



MAINAU

Bankettmappe

FEIERN AUF DER BLUMENINSEL

2024

Inhalt

2

MAINAU-BANKETT – WIR BERATEN SIE GERNE!

4-5

FEIERN WIE IM MÄRCHEN

6-15

DIE WICHTIGSTEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE FEIER

16-17

KOMPONENTEN, DIE IHR FEST NOCH
SCHÖNER MACHEN ...

18-19

WICHTIGES IM ÜBERBLICK

22-23

MAINAU-FÜHRUNGEN

24-25

VERKOSTUNGEN

26-37

UNSERE PARTNER

38-39

AGB

40-41

ANFAHRT & INSELPLAN

Feiern & Tagen

AUF DER BLUMENINSEL

Ob Traumphochzeit vor mediterraner Bodenseekulisse, Familienfeier mit Rahmenprogramm für Klein und Groß oder Tagung im einzigartigen Umfeld der Insel Mainau – wir organisieren es für Sie und beraten Sie gerne dabei!

Unsere Angebote an Hochzeitsarrangements und Tagungsmöglichkeiten bieten für jeden Geschmack etwas. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir Ihren individuellen Tag auf der Insel Mainau zusammen. Mit uns können Sie nicht nur Ihre Hochzeit, sondern bereits den Heiratsantrag stimmungsvoll in Szene setzen. Moderne wie auch traditionsreiche Räumlichkeiten mit Blick in die Bodenseelandschaft und über die Blumeninsel verleihen Ihrem Event auf der Mainau ein außergewöhnliches Flair.

Sie möchten noch eine Führung durch Park und Gärten, eine Weinprobe oder ein Kinderprogramm in Ihren Mainau-Tag einbauen?

Wir unterstützen Sie bei der Planung.

Gerne senden wir Ihnen unsere Angebote zu.

Sie erreichen uns:

Montag bis Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr
(im Winter: Montag bis Freitag).

Wir freuen uns auf Sie!



MAINAU-BANKETTBURO

Telefon +49 (0) 7531 303-156 | Fax +49 (0) 7531 303-167
bankett@mainau.de | www.mainau.de





KIRCHLICHE TRAUUNG

Der Bau der Schlosskirche St. Marien begann unter den Deutschordensrittern im Jahre 1732. Johann Caspar Bagnato (1696–1757) wurde mit der baulichen Leitung betraut und die Fertigstellung nahm ganze sieben Jahre in Anspruch, sodass St. Marien kurz vor Weihnachten 1739 geweiht wurde. Es war ein Schmuckstück barocker Baukunst entstanden, ein Ambiente, das einen würdigen Auftakt für Ihre Hochzeit bildet.

Die St. Marien-Kirche ist heute für katholische und evangelische Konfessionen offen. Während der Trauung bleibt die Kirche für Besucher geschlossen. Eine Hostess sorgt am Kirchenportal für einen ruhigen Ablauf Ihrer kirchlichen Feier. Im Inneren erwartet Sie eine mit Blumen festlich geschmückte Kirche. Für Ihre kirchliche Trauung sind das katholische oder das evangelische Pfarramt Ihre Ansprechpartner. Bitte setzen Sie sich zeitnah mit dem katholischen Pfarrhaus St. Peter und Paul oder dem evangelischen

Pfarramt persönlich in Verbindung. Möchten Sie sich von einem anderen Pfarrer trauen lassen, ist es trotzdem erforderlich, sich mit dem katholischen Pfarrhaus abzustimmen.

Fotografieren und Filmen ist nach Absprache mit Ihrem Pfarrer in der Kirche St. Marien erlaubt. Das Streuen von Blumen vor der Kirche ist Ihnen gestattet. In der Kirche bitten wir davon abzusehen. Ferner ist es nicht gestattet, Reis oder künstliche Blumen zu streuen oder Tauben/Schmetterlinge steigen zu lassen. Der Einsatz von Drohnen und Skylaternen ist untersagt.

Raubereitstellungskosten für die kirchliche Trauung

ohne Bankett	1.800,00 €
in Verbindung mit einer Bankettbestellung	850,00 €

Konstanzer Bodanrückgemeinden Pfarrhaus St. Peter und Paul

Martin-Schleyer-Str. 18
78465 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 44171
pfarrbuero.peterupaul@bodanrueckgemeinden.de

Evangelische Kirchengemeinde Litzelstetten Evangelisches Pfarramt Konstanz-Litzelstetten

Holdersteig 25a
78465 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 94420 | Fax +49 (0) 7531 944220
Konstanz-Litzelstetten@kbz.ekiba.de

Feiern wie im Märchen

EIN TAG VOLLER SCHÖNER MOMENTE

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Die Termine für die standesamtlichen Trauungen auf Schloss Mainau erfahren Sie über das Standesamt Konstanz. Auch die Buchung der Termine erfolgt im Standesamt.

Telefon +49 (0) 7531 9002655 oder +49 (0) 7531 9002371.

Gerne stimmen wir mit Ihnen die anschließende Feier ab.

Für die standesamtliche Trauung werden folgende Raumbereitstellungskosten berechnet:

Roter Salon bis 25 Personen	450,00 €
Weißer Saal bis 100 Personen	1.800,00 €

FREIE TRAUUNG

Lassen Sie sich im Freien trauen. Im zauberhaften Ambiente unserer Blumeninsel stehen Ihnen exklusiv für Ihre freie Trauung einige besondere Orte für den Trauzeitraum zur Verfügung.

Die allgemeinen Kosten sind unabhängig von der Anzahl der Gäste.

Darin enthalten sind Stühle, Tisch mit Blumengesteck für die Trauung, Blumenbogen sowie die Betreuung durch eine Hostess.

bis 120 Personen (bei jeder Witterung)	1.700,00 €
--	------------

TAUFE

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Kind während der öffentlichen Gottesdienste in der Kirche St. Marien taufen zu lassen.

Bitte setzen Sie sich hierzu mit Herrn Pfarrer Nagel (kath.) oder mit der evangelischen Kirchengemeinde Litzelstetten in Verbindung (Kontakt Daten auf Seite 2). Hierfür bezahlen Sie und Ihre Gäste den regulären Eintrittspreis.

Möchten Sie die Schlosskirche St. Marien exklusiv mieten, berechnen wir folgende Raumbereitstellungskosten:

ohne Bankett	1.800,00 €
in Verbindung mit einer Bankettbestellung	850,00 €



Hochzeits- arrangements

Hochzeitsarrangement I

BEISPIEL: BRAUTPAAR MIT 18 GÄSTEN*: 3.600,00 €

Jede weitere Person:	150,00 €
Gäste und Kinder ab 13 Jahren, die nur am Aperitif teilnehmen:	45,00 €
4 bis 12 Jahre:	18,00 €
Bis 3 Jahre	kostenfrei

gültig bis 1:00 Uhr

- › Freier Eintritt auf die Insel Mainau
- › Trauung in der Kirche St. Marien
- › Aperitif mit Canapées: hausgebeizter Lachs, Roastbeef, Tomate und Mozzarella
- › Getränke (Sekt Gräfin Sonja Edition, Orangensaft, Mainau Palmencocktail, Mineralwasser)
- › Dauer: 1 Stunde (danach Berechnung nach Verbrauch)
- › Abendessen in einem unserer Restaurants (Raummiete auf Anfrage)
- › Blumenschmuck aus unserer Mainau-Floristik
- › Ihre persönlichen Menükarten auf den Tischen
- › Getränke** (ohne Spirituosen oder Longdrinks)

**MIT DIESEM MENÜ VERWÖHNEN
WIR SIE**

VORSPEISETELLER

mit gebeiztem Lachs, Poulardengalantine, Melone mit Parmaschinken, Salatbukett mit hellem Balsamico-Honig-Dressing

HOCHZEITSSUPPE

vegetarisch
mit Grießklößchen, Kräuterflädle, vegetarische Maultäschle und Eierstich

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

an Rotweinsauce mit glacierten Karotten, Blattspinat mit Pinienkernen und Biobandnudeln

DESSERTBUFFET

„Mainau“





Hochzeitsarrangement 2

Beispiel: Brautpaar mit 18 Gästen*: 4.200,00 €

Jede weitere Person:	185,00 €
Gäste und Kinder ab 13 Jahren, die nur am Aperitif teilnehmen:	52,00 €
4 bis 12 Jahre:	27,00 €
Bis 3 Jahre	kostenfrei
	gültig bis 1:00 Uhr

