



Klostergastronomie
CATERING

HEIRATEN im Kloster Herbrechtingen

Liebes Brautpaar,
schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und bei uns Ihre Hochzeit feiern möchten. Das Kloster Herbrechtingen bietet mit seinen besonderen Veranstaltungsräumen, dem Klostergarten und dem Angebot im Kloster standesamtliche & freie Trauungen durchzuführen, viele Möglichkeiten um Ihre Hochzeit zu etwas ganz Besonderem werden zu lassen. Um Ihnen die Entscheidung etwas leichter zu machen, haben wir auf den folgenden Seiten alle wichtigen Informationen aufgeführt, sowie Menü- und Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Gerne unsere Hochzeitsplanerin Nina Klaiber Sie in einem persönlichen Gespräch, um Ihre Hochzeit nach Ihren Wünschen individuell zu planen und durchzuführen.

Christopher Dannenmann und sein Team freuen sich auf Ihr Kommen.

**„FREUDE LÄSST SICH NUR VOLL AUSKOSTEN,
WENN SICH EIN ANDERER MITFREUT!“**

(Mark Twain)

KONTAKT BEWIRTUNG & SAALBELEGUNG

Klostergastronomie Herbrechtingen

Restaurant / Catering / Biergarten

Inh. Christopher Dannenmann

Eselsburger Straße 8

89542 Herbrechtingen

Festnetz 07324 1319954

info@klostergastronomie.info

www.klostergastronomie.info/feste-feiern/



Klostergastronomie
CATERING

VERANSTALTUNGS R ä u m e

KLEINER SAAL

Der Kleine Saal vermittelt einen schönen Raumeindruck im historischen Dachstuhl. Er eignet sich sehr gut für kleinere Feierlichkeiten.

- Veranstaltungen mit 15 - 25 Personen im Kleinen Saal.



PARLATORIUM

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

- Veranstaltungen mit 25 - 50 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. Dieser befindet sich im 2. Obergeschoss des Fruchtkastens.

- Veranstaltungen mit 50 - 120 Personen.
- Im Karl-Saal können Sie zwischen Menü- und Buffet-Form entscheiden.



KLOSTERGARTEN

„Kleinod hinter den Gemäuern“. Eingerahmt von Klostermauern, mit Freilichtbühne, Spielplatz, Brunnen und Biergarten können Sie im Klostergarten entspannen und genießen. Geeignet für Sommerfeste und Konzerte.

- Veranstaltungen bis 84 Personen.





Klostergastronomie
CATERING

Hochzeitsarrangement Beispiel 1

EMPFANG

Verschiedene alkoholische und alkoholfreie Aperitive

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade

Kuchen wird von Ihnen mitgebracht

auf Wunsch: Kleinigkeiten aus unserer Pâtisserie

GETRÄNKE

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke,

Rot-, Rosé- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg.

MENÜVORSCHLAG (Büffet)

VORSPEISE

Reichhaltiges Salatbüffet

oder

Schwäbische Hochzeitssuppe
in Terrinen auf den Tischen

HAUPTGANG

Gebratene Schweinelendchen, geschmorte Rinderbrust,
mit saisonalem Gemüse,
zweierlei Beilagen zur Wahl, Bratensauce und Pilzrahmsauce

DESSERT

Buffet mit 3 oder 5 verschiedenen Komponenten zur Wahl



Klostergastronomie
CATERING

Hochzeitsarrangement Beispiel 2

EMPFANG

Verschiedene alkoholische und alkoholfreie Aperitive

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade

Kuchen wird von Ihnen mitgebracht

auf Wunsch: Kleinigkeiten aus unserer Pâtisserie

GETRÄNKE

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke,

Rot-, Rosé- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg.

MENÜVORSCHLAG (Buffet)

VORSPEISEN

Bestehend aus kalten und warmen Köstlichkeiten aus unserer Region.

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Roastbeef, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert,
gebratene Hühnerbrust unter der Kräuterkruste,
gebratene Lachsschnitte in Weißweinsauce,
saisonales Gemüse, zweierlei Beilagen zur Wahl,
Bratensauce und Rahmsauce

DESSERT

Buffet mit 3 oder 5 verschiedenen Komponenten zur Wahl



Klostergastronomie
CATERING

Hochzeitsarrangement Beispiel 3

EMPFANG

Verschiedene alkoholische und alkoholfreie Aperitive

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Mit Kleinigkeiten aus unserer Patisserie
auf Wunsch: Kleinigkeiten aus unserer Pâtisserie

GETRÄNKE

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke,
Rot-, Rosé- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg.

MENÜVORSCHLAG (Tellerservice)

VORSPEISE

Gebackene Hühnerpraline oder Falaffel-Bällchen
im Gemüsebeet mit kleinem Salatbouquet

SUPPE

Suppe nach Saison

HAUPTGANG

Geschmorte Ochsenbacken mit saisonalem Gemüse und Schmorsauce

oder

Gebratener Zander mit Zucchini-Tomaten-Gemüse & Weißweinsauce

Beilagen auf Platten auf den Tischen:
zweierlei Beilagen zur Wahl, saisonales Gemüse,
Bratensoße und Pilzrahmsauce

DESSERT

Buffet mit 3 oder 5 verschiedenen Komponenten zur Wahl



Klostergastronomie
CATERING

Hochzeitsarrangement Beispiel 4

EMPFANG

Verschiedene alkoholische und alkoholfreie Aperitive

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
mit Süßem aus unserer Patisserie
auf Wunsch: Kleinigkeiten aus unserer Pâtisserie

GETRÄNKE

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke,
Rot-, Rosé- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg.

