

Hochzeitsguide

KLOSTERWIRT THIERHAUPTEN



www.klosterwirt-th.de

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

Gültig ab 1.10.2024

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:

Crostini mit Tomaten-Pesto
Crostini mit Avokadocreme
Crostini mit Thunfischpaste
Vegan: Crostini mit Rote Bete Humus
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Sweet Chili Dip im Glas
Räucherlachs-Canapé mit Honig-Senf-Dillsoße
Brie-Canapé mit Trauben
Räucherschinken-Canapé mit Remoulade & Essigurke

ab 20 Stück pro Sorte / Stück 3,90

Mini-Blätterteig-Häppchen

Gefüllte Blätterteigtaschen 6 Fach sortiert Preis pro Person 9,60
Oliven / Spinat / Rosmarin / Speck / Paprika / Würstchen

ab 20 Personen

Hochzeitsempfang



Die Pauschalen werden für einen Zeitraum von 1 Stunde angeboten

Empfangspauschale 1

Prosecco, Prosecco-Orange & Mineralwasser
7,90 € p. P.

Empfangs Pauschale 2

Prosecco, Prosecco-Orange,
Aperol Spritz, Hugo, selbstgemachter Maracuja-Minze-Spritz auch alkoholfrei
&
Mineralwasser
9,90 € p. P.

Empfangs-Pauschale 3

Prosecco, Prosecco-Orange, Aperol Spritz,
selbstgemachter Maracuja-Minze-Spritz auch alkoholfrei,
selbstgemachter Himbeer-Limetten-Spritz auch alkoholfrei
&
Mineralwasser
12,90 € 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

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

SOMMERLICHER MENÜVORSCHLAG



VORSPEISE

BURRATA

Grillgemüse/Basilikum-Pesto

SUPPE

GURKENKALTSCHALE

Joghurt/Dill

HAUPTGANG

ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN

Ratatoille-Gemüse/Kartoffelgratin/Rotwein-Schalotten-Soße

DESSERT

WARMER SCHOKO-LAVAKUCHEN

Kirschragout/Vanilleeis

Menüpreis pro Person:

63,70 €

Menü 2

WEDDING MENÜVORSCHLAG



VORSPEISE

GÄRTNERSALAT

Gebratene Pilze/Grana Padano/Cherry-Tomaten

SUPPE

HOCHZEITSSUPPE

Grießnockerl/Nudeln/Flädle/Brätknödel/Schnittlauch

HAUPTGANG

FILETTELLER VON RIND & SCHWEIN

Broccoli-Karotte-Kohlrabi/Spätzle/Kräuterrahmsoße

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE-TÖRTCHEN

Beerenragout/Mandelsahne

Menüpreis pro Person:

50,60 €

Menü 3

FESTLICHER MENÜVORSCHLAG



VORSPEISE

AVOCADO-SHRIMPS-TÖRTCHEN

Tomaten / Kresse / Sesamcreme

SUPPE

GARTENKRÄUTERSUPPE

HAUPTGANG

GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Waldpilzsoße / Broccoli-Karotten-Gemüse / feine Bandnudeln

DESSERT

DESSERTBÜFFET

Bunte Obstplatte

Schokoladenmousse mit Beerenragout

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Menüpreis pro Person:

67,60 €

Menü 4

BAYRISCHER MENÜVORSCHLAG



VORSPEISE

BUNTER SALAT IN HAUSDRESSING

Geröstete Kerne/Cherry-Tomaten

SUPPE

KRÄFTIGE RINDERSUPPE

Grießnockerl/Gemüse

HAUPTGANG

SPANFERKELBRATEN IN DUNKELBIERSOSSE

Bayrisch Kraut/Kartoffelknödel

DESSERT

ZWEI APFELKÜCHLE IM ZIMT-ZUCKER

Vanilleeis/Schlagsahne

Menüpreis pro Person:

41,60 €

Spezialitäten Buffet

EIN HIGHLIGHT FÜR SIE UND IHRE GÄSTE



AB 80 PERSONEN

Baguette

Shrimps-Cocktail

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Grillgemüse von Auberginen, Paprika, Zucchini, Fenchel & Zwiebeln