- › Freier Eintritt auf die Insel Mainau
- › Trauung in der Kirche St. Marien
- › Aperitif: verschiedene Canapées (hausgebeizter Lachs, Roastbeef, Tomate & Mozzarella, Orangenlachs mit Pfefferschmand, Kichererbsenmousse)
Saisonale Quiches (2 Sorten)
- › Salzgebäck
- › Getränke (Sekt Gräfin Sonja Edition, Orangensaft, Mainau Palmencocktail, Mainau-Pasión, Martini Sprizz, Mineralwasser)
Dauer: 1 Stunde (danach Berechnung nach Verbrauch)
- › Abendessen in einem unserer Restaurants (Raummiete auf Anfrage)
- › Mitternachtssnack (Käseauswahl mit Zeppelinkäse, Mainau-Käse, Kräuterfrischkäse, Ziegenkäse vom Höchsten, Bodenseekäse)
- › Blumenschmuck aus unserer Mainau-Floristik
- › Ihre persönlichen Menükarten auf den Tischen
- › Stuhlhussen
- › Getränke*** (ohne Spirituosen oder Longdrinks)

◀ UNSERE EMPFEHLUNG FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG

MIT DIESEM MENÜ VERWÖHNEN WIR SIE

ANTIPASTI-TELLER

mit Tomate-Mozzarella, eingelegten Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, italienische Salami, Salatbukett mit Rotweindressing

HOCHZEITSSUPPE

vegetarisch
mit Grießklößchen, Kräuterflädle, vegetarische Maultäschle und Eierstich

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

auf Trüffelsauce, Speckböhnchen und Kartoffeltörtchen

DESSERTBUFFET

„Mainau“

Genussvoll starten

IN IHRE TRAUMHOCHZEIT

Aperitif

„COMFORT“

Sekt Gräfin Sonja Edition
Aperol Sprizz
Mainau Palmencocktail
Orangensaft
Mineralwasser
Salzgebäck

PRO PERSON

28,00 €



„SUPERIOR“

Sekt Gräfin Sonja Edition
Aperol Sprizz
Mainau Palmencocktail
Belsazar Sprizz
Orangensaft
Mineralwasser

37,00 €

Drei verschiedene Canapées:
hausgebeizter Lachs,
Roastbeef, Tomate und Mozzarella,
Salzgebäck



„DELUXE“

Sekt Gräfin Sonja Edition
Aperol Sprizz
Mainau Palmencocktail
Orangensaft
Mineralwasser

61,00 €

Verschiedene Canapées mit
Roastbeef, Tomate und Mozzarella,
Orangenlachs mit Pfefferschmand,
Kichererbsenmousse, Salzgebäck

Diese Angebote gelten für einen einstündigen Stehempfang. Im Anschluss berechnen wir nach Verbrauch zzgl. der Verlängerungsgebühr.
Bitte vergessen Sie nicht, bei einer Verlängerung das Fingerfood im Voraus zu bestellen.

Kleine Köstlichkeiten

FÜR DEN STEHEMPFANG

Canapées

10 STÜCK PRO SORTE MINDESTBESTELLMENGE

Landschinken	3,50 €
Roastbeef	4,50 €
Hausgebeizter Lachs	5,00 €
Orangenlachs	4,50 €
Italienische Salami und Olive	4,50 €
Kichererbsenmousse (vegan)	3,50 €
Frischkäse mit Kräutern	3,50 €
Tomate und Mozzarella	4,00 €
Mainau Blütenkäse	4,00 €

Gläschen

10 STÜCK PRO SORTE MINDESTBESTELLMENGE

Feiner Wurstsalat	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Wasabicreme und Gurkenwürfeln	5,50 €
Quinoa mit Peperonatacreme	4,50 €

Gläschen (vegan)

Quinoa mit Peperonatacreme	4,50 €
Antipasti	5,00 €

Süßes

Windbeutel	3,50 €
Geschnittenes Obst	4,50 €
Süße Blätterteighäppchen mit Apfelfüllung	3,50 €
Mini-Kanelbullar	3,50 €
Schokobrownie	3,50 €

Warme Happen

10 STÜCK PRO SORTE MINDESTBESTELLMENGE

Mini-Pizza	3,50 €
Mini-Quiche wahlweise – Tomate & Lauch – Spinat & Feta – Mini-Quiche Lorraine	4,50 €
Blätterteiggebäck gemischt	3,50 €
Geflügelspieße mit Ananas	4,00 €
Riesengarnele im Knusperteig	5,00 €
Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce	3,50 €
Gebackene Champignons	3,00 €

Snacks

Gemüse-Dips:

Karotten-, Kohlrabi- & Gurkenstäbchen, Rettichsticks mit Rucolaquark	3,50 €
---	--------

Geröstete Salzmandeln	2,50 €
-----------------------	--------

Salzgebäck (Brezeln, Erdnüsse, Kracker)	2,50 €
--	--------

Blätterteigstangen gemischt mit Olive, Käse oder Speck	pro Stück	1,50 €
---	-----------	--------

Vorspeisen & Suppen

FÜR DEN STEHEMPFANG

EIN MENÜ SERVIEREN WIR AB 15 PERSONEN.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Stellen Sie sich Ihr feierliches Wunschmenü aus den folgenden Komponenten zusammen.

Kalte Köstlichkeiten

VORSPEISETeller „MAINAU“ 19,50 €

mit Poulardengalantine, karamellisiertem Ziegenkäse mit Apfelsalat, Melone mit Parmaschinken und Salatbukett an hellem Balsamico-Honig-Dressing

ANTIPASTI-Teller 19,00 €

Tomate-Mozzarella, eingelegte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, italienische Salami, Salatbukett an Rotweindressing

MARKTFRISCHE BLATTSALATE 7,50 €

mit Cherrytomaten und in Olivenöl gerösteten Weißbrotwürfeln an italienischem Dressing

WILDKRÄUTERSALAT (vegetarisch) 16,50 €

mit Cherrytomaten und mit karamellisiertem Ziegenkäse

WILDKRÄUTERSALAT (vegan) 15,50 €

mit Cherrytomaten und Räuchertofu

MELONENSALAT 16,00 €

in Portwein mit Parmaschinken

SALATTeller REICHENAUER ART 8,00 €

mit Champignons und Mainau-Kräuterdressing

Suppen

FLÄDLESUPPE 6,00 €

HOCHZEITSSUPPE 8,50 €

mit Grießklößchen, Kräuterflädle, vegetarische Maultäschle & Eierstich

TOMATENKRAFTBRÜHE 8,50 €

mit Quarknocken und Basilikum

BODENSEEFISCHSUPPE 12,00 €

mit Zander-, Kretzer- und Saiblingsfilet und Gemüsewürfeln



Hauptgerichte

FÜR JEDEN GESCHMACK

Fleisch

RINDER- & KALBSMEDAILLONS 38,00 €

gebraten an Trüffelsauce mit Marktgemüse und Kronprinzessinkartoffeln

KALBSMEDAILLON „MAINAU“ 38,00 €

mit Kräutersauce, Marktgemüse und Biobandnudeln

KALBSFILET 35,00 €

mit Morchelrahmsauce, Gemüseauswahl und Biobandnudeln

SCHWEINEMEDAILLONS 28,00 €

in Pfeffer-Cognacsauce mit frischem Marktgemüse und Kronprinzessinkartoffeln

BERNER KALBSRÜCKENSTEAK 32,00 €

mit Käse, Schinken und Estragonbutter überbacken, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

LAMMRÜCKENFILET 35,00 €

in einer Kräuterkruste mit Rosmarinsauce, Gemüseauswahl und Thymiankartoffeln

SALTIMBOCCA 32,00 €

vom Kalbsrücken mit Tomatenconfit, Zucchini Gemüse und Biobandnudeln

POULARDENBRUST 28,00 €

in Calvados-Honigsauce mit Marktgemüse und Biobandnudeln

Fisch

„MAINAU FISCHTRIO“ 31,00 €

Gebrautes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Kräuterkartoffeln

ZANDERFILET „KONSTANZER ART“ 28,00 €

in Weißweinsauce mit Tomatenwürfeln, Champignons und Butterkartoffeln
kleine Portion 21,00 €

„MEDITERRAN“

GEBRATENES SAIBLINGSFILET 29,50 €

auf Zucchini, Cocktailtomaten, Oliven und Thymiankartoffeln

GEBRATENES LACHSFILET 29,50 €

auf Blattspinat mit Limonensauce und Biobandnudeln

DORADENFILET 29,50 €

mit Pesto und Tomatenwürfeln auf buntem Paprikagemüse und Biobandnudeln

RIESENGARNELEN 32,00 €

mit Knoblauchöl und Biobandnudeln



Vegetarisches und Veganes

INFO:

alle Saucen sind
glutenfrei!

