



# SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

Hochzeiten | Firmenanstässe | 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 Bankettddokumentation 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 Bilgery-Harder & Ihr Seemöwe Gastgebersteam



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 Gastgeberin Erika Bilgery-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

<b>Aperitif</b>	<b>5 - 8</b>
Aperitif   Stehlunch   Stehdinner	
<b>Menüvorschläge</b>	<b>9 - 19</b>
<b>Seemöwe Spezial</b>	<b>16 - 19</b>
Seemöwe exklusive Buffet	16
Brunch Buffet	17
Tatarenhut à discréton	19



## Bankettsäle | Park's | Hotelzimmer

Banketträumlichkeiten | Festsäle

Möwensaal	20 - 22
Restaurant A LA CARTE	23
Glaspavillon	24 - 26
Seeterrasse	27
Rosenpark	28
Hotelzimmer Seemöwe	29
Gwölbchäller   Lindenpark	31 - 33
Lindäpub	34
Hotelzimmer Lindeneck	35 - 36
<b>Preise und Konditionen</b>	<b>37 - 39</b>
AGB's	40 - 41
Anfahrtsplan	42



# APERITIF



Wo Geniessen zum Erlebnis wird



## KALTE KÖSTLICHKEITEN

CHF

### Amuse-Bouches gemischt oder nach Wahl

- Ei-Masse, Hüttenkäse mit Kräuter, Beefstark, Rauchlachs  
vegan mit Antipasticreme

Amuse-Bouches  
pro Person      4.5  
2 x ¼ Toast

### Mini – Sandwiches

- Thurgauer Käse, Landrauchschinken, Rauchlachs, Salami  
Kräuterfrischkäse, Schinken

Mini-Sandwiches  
pro Stück      4.5  
ca. 50g

### Rauchlachs mit Meerrettichschaum

pro Stück      4.5

### «Crudités» Gemüsedips mit leckeren, pikanten Dip Saucen

pro Person      2.8

### Cherry-Tomaten & Mozzarellakugeln mit Basilikum und *April bis September*

pro Stück      3.5

### Beef Tartar Töschtli garniert

pro Stück  
½ Toast      5.5

### Thurgauer Zucchini-Frischkäse Röllchen *Juni bis September*

pro Stück      3

### Crêpesröllchen

- mit Swisslachs und Meerrettich
- mit Güttinger Rübli-Frischkäse

pro Stück      3

### Käsekürbli ..... Schweizer Sprinz oder Thurgauer Alter Schweizer mit Hausbrot

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 von Fischerei Imhof Uttwil oder Zellweger Staad	pro Stück	3.5
Saisonale & regionale Suppe nach Wahl in der Espressotasse serviert Thurgauer Riesling   Apfel-Sellerie   Randen-Meerrettich   Rüebli-Ingwer ...	pro Tasse	3.5
Mini-Rindfleischfrikadelle ca. 50g mit Barbecuesauce	pro Stück	5.5
Mini-Risotto nach Wahl	pro Teller	4.5
Mini-Getreide Frikadelle mit Knoblauchdip	pro Person	5.5
Mini-Frühlingsrolle mit Apfel-Zwiebel Chutney aus einheimischem Gemüse	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

CHF 35

---

### Stehlunch / Stehdinner Riche: mit 10 Fingerfood-Köstlichkeiten

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

CHF 48





# MENÜVORSCHLÄGE

Wo Geniessen zum Erlebnis wird





## MENÜ 1

---

Kleiner Gemischter Thurgauer Salat  
mit gerösteten Nüssen und Hausdressing  
CHF 13.5

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 11.5

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 12

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

Apfeltiramisu «Seemöwe»  
*von einheimischen Äpfeln, 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 Hatwil**  
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 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 Hatwil**  
CHF 14.5

---

Rosa Rindfilet “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 88**

**Menü komplett**

**CHF 96.5**



## MENÜ 9

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

Kresseschaumsüppli 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

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

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet auf  
saisonalem 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 48 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 Käsesuppe mit dem Scharfer Maxx  
Sie bevorzugen eine rassig, scharfe Suppe? Dann...  
mit dem Fürtüfel  
Käse von der Käserei Studer Hatzwil TG  
CHF 12.5

## 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

Dessertbuffet «Seemöwe»  
mit sechs verschiedenen hausgemachten Desserts  
*Mit allem was die Saison und die Klassiker so her geben*  
CHF 21

Thurgauer Rieslingschaumsuppe «Seemöwe»  
mit Brotwürfeli und Gartenkräuter  
CHF 11

Geräucherter SwissLachs  
garniert mit Kapern, Zwiebelringen, frischem Dill  
& Meerrettichschaum – auf Blattsalat-Beet  
*Lachs von der SwissAlpine Räucherei in Lostallo TI*  
CHF 16.5