Gebratene, marinierte Pilze mit Cherry-Tomaten & Ruccola

Bunter Couscous-Salat

Auswahl an Rohkost & Blattsalaten mit Balsamico- & French-Dressing

Rindersteaks mit Cognac-Pfeffersoße, Kartoffelgratin

Kross gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel

Puten-Geschnetzeltes in Schwammerlrahm, Butterspätzle

Wolfsbarschilet und Garnelen mit Rosmarinkartoffeln

Kleine Putenschnitzel "Wiener Art"

Bunte Obstplatte

Schokoladenmousse mit Beerenragout

Hausgemachte Panna cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Preis pro Person

69,00€

Mediterranes Buffet



AB 80 PERSONEN

Baguette

Vitello Tonnato

Prosciutto & Salame mit Honigmelonen

Tomaten mit Mozzarella/Basilikum/Balsamico/Olivenöl

Meeresfrüchtecocktail

Mediterraner Bauernsalat mit Feta

Grillgemüse von Auberginen/Paprika/Zucchini/Fenchel/Zwiebeln

Auswahl an Rohkost & Blattsalaten mit Balsamico- & French-Dressing

italienischer Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce

Piccata von der Putenbrust

Spinatknödel in Salbeibutter

Tortellini in Käsesauce

Penne all'arrabiata - pikant

Ratatouille-Gemüse

Kräuterkartoffeln

Wolfsbarschfilet & Garnelen

Bunte Obstplatte

Schokoladenmousse mit Beerenragout

hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Obstsalat

Preis pro Person

65,00 €

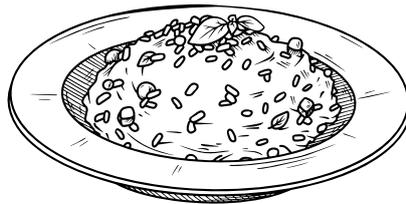
Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Menüs
ein Vegetarisches oder Fischgericht
als Hauptgang an.



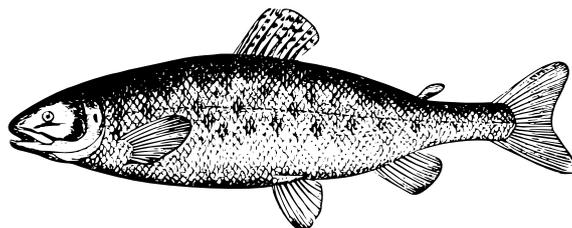
VEGETARISCH: SPINATKNÖDEL IN TOMATENSUGO



VEGAN: GERSTENGRAUPEN-RISOTTO MIT GEMÜSE



FISCH: GEGRILLTES LACHSFILET MIT BASILIKUM PESTO



Mitternachtssnack



Tanzende Füße benötigen eine Stärkung!
Somit wäre unser Mitternachtssnack genau das richtige,
um sich eine kleine Tanzpause zu genehmigen.

JEWELLS AB 40 PERSONEN

WÜRZIGE GULASCHSUPPE VOM RIND 7,90€

Baguette

BREZEN-BAR 7,90€

Ofenfrische Laugenbrezel & Käsebrezel
Obazda/Sour Creme/Butter

KESSEL-CURRYWURST 7,90€

Würstchen/Currysauce/Baguette

WEISSWURST-BAR 7,90€

Weißwürste/süßer Senf/Brezen/Butter

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL 12,90€

Trauben/Baguette

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

33,00 € 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.

Longdrinks

Gerne Bieten wir Ihnen Longdrinks zur Wahl und nach Verbrauch.

Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Bull

je Drink 7,90€

&

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"

Stehtische mit Stehtisch-Husse pro Stück 20,00€

Bierbank pro Stück 4,00€

Bierbank-Husse pro Stück 5,00€

Biertisch pro Stück 7,00€

Tischdecke pro Stück 6,00€

Speisekarte pro Stück 2,00€

eindecken der Tische pro Person 3,50€

Bankett-Stuhl, gepolstert inkl. Stuhl-Husse 6,50€

Runde Tische (für 8 Personen) pro Tisch 25,00€

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

Tisch Kork- & Tellergeld:

Sie möchten Ihre eigenen Kuchen o. Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir wie folgt: Korkgeld:

für Weinflaschen / Proseccoflaschen bis 1 Liter 20,00€

für Champagnerflaschen bis 1 Liter 30,00€

Tellergeld: 3,50€

Kinder werden wie folgt berechnet:

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 200 € pro angefangene Stunde in Rechnung.