TAGLIATELLE	20,50 €
vegetarisch mit mediterranem Gemüse und Steinchampignons mit Tomatenconfit	
POLENTASCHNITTE	23,50 €
vegetarisch mit Thymian, Kräutersaitlingen und Zucchini-Cocktailtomaten mit Tomatenconfit	
GELBES LINSENCURRY	20,50 €
vegan mit Zuckerschoten, Brokkoli, Zucchini und Süßkartoffelchips	
SÜSSKARTOFFELGNOCCHI	21,50 €
vegetarisch mit Gemüse und Tomatenragout	

Desserts & Snacks

Dessert

„MAINAU DESSERTVARIATION“ 15,00 €

Rosensorbet mit Secco, Panna Cotta mit Preiselbeersauce, Schokoladenmousse, Mandeltorte und Mainau Bienenhonigeis

TRILOGIE VOM SCHOKOLADENMOUSSE 12,00 €

aus hell, dunkel und mokka, mit Früchten

DREIERLEI SORBET 12,00 €

im Gläschen mit Früchten

MAINAU BIENENHONIGEIS 12,00 €

mit Heidelbeerkompott, Schlagsahne und Honighippe

„HEISSE LIEBE“ 12,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren flambiert mit Himbeergeist

alkoholfrei 10,00 €

MAINAU-ROSENSORBET 8,50 €

mit getrockneten Blüten und Secco aufgegossen

CREME BRÛLÉE 9,50 €

mit Apfelkompott und Hafercrunch

SCHOKOKÜCHLEIN 10,50 €

mit Joghurteis und Himbeersauce

COUPE DANMARK 9,50 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Dessert-Buffer

PRO PERSON

BLUMI-DESSERT 12,00 €

Schokomousse, Rosensorbet, Mini Macarons

SCHMETTERLINGS-DESSERT 13,50 €

Schokomousse, Rosensorbet, Mini Macarons, Mandeltorte, Panna Cotta

PFAUEN-DESSERT 16,00 €

Schokomousse, Rosensorbet, Mini Macarons, Mandeltorte, Panna Cotta, Tiramisu, Sorbets

Mitternachtssnack

PRO PERSON

1 Paar MINI-WEISSWÜRSTE 6,00 €

mit Laugengebäck

1 Paar MINI-WIENER 7,00 €

mit Laugengebäck

BODENSEE-KÄSEAUSWAHL ca. 100 g 9,50 €

FRANZÖSISCHE-KÄSEAUSWAHL ca. 100 g 10,50 €

VESPERPLATTE 14,00 €

– Rohschinken, Landjäger, Pfefferbeisser,
– Mainau Käse, Zeppelinkäse
– dazu knackige Garnitur
– und frisches Holzofenbrot

GULASCHSUPPE auch **vegan** möglich 8,50 €

CURRYWURST mit Brot 5,00 €

Buffetvorschläge

AB 40 PERSONEN

Bodensee-Buffer

KALT

Gurkensalat mit Dill, Paprikasalat, Maissalat, Tomatensalat, Nudelsalat, Karottensalat, Kartoffelsalat
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Tafelspitz in Kräuter-Radieschen-Vinaigrette, Bodenseeschinken,
Blattsalate mit Mainau-Kräuter dressing und Rotweindressing,
Variation verschiedener Brotsorten

WARM

Flädlesuppe,
Kalbsrahmgulasch „Badische Art“,
Schweinemedallions in Calvadosauce,
Hechtklößchen in Grauburgundersauce,
Maultaschen mit Frischkäse

BEILAGEN

Karotten, Zucchini, Blumenkohl,
Butterreis, Spätzle, Bratkartoffeln

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce,
Schokomousse hell & dunkel,
Apfelküchle mit Zimtucker

Mediterranes Buffet

KALT

Antipasti (eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen, Oliven grün und schwarz),
Melone mit Parmaschinken,
Meeresfrüchtesalat,
italienische Salami,
Tomaten mit Mozzarella,
Pennesalat mit getrockneten Tomaten,
bunter Reissalat, Couscoussalat,
Mais-, Gurken-, Paprikasalat,
Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing und Rotweindressing,
Variation verschiedener Brotsorten

WARM

Kalbsbraten mit Salbeisauce,
Dorade mit Pesto,
Hähnchenpiccata in Tomatensauce,
Tortellini mit Gorgonzolasauce

BEILAGEN

Karotten, Paprika, Zucchini,
Tagliatelle, Gnocchi, Thymiankartoffeln

DESSERT

Panna Cotta,
Tiramisu,
Früchtearrangement

Kinder bis 3 Jahre	kostenfrei
4 bis 12 Jahre	28,00 €
Pro Person (ab 13 Jahren)	57,00 €

Kinder bis 3 Jahre	kostenfrei
4 bis 12 Jahre	30,00 €
Pro Person (ab 13 Jahren)	62,00 €



Buntes Garten-Buffer

KALT

Knackiger Gurken-, Kraut-, Karottensalat, Paprikasalat, Maissalat, Nudelsalat, Couscoussalat, Teufelsalat mit Tomate, Blattsalate mit Mainau-Kräuter dressing und italienischem Dressing, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken und Landschinken, Poulardengalantine, Variation verschiedener Brotsorten

WARM

Roastbeef mit Sauce Café de Paris, Lammmedaillons unter einer Kräuterkruste, Zanderfilet in Dillsauce, buntes Gemüseragout

BEILAGEN

Zucchini, Blumenkohl, Karotten, Kartoffelgratin, Biobandnudeln, Gemüsereis

DESSERT

Früchtearrangement, dunkles Schokoladenmousse, Bayrisch Crème mit Himbeersauce

Kinder bis 3 Jahre	kostenfrei
4 bis 12 Jahre	34,00 €
Pro Person (ab 13 Jahren)	67,00 €

Gala-Buffer

KALT

Aus dem Räucherofen:

Saibling, Lachsforelle, Rauchlachs, dazu Meerrettichsahne, marinierte, süß-saure Felchenfilets, Kretzerfilet in Mainau-Kräutersauce, Meeresfrüchtesalat, Fischkaviar mit Crème fraîche und Schalotten, Lachs-Tagliatellesalat, Lachsterrine mit Shrimps und Dill-Senfsauce, Matjesfilet „Hausfrauen Art“, Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln, Melonensalat mit Portwein, in Kräuter eingelegter Kalbsbraten, Poulardengalantine, Kartoffelterrine, eingelegte Oliven grün und schwarz, Zucchini, Paprika und Champignons, Blattsalate mit Balsamicodressing und Rotweindressing, Variation verschiedener Brotsorten

WARM

Kalbsfiletspitzen in Austernpilzsauce, Schweinefilet im Kräutermantel, Wolfsbarsch, Garnelen in Olivenöl gebraten mit Sambal Oelek und Kräutern

BEILAGEN

Gemischtes Gemüse, Thymiankartoffeln, Butterreis, Biobandnudeln

DESSERT

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsaucen, Schokoladenmousse hell und dunkel, Früchtearrangement

Kinder bis 3 Jahre	kostenfrei
4 bis 12 Jahre	35,50 €
Pro Person (ab 13 Jahren)	87,50 €

Komponenten

AUSSTATTUNG & RÄUMLICHKEITEN

AUSSTATTUNG					
Menükarten mit Wunschttext & Foto	pro Stück	2,00 €	Bar - Palmenhaus, Comturey zzgl. Getränke	pro Veranstaltung	430,00 €
Stuhlhussen	pro Stück	7,50 €	Fackeln	pro Stück	4,50 €
Aufziehen mitgebrachter Stuhlhussen	pro Stück	2,50 €	Stofftischwäsche in weiß		Inklusive
Blumenschmuck auf Ihren Festtafeln, Farbe der Blumen in der Comturey -Rosen - creme / weiß mit grün	Inklusive		Sonderwünsche gegen Aufpreis, Palmenhaus nach Absprache, Kastaniengarten nach Farbe & Art der Saison		
Wir sind beim Dekorieren (Ihrer Veranstaltung) der Tafel/ Tische gerne behilflich. Für den Einsatz berechnen wir:			Bis 100 Personen	pauschal	> 150,00 €
			Ab 100 Personen	pauschal	> 200,00 €

