Hochzeitsguide

KLOSTERWIRT THIERHAUPTEN

Sehr geehrter Gast,

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feier bei uns im Klosterwirt Thierhaupten auszurichten.

Damit Sie Ihr Fest gemeinsam mit Ihren Gästen in Ruhe genießen können, sorgen wir für Ihr kulinarisches Wohl.
Wir bewirten Sie mit den köstlichsten Speisen und Getränken Ihrer Wahl.
Hiermit versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, um Ihnen und Ihren Gästen ein wunderschönes Fest zu bereiten.

Komplette Buffets und Menüs, aber auch einzelne Gerichte, je nach Größe und Veranstaltung können Sie aus diversen Angeboten wählen. Stellen Sie sich doch einfach was zusammen, wir beraten Sie gerne.

Bei einem persönlichen Gespräch beraten Sie unsere Bankett- & Restaurantleiter sehr gerne.

Ihr Klosterwirt mit Team

Bankett- & Restaurantleitung:
Tsvetelina Tsvetanova & Leon Dick

<u>Öffnungszeiten Bankettbüro:</u>
Mittwoch bis Freitag 10 - 17 Uhr
Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns unter 08271/4217555 o. per E-Mail: info@klosterwirt-th.de

Gültig ab 25.06.2021
Alle vorherigen Menüvorschläge/Bankettmappen verlieren ab sofort ihre Gültigkeit.

Hochzeitsempfang

Heißen Sie Ihre Gäste und Familie mit einem prickelnden Glas Prosecco in unserem schönen Klostergarten willkommen und stimmen Sie somit Ihre Hochzeitsfeier an!

Auf Ihren Wunsch bereiten wir gerne appetitliche Häppchen als kleine Gourmet Stärkung für Ihre Gäste vor.

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang:

Bruschetta mit Basilikum - Tomaten
Crostini mit Avokadocreme
Crostini mit Thunfischpaste
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilli Dip
Graved Lachs-Canapé mit Senf-Dillsoße
Tortenbrie-Canapé mit Feigensenf
Räucherschinken-Canapé mit Remoulade & Gurke

ab 20 Stück pro Sorte / Stück 3,50 €

kleine Klosterbrot-Häppchen mit Schnittlauch,
Griebenschmalz, Obatzda & Hausmacherleberwurst

ab 20 Personen / 5,90 € p. P

Hochzeitsempfang

Die Pauschalen werden für einen Zeitraum von 1 Stunde angeboten

Empfangspauschale 1

Prosecco, Prosecco-Orange & Mineralwasser
4,90€ p. P.

Empfangs Pauschale 2

Prosecco, Prosecco-Orange,
Aperol Spritz/Hugo/alkoholfreier Aperitif
Unterbaarer Bier & Mineralwasser
7,90 € p. P.

Empfangs Pauschale 3

Prosecco, Prosecco-Orange,
Aperol Spritz/Hugo/alkoholfreier Aperitif,
Bier, Apfelsaft/Maracujasaft/Johannisbeersaft & Mineralwasser
9,90€ p. P.

Kaffeepauschale

Kaffee & Kuchen zwischen Hochzeitsempfang und Feier ist immer eine gute Idee.

Wir bieten Ihnen unsere Kaffeepauschale für eine Dauer von 2 Stunden.

(zum Beispiel von 15-17 Uhr)

8,50€ p. P

Diese beinhaltet:

Kuchenteller mit Besteck & Geschirr inkl. Service & Reinigung
Haferl Kaffee
Cappuccino
Espresso
Tee
Kakao
Milch & Zucker

Kuchen und Torten werden extra berechnet; zum Beispiel:

Himbeer-Sahne-Torte
Schwarzwälder-Kirschtorte
Apfelkuchen
Käsekuchen
Streuselkuchen

Menü 1

VORSPEISE

BUNTER SALAT 7,50 €

Hausdressing/geröstete Kerne/Kirschtomaten
Baguette

SUPPE

KAROTTEN-ORANGENSUPPE 4,90 €

Croutons

HAUPTGANG

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 16,50 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco
Butterspätzle/Schwammerlrahmsoße

DESSERT

"HEISSE LIEBE" 6,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren/Schlagsahne