Räumlichkeiten

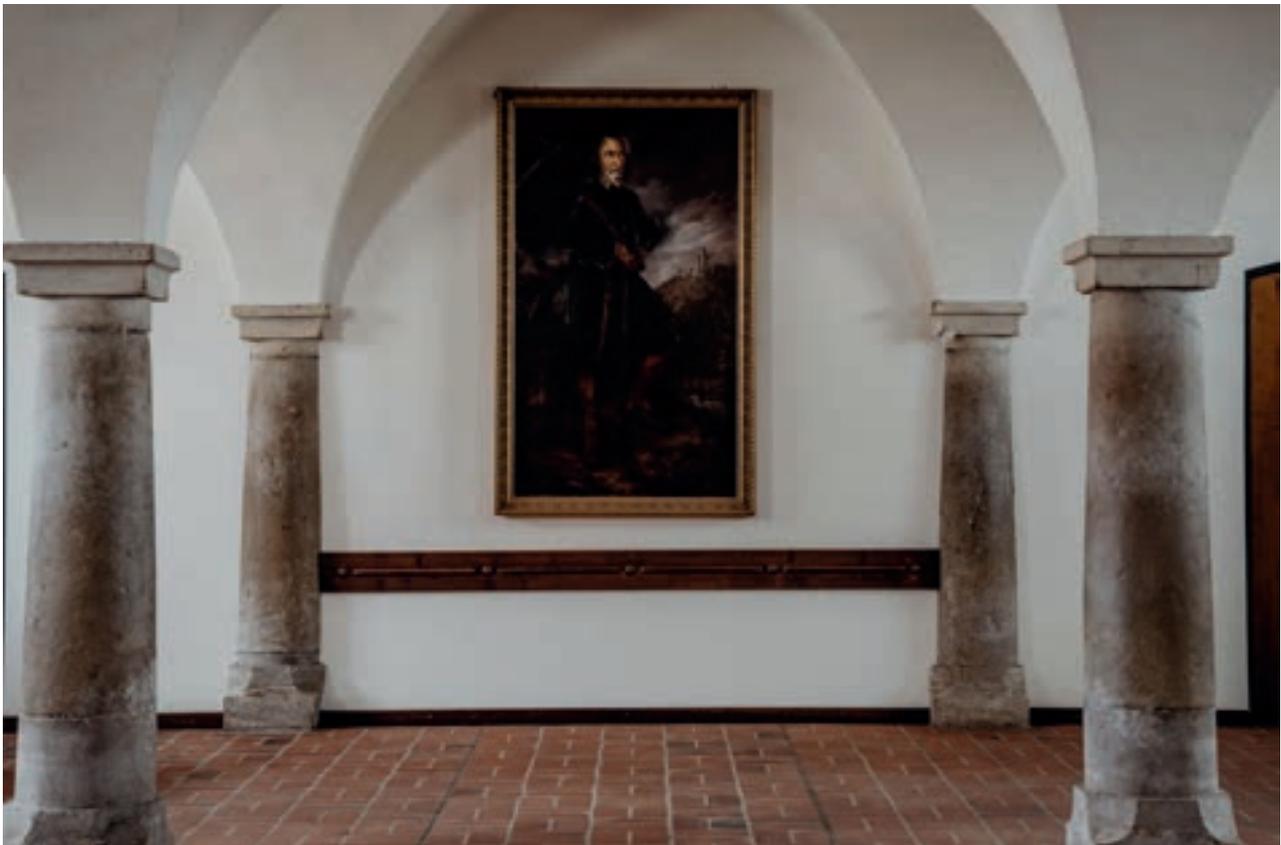


Herzog Tassilo Schänke

Unserer Festsaal bietet für 150 Gäste Platz.

Lage: Erdgeschoss

Saalmiete: 1.200€



Räumlichkeiten

Herzog Tassilo Saal

Der Saal befindet sich im 1. Obergeschoss des Klosters und kann für Festlichkeiten und Veranstaltungen mit bis zu 200 Gäste angemietet werden.

Der Saal bietet Ihnen noch eine 50 qm große Theaterbühne mit kompletter technischer Ausrüstung.

Lage: Obergeschoss

Saalmiete: 1.500€



Räumlichkeiten

Herzog Tassilo Restaurant

Lage: Erdgeschoss



Herzog Tassilo Jagdzimmer

Lage: Erdgeschoss

Raummierte bei Brautverzug: 500€

