

# 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 daranzusetzen, 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:  
Leon Dick

Mittwoch bis Freitag 10 - 17 Uhr  
Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns unter  
08271/4217555 o. per E-Mail: [info@klosterwirt-th.de](mailto:info@klosterwirt-th.de)

Gültig ab 15.07.2023

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  
Räucherlachs-Canapé mit Senf-Dillsoße  
Tortenbrie-Canapé mit Feigensenf  
Räucherschinken-Canapé mit Remoulade & Gurke

ab 20 Stück pro Sorte / Stück 3,90 €

Klosterbrot-Häppchen belegt mit  
Schnittlauch-Frischkäse, Obatzda, Wacholderschinken

ab 20 Personen / 7,50 € p. P

# Hochzeitsempfang



Die Pauschalen werden für einen Zeitraum von 1 Stunde angeboten

## *Empfangspauschale 1*

Prosecco, Prosecco-Orange & Mineralwasser  
5,90 € p. P.

## *Empfangs Pauschale 2*

Prosecco, Prosecco-Orange,  
Aperol Spritz/Hugo/alkoholfreier Aperitif  
8,90 € 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)

8,90€ 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

# Informationen für selbst gebrachte Kuchen

- Bitte beschriften Sie **jeden einzelnen** Kuchen sichtbar mit dem Namen der Feier (z.B. 80. Geb. Mustermann).
  - für uns, damit wir bei mehreren Feiern die Kuchen richtig zuordnen können!
- Beschriften Sie jedes einzelne Kuchenplattenteil (z.B. Platte, Haube, Bügel) mit Ihrem Namen, sodass diese beim evtl. Spülen nicht verloren gehen.
  - für Sie, damit Sie Ihre ganzen Tortenplatten inkl. Hauben + Bügel nach dem evtl. Spülen wiederfinden!
- Bei größeren Feiern machen Sie bitte eine Sammelstelle bei Ihnen oder Bekannten und bringen die Kuchen gesammelt und rechtzeitig zu uns, damit wir diese evtl. nochmals kaltstellen können.
  - **Anlieferungszeiten** von 09:30 - 11:00 Uhr + 14:00 - 16:30 Uhr
- Wir servieren die Kuchen am Buffet auf den von Ihnen angelieferten Platten/Bleche.
- Liefern Sie die Kuchen garniert fürs Buffet.
- Am Kuchenbuffet werden die Kuchen von den Servicemitarbeitern geschnitten und gereicht.
- Achten Sie immer auf eine ausreichende und unterbrechungsfreie Kühlung der Kuchen.
- Sie als Veranstalter haften für die Kuchen und evtl. daraus entstehende Folgeschäden.
- Wir von Klosterwirt Thierhaupten übernehmen keine Haftung für Kuchen und Kuchenplatten.

# Menü 1



## VORSPEISE

BUNTER SALAT 7,90 €

Hausdressing/geröstete Kerne/Kirschtomaten  
Baguette

## SUPPE

KRÄFTIGE RINDSSUPPE 5,90 €

Grießnockerl, Schnittlauch

## HAUPTGANG

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 18,90 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco  
Butterspätzle/Schwammerlrahmsoße

## DESSERT

"HEISSE LIEBE" 7,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und  
Schlagsahne

Menüpreis pro Person:

40,60 €

# Menü 2



## VORSPEISE

AVOKADO-SHRIMPS-TÖRTCHEN 16,90 €

Tomaten / Kresse / Sesamcreme

## SUPPE

SÜSSKARTOFFELSUPPE 5,90 €

Kokosmilch / Chili / Mandeln

## HAUPTGANG

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST 19,90 €

Ratatouille-Gemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Cognac-Pfeffersoße

## DESSERT

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 11,00 €

eingelegte Zimt-Kirschen / Vanilleeis

Menüpreis pro Person:

53,70 €



# Menü 3



## VORSPEISE

GÄRTNERSALAT 10,90 €

gebratene Pilze/Tomaten/gehobelter Grana Padano  
Baguette

## SUPPE

HOCHZEITSSUPPE 6,90 €

mit verschiedenen Einlagen

## HAUPTGANG

FILETTELLER (RIND-SCHWEIN) 21,90 €

Karotte-Kohlrabi-Romanesco/Kartoffelgratin  
Kräuterrahmsoße

## DESSERT

DESSERTBÜFFET 12,90 €

Schokoladenmousse, Beerenragout, Fruchtsalat  
Mango-Panna Cotta mit Vanille-Ananas  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Menüpreis pro Person:  
52,60 €

# Menü 4



## VORSPEISE

Grillgemüse/Honigmelone mit Schinken  
Tomate-Mozzarella/Couscous-Salat/Räucherlachs  
Ruccolasalat mit gehobeltem Grana Padano  
Baguette  
16,90 €