MUSIKALISCHE DARBIETUNGEN		ABSPIELEN VON CD DJ	
Säle Comturey, Palmenhaus	220,00 €	Säle Comturey, Palmenhaus	260,00 €
sonstige Räume	69,00 €	sonstige Räume	89,00 €

(Komponente nur bei gewerblichen Veranstaltungen buchbar – nicht bei Hochzeiten)

APERITIF			
Stehempfang ausserhalb der Restaurants (Auf- & Abbau)			
Bis 50 Personen	120,00 €	Bis 150 Personen	230,00 €
Bis 100 Personen	180,00 €	Bis 200 Personen	310,00 €

VERLÄNGERUNGSGEBÜHR APERITIF					
Bis 50 Personen	pro halbe Std.	40,00 €	Bis 150 Personen	pro halbe Std.	120,00 €
Bis 100 Personen	pro halbe Std.	80,00 €	Bis 200 Personen	pro halbe Std.	150,00 €








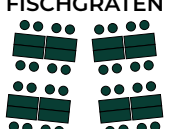
Grundlage: Anfänglich gemeldete Personenzahl. Verlängerung auf Anfrage (spätestens 6 Wochen vor der Feier).

SERVIERGELD			KORKGELD		
Kostenpauschale für Mitgebrachtes					
Kuchen Hochzeitstorte	pro Person	5,50 €	Wein/Sekt/Champagner (0,75 l)	pro Flasche	25,00 €
Häppchen zum Aperitif	pro Komponente	5,50 €	Spirituosen (max. 1,00 l)	pro Flasche	85,00 €

VERANSTALTUNGSENDE		
Feiern bis 1.00 Uhr		
Verlängerung auf Anfrage (spätestens 6 Wochen vor der Feier)		pro Stunde 350,00 €

RÄUME	KASTANIENGARTEN	PALMENHAUS buchbar von Mai bis September	COMTUREY SAAL	TORKELKELLER
Fläche (m ²)	~129,5	~300	~229	~219
Breite (m)	8,75	unregelm.	10,4	~9
Länge (m)	14,8	unregelm.	20,6	~16

BESTUHLUNG (MAX. PERSONENZAHL)

TAFELN 	120	-	ohne Tanz: 210 mit Tanz: 150	ohne Tanz: 95 mit Tanz: 84
THEATER 	80	200	mit Podium: 150 ohne Podium: 180	mit Podium: 84 ohne Podium: 122
PARLAMENTARISCH 	60	-	mit Podium: 72 ohne Podium: 84	72
ACHTER-BLÖCKE 	ohne Tanz: 64 mit Tanz: 60	-	-	-
BLOCKTAFEL 	38	-	-	40
U-FORM 	80	-	-	60 innen & außen
RUNDE TISCHE 	-	200	ohne Tanz: 112 - 140 mit Tanz: 80 - 100	90 (9 x 10 Personen)
FISCHGRÄTEN 	120	-	-	-
RAUMMIETE				
mit Bankett	1.000,00 € unter 40 Personen	6.000,00 €	1.700,00 € unter 80 Personen	1.000,00 € unter 40 Personen oder zus. Anmietung

Abendbankett ab 18.00 Uhr

Wichtige Informationen

IM ÜBERBLICK

AUFFAHRT

Ihre Gäste dürfen zu diesem Anlass bis zum Parkplatz des Restaurants Schwedenschenke auffahren. Bitte halten Sie Ihre Gäste dazu an, Fahrgemeinschaften zu bilden, da wir nur über eine begrenzte Anzahl von Parkplätzen auf der Insel verfügen. Es besteht keine Parkplatzgarantie.

Als Brautpaar dürfen Sie selbstverständlich bis zur Schlosskirche vorfahren. Während der Trauung ist das Brautauto auf einem reservierten Parkplatz an der Schwedenschenke zu parken. Dafür benötigen wir bitte das Kennzeichen.

ANLIEFERUNG

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Material nur vor 10.00 Uhr und nach 17.00 Uhr am Veranstaltungstag vor die Räumlichkeiten angeliefert und abgeholt werden darf.

BLUMEN

Auf der festlich eingedeckten Tafel finden Sie unseren Mainau Blumenschmuck. Hierbei handelt es sich um saisonale Blumen, die von unserer Floristik ausgewählt werden. Der Blumenschmuck ist inklusive.

DIENSTLEISTER

Für die Dienstleister, die für Sie tätig sind (Fotografen, Musiker, Weddingplanner usw.) gilt die Hausordnung der Mainau GmbH z.B. keine Anlieferung außerhalb des vorgegebenen Zeitfensters, keine Drohnen, keine Anlieferung mit Fahrzeugen im Besucherbereich.

Für den perfekten Ablauf Ihrer Feier bitten wir darum, dass Ihre Dienstleister Kontakt zum Bankettbüro aufnehmen, sodass Fragen wie Strombedarf oder Transport von Überraschungen gut vorbereitet werden können. Fast nichts ist unmöglich, wenn wir vorher informiert sind.

Die wichtigsten Informationen sind auf einem Infoblatt speziell für Dienstleister zusammengefasst, das Sie diesen bitte aushändigen.

DROHNEN

Der Einsatz von Drohnen ist auf der Insel Mainau untersagt.

INFOBLATT FÜR DIENSTLEISTER

Die wichtigsten Informationen sind auf einem Infoblatt speziell für Dienstleister zusammengefasst, das Sie diesen bitte aushändigen.



EINTRITT UND AUFFAHRT

Im Rahmen Ihrer Hochzeit haben Sie und Ihre Gäste den Eintritt auf die Insel Mainau inklusive. Ihre Gäste sind auf Ihren Namen am Inseleingang angemeldet und können mit den PKWs auffahren bis zum Parkplatz der Schwedenschenke.

ENDE DER VERANSTALTUNG

Musik- und Veranstaltungsende ist um 1.00 Uhr. Verlängerung auf Anfrage 6 Wochen vor Ihrer Feier.

LADESTATION FÜR ELEKTROFAHRZEUGE

Gäste, die für eine Feierlichkeit oder Tagung zu Besuch sind, dürfen diese auf Anfrage gerne nutzen. Eine Ladestation befindet sich bei den Parkplätzen auf dem Festland, eine weitere steht am Parkplatz Schwedenschenke.

FOTOGRAFIE

Hochzeitspaare, die sich ausschließlich vor den romantischen Kulissen der Insel Mainau fotografieren lassen wollen, müssen sich beim Mainau-Servicezentrum anmelden. Ein Kostenbeitrag in Höhe von 100,00 € wird erhoben (Stand: August 2016).

Diese Pauschale beinhaltet den Inseleintritt für vier Personen sowie die freie Auffahrt auf die Blumeninsel und wird nur fällig, wenn keine andere Leistung über das Bankettbüro der Mainau GmbH gebucht wurde.

HEIRATSANTRAG

Sie möchten Ihrer/Ihrem Liebsten einen Heiratsantrag machen? Wir helfen Ihnen dabei. Von Kerzenschein, über Blumenherzen bis Luftballons – alles ist möglich.

Telefon +49 (0) 7531 303-0 | info@mainau.de

HOCHZEITSTORTEN

Gerne können Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen. Dafür berechnen wir ein Serviergeld in Höhe von 5,50 € pro Person.

KAFFEE- UND KUCHENTAFEL

Festliche Kaffeetafel mit Kuchenbuffet auf Anfrage.

MENÜKARTEN

Neben dem von Ihnen gewählten Menü bzw. Buffet fügen wir gerne einen von Ihnen gewünschten Text und/oder Foto ein.

PROBEESSEN

Das Probeessen für Ihre Hochzeit wird nach dem verzehrten Speisen und Getränken berechnet. Probeessen sind nach Absprache möglich und sollten mindestens 14 Tage im Voraus angemeldet werden.

STORNOBEDINGUNGEN

Die Stornobedingungen finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Seite 32).

TISCHKARTEN UND SITZPLÄNE

Die von Ihnen gestalteten Tischkarten decken wir gerne laut dem von Ihnen erstellten Sitzplan ein.

