

Neues Angebot – für unsere Seehof Hausgäste

„Chefs Table“ im *Seehof*

Jeden Montag kocht ein bekannter Gastkoch für Sie im Seehof
ein exklusives Vier-Gänge Menü – regional, besonders ...

Beginn 18.30 Uhr

Reservieren Sie Ihren Platz für den „Chefs Table“ an der Rezeption oder per E-Mail an info@seehof-hotel.de

Die Plätze sind begrenzt.



Tom Kagerer

Tom ist seit mehr als 35 Jahren Koch und Konditormeister aus Leidenschaft. Er wurde bereits in ein Wirtshaus hineingeboren und seine beruflichen Stationen führten ihn von Bad Birnbach aus, über Passau, München, London, Köln, Dresden nach Immenstaad am Bodensee. Seit Februar 2018 ist er Show- und Eventkoch, Kommunikations- und Küchentrainer selbstständig tätig.



Mario Enchelmaier

Aufgewachsen in Kenia und geprägt von der Hotelküche seiner Eltern, absolvierte Mario eine Ausbildung in einem 16 Punkte Gault & Millau Restaurant in der Schweiz. Seine beruflichen Stationen führten ihn u.a. zu Feinkost Käfer, in das Formell Team von Hispania Racing, zu den Olympischen Spielen mit Mosimann in Sotschi, in die Sterneküche von Cornelia Poletto und als Food Trend-Experte der Lufthansa Lounges nach New York. Heute ist er Küchenchef auf dem Stotz Hof und mit seinem Herzensprojekt „Kitchen Unplugged“ kocht er Outdoor-Events auf einem alten Küchenherd, seiner Küchenhexe. Mario steht für eine lokale, möglichst ganzheitliche Küche, die auf das Wesentliche reduziert ist. Zudem hat er zu diesem Thema mit „Sehnsucht Heimat“ gerade sein erstes Buch geschrieben.



Helmut Feuerlein

Mit Feuer & Flamme, mit Herz & Verstand, mit Tradition & Zeitgeist – brennt Helmut nun schon 40 Jahre für seinen Beruf als Koch. Zahlreiche Stationen im In- und Ausland haben dazu beigetragen, sich stetig weiterzuentwickeln. Heute steht er mit „Feuerlein kocht wertvoll“ für Qualität, Regionalität und wertvolle Produkte mit Charakter – größtenteils biodynamischer und biologischer Herkunft, wann immer verfügbar und sinnvoll.



Dominic Legeay

Der gebürtige Friedrichshafener entdeckte schon früh an der Seite seiner Großmutter die Leidenschaft für gute Küche und hervorragende Produkte. Vom Hotel Bad Schachen in Lindau führte ihn seine kulinarische Reise bis in die besten Restaurants Deutschlands – unter anderem in die Schwarzwaldstube der Traube Tonbach unter Harald Wohlfahrt, sowie als jüngster Chef Pâtissier in die Residenz Heinz Winkler in Aschau. Inzwischen bietet er Kochkurse sowie exklusive Cate-rings an und steht als Experte für den TV-Sender HSE vor der Kamera.

The logo for Seehof is mounted on a wall of light-colored, textured stone blocks. The word "Seehof" is written in a large, elegant, dark brown cursive script. Below it, the words "IMMENSTAAD" and "1885" are displayed in a smaller, blue, sans-serif, all-caps font. The "1" in "1885" is notably thin and vertical.

Seehof
IMMENSTAAD 1885

Bachstraße 15 (am Yachthafen) · 88090 Immenstaad · Tel. +49 (0)7545 936-0 · www.seehof-hotel.de