Menüpreis pro Person:
35,80 €

Menü 2

VORSPEISE

GÄRTNERSALAT 9,50 €

gebratene Pilzen/Tomaten/gehobeltem Grana Padano
Baguette

SUPPE

HOCHZEITSSUPPE 5,90 €

mit verschiedenen Einlagen
in großen Terrinen am Tisch serviert

HAUPTGANG

FILETTELLER (RIND-SCHWEIN) 19,90 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco/Kartoffelgratin
Kräuterrahmsoße

DESSERT

DESSERTBÜFFET 12,90 €

Schokoladenmousse
Mango-Panna Cotta mit Vanille Ananas
Obstsalat/Beerengrütze
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Menüpreis pro Person:
48,20 €

Menü 3

VORSPEISE

SCHRIMPS-AVOCADO-TÖRTCHEN 14,50 €

Sesamcreme/Kresse/Baguette

SUPPE

SÜSSKARTOFFELSUPPE 4,90 €

Kokosmilch/Curry/geröstete Mandeln

HAUPTGANG

MAISPOULADENBRUST/COGNAC - PFEFFERAHMSOSSE 15,90 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco/Selleriepüree

DESSERT

MARILLENKNÖDEL 7,50 €

auf Zwetschgenröster/Vanilleeis/Sahne

Menüpreis pro Person:
42,80 €

Menü 4

VORSPEISE

Grillgemüse/Honigmelone mit Schinken
Tomate-Mozzarella/Quinoasalat/Graved Lachs
Ruccolasalat mit gehobeltem Grana Padano
Baguette
14,90€

SUPPE

HERZOG TASSILO SUPPE 4,90

Flädle/Ochsenfleisch/Nudeln/Gemüse
in großen Terrinen am Tisch serviert

HAUPTGANG

ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN 22,90 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco/Kartoffelgratin
Rotwein-Schalotten und Sauce Bernaise

DESSERT

MANGO-PANNA COTTA 6,90 €

Vanille-Ananas/exotisches Sorbet

Menüpreis pro Person:
49,60 €

Hochzeitsbuffet

AB 80 PERSONEN

Ofenfrisches Brot, Brezen mit Butter & feinem Kräuterschmand

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Schinken-Variation mit saftiger Honigmelone
Kalter Braten mit Essiggurken und frischem Meerrettich
Roastbeef mit Soße Remoulade/Grillgemüse
Geflügel-Cocktail/Quinoasalat

Festtagsuppe mit verschiedenen Einlagen/Schnittlauch

Bayerischer Kartoffelsalat/Speckkrautsalat,
knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing
Gartengurkensalat mit Sauerrahmdressing

Kalbshaxe mit knackigem Marktgemüse/Kartoffelgratin
Puten-Geschnetzeltes mit Schwammerlsoße/Butterspätzle
Kross gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce/Kartoffelknödel
Lachsfilet/Zanderfilet/Scampispieße mit Rosmarinkartoffel
kleine Putenschnitzel "Wiener Art"

Mangocreme mit Fruchtsalat
ofenfrischer Topfenstrudel/feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster/Apfelmus
Schokoladenmousse

Käseauswahl
mit frischen Weintrauben

Preis pro Person

65,00€

Mediterranes Buffet

AB 60 PERSONEN

Baguette

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Honigmelonen/Ruccola
Tomaten mit Mozzarella/Basilikum/Balsamico/Olivenöl
Meeresfrüchtecocktailsalat/Thunfisch-Nudelsalat
Bauernsalat mit Feta
Grillgemüse von Auberginen/Paprika/Zucchini/Fenchel/Zwiebeln

knackige Blattsalate/Gartengurken/Tomaten/Paprika/Karotten
mit French- & Balsamicodressing

italienischer Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsoße
Piccata von der Putenbrust mit Ratatouille von Gemüsen
Spinatknödel in Salbeibutter
Tortellini in Käsesoße
Penne all'arrabiata - pikant
Kräuterkartoffeln
Rotbarbenfilet auf Tomaten-Reis

Schokoladenmousse
hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark
Creme Brulee
Tiramisu
Obstsalat

Käseauswahl
mit frischen Weintrauben

Preis pro Person

55,00 €

Hochzeitsbankett "All inclusive"

Empfang

Prosecco, Prosecco-Orange & Mineralwasser
Blätterteig Häppchen
Spinat/Käse/Schinken/Tomate

Getränke

Mineralwasser/Cola, Cola Light, Spezi
Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft
Unterbaarer Bier/Wein-rot & weiß
Filterkaffee

Menü

Hochzeitssuppe
in großen Terrinen am Tisch serviert

Beilagesalat

Gemischter Braten (Kalb-Schwein)
Schwammerlsoße/Butterspätzle/Karotte-Kohlrabi-Romanesco

Schokomousse-Törtchen
mit marinierten Schattenmorellen/Sahne/Mandeln

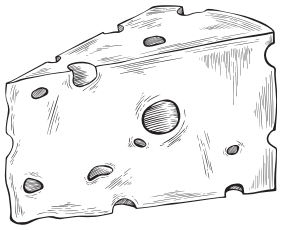
Preis pro Person

98,00 €

Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Menüs
ein Vegetarisches oder Fischgericht
als Hauptgang an.