## 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 Schafenhof Somm Kreuzlingen*  
CHF 63

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  
Bircher Müesli, Trockenmüsli, Cornflakes, Dörrfrüchte, Nüsse, Kernen  
Obstkorb & Früchteplatte mit einheimischen Früchten, diverse Joghurt

Fleischplatte mit Fleisch *von der Ochsenmetzgerei Wattinger*, Thurgauer Käse *der Käserei Studer Hatwil*,  
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 Apfelwähre, Zimt-Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Kaffee, Tee, Milch, Thurgauer Süssmost, Quellwasser

---

Buffet komplett	CHF 42
mit einem Hauptgang vom Buffet	+ CHF 12
serviert mit einem Glas Haussekt	+ CHF 7.5

Kinder ab 12 Jahren: CHF 33 pro Person

Kinder bis 12 Jahre: Alter x2





# SEEMÖWE

DAS THURGAUER LANDHOTEL



Wo Geniessen zum Erlebnis wird

# TATARENHUT «Exklusive»



---

Kleiner bunt gemischter Salat  
an Hausdressing

\*\*\*

## Tatarenhut à discréton

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 discréton  
mit zusätzlich Kalbfleisch  
mit zusätzlich Bodenseefisch

CHF 49  
CHF 38  
+ CHF 7  
+ CHF 7

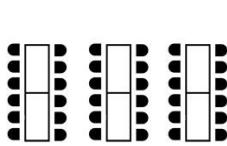
Kinder 7 bis 12 Jahre: CHF 25 | CHF 38 Exklusive  
Kinder bis 6 Jahre: Alter x 2



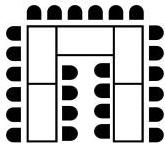


# MÖWENSAAL

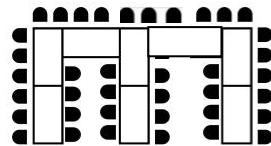
Der Möwensaal ist vielseitig nutzbar und eignet sich sowohl für Bankette, sowie für Tagungen. Ob für 20 oder für 90 Personen bietet der Raum, mit seinen 84m<sup>2</sup>, den geeigneten Rahmen für einen gediegenen Anlass.



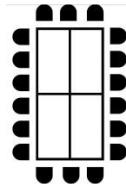
90 Pers.



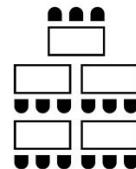
60 Pers.



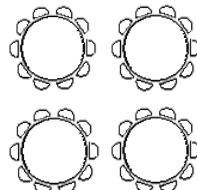
80 Pers.



26 Pers.



50 Pers.



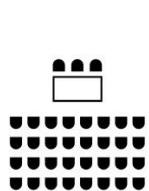
60 Pers.



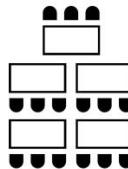


## MÖWENSAAL ALS TAGUNGSSRAUM

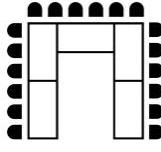
Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Rahmen für Ihre Tagung – von uns werden Sie von A-Z betreut und können sich in Ruhe zurücklehnen.



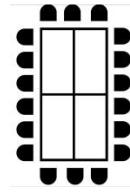
90 Pers.



50 Pers.



24 Pers.



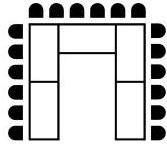
26 Pers.



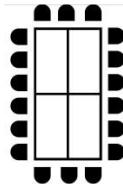


# MÖWENSAAL ALS FESTSAAL

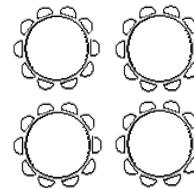
Der Möwensaal – Ihr Festsaal. Der stimmungsvolle Kerzenschein, der sich auf der modernen Steinwand wiederfängt, verleiht Ihrer Feier eine zauberhafte und festliche Atmosphäre.



60 Pers.



26 Pers.



50 Pers.



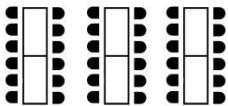


## RESTAURANT A LA CARTE

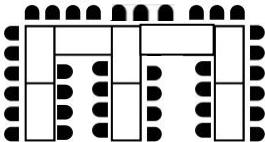
Lassen Sie sich rundum verwöhnen.

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.

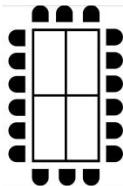
Wir freuen uns auf Ihren Besuch, um alles andere kümmern wir uns.



50 Pers.



40 Pers.



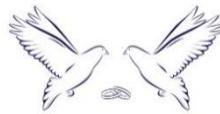
20 Pers.





