



HOTEL

PRINZ-LUITPOLD-BAD

Ein bisschen königlich

**VERANSTALTUNGS
MAPPE**

2022

IHR VERANSTALTUNGSORT IM ALLGÄU

BESONDERE ATMOSPHÄRE · BERGPANORAMA · PRINZ-LUITPOLD-SPA

Vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unserem Haus.

Zwischen Bodensee und Schloss Neuschwanstein liegt das Hotel Prinz-Luitpold-Bad im Naturpark Allgäuer Hochalpen – gute Luft und Ruhe garantiert. Der ideale Ort zum Ausspannen, Feiern, Arbeiten und kreativ sein.

Vom ersten Augenblick an wird beim Betreten des Hauses die besondere Atmosphäre einer langen Geschichte spürbar.

Vom Restaurant, der Terrasse, den Zimmern, vom Prinz-Luitpold-Spa, ja sogar aus der Blockhaussauna heraus präsentiert sich dem Gast der Blick auf das malerische Ostrachtal und die imposanten Gipfel der Allgäuer Alpen.

Eingebettet in die Allgäuer Kulturlandschaft, verpflichten wir uns seit 1987 zur Direktvermarktung der örtlichen Produkte – Milch, Käse, Fleisch und Wurstwaren.

Setzen Sie sich zusammen und genießen Sie unsere regionale Schlemmerküche, unser Wohlfühl-Spa und die herrliche Aussicht.

Wir setzen alles daran Ihre Tagung erfolgreich bzw. Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen. Hier sollen Sie sich wahrlich ein bisschen königlich fühlen.

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über alles Wissenswerte. Gerne erstellen wir Ihnen auf Basis Ihres Bedarfs einen individuellen Kostenvoranschlag.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit bei Fragen und Wünschen persönlich zur Verfügung.

Herzlichst,


Familie A. Gross und Mitarbeiter

A. Gross GmbH & Co. KG Hotel Prinz-Luitpold-Bad, Andreas-Groß-Str. 7, 87541 Bad Hindelang,
Tel.: 08324 8900 · www.luitpoldbad.de · info@luitpoldbad.de