VEREINBARUNG

Sie möchten Ihren Kuchen selbst mitbringen? Dafür erhalten Sie von unseren Restaurantleitern ein entsprechendes Formular. Berechnung Serviergeld. Das Mitnehmen von Speisen ist aufgrund von unseren Hygienerichtlinien nicht gestattet.

MENÜAUSWAHL & GÄSTEZAHL

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen.





**UNSERE
EMPFEHLUNGEN
FÜR EIN
EINZIGARTIGES
MAINAU-ERLEBNIS**

Mainau-Führungen

FÜR GROSS & KLEIN

UNSER TIPP

Genießen sie die Führung in traumhafter Abendstimmung zum Sonnenuntergang!

DAS BESTE DER MAINAU

Insel Mainau – Erlebnis der 4 Jahreszeiten

Auf einem facettenreichen Rundgang bieten wir Ihnen Geschichte, Botanik sowie Wissenswertes über die Insel Mainau und geben Ihnen einen Einblick in das Wirken der Gräflichen Familie Bernadotte.

PFLANZENSCHÄTZE DER MAINAU

Botanische Kostbarkeiten

Erleben Sie einen den Jahreszeiten folgenden Blütenregen, den Zauber unserer alten Bäume im Park sowie die Schönheit der Gärten und erfahren Sie deren Geheimnisse und Geschichten.

VON BANK ZU BANK

Nehmen Sie Platz

Lauschen Sie wie in Kindheitstagen den spannenden Geschichten aus früheren Zeiten. An idyllischen Orten im Park erfahren Sie mehr über die Gräfliche Familie Bernadotte, das Unternehmen Mainau und interessante Anekdoten von der Blumeninsel.

RITTER, GRAFEN, EDELLEUTE

Die Mainau im Wandel der Zeit


Begeben Sie sich auf eine Zeitreise in die vielfältige Vergangenheit der Insel Mainau. Erfahren Sie Bemerkenswertes von den Deutschordensrittern, der Zeit des Großherzogs Friedrich I. bis hin zur gräflichen Familie Bernadotte.

UNSER TIPP!

 TEILNEHMER: max. 25

 DAUER: 90 Minuten

 PREIS: 120,00 €

 TEILNEHMER: max. 25

 DAUER: 90 Minuten

 PREIS: 150,00 €

! FÜR GEHGESCHWÄCHTE & SITZFREUDIGE


 TEILNEHMER: max. 20

 DAUER: 90 Minuten

 PREIS: 150,00 €

 TEILNEHMER: max. 25

 DAUER: 90 Minuten




 PREIS: 150,00 €



VON DEN PROFIS LERNEN

Gärtnerische Fachführung im Park

Zu unterschiedlichen saisonalen gärtnerischen Themen führt Sie ein Mainau-Gartenexperte durch den Park. Diese Führung richtet sich an Gartenliebhaber sowie Fachleute und alle, die ein besonderes Interesse an Pflanzen und Gartenthemen haben. Sie erhalten Informationen über Blumen, Gartenpflege, seltene Gehölze und gern auch zu von Ihnen gewünschten Themen.

	TEILNEHMER:	max. 25
	DAUER:	90 Minuten
	PREIS:	180,00 €

MAINAU-ENTDECKUNGSREISE

Unterhaltsame Rallye für Erwachsene

Die Inselrallye ist eine spannende Möglichkeit, in kleinen Gruppen die Insel zu entdecken und spielerisch neue Seiten von ihr kennenzulernen. Hierbei tritt man in mindestens zwei Teams gegeneinander an und begibt sich mit unseren Guides auf eine knifflige Entdeckungsreise zu diversen Stationen im Park. Hier gilt es, schneller als die gegnerische Mannschaft zu sein, um als Sieger aus dem Rennen hervorzugehen. Es lohnt sich, diese abwechslungsreiche Inseltour zu meistern, denn auf die schnellste Gruppe wartet am Ende eine Überraschung.

INSELRALLYE		
	TEILNEHMER:	10 - 60
	DAUER:	90 Minuten
	PREIS:	21,00 € PRO PERSON
		210,00 € MINDESTBETRAG

Bitte beachten Sie: Fremdenführungen sind nicht gestattet!
Die meisten Führungen bieten wir in diesen zehn Sprachen an:




Verkostungen

WEIN, SCHNAPS & LIKÖR VON DER MAINAU


WEINGANG

mit dem Leiterwagen auf Weinerkundung

Erfahren Sie bei einem Rundgang mit dem Leiterwagen mehr über den Weinbau auf der Insel Mainau und in der Bodenseeregion, begleitet von Wissenswertem über die Entstehung des Weinberges. An ausgewählten Orten auf der Insel haben Sie die Möglichkeit, die exklusiven und limitierten Mainau-Weine zu verkosten.

 TEILNEHMER: ab 10

 DAUER: 90 Minuten

 PREIS: 27,00 €
PRO PERSON


WEINPROBE IM HISTORISCHEN TORBOGENKELLER

neue Wege – spannende Weine

Probieren, beurteilen und entdecken Sie unbekannte, exotische Aromawelten ausgesuchter Weine von modernen Bodenseeweingütern unter kompetenter Anleitung. Zudem bieten wir Ihnen Kostproben des limitierten Mainau-Weins. Nehmen Sie hierzu in unserem urgemütlichen Gewölbekeller Platz.

 TEILNEHMER: ab 10

 DAUER: 90 Minuten




 PREIS: 24,00 €
PRO PERSON





KOMBINATION AUS WEINFÜHRUNG UND -PROBE




Erfahren Sie mehr über verschiedene Anbausysteme und die nachhaltige Anbauweise auf der Insel Mainau und erleben Sie anschließend eine abwechslungsreiche Weinverkostung im urgemütlichen Ambiente unseres Gewölbekellers.

	TEILNEHMER:	ab 10
	DAUER:	120 Minuten
	PREIS:	29,00 € PRO PERSON

DIE MAINAU-SCHNAPSBRENNEREI

Verkostung edler Tropfen




Gönnen Sie sich ein unvergessliches Erlebnis und lassen Sie sich von der aufwendigen Herstellung unserer prämierten Brände und Liköre faszinieren. Die Besichtigung ist mit einem Imbiss buchbar.

	TEILNEHMER:	15 – 30
	DAUER:	45 Minuten
	PREIS:	14,00 € 22,00 € OHNE IMBISS MIT IMBISS

SEKT-DEGUSTATION

Prickelnde Lebensfreude aus dem Mainau-Weinkeller

Die Bodenseeweinregion hat eine perlende Vielfalt zu bieten. Probieren Sie bei einer Verkostung im Torbogenkeller vom fruchtigen Secco oder auch vom klassischen Winzersekt. Erfahren Sie die Geheimnisse traditioneller Sektherstellung und lassen Sie sich über die traditionelle Flaschengärung, das „Degorgieren“ und „Pet Nat“ erzählen.

	TEILNEHMER:	ab 10
	DAUER:	75 Minuten
	PREIS:	ab 29,00 € PRO PERSON

EINE KULINARISCHE ERWEITERUNG IST JEDERZEIT AUF ANFRAGE MÖGLICH.

UNSER TIPP

Zu den Mainau-Weinproben empfehlen wir Ihnen ein Winzervesper mit ausgewählten Käse- und Schinkenspezialitäten mit leckerer Garnitur + Brot **(Preis: 21,00 € p.P.)**.

INFO: Wein- & Schnapsverkostungen sind kombinierbar!



Unsere Partner

FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG

Dekorationen



STILVOLLE, INDIVIDUELLE DEKORATIONEN

Großes Verleih-Sortiment, qualitativ hochwertig
(Heliumballons)

PARTYFORM BARTHEL

Austraße 89 | 78467 Konstanz
Ansprechpartnerin: Caroline Barthel
Tel. +49 (0) 7531 59040 | Fax +49 (0) 7531 590426
post@partyform.com | www.partyform.de
Facebook: Partyform Barthel

Mode & Accessoires



BRAUTMODEN MANUFAKTUR

SINA FISCHER – BRIDAL LOFT

Ringstraße 1
72479 Straßberg
Telefon +49 (0) 176 30529678

mail@sinafisher.de
www.sinafisher.de

Blumenschmuck

PERSÖNLICHER BLUMENSCHMUCK FÜR IHRE HOCHZEIT

HASELBERGER SCHNITTBLUMEN

Häfelishofstraße 12
78479 Insel Reichenau
Telefon +49 (0) 7534 307 | Fax +49 (0) 7534 363

info@haselberger-schnittblumen.de
www.haselberger-schnittblumen.de
Instagram: haselberger.schnittblumen

Eventagenturen

FEUERWERK & TECHNIK



EVENTAGENTUREN & VERMIETUNG

Vermietung von Lounge- & Barmöbeln

STYLE4EVENTS

Byk-Gulden-Straße 53
78467 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 813 530

info@style4events.de
www.style4events.de



VERANSTALTUNGS- / KONFERENZ- TECHNIK

Licht, Ton & Videotechnik für Ihre Feier nach Ihren Vorstellungen!

