

#### FEIERN MIT DEM GEWISSEN ETWAS

# TAUFE, GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER EINFACH EIN FRÖHLICHES FAMILIENFEST

Besondere Momente im Leben brauchen besondere Aufmerksamkeit. Und den passenden Rahmen. Außergewöhnlich, stimmungsvoll und individuell. Wie gut, dass es für private Feiern in angenehmer Gesellschaft Orte gibt, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Orte mit Charakter. Entführen Sie Ihre Gäste in eine einzigartige Kulisse mit historischem Ambiente.

Egal ob Sie im kleinen Kreis feiern möchten oder ein großes Fest planen - bei uns im KLOSTERBRÄU in Bergen finden Sie reizvolle Räumlichkeiten, die einfach anders sind. Von festlich bis urig. Von der stimmungsvoll gedeckten Jakobstube bis zur gemütlichen historischen Gaststube. Traumhafter Klostergarten inclusive!

Haben Sie schon konkrete Vorstellungen für Ihr Fest oder sind Sie noch unentschlossen? Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie von Beginn an bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Vertrauen Sie auf unsere vielfältige Erfahrung, lassen Sie sich von kreativen Ideen inspirieren und von Köstlichkeiten aus Küche und Keller begeistern.

Feiern Sie! In der Hauptrolle: Sie und Ihre Gäste. Wir führen im Hintergrund Regie und sorgen für einen reibungslosen Ablauf, stimmig bis ins kleinste Detail. Also Bühne frei für Feste, die man nie vergisst.

Neugierig geworden? Wir freuen uns über Ihre Anfrage.









## SO INDIVIDUELL WIE IHRE FEIER, SO EINZIGARTIG SIND UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Blaues Zimmer 6 bis 12 Personen
Jakobstube (175,-*)
Johann-Baptist-Stube
Kaminzimmer (275,-*) 16 bis 60 Personen
Bräustüberl 10 bis 16 Personen
Nebenzimmer in der historischen Gaststube 6 bis 12 Personen
Malztenne (715,-*)
Heutenne (465,-*)
Klostergarten bis 200 Personen
*Raummiete

Gewinnen Sie hier einen ersten Eindruck, aber machen Sie sich auch unbedingt ein Bild vor Ort. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit vielen Gästen feiern möchten, gerne vereinbaren wir mit Ihnen hierzu einen persönlichen Termin und beraten Sie ausführlich.







## EMPFANG / APERITIF

am offenen Kamin in der Malztenne oder im Klostergarten



Canapées oder Fingerfood (pro Stück ab 5,-) Haussekt "Zum Klosterbräu" 44,50 / 0,751

Fränkischer Winzersekt (2019er Silvaner Brut von Horst Sauer)  $_{59,50\ /\ 0,75l}$ 

2017er Rosé Mousseux Brut Weingut Rudolf Fürst 74,50 / 0,751

Champagner Louis Martin 1<sup>er</sup> Cru 88,50 / 0,751 Champagner Pascal Doquet (Biodynamisch) 98,-40,51

2015er Louis Roederer Rosé 134,50 / 0,751

Fruchtcocktail nach Saison (alkoholfrei) 8,5o/Glas

## Hinweis:

Unsere Empfehlung für ein gelungenes Fest in jeder Größe ist ein gemeinsames, einheitliches Menü. Gerne bieten wir Vegetariern/Veganern und Gästen mit Unverträglichkeiten eine tagesfrische Alternative an.

JUNGE GÄSTE KÖNNEN VOR ORT AUS UNSERER KINDERKARTE WÄHLEN. BEI FEIERN MIT BIS ZU 7 GÄSTEN KÖNNEN SIE AUCH À LA CARTE AUS UNSERER TAGESKARTE WÄHLEN, BEI 8 BIS 12 GÄSTEN MIT EINER ETWAS KLEINEREN AUSWAHL.