HOFJAGDSTUBE

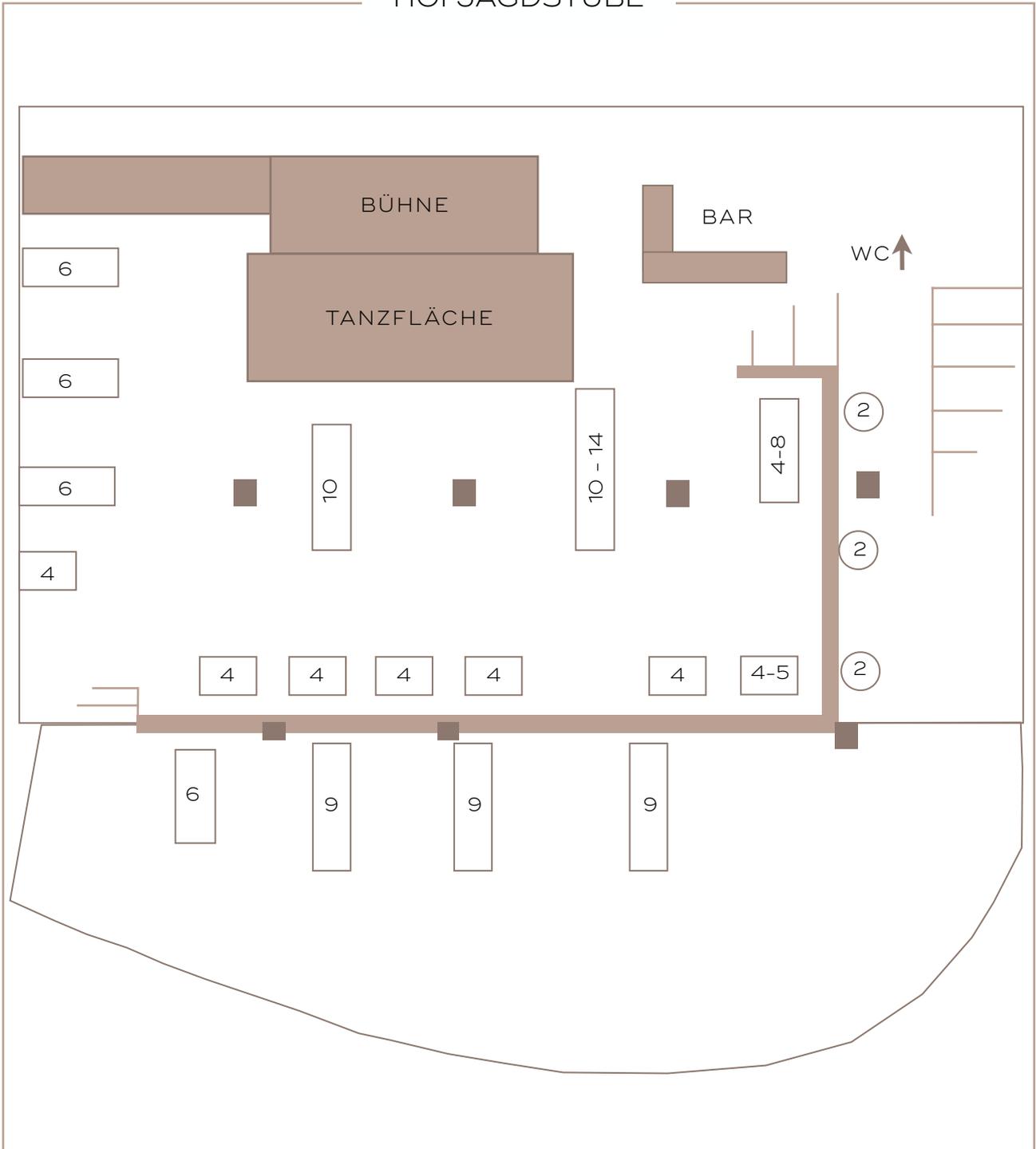
Urige Alpen-Atmosphäre - ca. 240 m²

	Parlamentarisch	Bankett	U-Form	Block
Gesamter Raum	90-95	120	30-40	/
Untere Ebene	70	80	30-40	36
Obere Ebene	20-25	40	20	40

- Veranstaltungsraum mit Tageslicht und Verdunkelungsvorhängen
- kleine Bühne (erweiterbar) & Tanzfläche
- Professionelle Lüftungsanlage
- Moderne Tagungstechnik mit Decken-Projektor und Sound-System (erneuert Mai 2020).
- Raum auf 2 Ebenen, optisch abtrennbar
- Flexible Bestuhlung