J&C VERANSTALTUNGSTECHNIK GBR

Ernst-Sachs-Straße 7 | 78467 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 127 35 00

info@jundc.com
www.jundc.com



MEDIENDESIGN • MEDIEN-TECHNIK

Licht, Ton, Video & alles, was eine Hochzeit einzigartig macht.

A2R:MEDIA

Byk-Gulden-Straße 53
78467 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 813 530

info@a-2-r.de
www.a-2-r.de



FEUERWERK & BELEUCHTUNG

Atemberaubende Feuershows und stilvolle Beleuchtung für Innen und Außen

MK-EVENTDESIGN GMBH

Europastraße 7
77933 Lahr
Telefon +49 (0) 7248 9479 210

info@mk-eventdesign.de
www.mk-eventdesign.de



Trauredner & Weddingplaner



WEDDINGPLANER BODENSEE

Als Event- und Hochzeitsplanerin ist es meine Leidenschaft, aus Ihrer Geschichte einen einzigartigen Hochzeitstag oder Event entstehen zu lassen.

MARIJA PEIC

Reichenaustraße 36 | 78467 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 4549941
service@weddingplaner-bodensee.de
www.weddingplaner-bodensee.de
Instagram: weddingplanerbodensee



IHRE HOCHZEITSREDNERIN AM BODENSEE

Das Büro für Text und Sprache

SANDRA MÜLLER

Peter-Thumb-Straße 25
78464 Konstanz
Telefon +49 (0) 7531 3614570
mail@hochzeitsreden-bodensee.com
www.hochzeitsreden-bodensee.com



FREIE TRAUUNG | REDNERIN

Mirjam – Momente fürs Herz
authentisch – humorvoll – herzerfrischend

MIRJAM MUFFLER

78315 Radolfzell am Bodensee
Telefon +49 (0) 173 6724940
mirjam.muffler@gmail.com
www.momente-fürs-herz.de



PROFESSIONELLE REDNERIN & SÄNGERIN

Worte & Gesang für den schönsten Tag im Leben.
Das Kombipaket für eine wundervolle Freie Trauung.
Auch buchbar für Apéro & Dinner als Sängerin.

DINA REGNIET

Hildegardring 82a | 88662 Überlingen
Telefon +49 (0) 7551 7033 | +49 (0) 151 42554288
dina@dinas-voice.de
www.dinas-voice.de



FREIE TRAUUNGEN
REDNERIN & ZEREMONIELEITERIN

Authentisch & persönlich, mit Erfahrung,
Herzenswärme & Humor.
Es geht um euch beide. Es geht um die Liebe.

MIRIAM WEISE | THE WEDDING WHISPERER
Am Rinzler 1 | 78465 Konstanz
Telefon +49 (0) 178 8020154
miriam@weddingwhisperer.de
www.weddingwhisperer.de



**REDNERIN MIT HERZ FÜR TRAUUNGEN
UND VERANSTALTUNGEN**

Worte sind kraftvoll und machtvoll und
bereichern jedes Fest

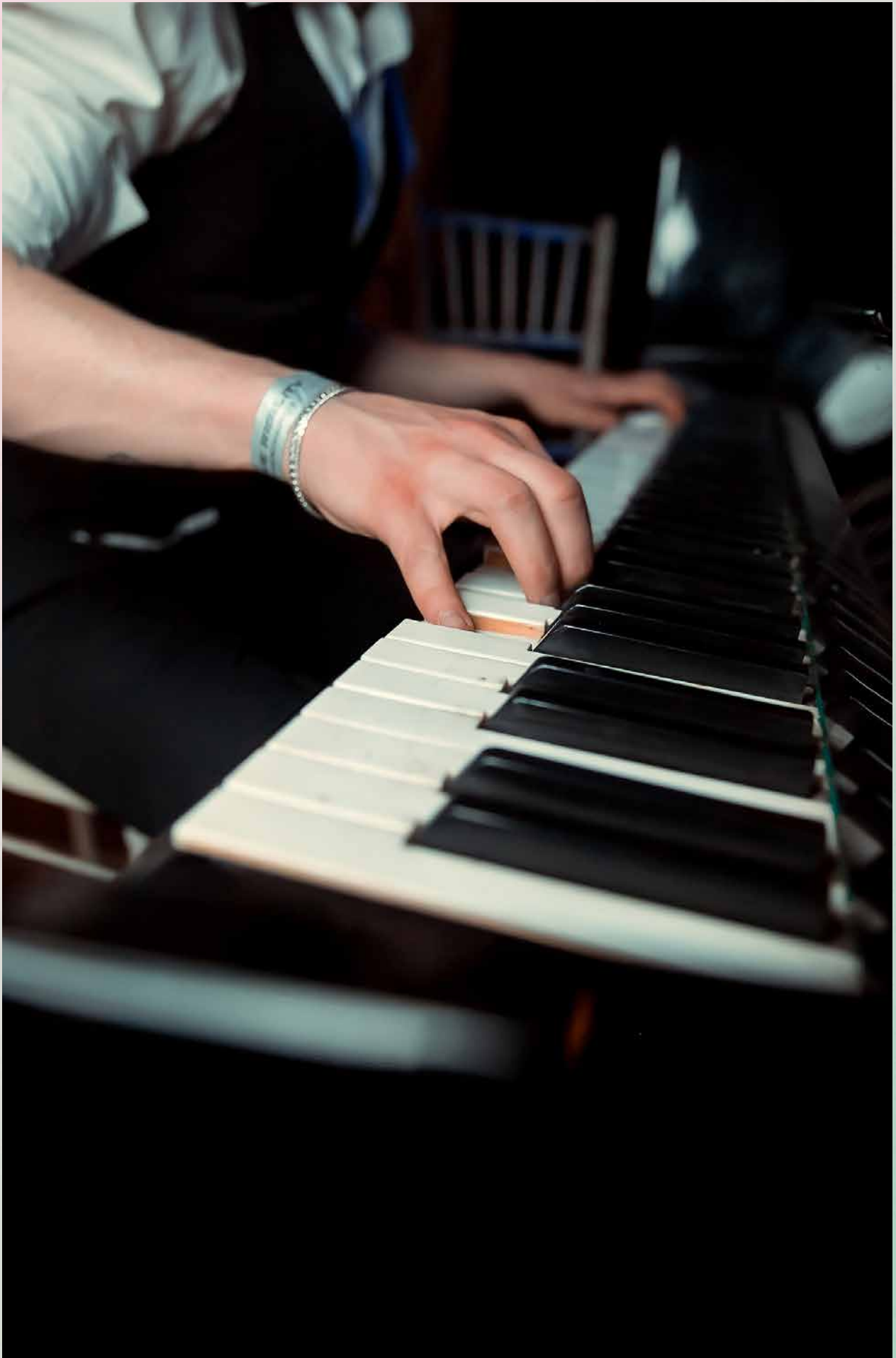
SACIDE GÖPFERICH
Schilfweg 25
88662 Überlingen
Telefon +49 (0) 171 8033503
www.sacide.de



FREIE TRAUUNG | REDNERIN

Wir planen deine Zeremonie, ohne Stress!

ZEREMONIE DESIGN
ANDREA KOLLER
Weiherstraße 32a | CH-8580 Amriswil
Telefon +41 (0) 79 3594306
info@zeremonie-design.ch
www.zeremonie-design.ch



Musikalische Untermalung



KOMPLETTE MUSIKALISCHE BEGLEITUNG IHRER KIRCHLICHEN TRAUUNG!

Ein-/Auszug, Gemeindelieder und Herzenswünsche
von „Ave Maria“ bis „You raise me up“

CORNELIA GERBER (SÄNGERIN)

& Stefan Gerber (E-Piano)

Telefon +49 (0) 7541 304685 oder +49 174 4125500

cornelia@teamgerber.de | www.cornelia-gerber.de

Hörproben finden Sie auf der Startseite.