Zum Klosterbräu Familie Böhm Tel. o8431-67750 info@zum-klosterbraeu.de www.zum-klosterbraeu.de





## MENÜEMPFEHLUNGEN - FRÜHJAHR 2024

## Menü Tradition

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl \*\*\*

Bachsaibling im Kartoffelmantel | fleur de sel | Blattspinat

Geschmorte Ochsenschulter | Egerlinge Frühlingsgemüse | Serviettenknödel\* \*\*\*

Crème brûlée mit Pistazieneiscreme
\*\*\*

Variation vom Allgäuer Bio-Käse

3-Gänge (ohne Bachsaibling bzw. Ochsenschulter und Käse) 55,- / 4-Gänge 69,- / 5-Gänge 79,- \* mit Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein +7,50









## Festtagsmenü

Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Jakobsmuschel
\*\*\*

Kalbsbries mit grünem Spargelrisotto und Morcheln \*\*\*

Wildlachs mit Champagnerschaum und Bärlauchravioli

Altmühltaler Milchlamm vom Schäfer Eichhorn | Gartengemüse | Kartoffelgratin

Rhabarberstrudel | Crème brûlée | Erdbeersorbet 3-Gänge (ohne Kalbsbries und Lachs) 68,- / 4-Gänge 85,- / 5-Gänge 98,-



## Garten-Menü

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

 $Schrobenhausener \ Spargel \ | \ Morcheln \ | \ Kartoffelnockerl \\ ***$ 

Hollerkücherl (ab Mai) aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme  $52.5\mathrm{o}$ 







## Bayerisches Menü

Baringer Festlagssuppe

Michkalbsbraten mit Gartengemüse, Apfelcrêpe, Serviettenknödel und Spätzle
\*\*\*

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 54,50



## Menü regional

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe
\*\*\*

Wildzander mit grünem Spargelrisotto
\*\*\*

Rücken vom Maibock mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Halbgefrorenes von der Klostergartenwalnuss | Cassissorbet 4-Gang-Menü 89,50 € 3-Gang-Menü (ohne Wildzander oder Reh) 75,- €







### Klosterbräu-Menü

Gebratene Gänseleber mit Quitte und Brioche
\*\*\*

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl
\*\*\*

Steinbutt | Osietra-Kaviar | Champagnerschaum

Das Beste vom Milchkalb | grünes Spargelrisotto | Frühlingslauch

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet
\*\*\*

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

6-Gang-Menü 135,-5-Gang-Menü 115,- € (ohne Gänseleber) 4-Gang-Menü 105,- € (ohne Gänseleber und Käse) 3-Gang-Menü 75,-

## SPEISEN SIE IN STIMMUNGSVOLLEM AMBIENTE UND LASSEN SIE SICH VON DER KOCHKUNST UNSERER KÜCHENBRIGADE BEGEISTERN. EINFACH PURE LEBENSFREUDE UND GENUSS FÜR ALLE SINNE

### Klassiker-Menü

Salat vom Schrobenhausener Spargel mit Frühlingskräutern
\*\*\*

Boudin noir vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Selleriecreme und Rhabarber
\*\*\*

Filet vom Hohenloher Rind mit Bärlauchkruste Gartengemüse | Kartoffelgratin

Schokoladen-Gâteau mit Blutorangensorbet 89,50 (ohne Blutwurst 78,50)

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN – WIR BERATEN SIE GERNE!







#### Schätze aus den Tiefen der Gewässer:

Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seezunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer, Sylter Austern,... (Tagespreise)

### Für Gourmets:

Amuse bouche zum Auftakt und kleines Gebäck zum Abschluss 9,50 € / Person ab 5-Gang-Menü inclusive!

