklusive)

CHF 10

Stuhl Hussen

Damit Ihre Feier noch festlicher wird, empfehlen wir Ihnen Stuhl Hussen. Der Preis pro Stück beträgt

CHF 5

Menü

Gerne stellen wir ein massgeschneidertes Menü für Ihre Feier zusammen.

Menükarten

Wir drucken Ihnen Ihre festlichen Menükarten.

Auf Wunsch gestalten wir die Karte mit Ihrem Sujet/Foto.

Zapfengeld

Als Zapfengeld für Ihren mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche.

CHF 28

Das Zapfengeld Ihrer mitgebrachten Spirituosen, pro Flasche

CHF 55

Hochzeitstorte

Gerne können Sie die Torte vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen.

Wird die Hochzeitstorte als separater Gang serviert, werden Gedeck Kosten pro Gast verrechnet.

CHF 5

Ist die Torte Bestandteil des Dessertbuffets entstehen keine Zusatzkosten.

Saalmiete Gwölbchäller

Die Saalmiete beinhaltet die komplette Ausstattung - auf Wunsch auch inklusive Bühne CHF 500

Verlängerung ab Mitternacht

Eine Verlängerung Ihrer Feier ist bis 4 Uhr morgens möglich.

Zuschlag pro angefangene Stunde CHF 100

Vorauszahlung

70% vom Menüpreis, der aktuellen Anzahl Personen bis 1 Monat vor dem Anlass

Hotelzimmer

Benötigen Sie Hotelzimmer für Ihre Gäste, offerieren wir Ihnen diese zu folgenden Konditionen:

pro Zimmer/Nacht zur Einzelbenützung CHF 135

pro Zimmer/Nacht zur Doppelbenützung in den Wintermonaten Zimmerpreis nach Absprache CHF 180

Hochzeitsnacht für das Brautpaar

Bei einem Mindestumsatz von CHF 4'000

offerieren wir Ihnen unsere Hochzeitssuite als Geschenk des Hauses ---

unter CHF 4'000 zu einem Spezialpreis von CHF 200

Wünschen Sie die Hochzeitssuite bereits ab der Vor Nacht oder für eine Verlängerungsnacht,

dann offerieren wir Ihnen diese Zusatznacht zum Spezialpreis von CHF 180

Late Check out bis 12.00 Uhr in den Wintermonaten Zimmerpreis auf Absprache

Trauung in der Seemöwe

Glaspavillon | Rosenpark | Lindenpark

Traubogen

Geschmückt mit den Blumen Ihrer Wahl

CHF 400

Miete des Traubogens – ungeschmückt (Sie lassen den Traubogen schmücken)

CHF 100

Raum | Parkmiete mit kompletter Ausstattung (Stühle inkl. Hussen)

Pro Person

CHF 15

Zusätzliches Zelt nach Aufwand



Gültigkeit

- Diese Dokumentation ist gültig ab 15. Oktober 2021 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen und Menüvorschläge.

Personenanzahl

- Bitte geben Sie uns bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass die definitive Personenanzahl durch. Bis 2 Personen, welche kurzfristig (am Tag X) absagen übernimmt die Seemöwe. Alle weiteren Personen werden mit dem 100% Menüpreis in Rechnung gestellt.

Fleischlose Hauptgänge, Spezialkost

- Ihre Wünsche erfüllen wir gerne – für Vegetarier, Veganer oder Allergiker (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Kost) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Weinvorschläge

- In unserer vielfältigen Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl edler Tropfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge im persönlichen Gespräch.

Kindermenüs

- Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte.

Raumiete / Nachtzuschlag:

- Die Raumiete ist im Menüpreis nicht inklusive. Auf Grund des zusätzlichen Personalaufwand wird ab 24.00 Uhr für jede angefangene Stunde ein Nachtzuschlag berechnet. Entnehmen Sie die Zuschläge auf der Seite 42

Dekoration / Menükarten:

- Eine kleine Dekoration mit Kerzen, sowie die Standard Menükarten sind vom Haus offeriert.
- Gerne organisieren wir für Sie eine spezielle Blumendekoration oder exquisite Menükarten nach Absprache.

Übernachtung

- Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie Reservationen frühzeitig vor.

Parkplätze

- Wir verfügen über eine Vielzahl von Parkplätzen, auch für Busse. Diese stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung.

