



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 viele Informationen zu unseren
Veranstaltungsräumen.

Außerdem haben wir Vorschlägen für Sie zusammengestellt, um Ihnen die
Entscheidung etwas leichter zu machen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, um Ihre Feier nach Ihren
Wünschen individuell zu planen und durchzuführen.

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

**„DIE SCHÖNSTEN MOMENTE SIND DOCH DIE,
IN DENEN MAN SICH DAZU ENTSCHEIDET,
DASS LEBEN EINFACH ZU GENIESSEN.“**

(Unbekannt)

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 - 60 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

M E N U A r r a n g e m e n t

APERITIF

Sektempfang und alkoholfreier Aperitif
dazu Canapés

MENÜVORSCHLAG

VORSPEISE

Glasiertes Ferkelfilet, mit lauwarmen
Alblinsen und Wildkräutersalat

SUPPE

Spargelcremesuppe

ZWISCHENGANG

Saibling -Maultaschen
mit grünem Spargel und Rieslingschaum

HAUPTGANG

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

DESSERT

Zweierlei Schokomousse
Marinierte Beeren auf Vanilleschaum
Kleine Dampfnudel auf Apfelmus

KAFFEE & KUCHEN

Kaffeespezialitäten und/ oder Kannenkaffee
Kuchen wird von Ihnen mitgebracht



Klostergastronomie
CATERING

B U F F E T A r r a n g e m e n t

APERITIF

Sektempfang und alkoholfreier Aperitif
dazu Blätterteiggebäck

BUFFETVORSCHLAG

SALATE

Karotten-, Gurken-, Kartoffel- und Blattsalat

VORSPEISE

Tafelspitzsülze im Glas
Roastbeef mit Sauce Tartar
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
Gemüsetarte

SUPPE

Suppe der Saison in Terrinen serviert am Tisch

HAUPTGANG

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

DESSERT

Griesflammerie mit Beeren
Zweierlei Schokoladenmousse, Creme Brûlée im Löffel

KAFFEE & KUCHEN

Kaffeespezialitäten und / oder Kaffeekannen
Kuchen wird von Ihnen mitgebracht



Klostergastronomie
CATERING

Bestes von **B I E R** & **S C H W E I N**

Geschmacksanregende Bierverskostung mit den Spezialitäten der Brauerei Berg und ein deftiges Allerlei vom Schwein.

BIERMENÜ

Bieraperitiv

Glasierte Schweinbacke
in Gemüsesud, mit Wintersalat

Petersilienwurzelsuppe
mit Maultäschle vom Schweinefuß

Sous Vide gegarter Schweinebauch
mit Spitzkohl und kräftiger Schmorsoße

Karree vom Falkensteiner Freilandschwein
mit Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen

Pochierte Weißweibirne
mit Schokolade und Birnensorbet



Preis pro Person zzgl. MwSt.: (Bier & Wasser zu 20,00 € pro Person)

als 5-Gang Menü: 59,00 €

als 4-Gang Menü: 50,00 € (ohne Zwischengang)

als 3-Gang Menü: 46,00 € (eine Vorspeise und ohne Zwischengang)



Klostergastronomie
CATERING

WEIN & MENÜ

Schmecken und genießen Sie einige unserer ausgewählten Weine bei einer Verkostung, mit dem Chef des Hauses, in entspannter Atmosphäre im Restaurant Hirschbachkeller und lassen Sie den Abend bei einem dazu passenden Menü ausklingen.

MENÜ

Zanderstrudel
auf Rosenkohlblättern



Petersilienwurzelsuppe
mit Croûtons



Gebratener Saibling
mit Spitzkohl, Kartoffelterrinen
und Rieslingschaum



Geschmorte Ochsenbacke
mit Rotkohl, Semmeltalern
und kräftiger Schmorsoße

Schokolade . Fichte . Schlehe

Preis pro Person zzgl. MwSt.: (Wein & Wasser zu 25,00 € pro Person)

als 5-Gang Menü: 62,00 €

als 4-Gang Menü: 53,00 € (ohne Zwischengang)

als 3-Gang Menü: 49,00 € (eine Vorspeise und ohne Zwischengang)



Klostergastronomie
CATERING

MITTELALTER Tafelei

„Albert, der Spielmann“ führt Sie in die Sitten und Bräuche des Mittelalters ein. Genießen Sie einen entspannten Abend mit musikalischer Untermalung und zünftigem Essen in einem unserer Veranstaltungssäle.