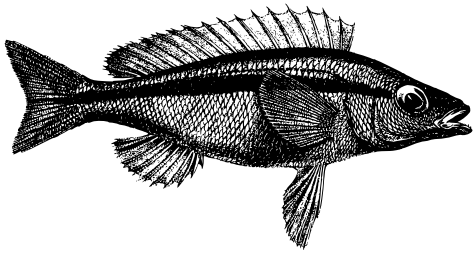
WARMER SCHAFSKÄSE

Ratatouille-Gemüse/Kartoffeln/Mandeln-Pesto



GEBRATENES ZANDERFILET

Ratatouille-Gemüse/Kartoffeln/Mandeln-Pesto



Mitternachtssnack

AB 40 PERSONEN

Tanzende Füße benötigen eine Stärkung!
Somit wäre unser Mitternachtsimbiss optimal,
um sich eine kleine Tanzpause zu genehmigen.

GULASCHSUPPE KLOSTERWIRT
Hausbrot

6,50€

BREZELBAR

ofenfrische Laugenbrezel/Käsebrezel
Obazda/Kräuterfrischkäse/Butter

5,50€

KESSEL CURRY WURST

Würstchen/Currysauce/Baguette

4,50€

KÄSEBRETT

Emmentaler/Bergkäse/Ziegenkäse/Bavaria Blue
Obazda/Butter/Brot

8,00€

Getränkepauschale

Zu unseren Menüs & Buffets bieten wir Ihnen die Möglichkeit ausgewählte Getränkepauschalen zu buchen.
Diese gilt ab Beginn Ihrer Feier für 8 Stunden.
Nach 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Getränkepauschale 1

Mineralwasser/Cola, Cola Light, Cola Mix/
Apfel, Maracujasaft,Johannisbeersaft/
Unterbaarer Bier/Wein-rot & weiß

32,00 € p. P.

Getränkepauschale 2

Mineralwasser/Cola, Cola Light, Cola Mix/
Apfel, Maracujasaft, Johannisbeersaft/
Unterbaarer Bier/Hugo oder Aperol Spritz/
Wein-rot & weiß

38,00 € p. P.

Getränke

Unterbaarer Braukunst

Meisterpils 0,33 L	2.90 €	
Helles 0,5 L | 1 L	3.50 €	6.90 €
Export Dunkel 0,5 L | 1 L	3.50 €	6.90 €
Naturtrübes Weizen 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €
Dunkles Weizen 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €
Leichtes Weizen 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €
Bier alkoholfrei 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €
Weizen alkoholfrei 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €
Radler 0,5 L | 1 L	3.50 €	6.90 €
Russ 0,5 L | 1 L	3.80 €	7.50 €

Alkoholfrei

Tafelwasser 0,5 L	2.50 €	
Adelholzener Classic 0,25 L | 0,75 L	2.90 €	5.50 €
Adelholzener Classic Naturell 0,25 L | 0,75 L	2.90 €	5.50 €
CUBANA Zitronen-Limonade 0,5 L	3.50 €	
CUBANA Cola-Mix 0,5 L	3.50 €	
Saft 0,2 L	2.50 €	
Apfel, Orange, Johannisbeere oder Maracuja		
als Saftschorle 0,5 L	3.90 €	

Heißgetränke

Haferl Kaffee 0,25 L	3.00 €
Haferl Milchkaffee 0,25 L	3.00 €
Espresso	2.00 €
Doppelter Espresso	3.60 €
Cappuccino	2.80 €
Latte Macchiato	3.90 €
Teehaferl	3.40 €
Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte oder Kamille	
Haferl Heisse Schokolade	3.00 €

Cocktail Pauschale

für einen Zeitraum von 3 Stunden

3 verschiedene Cocktail Variationen nach Absprache, auf Wunsch bieten wir noch zwei alkoholfreie Cocktails dazu an.

