



Liebe Gäste

schön, dass Sie sich das **Parkhotel St. Leonhard**
als Ihren Gastgeber für Ihre Feierlichkeit ausgesucht haben.

Genießen Sie das Ambiente unseres erstrangigen Hauses, umgeben von einem
70 ha großen Parkareal hoch über dem Bodensee.

Unser Haus befindet sich am Rande von Überlingen, ca. 2,5 km vom Bodensee
und der Seeuferpromenade entfernt.

Zu unserem Service gehört selbstverständlich die Bereitstellung
eines auf die Personenzahl zugeschnittenen Gesellschaftsraumes.

Unser Team übernimmt die Organisation Ihrer Veranstaltung und ist Ihnen ein
kompetenter sowie herzlicher Partner.

Wir schaffen den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeit

Für Anfragen und persönliche Gespräche
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

veranstaltung@parkhotel-sankt-leonhard.de
+49 7551 / 808 -530 oder -526

*Herzlichst Ihr
Team der Bankett- und Veranstaltungsabteilung
im Parkhotel St. Leonhard*



Ihr Wunsch ist unser Auftrag !

Unser Speisenangebot auf den folgenden Seiten
bietet Ihnen viele Möglichkeiten.

Die Anzahl und Auswahl verschiedenster Speisen,
die Zusammenstellung einzelner Beilagen zu den Hauptgängen,
oder auch die Wahl zwischen einem Menü oder Buffet.
(Seite - 3 - bis – 9 -)

Wenn Sie Ihre Feier mit mehr als 30 Personen planen, empfehlen wir Ihnen die Speisen als Buffet auszuwählen.
Aus organisatorischen Gründen ist die Umsetzung ab dieser Personenzahl mit einer Menüauswahl
in den meisten Fällen nicht möglich.

Für Ihren Empfang oder die Pause zwischendurch
haben wir eine passende Fingerfood-Auswahl für Sie
(Seite - 10 -)

Auch für gemütliche Stunden in unserer Jagdhütte
finden Sie unser Vesper- und Grillangebot.
(Seite - 11 -)

Bei Fragen beraten wir Sie gerne



Vorspeisen

Blatt- und Rohkostsalate	5,50 €
Tomate- Büffelmozzarella mit Basilikumpesto	7,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet	9,00 €
Vitello Tonnato mit Stielkapern	9,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce	9,50 €
Rindertartar „pikant“ mit hausgebackenem Brioche	12,00 €
Antipasti misti	12,00 €
Frischkäseterrine mit Gemüsewürfeln und frischen Kräutern	12,00 €
Gebatener Ziegenkäse mit Mango-Chutney	12,00 €
Vegetarische Crème Brûlée mit Pilzen, saisonalem Gemüse und Käse	13,00 €
Wachtelbrüstchen auf Mais-Kartoffel-Plätzchen	13,00 €
Bodensee- Räuscherfischmousse mit Salatbouquet	13,00 €
Hummermaultäschle an Hummersauce	14,00 €



Suppen

Flädlesuppe	6,00 €
Hochzeitssuppe	6,00 €
Rahmsuppe der Saison	6,00 €
Gulaschsuppe	6,50 €
Curry-Ingwersuppe mit gebratener Garnele	8,00 €
Essenz von Bodenseefischen mit Bodenseefisch-Kaviar	8,50 €



Hauptgänge

Die Hauptgänge sind je inklusive einer Sättigungs- und einer Gemüsebeilage nach Ihrer Wahl.

Die verschiedenen Beilagen finden Sie auf Seite -7-

Fleischgerichte

Schweinemedallions in Pilzrahmsauce	23,00 €
Poulardenbrust in Kräuterkruste an Apfel-Honig-Sauce	26,00 €
Kalbsrücken an Aceto-Balsamico-Sauce	28,00 €
Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce	28,00 €
Rinderfilet am Stück gebraten, an Portwein-Jus	32,00 €
„Surf and Turf“ auf Hummerschaum	36,00 €



Fischgerichte

Lachsfilet im Blätterteigmantel an Senf-Dill-Sauce	25,00 €
Zanderfilet an Zwiebel-Butter-Sauce	27,00 €
Bodensee-Fischteller an Apfel-Meerrettichsauce	28,00 €
Pochierter St. Petersfisch im eigenen Sud	28,00 €
Seeteufelmedaillons auf Zitronengras-Sauce	29,00 €
Gegrillte Edelfische auf Rieslingsauce	31,00 €

vegetarische Gerichte

Gebratene vegetarische Maultaschen	15,00 €
Pilzrisotto an Kräuterschaum	15,00 €
Thai-Curry	18,00 €
Gemüsestrudel an Kräutersauce	18,00 €