## 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.



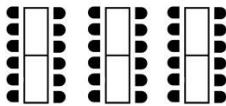
80 Pers.



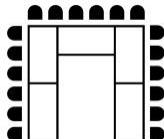


# GLASPAVILLON

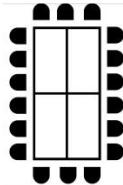
Geniessen Sie bei jedem Wetter die wunderbare Sicht auf den Bodensee.  
Platz für bis zu 72 Personen.  
Der Anbau des Glaspavillons erfolgte im Jahre 2014.



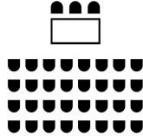
72 Pers.



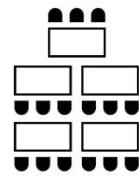
60 Pers.



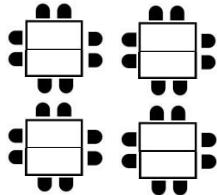
24 Pers.



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 Ärztefamilie 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, Firmenanstände oder auch weitere Spezialevents. 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 145.5m<sup>2</sup> und ist der ideale Festsaal für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenanstässe und Events aller Art.

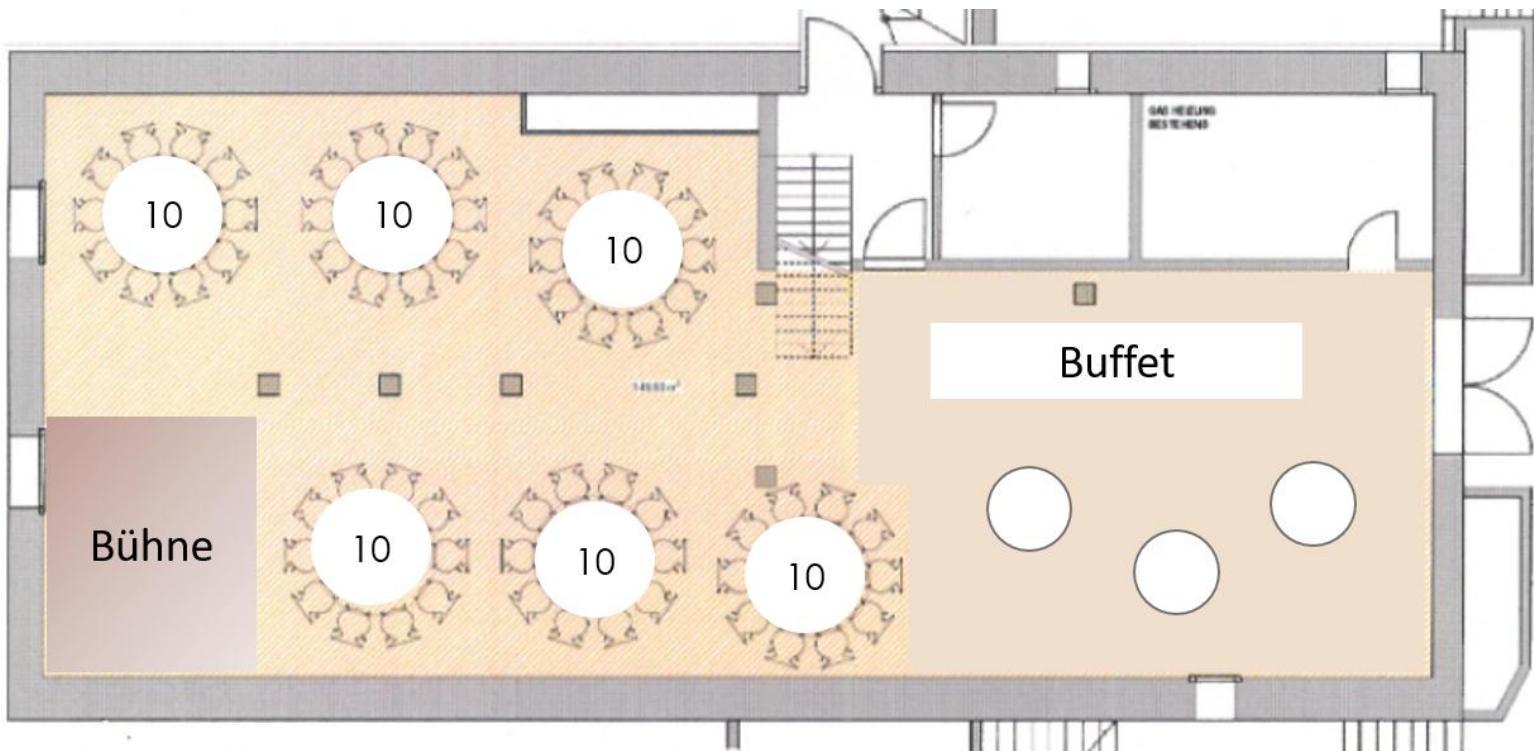
Info: Im Gwölbchäller können keine frittierten Speisen serviert werden