PROFI DJ – EXCLUSIVEVENTS

Den RICHTIGEN SOUND für IHR EVENT

DJ FRANKY

77654 Offenburg

Mobil: +49 (0) 172 7287536

info@dj-franky.com

www.dj-franky.com



DINNERJAZZ

vom Trio bis zum Quintett

Dinnerjazz (Hintergrundmusik) auf höchsten
Niveau mit professionellen Jazzmusikern aus der
Bodenseeregion.

MICHAEL T. OTTO (Bandleader)

Telefon +49 (0) 171 4207215

info@mtotto.de

SÜDLICH VON STUTTGART

CHRISTIAN BAUMGÄRTNER

Lammerbergstraße 56

72461 Albstadt

Telefon +49 (0) 173 8810615

christianbaumgaertner@t-online.de

www.suedlich-von-stuttgart.de

Hochzeitsfotografie

FÜR EINZIGARTIGE MOMENTE



WÖHRSTEIN WEDDING PHOTOGRAPHY

DIE Profifotografen zwischen Bodensee, Schwarzwald, Schweiz

Bahnhofstraße 29
78224 Singen
Telefon +49 (0) 7731 181228

studio@foto-woehrstein.de
www.foto-woehrstein.de



MOBILES FOTOSTUDIO RADOLFZELL

20 Jahre Hochzeitsfotoerfahrung auf der Mainau.
Wir begleiten Sie mit der Kamera an die schönsten Stellen der Insel.

ANDREAS KOCHLÖFFEL
Grillenweg 11 | 78315 Radolfzell
Telefon +49 (0) 7732 919817

a.kochloeffel@t-online.de
www.andreas-kochloeffel.de



EYE CANDY PHOTOGRAPHY

Authentisch, verspielt und romantisch – lasst uns Euren Tag in wunderschönen Erinnerungen festhalten.

Einsatzgebiet: Deutschland & Schweiz
Lazarettstraße 42 | 88250 Weingarten
Telefon +49 (0) 176 60015855

info@eyecandy-photography.net
www.eyecandy-photography.net



ANNA GLAD FOTOGRAFIE

Modern. Emotional. Persönlich.

ANNA GLAD
Brauneggerstr. 48 | 78462 Konstanz
Telefon +49 (0) 1577 7750170

photo@annaglad.com
www.annaglad.com
Instagram: @annaglad_photography



HOCHZEITSFOTOGRAFIE. HOCHZEITSPLANUNG

PMG Design | Photo meets Grafik

MONIKA SZYMICZEK

Am Bühl 10 | 78224 Singen
Telefon +49 (0) 7731 1669884
+49 (0) 173 6651052

info@pmg-design.de
www.pmg-design.de



HOCHZEITSFOTOGRAFIE HAMARO

Authentische, emotionale Fotos mit liebevollen
Details werden euch an den schönsten Tag eures
Lebens erinnern.

HAMARO FOTO

Theodor-Heuss-Str. 3 | 78467 Konstanz
Telefon +49 (0) 173 8390065

info@hamaro-foto.de
www.hamaro-foto.de



HOCHZEITSFOTOGRAFIE

RAINER M. HOHNHAUS | KUNST + FOTOGRAFIE

Arenenbergweg 5
78479 Insel Reichenau
Telefon +49 (0) 7534 999334
+49 (0) 174 1924451

photo@hohnhaus.com
www.hohnhaus.com

Transfer

INDIVIDUELLE AN- & ABREISE



SCHIFFFAHRT

SCHIFFFAHRTSBETRIEB HELD THOMAS & SUSANNE HELD

Im Amann 15
88662 Überlingen
Telefon +49 (0) 7551 60478
+49 (0) 171 6842629

info@gunzo.de
www.gunzo.de



CMS SCHIFFFAHRT

Alte Owinger Straße 90
88662 Überlingen
Telefon +49 (0) 7551 916904

www.cms-schiffahrt.de



IMPRESSUM

Herausgeber: Mainau GmbH, 78465 Insel Mainau
Fotos: © Bildarchiv Mainau GmbH, © Adobe Stock,
© Unsplash: Emmanuela Kovalenko (Titel), Luigi Pozzoli (S. 6),
Thomas William (S. 10), Zeno Aras (S. 12), Nils Stahl (S. 15),
Matthieu Joannon (S. 24), Damir Yakupov (S. 29),
Annie Spratt (S. 31)
Druck: werk zwei – Print+Medien Konstanz GmbH, Konstanz
Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Stand: März 2024

HOCHZEIT AN BORD

Geben Sie Ihrer Hochzeit ein besonderes Flair: Chartern Sie am schönsten Tag Ihres Lebens ein Schiff der Weißen Flotte! Was könnte am See ein passenderer Ort sein für die Zeremonie selbst, eine Rundfahrt zwischendurch oder einen Aperó? **Ahoi und schippern Sie gemeinsam mit uns in den Hafen der Ehe.**

Mehr Infos www.bsb.de/charter

AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER MAINAU GMBH

1. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett-, und Veranstaltungsräumen der Mainau GmbH zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der Mainau GmbH.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Mainau GmbH.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) der Mainau GmbH an den Veranstalter zustande; diese sind Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet dieser mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Mainau GmbH haftet für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung beschränkt sich auf Leistungsmängel, die außer im Leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der Mainau GmbH zurückzuführen sind. Im übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, die Mainau GmbH rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNGEN

1. Die Mainau GmbH ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Unternehmen schriftlich zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise der Mainau GmbH zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Mainau GmbH an Dritte.
3. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist der Betrieb berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen.
4. 6 Wochen vor Ihrer Hochzeitsfeier erhalten Sie eine Rechnung über die gesamten zu diesem Zeitpunkt feststehende Kosten. Der Rest ist innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt ohne Abzüge zahlbar.
5. Rechnungen der Mainau GmbH ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist die Mainau GmbH berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Mainau GmbH der eines höheren Schadens vorbehalten.

4. RÜCKTRITT DER MAINAU GMBH

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Mainau GmbH gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die Mainau GmbH zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist die Mainau GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten,
 - beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von der Mainau GmbH nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - die Mainau GmbH begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Mainau GmbH in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der Mainau GmbH zuzurechnen ist.
 - ein Verstoß gegen oben 1.2. vorliegt.
3. Die Mainau GmbH hat den Veranstalter vor der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen die Mainau GmbH, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Mainau GmbH.

5. RÜCKTRITT DES VERANSTALTERS

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist die Mainau GmbH berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen. Sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist, gelten folgende Beträge als Raummieten:

Jägerstube	220,00 €
Restaurant Kastaniengarten	1.000,00 €
Restaurant Comturey	1.700,00 €
Graf Lennart Raum	260,00 €
Schlosskirche	1.800,00 €
Palmenhaus	6.000,00 €
Sonnendach	5.652,50 €
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die Mainau GmbH berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel „Menüpreis × Personenzahl“. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Die Absage muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.

6. ÄNDERUNG DER TEILNEHMERZAHL

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung der Mainau GmbH.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird von der Mainau GmbH bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist die Mainau GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

7. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit die Mainau GmbH für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Mainau GmbH von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der Mainau GmbH bedarf deren schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Mainau GmbH gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit die Mainau GmbH diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Mainau GmbH pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung der Mainau GmbH berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann die Mainau GmbH eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Störungen an von der Mainau GmbH zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die Mainau GmbH diese Störungen nicht zu vertreten hat.

8. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. auf der Insel Mainau. Die Mainau GmbH übernimmt bei Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz der Mainau GmbH.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die Mainau GmbH berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Mainau GmbH abzusprechen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf die Mainau GmbH die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Mainau GmbH für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Mainau GmbH der eines höheren Schadens vorbehalten.