TAFELEI IN TRACHTEN

1. TRACHT:

Met zur Begrüßung

2. TRACHT:

Griebenschmalz und Brot

3. TRACHT:

Tafelspitzbrühe

4. TRACHT:

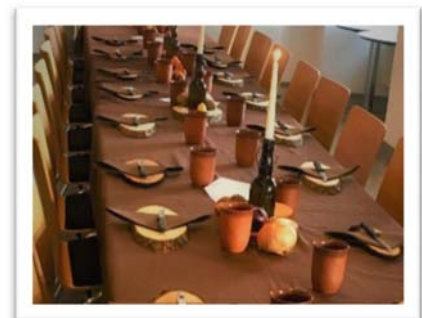
Salate aus dem Klostergarten

5. TRACHT:

Huhn, Schwein, Kraut und Knödel

6. TRACHT:

Bratapfel



Preis pro Person zzgl. MwSt.: 29,00 €
Rahmenprogramm auf Anfrage.



Klostergastronomie
CATERING

NACHTWÄCHTERFÜHRUNG & HERBSTGENUSS

Historische Nachtwächterführung durch Herbrechtingen mit anschließendem Glühwein im Klostergarten und herbstlichem Menü im Restaurant Hirschbachkeller.

HERBSTMENÜ

Wintersalat

von geschmortem Wurzelgemüse
und Pumpernickel



Kraftbrühe von der Gans

mit Maultäschle und Gemüseperlen



Gebratener Zander

mit Buchweizenrisotto, Schwarzkohl
und Rieslingschaum



Rosa gebratener Rehrücken

mit Rosenkohl, Hagebutte
und selbstgemachten Hefeknöpfe

Pochierte Weißweibirne

mit Schokolade und Birnensorbet

Preis pro Person zzgl. MwSt.:

als 5-Gang Menü: 65,00 €

als 4-Gang Menü: 56,00 € (ohne Zwischengang)

als 3-Gang Menü: 50,00 € (eine Vorspeise und ohne Zwischengang)



Klostergastronomie
CATERING

FACKELWANDERUNG & GÄNSEESSEN

Fackelwanderung durchs Eselsburger Tal
mit anschließendem Gänsemenü im Restaurant Hirschbachkeller
oder in einem unserer Veranstaltungssäle.

GÄNSEMENÜ

Gänsesandwich

mit Rotkohlmayonnaise und Salatbouquet

Kürbisschaumsüppchen

mit gebackener Gänsepraline

Geschmortes von der Keule

mit Maronenpüree

Saftige Gänsebrust

auf Rotkohl, mit glasierten Maronen,
Kartoffelknödeln
und kräftiger Schmorsoße

Crème Brûlée von der Zimtblüte

mit Schlehensorbet



Preis pro Person zzgl. MwSt.:

als 5-Gang Menü: 54,00 €

als 4-Gang Menü 45,00 € (ohne Zwischengang)

als 3-Gang Menü: 39,00 € (eine Vorspeise und ohne Zwischengang)



VERANSTALTUNGSInformationen

Im Angebot sind enthalten:

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

Für Sie zubuchbare Leistungen (Preise auf Anfrage):

- Empfang im Klostergarten
- musikalische Begleitung und mittelalterlicher Dinnershow
- Nachtwächterführungen durch Herbrechtingen
- Fackelwanderungen durch das Eselsburger Tal

Bei weiteren Wünschen oder Ideen, kommen Sie gerne auf uns zu.

Zzgl. Saalmieten: (Raummieten verstehen sich zzgl. MwSt.)

Saal / Dauer	bis 4h	bis 6h	bis 8h	bis 12h
Karl-Saal	122,50 €	183,75 €	205,25 €	245,00 €
Parlatorium	72,50 €	108,75 €	123,25 €	145,00 €
Kleiner Saal	37,50 €	56,25 €	63,75 €	75,00 €

Die Abrechnung der Raummieten erfolgt über die Klostergastronomie.

Eine Reservierung ist nur nach schriftlicher Bestätigung verbindlich.

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

Getränke werden separat berechnet.

Alle Preise beinhalten nicht die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Hausordnung des Klosters Herbrechtingen ist während der gesamten Veranstaltung einzuhalten.



Klostergastronomie
CATERING

Das Angebot gilt ab einem Mindestverzehr von 25,00 € pro Person, welcher im Falle einer Stornierung mal der Personenzahl berechnet wird und als Grundlage feststeht.

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

Eine persönliche Dekoration kann nach Absprache und Verfügbarkeit des Saales vorab 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 Werktage 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.

Sollte noch kein Menü feststehen, gilt der Mindestverzehr x der Personenanzahl.

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 behalten wir uns vor.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.