



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 Menu- und Buffetvorschlägen für Sie zusammengestellt. Gerne beraten wir 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

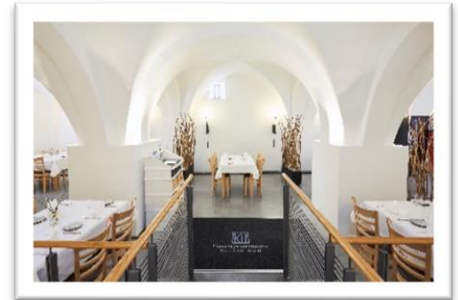
VERANSTALTUNGS R ä u m e

RESTAURANT HIRSCHBACHKELLER

Im unteren Teil des Klosters Herbrechtingen, in einzigartigem Ambiente, liegt das Restaurant.

Der helle Gewölbekeller, mit dem hindurchfließenden Hirschbach, bietet Platz für bis zu 48 Gäste.

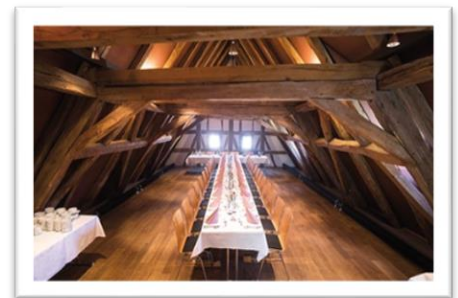
Der direkte Zugang zum Klostergarten, eröffnet eine Idylle, eingesäumt von Klostermauer.



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 Gebälk 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

SCHWABENHochzeit

EMPFANG

Sekt und alkoholfreier Aperitif

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Kuchen wird von Ihnen mitgebracht

GETRÄNKE

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

MENÜVORSCHLAG

VORSPEISE

Kleiner Salat mit gebackenen Zanderbällchen
oder
Schwäbische Hochzeitssuppe

HAUPTGANG

Schweinelendchen **oder** gemischter Braten,
mit saisonalem Gemüse,
zweierlei Beilagen zur Wahl, Bratensoße und Pilzrahmsoße

DESSERT

Buffet mit 5 verschiedene Komponenten ihrer Wahl

ab 92,00€ pro Person



Klostergastronomie
CATERING

BUFFET Arrangement

EMPFANG

Sekt und alkoholfreier Aperitif

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Kuchen wird von Ihnen mitgebracht

GETRÄNKE

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

BUFFETVORSCHLAG

VORSPEISEN

Bestehend aus kalten und warmen Köstlichkeiten aus unserer Region.

Marinierter Tafelspitz, Mini-Fleischküchle,
Räucherfischplatte, verschieden Salate, Dips & Brotauswahl

HAUPTGANG

Gemischter Braten, überbackene Hühnerbrust,
gebratenes Forellenfilet, saisonales Gemüse, zweierlei Beilagen zur Wahl,
Bratensoße und Weißweinssoße

DESSERT

5 verschiedene Komponenten ihrer Wahl

ab 99,00€ pro Person



Klostergastronomie
CATERING

GLANZVOLLE Hochzeit

EMPFANG

Champagner und alkoholfreier Aperitif
dazu Finger Foods

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Mit Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

GETRÄNKE

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

MENÜVORSCHLAG (Tellerservice)

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Hausgebeizter Saibling
mit Gurke, Meerrettich und kleinem Salat

SUPPE

Suppe nach Saison

ZWISCHENGANG

Gebratener Zander auf grünem Spargel,
Kartoffelsamtpüree und Rieslingschaum

HAUPTGANG

Schweinelendchen im Kräuterflädlemantel mit saisonalem Gemüse,
zweierlei Beilagen zur Wahl, Bratensoße und Pilzrahmsoße

DESSERT

Buffet mit 5 saisonalen Dessertkomponenten

MITTERNACHTSSNACK

ab 125,00€ pro Person



Klostergastronomie
CATERING

M O D E R N E H o c h z e i t

EMPFANG

Beeren-Spritz und Limonade
mit „Brezel -Bar“ und Dips

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee, Tee und heiße Schokolade
mit Süßem aus unserer Patisserie

GETRÄNKE

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

MENÜVORSCHLAG (Tellerservice)

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Glasiertes Ferkelfilet, mit lauwarmen
Ablinsen und kleinem Wildkräutersalat

SUPPE

Essenz vom Schwarzfederhuhn
mit Maultaschen, Fleischklößchen und Gemüseperlen

ZWISCHENGANG

Zander-Maultaschen,
mit grünem Spargel und Rieslingschaum

HAUPTGANG

Gefüllte Kalbsbrust und Rosa gebratener Rücken auf
Karottenpüree mit jungem Gemüse, Spätzle und Spätburgundersoße

DESSERT

„Candy-Bar“

MITTERNACHTSSNACK

„Salty-Bar“ mit hausgemachten Dips

ab 135,00€ pro Person



Klostergastronomie
CATERING

ZUSATZleistungen

EQUIPMENT

Runde Tische
Stuhlhussen
Technik (Beamer & Leinwand)

EMPFANG

Champagner
„Brezel-Bar“ mit hausgemachten Dips
Häppchen und Blätterteiggebäck
Cocktailbar im Garten
Süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie
Kuchen von Ihnen oder nach Absprache

ZU SPÄTER STUNDE

Cocktailbar
„Candy Bar“ zum Kaffee / als Dessert
Mitternachtssnack (z.B.: Currywurst, Gulaschsuppe)
„Salty Bar“ für den Hunger zwischendurch
Zigarrenlounge mit Digestif
Käse -/ Wurst- & Obstplatten zum Dessert / als Mitternachtssnack

ZUBUCHBARE RÄUME

Freie Trauung auf der Freilichtbühne im Klostergarten
Klostergarten für Sektempfang / Kaffee & Kuchen
Brautzimmer im Kleinen Saal / Parlatorium
Lounge Bereich im Kleinen Saal
Bar mit Musik im Restaurant Hirschbachkeller



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- und Weißwein, sowie Bierspezialitäten der Brauerei Berg (bis zu 7 Std.)
- Menükarten/ Getränkekarten
- Tischwäsche, Gläser & Besteck
- Eindecken der Festtafel (exkl. Dekoration & Blumenschmuck)
- Speisenausgabe
- Servicemitarbeiter
- 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	142,10 €	213,15 €	241,57 €	284,20 €
Parlatorium	84,10 €	126,15 €	142,97 €	168,20 €
Kleiner Saal	43,50 €	65,25 €	73,95 €	87,00 €

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

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

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

Ab 1:00 Uhr berechnen wir eine **Nachtzulage** von 35,00 € pro Mitarbeiter /-in & 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.



Klostergastronomie
CATERING

Bei **Stornierung** einer Veranstaltung:

- 28 bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 35% des entgangenen Speisenumsatzes.
- ab 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 100% des entgangenen Speisenumsatzes.

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