Beilagen

je eine Sättigungs- und eine Gemüsebeilage sind inkl. der Fleisch- und Fischgerichte der Hauptgänge. Weitere Beilagen werden mit je 4,00 € berechnet

Sättigungs- beilagen

Spätzle
Schupfnudeln
Petersilienkartoffeln
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kartoffelpüree
Kartoffelknödel
Ofenkartoffel
Basmatireis
Risotto
Couscous
Bandnudeln

Gemüse- beilagen

Saisonales Gemüse
mediterranes Gemüse
Blattspinat
Bündel von Babygemüse
Prinzessbohnen
Mandelbrokkoli
Gegrilltes Gemüse



Dessert

Obstsalat	5,50 €
Apfelstrudel im Glas mit Vanillesauce	6,00 €
Panna Cotta mit Fruchtmark	6,00 €
Eisparfait	6,00 €
<i>Basilikum</i>	
<i>Rhabarber</i>	
<i>Himbeere</i>	
<i>Erdbeere</i>	
<i>Joghurt</i>	
<i>Walnuss-Pistazie</i>	
Zweierlei Mousse au chocolat	6,00 €
Brownie Crumble mit Vanillecrème im Glas	6,50 €
Cheesecake mit Orangen-Coulis	6,50 €
Tiramisu-Eistorte	7,00 €
Bodenseeapfel mit Minzcrème gefüllt	7,00 €
Käseauswahl mit Trauben und Baguette	8,00 €



Vegan und Glutenfrei

Vorspeisen

Carpaccio von Roter Beete mit gerösteten Mandeln an Limettenvinaigrette	13,00 €
Glasnudelsalat mit Ananas-Zucchini-Chutney	13,00 €

Suppe

Gemüseessenz mit Safranfäden	6,00 €
------------------------------	--------

Hauptgerichte

Gebatener mariniertes Tofu auf Apfel-Karotten-Püree mit Selleriestroh und Kichererbsenschaum	19,00 €
Gebatene hausgemachte Gemüsenudeln auf Avocado-Tomatenschaum mit Gemüsechips	19,00 €

Dessert

Basilikumterrinen mit rotem Pfeffer und Schokoladengitter	7,00 €
---	--------



Fingerfood

Bruschetta	St.	2,50 €
Canapées	St.	3,00 €
Käse-Trauben-Spieß	St.	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	St.	2,00 €
Hausgebeizter Lachs auf Pumpernickel mit Frischkäse	St.	3,00 €
Rinderfiletspitzen mit pikanter Sauce auf Amuse-Löffel	St.	3,00 €
Praline von heimischem Käse	St.	3,00 €
Gebratenes Mini- Shrimps-Sandwich	St.	3,50 €
Praline von Gänseleber	St.	4,00 €
Reisbällchen auf Mango-Chutney	St.	4,00 €
Fleischbällchen auf pikanter Tomatensauce	St.	4,00 €
Sashimi von Thunfisch auf Sojasauce	St.	6,00 €
Auster auf Eis	St.	6,00 €
Shrimps im Teigmantel	Portion- 3 St.	6,50 €
Quiche Lorraine	12 St.	28,00 €
Gemüse Quiche	12 St.	28,00 €
Hausgemachte Pralinen	ab 10 St. / St.	1,00 €
Obstspieß	St.	2,00 €
Apfelstrudel im Glas	St.	6,00 €
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	Portion-3 St.	5,50 €
Knabbereien(Erdnüsse, Salzstangen)	pro Person	4,00 €
Oliven	pro Person	4,00 €
Antipasti	pro Person	4,00 €



Für unsere Jagdhütte

Vesperplatte St. Leonhard

mit Käse, Wildschwein-Salami, Hirschschinken, Landjäger,
Preiselbeeren, Butter und Bauernbrot

23,00 €

Gegrilltes

Grobe Bratwurst	5,00 €
Marinierter Schweinehals	16,00 €
Marinierte Hähnchenkeule	16,00 €
Lammkoteletts	21,00 €
Rinderrücken	23,00 €
Fischfilets in Folie (mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern) gegart	19,00 €
Halloumi-Käse	16,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	12,00 €
Gemüsespieße	12,00 €
Saisonales Gemüse	12,00 €
Knoblauchsauce / Barbecuesauce / Tsatsiki / Ketchup / Senf / Mayonnaise / Sauce Bernaise Brot und Butterauswahl	pro Person 3,00 €