9. HAFTUNG DES VERANSTALTERS FÜR SCHÄDEN

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Die Mainau GmbH kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

10. ERGÄNZENDE BESONDERE HINWEISE FÜR VERANSTALTUNGEN AUF DER INSEL MAINAU

1. Mitbringen von Speisen und Getränken
Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Mainau GmbH. In diesen Fällen wird zur Deckung der Gemeinkosten ein Korkgeld oder ein Gedeckgeld gemäß den Unterlagen vereinbart.
2. GEMA-Gebühr
Bei Veranstaltungen mit musikalischem Hintergrund ist die Mainau GmbH verpflichtet, GEMA-Gebühren abzuführen. Die Mainau GmbH übernimmt die Anmeldung bei der GEMA und stellt dem Veranstalter die jeweils aktuelle GEMA-Gebühr in Rechnung. Der Veranstalter stellt die Musikfolge dar.
3. Auf- und Abbau von Aperitifveranstaltungen
Für Aperitifveranstaltungen, die außerhalb von gemieteten Räumlichkeiten (z.B. Rosengarten) stattfinden, berechnen wir für den Auf- und Abbau eine Servicepauschale die abhängig von der Personenzahl ist.
4. Nachzuschlag
Für Veranstaltungen, die über 1.00 Uhr morgens hinausgehen, wird für jede angefangene Stunde eine Servicepauschale (350,00 €) berechnet.
5. Veröffentlichungen
Veröffentlichungen mit Hinweis auf Veranstaltungen auf der Mainau bedürfen der vorherigen Zustimmung der Mainau GmbH. Bei Veröffentlichungen ohne diese Zustimmung kann die Veranstaltung seitens der Mainau GmbH abgesagt werden.

11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz der Mainau GmbH.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Mainau GmbH. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz der Mainau GmbH.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Anfahrt zur Insel Mainau

Die Anreise kann sowohl mit dem Schiff (Mainau-Hafen) als auch mit dem Bus und dem Auto (Parkplatz auf dem Festland) erfolgen. Vom Parkplatz führt eine Fußgängerbrücke direkt auf die Insel.

Alles Wissenswerte für eine entspannte Anreise und einen angenehmen Aufenthalt auf der Insel Mainau finden Sie auch unter: www.mainau.de/anfahrt.html
Für Ihr Navigationsgerät: Mainau 1 - 78465 Insel Mainau



Bodenseeschiffe & Fähren

Die wohl schönste Anreise auf die Insel Mainau ist mit dem Schiff. Gönnen Sie Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag am und auf dem Bodensee. Fragen Sie direkt bei unseren Partnern nach den günstigen Mainau-Kombitickets.

BODENSEE-SCHIFFSBETRIEBE GMBH

VERKAUFSBEREICH KONSTANZ

Telefon +49 (0) 7531 3640 - 0

VERKAUFSBEREICH FRIEDRICHSHAFEN

Telefon +49 (0) 7541 9238 - 0

VERKAUFSBEREICH LINDAU

Telefon +49 (0) 8382 27584 - 0

DEUTSCHE BODENSEESCHIFFFAHRT & FÄHRE

FRIEDRICHSHAFEN – ROMANSHORN

**(BODENSEE-SCHIFFSBETRIEBE GMBH,
VERKAUFSBEREICH FRIEDRICHSHAFEN)**

Telefon +49 (0) 7541 9238 - 0

FÄHRE KONSTANZ – MEERSBURG

(STADTWERKE KONSTANZ)

Telefon +49 (0) 7531 803-0

VORARLBERG LINES BODENSEESCHIFFFAHRT

Telefon +43 (0) 5574 42868

SCHWEIZERISCHE

BODENSEESCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT AG

Telefon +41 (0) 71 4667888

**SCHWEIZERISCHE SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT
UNTERSEE & RHEIN**

(FÜR KREUZLINGEN-KONSTANZ-SCHAFFHAUSEN)

Telefon +41 (0) 52 6340888

SCHIFFFAHRTSBETRIEB HELD

THOMAS & SUSANNE HELD GBR

Telefon +49 (0) 7551 60478

FREY-MEERSBURGER – BOOTS BETRIEBE GMBH

Mobil +49 (0) 171 6560788

PERSONENSCHIFFFAHRT – GIESS & GIESS GBR

Telefon +49 (0) 7533 5261

CMS SCHIFFFAHRT

Telefon +49 (0) 7551 916904 | Mobil +49 (0) 171 6959516

SCHIFFFAHRTSBETRIEB DEINIS

FGS GROSSHERZOG LUDWIG

Telefon +49 (0) 7551 9579485

MAINAU ERLEBNISWALD & BIERGARTEN ST. KATHARINA



GEHZEITEN

Festland – Mainauwald: ca. 15 Min.

Festland – Schloss: ca. 25 Min.

Hafen – Schloss: ca. 10 Min.

Hafen – Festland: ca. 35 Min.

Mülltrennung ist uns wichtig. Bitte benutzen Sie unsere vorgesehenen Mülltrennstationen.

Hunde sind an der Leine herzlich willkommen.

Radfahren nicht gestattet! Bitte nutzen Sie die Abstellplätze an den Inseleingängen.

Kostenlose E-Bike-Ladestation am Inseleingang

Drohnenverbot auf der gesamten Insel.



- 1 Ein-/Ausgang, Kassen
- 2 Souvenir-Shop
- 3 Mainau-Träff
- 4 Diana Brunnen
- 5 Schwedenkreuz
- 8 Treffpunkt „Blumi“
- 9 Lauenhaus
- 10 Rothera-Schule (GFA)
- 11 Souvenir-Shop
- 12 Metasequoa-Allee
- 13 Kräutergarten
- 16 Mainau-Kinderland
- Spielplatz
- Souvenir-Shop
- NEU! Baggerspielplatz
- Mürrelbahn
- Blumenfiguren
- 18 Platanenweg 5
- 19 Café Vergissmeinnicht
- 20 NEU! Farn- & Fuchsie
- 21 Küchengarten
- 22 Garten für Alle
- 23 Interkultureller Schulgarten
- 26 Energiepavillon
- 29 Schmetterlingshaus
- Souvenir-Shop
- 30 Bistro
- 31 Großherzog-Friedrich-Terrasse
- 32 Historisches Wasserreservoir
- 33 Insektergarten
- 34 Mainau-Bauernhof
- 35 Promenade der Wild- und Strauchrosen
- 36 Vogelstation
- 37 Teich mit Liegewiese
- 38 Staudergarten
- 39 Wein-Erlebnispfad
- 40 Frühlingsstraße
- 41 Arboretum (Baumsammlung)
- 42 Gärtnerturn
- 43 Souvenir-Shop
- 44 Sonja & Lennart Bernadotte Platz
- 45 Torbogengebäude
- 46 Servicezentrum
- 47 Weinkeller
- 48 Geldautomat
- 49 Souvenir-Shop
- 50 Restaurant Schwedenschenke
- 51 Kastaniergarten
- (Veranstaltungsraum)

- 52 Würstle-Grill
- 53 Veranstaltungsfläche
- 54 Hortensienweg
- 55 Schloss Mainau
- Schlosscafé
- Schlossboutique
- Ausstellungsräume
- Hut-Atelier von Diana Gräfin Bernadotte
- Schlosskirche St. Marien
- Palmenhaus
- Italienischer Rosengarten
- 60 Viktoria-Linde
- 61 Mediterran-Terrassen
- 62 Brunnenarena
- 63 Dahliengarten
- 64 Italienische Blumen-Wassertreppe
- 65 Pfingstrosen
- 66 Ufergarten mit Bodenseerelief
- 67 Rhododendronhang
- 68 Blumenschmecterling
- 69 Treffpunkt „Hafen“
- 70 Comturey am Hafen
- 71 Restaurant Comturey
- 72 Verastaltungsräume
- 73 Bäckerei „Täglich Brot“
- 74 Souvenir-Shop
- 75 Biergarten am Hafen
- 76 Dachgarten
- 77 mit Bodenseepanorama
- 78 Ein-/Ausgang, Kassen am Hafen
- 79 Souvenir-Shop
- 80 Erinnerungszeichen – Gedenkstätte

- Picknickwiese
- Free Mainau WLAN
- Postagentur
- Ab 15. März 2024 im Gärtnerturn
- Mülltrennstation
- Besucherinformation
- Haltestelle Stadtbuss Konstanz Linien 13/4 & 4/13
- Haltestelle Inselbus
- Wege für Rollstuhlfahrer nicht geeignet
- Stationen Nachhaltigkeitsparcours
- Selbstbedienungsrestaurant
- Bedienungsrestaurant
- Behinderten-Toilette
- Toiletten mit Baby-Wickeltisch
- Erste Hilfe Notruftelefon: +49 (0) 7531 303-200

- Rosen-Beete
- Wechselflor-Beete
- Strauchrosen
- Frühlingsallee

DIE BLUMENINSEL IM BOENSEE
WWW.MAINAU.DE