7,50€
pro Erwachsenem

zzgl. 390€ Cocktailbar Aufbaugebühr

Location

Die Räumlichkeiten für Ihr Fest dürfen Sie nach Ihren Vorstellungen
gerne in Eigenregie dekorieren.
Gerne empfehlen wir unsere professionellen Partner!
Unsere Location steht Ihnen am Tag Ihrer Veranstaltung
ab 7 Uhr morgens zu Verfügung.
Wenn die Räumlichkeiten, am Vortag Ihrer Veranstaltung nicht besetzt sind,
stellen wir Ihnen diese gerne bereits ab 17 Uhr des Vortages zur Verfügung.

Nebenleistungen

Leihweise Biergarnituren

Bestuhlung rechteckige 8er Tische, eingedeckt	3,50/p. P.
Stehtische mit Stehtisch-Husse	15 Euro
Pauschale für Energiekosten, Klimaanlage,	
WC-Service &Endreinigung	300,00 €
Speisekarte	2,00/Stück
Stuhlhussen	3,50/Stück
Biergarnituren-Hussen 3 teilig	25,00/Stück
Bankettstuhl, gepolstert inkl. Stretch-Stuhlhussen	5,00/Stück

Tische, rund & eingedeckt bei Belegung bis 8 Personen

- mit Tischdecken normal, Stoffservietten & Windlichtern	25,00 €
- mit Tischdecken bodenlang, Stoffservietten & Windlichtern	30,00 €

Kork- & Tellergeld

Sie möchten Ihre eigenen Kuchen o. Getränke mitbringen?
In diesem Fall berechnen wir wie folgt:

Korkgeld für Weinflasche bis 1 Liter	20,00 €
für Champagnerflaschen bis 1 Liter	30,00 €
Tellergeld	3,00 €

zzgl. Personalkosten bei einer Buchung vom Herzog Tassilo Schänke o. Saal

Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 5 Jahre	frei
bis 10 Jahre	halber Preis
ab 11 Jahre	normaler Preis

Üblicherweise schließen wir unser Haus um Mitternacht. Bei einem besonderen Anlass feiert man häufig etwas länger. Für den zusätzlichen Aufwand einer personellen und technischen Versorgung stellen wir einen tariflichen **Aufschlag nach 24 Uhr** von **150€ pro angefangene Stunde** in Rechnung.

Personal

Damit wir für Sie, Ihre Familie und Gäste eine schöne
und unvergessliche Feier veranstalten können
stellen wir
ein professionelles Service Team zusammen.

Aufbau-/Abbaumitarbeiter	28,50 // Stunde
Serviceleiter	39,00 // Stunde
Servicekraft	28,50 // Stunde
Servicehilfskraft	26,00 // Stunde
Bartender	32,50 // Stunde
Koch	32,50 // Stunde

Es fallen keine Feiertags- oder Nachtzuschläge an.
Wegzeiten werden wie Arbeitszeiten berechnet. Sobald Kapazitäten frei sind, wird Personal abgebaut, d.h. Sie zahlen keine Mitarbeiter, die nicht wirklich benötigt werden.
Selbstverständlich halten wir uns an die gesetzlichen Regelungen des Arbeitszeitgesetzes und des Mindestlohns.

Räumlichkeiten

Herzog Tassilo Stub'n

Unser a la Carte Restaurant mit ca. 120 Plätzen.
Zu dem Restaurant gehört eine sonnige Terrasse, die bei schönem Wetter weitere 100 Sitzgelegenheiten anbietet.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 6.000 Euro
Lage: Erdgeschoss

Jagdstub'n

Für private Feste im engeren Kreis können wir Ihnen unsere Jagdstube mit 70 Sitzplätze anbieten.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 2.500 Euro
Brautverziehen: 500 Euro
Lage: Erdgeschoss/Nebenraum im Restaurant mit separatem Ausgang

Herzog Tassilo Schänke

Unserer Festsaal bietet für 250 Gäste Platz.
Dazu können wir Ihnen noch den sonnige Innenhof des Klosters für Ihren Empfang anbieten.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 10.000 Euro
Lage: Erdgeschoss

Herzog Tassilo Saal

Der Saal befindet sich im 1. Obergeschoss des Klosters und kann für Festlichkeiten und Veranstaltungen mit bis zu 300 Gäste angemietet werden.
Der Saal bietet Ihnen noch eine 50 qm große Theaterbühne mit kompletter technischer Ausrüstung.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 12.000 Euro
Lage: Obergeschoss