Menübesprechung / Beratung:

- Für die Besprechung und die Organisation Ihres Anlasses stehen Ihnen Erika Harder (Direktorin) gerne zur Verfügung. Bitte geben Sie uns bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass das Menü bekannt.
Terminvereinbarung: +41 71 695 10 10 | info@seemoewe.ch

Annulationsbedingungen

- Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Banketts bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:



ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bei Annullation eines definitiv bestätigten **Banketts** bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.
Folgende Kosten werden verrechnet:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 15 bis 30 Tage vor dem Bankett | 75 % des bestätigten Menüs (exklusive Getränke) der zuvor angegebenen Anzahl Gäste sowie 50 % der bis dahin gebuchten Hotelzimmer. |
| 8 bis 14 Tage vor dem Bankett | 80 % des bestätigten Menüs (exklusive Getränke) der zuvor angegebenen Anzahl Gäste sowie 75 % der bis dahin gebuchten Hotelzimmer. |
| 0 bis 7 Tage vor dem Bankett | 100% des bestätigten Menüs der zuvor angegebenen Anzahl Gäste sowie 100 % der gebuchten Hotelzimmer und einer Beverage Hochrechnung von CHF 25 p.P |

Bei Annullation von definitiv gebuchten **Hotelzimmern** bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.
Folgende Kosten werden verrechnet:

Individualreservationen (1-5 Zimmer)

- Bis 24 Stunden vor Anreise stornierbar, danach 100 % Stornokosten

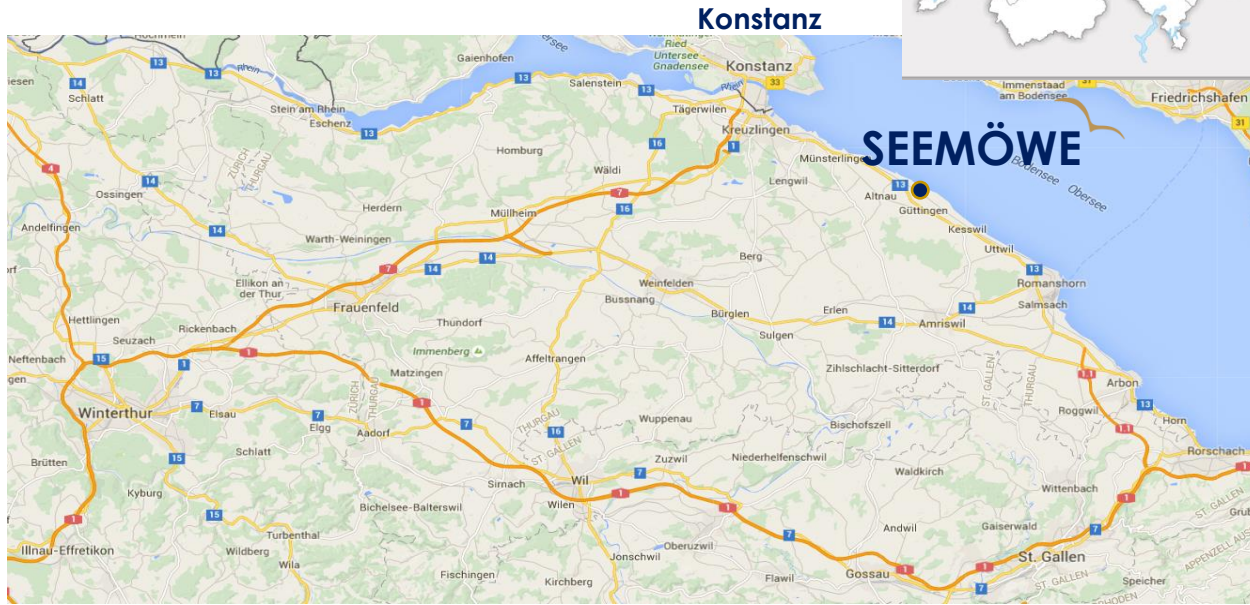
Kleingruppenreservation (6 – 9 Zimmer)

- 0 – 3 Tage vor Anreise 100 % Stornokosten
- 4 – 14 Tage vor Anreise 75 % Stornokosten
- 15 – 30 Tage vor Anreise 50 % Stornokosten
- Stornierungen einzelner Zimmer aus einer Gruppenreservation ab 2 Tagen vor der geplanten Anreise haben 100 % Stornokosten zur Folge.

Gruppenreservationen (ab 10 Zimmer)

- 0 – 14 Tage vor Anreise 100 % Stornokosten
- 15 – 30 Tage vor Anreise 75 % Stornokosten
- 31 – 60 Tage vor Anreise 30 % Stornokosten
- Stornierungen einzelner Zimmer aus einer Gruppenreservation ab 2 Tagen vor der geplanten Anreise haben 100 % Stornokosten zur Folge.

ANFAHRTSPLAN



Konstanz

SEEMÖWE

Zürich

St. Gallen

Unser Haus in Güttingen, am wunderschönen Bodensee, liegt verkehrsgünstig zwischen Romanshorn und Kreuzlingen. Von Zürich | Zürich-Flughafen, sowie von Frauenfeld und St. Gallen, sind wir in 30-50 Minuten mit dem Auto zu erreichen. Öffentliche Verkehrsmittel befinden sich in unmittelbarer Nähe. Der Bahnhof Güttingen ist nur 5-10 Gehminuten von unserem Hotel entfernt.



Wir freuen uns auf Sie.



SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Wo Geniessen zum Erlebnis wird