## SUPPE

GARTEN-KRÄUTER-SUPPE 6,90  
Croutons

## HAUPTGANG

ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN 22,90 €  
Karotte-Kohlrabi-Romanesco/Kartoffelgratin  
Rotwein-Schalotten und Sauce Bernaise

## DESSERT

SCHOKOMOUSSE-TÖRTCHEN 7,90 €  
Beerenragout/Mandel-Sahne

Menüpreis pro Person:  
54,60 €

# 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 Fruchtssalat  
ofenfrischer Topfenstrudel/feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster/Apfelmus  
Schokoladenmousse

Käseauswahl  
mit frischen Weintrauben

Preis pro Person

68,00€

# 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 Rotweinsauce

Piccata von der Putenbrust mit Ratatouille von Gemüse

Spinatknödel in Salzeibutter

Tortellini in Käsesauce

Penne all'arrabiata - pikant

Kräuterkartoffeln

Rotbarbenfilet auf Tomaten-Reis

Schokoladenmousse

hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Obstsalat

Käseauswahl

mit frischen Weintrauben

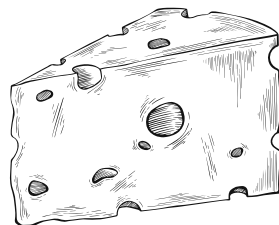
Preis pro Person

58,00 €

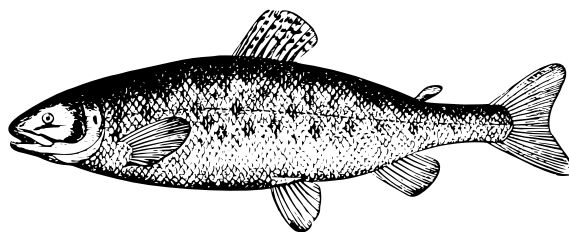
Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Menüs  
ein Vegetarisches oder Fischgericht  
als Hauptgang an.



WARMER SCHAFSKÄSE/PESTO



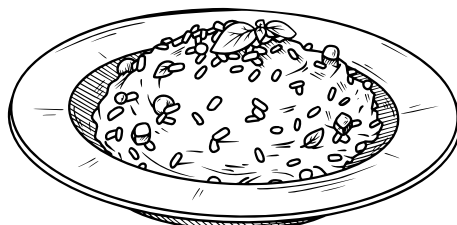
GEBRATENES LACHSFILET/PESTO



SPINATKNÖDEL IN TOMATENSUGO

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN IN BRAUNER BUTTER

VEGAN: GERSTENGRAUPEN-RISOTTO MIT GEMÜSE



# Mitternachtsnack



AB 40 PERSONEN

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

## GULASCHSUPPE "PIKANT"

Hausbrot

6,90€

## BREZELBAR

ofenfrische Laugenbrezel/Käsebrezel  
Obazda/Kräuterfrischkäse/Butter

6,90€

## KESSEL CURRY WURST

Würstchen/Currysauce/Baguette

6,90€

## INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

12,90€

## ANTI-PASTI-BRETT

Gemüse/Käse/Schinken/Oliven

14,90€

# 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.

# Longdrink Pauschale

für einen Zeitraum von 3 Stunden

3 verschiedene Longdrinks Variationen nach Absprache,  
auf Wunsch bieten wir noch einen alkoholfreien Longdrink dazu an.

7,90 €  
pro Erwachsenem

&

nach dem Essen zum Verdauen oder beim Brautverzug  
einen Schnaps

Obstler o. Williamsbirne 2cl 3,00 €

Klosterwirt Edelobstbrände 2cl 4,50 €



# 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 15,00 €

Pauschale für Energiekosten, Klimaanlage,  
WC-Service & Endreinigung 300,00 €

Speisekarte 2,00 € p. Stück

Biergarnituren-Hussen 3-teilig 25,00 € p. Stück

Bankettstuhl, gepolstert inkl. Stretch-Stuhlhussen 5,00 € p. Stück

Tische, rund & eingedeckt bei Belegung bis 8 Personen 20,00 € p. Tisch

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 €

Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 5 Jahre frei

bis 10 Jahre halber Preis

ab 11 Jahren 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.

# Räumlichkeiten

## *Herzog Tassilo Schänke*

Unserer Festsaal bietet für 150 Gäste Platz.  
Dazu können wir Ihnen  
noch den sonnigen Innenhof  
des Klosters für Ihren Empfang anbieten.

Lage: Erdgeschoss  
Saalmiete: 1.200 Euro



# Räumlichkeiten

## *Herzog Tassilo Saal*

Der Saal befindet sich im 1. Obergeschoss des Klosters und kann für Festlichkeiten und Veranstaltungen mit bis zu 200 Gästen angemietet werden. Der Saal bietet Ihnen noch eine 50 qm große Theaterbühne mit kompletter technischer Ausrüstung.

Lage: Obergeschoss  
Saalmiete: 1.500 Euro