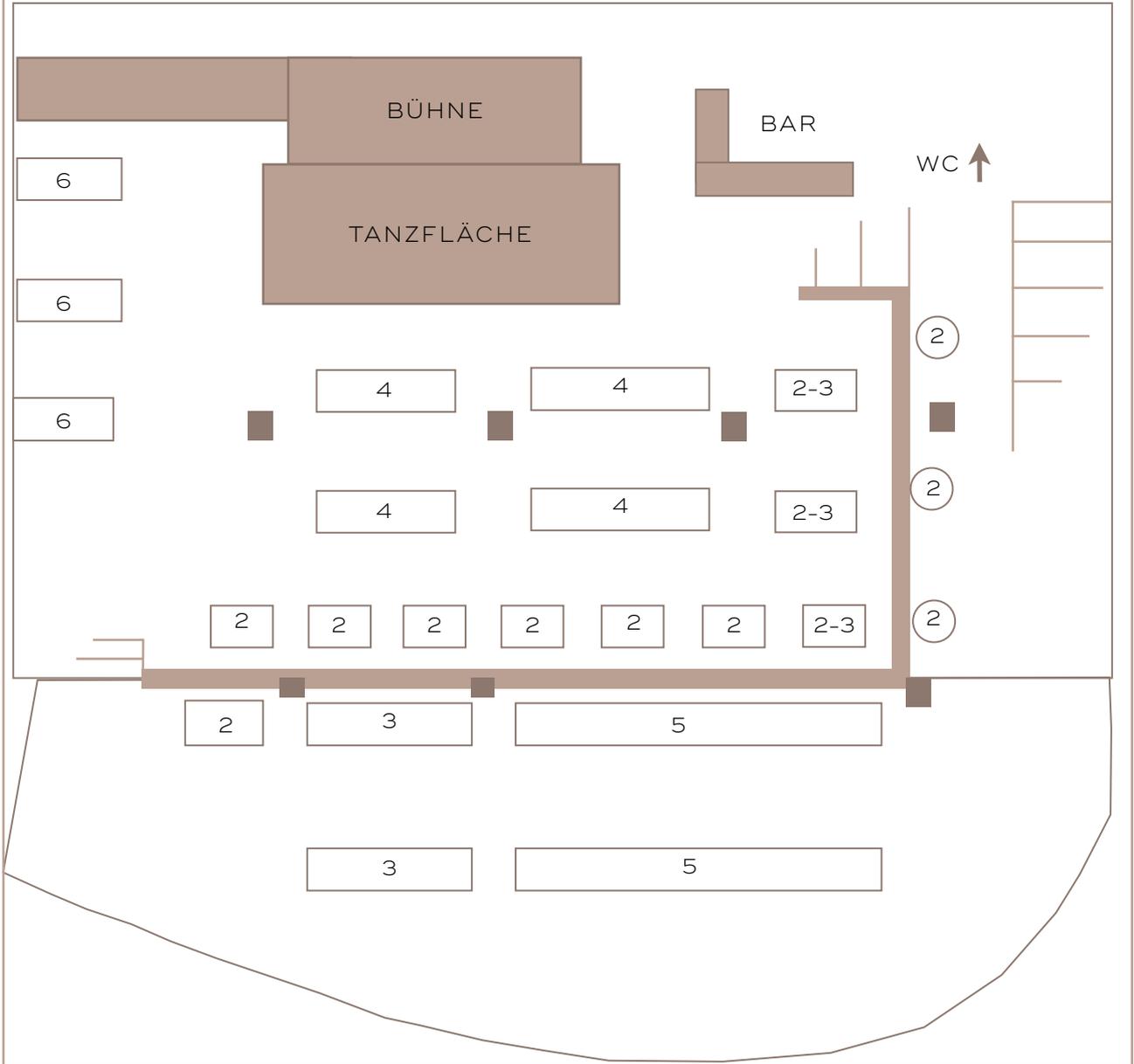


HOFJAGDSTUBE



*Bestuhlungsvorschlag Bankett
bis zu 120 Personen*

HOFJAGDSTUBE



Bestuhlungsvorschlag Parlamentarisch
Alle mit Blick zur Leinwand



RITTERSTUBE

Königliche Atmosphäre - 80 m²

	Stuhldreihen	Bankett	U-Form	Block
Gesamter Raum	90-95	40-50	20	25
Bereich A	70	40	20	25
Bereich B	20-25	8	/	/

