



Klostergastronomie
CATERING

Feste feiern im Kloster Herbrechtingen

Liebe Gäste,
schön dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und bei uns feiern möchten.
Das Kloster Herbrechtingen bietet viele Möglichkeiten, um Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem werden zu lassen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie wichtige Informationen zu Ihrer Veranstaltung im Kloster Herbrechtingen.

Außerdem haben wir Menu- und Buffetvorschlägen für Sie zusammengestellt, um Ihnen die Entscheidung etwas leichter zu machen.

Auf Wunsch ist es auch möglich Ihnen ein individuelles Menu zusammen zu stellen.

Bei offengebliebenen Fragen, beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch, um Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen zu planen und durchzuführen.

Christopher Dannenmann und sein Team, freuen sich auf Ihr Kommen!

Kontakt Bewirtung

Klostergastronomie Herbrechtingen

Restaurant / Catering / Biergarten

Christopher Dannenmann

Eselsburger Straße 8

89542 Herbrechtingen

Festnetz 07324 1319954

Mail info@klostergastronomie.info

Internet www.klostergastronomie.info/feste-feiern/

Kontakt Saalbelegung

Rathaus Herbrechtingen

Erika Arnold

4 Stock, Zimmer 47

Lange Straße

89542 Herbrechtingen

Festnetz 07324 9551608

Email e.arnold@herbrechtingen.de

Internet www.herbrechtingen.de/.Lde/Startseite/kultur+_freizeit/klosterraeume.html



Klostergastronomie
CATERING

Unsere Veranstaltungsräume

Ansprechpartner für die Saalbelegung ist das Rathaus Herbrechtingen.

Erika Arnold

4 Stock, Zimmer 47

Lange Straße

89542 Herbrechtingen

Festnetz 07324 9551608

Email e.arnold@herbrechtingen.de

Internet www.herbrechtingen.de/,_Lde/Startseite/kultur+_freizeit/klosterraeume.html

Kleiner Saal

Der Kleine Saal vermittelt einen schönen Raumeindruck im historischen Dachstuhl. Er eignet sich vortrefflich für kleinere Feierlichkeiten und Anlässe.

- Veranstaltungen ab 20 Personen im Kleinen Saal.

Parlatorium

Im Erdgeschoss des Klosters gelegen, besticht das Parlatorium durch seine einmalige Atmosphäre. Altes Gebälk und tief im Mauerwerk liegende Fenster lassen Erinnerungen an vergangene Zeiten wach werden.

- Veranstaltungen ab 25 Personen im Parlatorium.

In beiden Sälen ist eine Bewirtung nur in Buffet-Form möglich.

Karl-Saal

Über drei Ebenen hinauf zum Dachfirst wird im Karl-Saal die offene Dachbalkenkonstruktion erlebbar. Der Karl-Saal befindet sich im 2. Obergeschoss des Fruchtkastens.

- Veranstaltungen ab 50 Personen.
- Im Karlsaal können Sie zwischen Menü- und Buffet-Form entscheiden.

Saal / Dauer	bis 4h	bis 6h	bis 8h	bis 12h
Karl-Saal	145,80€	218,70€	247,80€	291,60€
Parlatorium	86,30€	129,40€	146,70€	172,60€
Kleiner Saal	44,60€	66,90€	75,90€	89,30€

- Die Raummieten der Stadt Herbrechtingen verstehen sich inkl. MwSt.
- Die Abrechnung der Raummieten erfolgt über die Klostergastronomie.



Klostergastronomie
CATERING

Menü-Form

Aperitif

Champagner-/ Sektempfang und alkoholfreier Aperitif
wahlweise mit kleinen Häppchen

Menü

Vorspeise

Glasiertes Ferkelfilet, mit lauwarmen
Ablinsen und kleinem Wildkräutersalat

Suppe

Zweierlei Suppen nach Saison

Zwischengang

Maultasche vom Kocher-Saibling,
mit grünem Spargel und Rieslingschaum

Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust und rosa gebratener Rücken
auf Karottenpüree mit jungem Gemüse,
Spätzle und Spätburgundersauce

Dessertbuffet

Zweierlei Schokomousse
Marinierte Beeren auf Vanilleschaum
Kleine Dampfnudel auf Apfelmousse

Kaffee und Kuchen

Kaffeespezialitäten und/ oder Kannenkaffee
Kuchen wird von Ihnen mitgebracht



Klostergastronomie
CATERING

Buffet-Form

Aperitif

Champagner-/ Sektempfang und alkoholfreier Aperitif
wahlweise mit kleinen Häppchen

Buffet

Salate

Verschiedene Salate:
Bsp.: Karotte, Gurke, Kartoffel und Grüner Salat

Vorspeise

Tafelspitzsülze im Glas
Roastbeef mit Sauce Tartar
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
Gemüsetarte

Suppe

Suppe der Saison
In Suppenterrinen serviert am Tisch

Hauptgang

Schweinefilet im Schinken-Flädlemantel
Gebratener Saibling in Weißweinsauce
Lammragout
Saisonales Gemüse
Spätzle und Kartoffelgratin
Rahm- und Bratensoße

Dessert

Grießflammerie mit Beersauce
zweierlei Schokoladenmousse
Cremé Bruleé im Löffel

Kaffee und Kuchen

Kaffeespezialitäten und/ oder Kannenkaffee
Kuchenbuffet (wird von Ihnen mitgebracht)



Klostergastronomie
CATERING

Veranstaltungsinformationen

Im Angebot sind enthalten:

- Getränkekarten
- Tischwäsche, Gläser und Besteck
- Eindecken der Festtafel (exkl. Dekoration / Blumenschmuck)
- Speisenausgabe
- Servicemitarbeiter
- Endreinigung

Eine Reservierung ist nur nach schriftlicher Bestätigung verbindlich.

Bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen Ihr Menü aus. Bei einem individuellen Menü erhalten Sie ein gesondertes Angebot.

Getränke werden separat berechnet.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Hausordnung des Klosters Herbrechtingen, muss währenden der gesamten Veranstaltung eingehalten werden.

Das Angebot gilt ab einem Mindestverzehr von 25,00€ / Person.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur nach Absprache gestattet.

Dekoration kann am Tag vor Veranstaltung, nach Absprache vorbeigebracht werden.

Ab 1:00 berechnen wir eine Nachtzulage von 25,00€ / Mitarbeiter/ Stunde. Bis 2:30 Uhr kann in den Sälen gefeiert werden

Wir bitten Sie, uns die endgültige Personenzahl 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, da wir sonst die gebuchten Leistungen in Rechnung stellen.

Bei Stornierung einer Veranstaltung:

- 14 bis 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 35% des entgangenen Speisenumsatzes.
- ab 5 Tagen vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

Falls noch kein Menü feststeht gilt der Mindestmenüpreis x Personenzahl (Mindestmenüpreis 25,00€ / Person).

Eine Stornierung muss in Schriftform erfolgen.

Die Veranstaltung ist innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung, mit EC Karte, Bar oder per Überweisung zu bezahlen.

Die Klostergastronomie Herbrechtingen ist berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten.

Preisänderungen sind vorbehalten