# GWÖLBCHÄLLER

Die Skizze unseres rustikalen Kellergewölbes

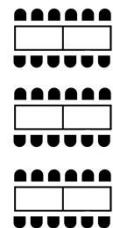
weitere Informationen unter [info@seemoewe.ch](mailto:info@seemoewe.ch) oder per Telefon unter +41 (0)71 695 10 10



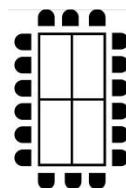


## LINDÄPUB FÜR KLEINE RUSTIKALE FEIERLICHKEITEN

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 KONDITIONEN

## 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 Seemoewe. Alle weiteren Personen werden mit dem 100% Menüpreis in Rechnung gestellt.

## Fleischlose Hauptgänge, Spezialkost

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

## Wein Vorschläge

- 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.

## Raummiete / Nachtzuschlag:

- Die Raummiete 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](mailto:info@seemoewe.ch)

## Annulationsbedingungen

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



## ANNULATIONSBEDINGUNGEN

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

15 bis 30 Tage vor dem Bankett	75 % des bestätigten Menüs ( <b>exklusive Getränke</b> ) der zuvor angegebenen Anzahl Gäste sowie 50 % der bis dahin gebuchten Hotelzimmer.
8 bis 14 Tage vor dem Bankett	80 % des bestätigten Menüs ( <b>exklusive Getränke</b> ) 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 Annulation 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

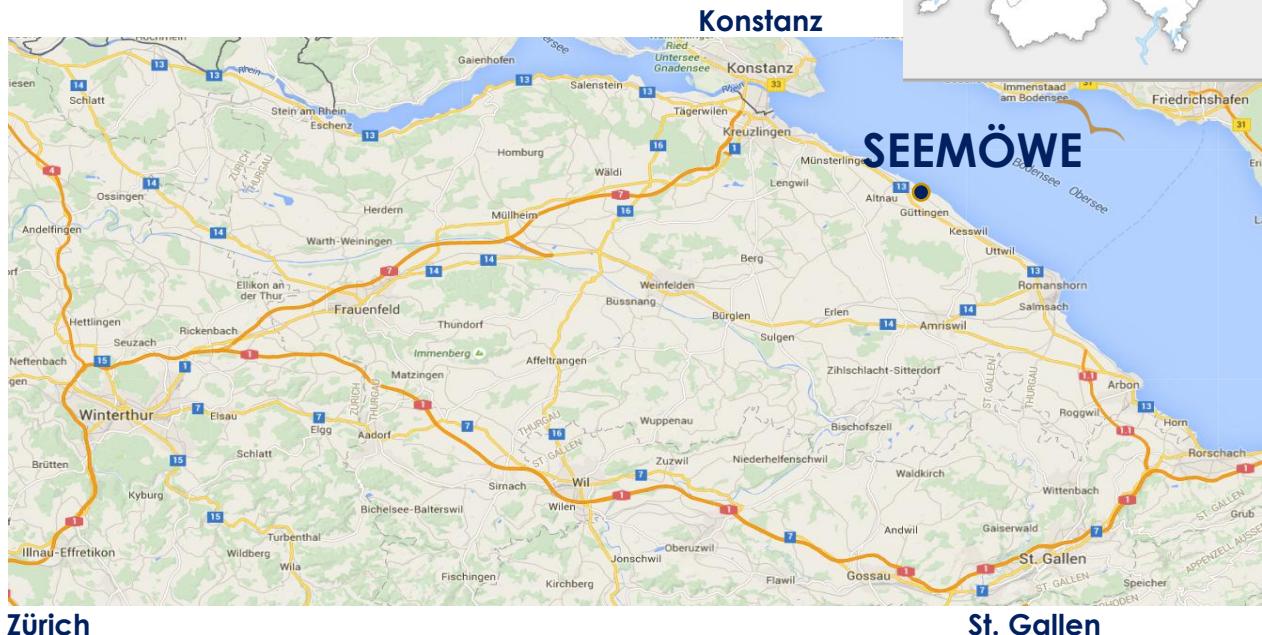
### Kleingruppenreservation (6 – 9 Zimmer)

- 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.

# ANFAHRTSTSPLAN



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

**Hotel Restaurant Seemöwe** · Hauptstrasse 54 · CH-8594 Güttingen · T +41 (0)71 695 10 10 · F +41 (0)71 695 28 74 · info@seemoewe.ch · www.seemoewe.ch