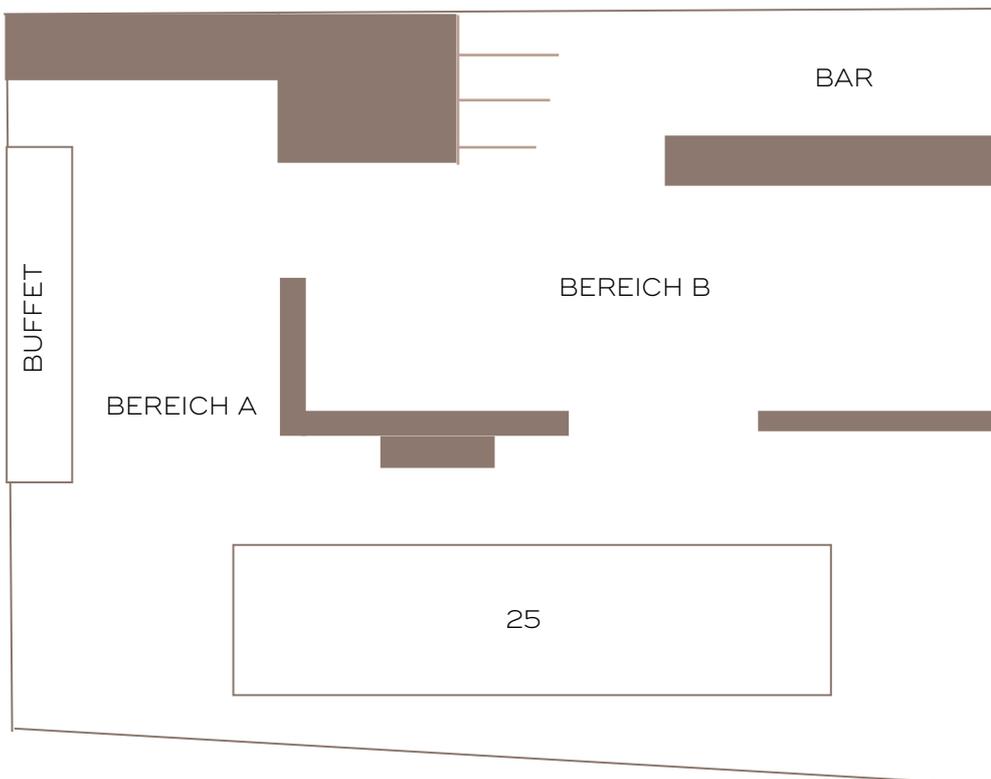
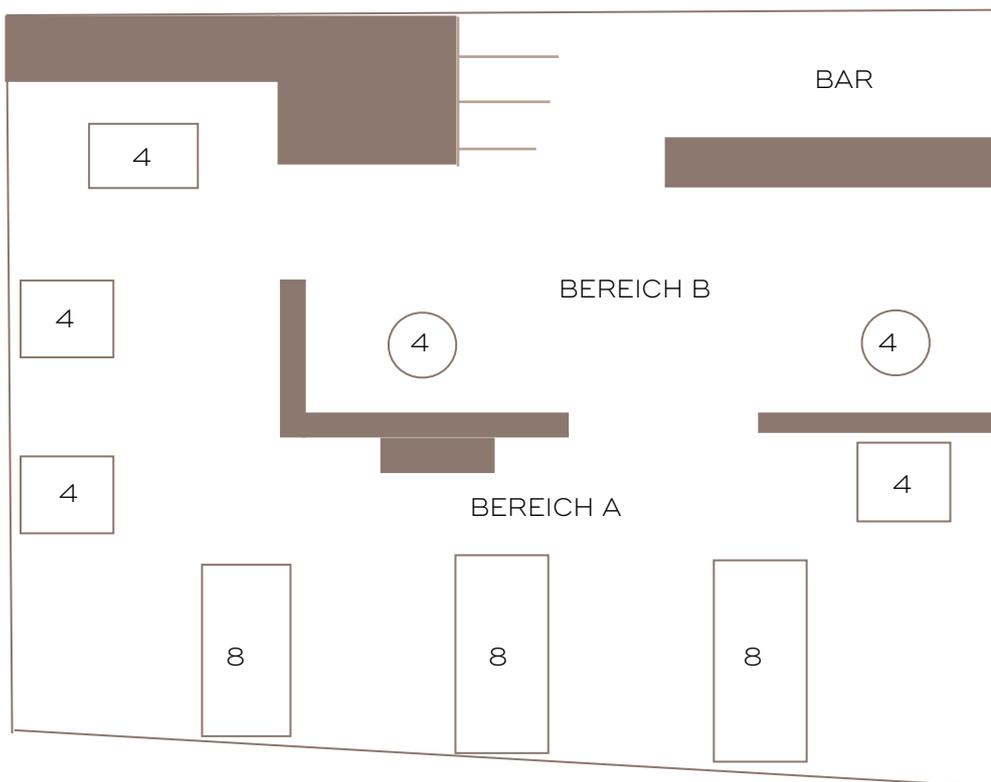
Perfekt bis max. 35 Personen mit Buffet und 50 Personen bei Menü.

- Tagungsraum mit Tageslicht und Verdunkelungsvorhängen
- variabler Beamer und eingebaute Leinwand verfügbar

Für Tagungen kann nur Bereich A genutzt werden. (50 m²)



RITTERSTUBE





RESTAURANT

Ideal für Kaffee am Nachmittag mit Platz für 120 Personen.