MENÜVORSCHLAG (Tellerservice)

VORSPEISE

Dreierlei Vorspeisenvariation nach Saison

HAUPTGANG

Geschmorte Kalbshaxe auf Karottengemüse mit Schmorsauce

oder

Frühlingsgemüsestrudel mit Kräuterpüree und dunkler Gemüsesauce

Beilagen auf Platten auf den Tischen:
zweierlei Beilagen zur Wahl, saisonales Gemüse,
Bratensoße und Pilzrahmsauce

DESSERT

Buffet mit 3 oder 5 verschiedenen Komponenten zur Wahl



Klostergastronomie
CATERING

ZUSATZleistungen

EQUIPMENT

Runde Tische
Stuhlhussen
Bierbankhussen für die freie Trauung
Technik (Beamer & Leinwand)
„LOVE“-Letters im Garten

EMPFANG

„Brezel-Bar“ mit hausgemachten Dips
Häppchen und Blätterteiggebäck
Süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie
Aperitifbar im Garten mit Liegestühlen und Stehtischen

ZU SPÄTER STUNDE

Cocktails / Longdrinks
Mitternachtssnack (z.B.: Currywurst, Gulaschsuppe)
„Salty Bar“ für den Hunger zwischendurch

ZUBUCHBARE RÄUME

Freie Trauung auf der Freilichtbühne im Klostergarten
+ Schlechtwetter-Alternative im Parlatorium
Klostergarten für Sektempfang / Kaffee & Kuchen
Brautzimmer im Abt-Fulrad-Raum

DIENSTLEISTUNGEN HOCHZEITSPLANERIN NINA KLAIBER

Komplettplanung mit Hochzeitskonzept
Teilplanung
Kontakte zu Dienstleistern



VERANSTALTUNGSInformationen

Alle unsere Angebote gelten ab 60 Personen.

Im Angebot sind enthalten:

- Empfang
- Kaffeetafel am Nachmittag (bei schönem Wetter z.B. im Klostergarten möglich)
Kaffee, Tee & heiße Schokolade für Kinder
- Festliches Menü / Buffet
- Getränkepauschale mit Mineralwasser, alkoholfreien Getränken,
Rot-, Rosé- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg (bis zu 7 Std.)
- Menükarten/ Getränkekarten
- Tischwäsche, Gläser & Besteck
- Eindecken der Festtafel (exkl. Dekoration & Blumenschmuck)
- Speisenausgabe
- Servicemitarbeiter (bis 24:00 Uhr, anschließend 39,00 € / Stunde und Mitarbeiter)
- Endreinigung

Eine **Reservierung ist nur nach schriftlicher Bestätigung** verbindlich.

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihr **Menü** aus. Bei einem individuellen Menü erhalten Sie ein gesondertes Angebot. Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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

Die **Saalmieten** sind nicht im Preis inbegriffen und werden über die Klostergastronomie abgerechnet.

Saal / Dauer	bis 4h	bis 6h	bis 8h	bis 12h
Karl-Saal	145,78 €	218,66 €	247,82 €	291,55 €
Parlatorium	86,28 €	129,41 €	146,67 €	172,55 €
Kleiner Saal	44,63 €	66,94 €	75,86 €	89,25 €

Das Angebot gilt ab einem **Mindestverzehr** von 40,00€ p. Person.

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

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

Ab 0:00 Uhr berechnen wir eine **Nachtzulage** von 39,00 € pro Mitarbeiter /-in & Stunde.
Bis **2:30 Uhr** kann in den Sälen gefeiert werden.

Wir bitten Sie, uns die endgültige Personenzahl **7 Tage vor Veranstaltungsbeginn** mitzuteilen, da wir sonst die gebuchten Leistungen in Rechnung stellen.



Klostergastronomie
CATERING

Abrechnung / Anzahlung:

Mit der Unterschrift / Annahme des Angebotes werden 50% der Fixkosten (Gesamtpreis) fällig.

7 Tage vor der Veranstaltung sind weitere 50% der Fixkosten (Gesamtpreis) fällig.

Nach der Veranstaltung sind die variablen Einzelkosten fällig.

Bei Stornierung einer Veranstaltung/Reservierung:

- Die Anzahlung (50% der Fixkosten) wird bei einer Stornierung nicht zurückerstattet
- 28 Tage vor Beginn, berechnen wir 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

Falls noch kein Menü feststeht, gilt der Mindestmenüpreis x Personenzahl (Mindestmenüpreis 40,00 € p. Person).

Eine **Stornierung muss in Schriftform erfolgen.**

Die Veranstaltung ist direkt 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.