RUNDER TISCH

Ein bisschen königlich im Restaurant: 6 - 12 Personen



SCHLOSSZIMMER

Für Jubiläen und Familienfeste dekorieren wir Ihnen gerne eine Tafel für bis zu 24 Personen. Einzeltische bis zu 26 Personen. Mit eigener Menü-Karte.



AHORNGARTEN

*Die Kaffee-Alternative bei schönem Wetter.
Terrasse mit Ahornbäumen und traumhaftem Blick in die Allgäuer Alpen.*

TAGUNGSPREISE

1 Kaffeepause
Mittags-Snack
1 Softgetränk mittags
Tagungsgetränke
Tagungsraum mit Standardtechnik

€ 45,00 pro Person/Tag

TAGUNGSPREIS 1

2 Kaffeepausen
Mittags-Snack
1 Softgetränk mittags
Tagungsgetränke
Tagungsraum mit Standardtechnik

€ 53,00 pro Person/Tag

TAGUNGSPREIS 2

1 Kaffeepause
Tagungsgetränke
Mittags-Snack
1 Softgetränk mittags
Tagungsraum mit Standardtechnik
1 Abendessen im Rahmen der Halbpension

€ 73,00 pro Person/Tag

TAGUNGSPREIS 3

2 Kaffeepausen
Mittags-Snack
1 Softgetränk mittags
Tagungsgetränke
Tagungsraum mit Standardtechnik
1 Abendessen im Rahmen der Halbpension

€ 81,00 pro Person/Tag

TAGUNGSPREIS 4

ALLGEMEINES

Tagungsmaterialien

Flipcharts, Kugelschreiber, Blöcke, Moderatorenkoffer, Beamer & Leinwand und vieles Weitere stellen wir Ihnen gerne bei vorheriger Anfrage ohne Zusatzkosten zur Verfügung.

Zimmer

Unsere Zimmerpreise variieren je nach Größe und Ausstattung. Ab € 81 pro Person/Tag im Doppelzimmer.

Diese Preise umfassen Übernachtung/Frühstück, MwSt., Bademantelservice & die Nutzung unseres Prinz-Luitpold-Spas.

Kindern gewähren wir je nach Alter einen Sonderpreis.

Um einen genauen Überblick über unser Haus und die Zimmer zu bekommen senden wir Ihnen gerne unseren Hotelprospekt per Post zu. Alternativ finden Sie selbige Informationen auch auf unserer Webseite: www.luitpoldbad.de

Menü- und Buffetvorschläge

Unsere festen Buffets und Menüs sowie die Weinkarte senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu.

Extras

Bei Dekoration, Blumen, Musik und/oder diversen Extras sind wir Ihnen gerne behilflich und senden Ihnen bei Bedarf entsprechende Adressen zu.

Gerne besorgen wir Ihnen auch Blumenarrangements, welche Sie anschließend mitnehmen dürfen. Die Kosten hierfür werden ohne Aufschlag auf die Gesamtrechnung aufgenommen. Wenn Sie keine Blumenarrangements dazu buchen, erhalten Sie unser Tischblümchen, wie alle anderen Gäste.

Musik

Ab 23 Uhr bitten wir besonders Rücksicht auf die anderen Gäste zu nehmen (evtl. Bass anpassen). Bis 23 Uhr ist Live-Musik mit Anlage gestattet.

MENÜ-
&
BUFFET-
VORSCHLÄGE

2022

Hofjagdbuffet

€ 50,- pro Person

Suppe

Rotwild-Consommé mit Brätspätzle und frischen Kräutern

Vorspeisen

Geflügelpastete mit Walnuss-Pesto

Matjes vom Gunzesrieder Bergsaibling mit Apfel-Gurken-Schmand

Hauchdünn geschnittener Hirschschinken mit eingelegten Aprikosen

Griebenschmalz, Alpbutter und Holzofenbrot

Salate

Salate der Saison mit Luitpold Dressing und Preiselbeer-Honig-Dressing

Waldorfsalat (Apfel und Sellerie) mit gerösteten Walnüssen

Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch aus heimischer Jagd mit Wacholder verfeinert

Geschmorte Entenkeulen auf Wurzelgemüse und würziges Safterl

Ganze Forelle von den Illertaler Terrassen leicht angeräuchert mit Steirer Kren

Steinpilz-Maultäschle mit Schüttelbrot-Schmälze

Beilagen

Weinbeeren-Polenta in Butter gebraten

Williamskartoffeln

Apfel-Blaukraut

Mohnschupfnudeln

Gemüse der Saison

Desserts

Glasierter Kaiserschmarrn mit Rosinen-Mandeln und Apfelkompott

Braumalzreme mit Zötler Bierbrand verfeinert

Brot- und Käseauswahl (vom Hindelanger Käsemarkt)

Allgäuer Schmankerl-Buffet

€ 40,- pro Person

Vorspeisen

Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkren

Ostrachtaler Wurstsalat

Käsesalat mit Gurke, Schalotten & Paprika

Rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäuer Weiderind & Sauce Remoulade

Apfel-Grieben-Schmalz

Bergkräuterschinken vom Brett

Salate

Kartoffelsalat

Krautsalat

Rettichsalat

Gurkensalat

Blattsalat

Dressing

Weißbier - Vinaigrette

Luitpold Dressing

Hauptgänge

Spanferkel -Krustenbraten

Geräucherter Bierbraten

Thymian-marinierter Kalbshaxe
auf Wurzelgemüse gebraten

Hindelanger Käsespatzen

Beilagen

Semmelknödel

Bohnen

Bayerisch Kraut

Würziger Schmorsaft

Desserts

Bayerisch-Cremé-Variationen

Frischer Obstsalat

Käse vom Brett

Brotauswahl

Speisenauswahl für Menüs

Vorspeisen - EINE zur Auswahl

- Geräucherter Wildlachs, Honig-Senf-Marinade und Kartoffel-Rösti: € 13,-
- Mild geräucherte Entenbrust mit fruchtigem Berglinsen-Salat: € 13,-
- Carpaccio vom Allgäuer Weiderind, Rucola und Späne von altem Bergkäse: € 14,-
- Reichenauer Blattsalate, Kartoffel-Speck-Dressing : € 7,-

Suppen - EINE zur Auswahl

- „Ostrachtaler Festtagssuppe“ mit Fleischstrudel-Brätknödel und Backerbsen : € 6,-
- Allgäuer Käserahmsuppe: € 6,-
- Cremesuppe von Edelpilzen: € 6,50
- Wildessenz mit Rehleber-Spätzle: € 6,50

*Hauptgang** - ZWEI zur Auswahl

- In Alpbutter gebratenes Rinderfilet, cremiges Steinpilz-Risotto und gehobelter alter Bergkäse: € 35,-
- Maishähnchenbrust mit würzigem Bergschinken und Wildkräutern, breite Nudeln und Süßrahm: € 23
- Gegrilltes Allgäuer Saiblingsfilet an Wildkräuter-Hollandaise und Kartoffel-Sellerie-Stampf: € 24,-
- Gegrillte Schweinefiletmedaillons an Champignonrahm dazu geschmälzte Eierspätzle: € 19,-
- Hirschedelgulasch aus heimischer Jagd mit Serviettenknödel, Preiselbeeren: € 24,-

Dessert - EINES zur Auswahl

- Bayrische Crème mit Mandelbiskuit: € 6,-
- Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanillecrème-Eis: € 7,50
- Topfenpalatschinken mit Pflaumen-Ingwer-Röster: € 7,-

* Keine Salate enthalten.



HOTEL

PRINZ-LUITPOLD-BAD

Ein bisschen königlich

Persönlich haftender Gesellschafter: Albert Gross Verwaltungs-GmbH, Hindelang (AG Kempten HRB 4836)

Geschäftsführer: Albert Gross und Armin Gross, Amtsgericht Kempten, HRA 6087

Bankverbindung: Raiffeisenbank Oberallgäu Süd eG; IBAN: DE 07 733699200009001689 BIC: GENODEF1SFO

Str.-Nr.: Finanzamt Kempten 123/150/00104