Spezialitäten auf Anfrage (jeweils mit passenden Beilagen): Tafelspitz vom Hohenloher Rind 29,5 | Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 36,5 | Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,5



Kaiserschmarrn | Apfel- und Heidelbeerkompott | Vanilleeiscreme 15,50 Dessertvariation "Klosterbräu" 19,80 Topfensoufflé mit frischen Erdbeeren 18,50 Petit fours aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse vom Affneur Waltmann (ab 16,50) (serviert oder vom Käsewagen)







## Bayerisches Buffet (ab 20 Personen)

Baringer Festtagssuppe (in der Tasse serviert)
\*\*\*

Frische Salate der Saison

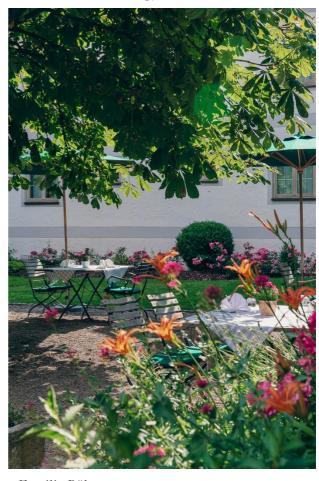
Bauernente vom Bachbauernhof, Kalbsbackerl im Gusseisentopf geschmort, Krustenbraten oder Spanferkel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Geschmortes Reh aus dem Usseltal, Filet von der Schutter-Forelle,... Beilagen: Kartoffelknödel, Spätzle, Serviettenknödel, Blaukraut, Gartengemüse, verschiedene Soßen

\*\*\*

Bayerische Creme mit frischen Früchten, Topfenstrudel mit Vanilleeis, Mousse au chocolat, Kaiserschmarrn,
Apfelkücherl, Obst und Früchte, o.ä.

ab 68,50 Euro (je nach Zusammenstellung)













#### Kleingedrucktes - DIESE LEISTUNGEN SIND BEI UNS INCLUSIVE:

- Festlich gedeckter Tisch mit weißer Damast-Tischwäsche (in den historischen Gaststuben alternativ auch handbedrucktes Leinen)
- Tafelform nach Wunsch bzw. Möglichkeiten des Raumes (runde Tische, U-Form, ...)
- Weiße Stoffservietten
- Gedeck mit Baguette und gesalzener Rollenbutter
- Hoteleigene Patisserie für Mehlspeisen, Kuchen und Festtagstorten
- Individuell bedruckte Menükarten
- Anpassung der Menüs auf Unverträglichkeiten/Allergien von einzelnen Gästen (ohne Aufpreis)
- Jahreszeitliche Blumendekoration mit Kerzen
- Bei schönem Wetter servieren wir gerne im Klostergarten
- Offenes Kaminfeuer in Malztenne und Kaminzimmer
- Gläser von Spiegelau und Riedel (bei exklusiven Weinen im kleinen Kreis auch mundgeblasene Gläser von Zalto)
- Porzellan aus dem Bayerischen Wald von Bauscher, Rosenthal und Dibbern
- WMF-Besteck (in der Jakobstube in Silber)
- Willkommene Ortswechsel:
  - Aperitif am offenen Kaminfeuer in der Malztenne (nach Verfügbarkeit) oder bei schönem Wetter im Klostergarten (Berechnung der Getränke n. Verbr.)
  - Wechsel von innen nach draußen in den Klostergarten zum Kaffee nach einem festlichen Mittagessen
- 3 ha großer Klosterpark (u.a. mit großer Streuobstwiese, Pferdekoppel und Fußballplatz) zum Flanieren (Gerne organisieren wir Ponyreiten für Ihre Kinder); der Bereich um den Naturteich und dem großen Außen-Schwimmbad ist unseren Übernachtungsgästen vorbehalten)
- Vermittlung von Musikern, Fotographen, Floristen, Kinderbetreuern,...
- Auf Wunsch steht unseren Gästen ein Klavier zur Verfügung.
- Kontakt zum benachbarten Münster Heilig Kreuz (katholisch: Taufen, Hochzeiten, Messen oder Andachten mit musikalischer Begleitung zu Jubiläen / Kirchenführung unter kunsthistorischem Aspekt)
- Wanderkarte für Spaziergänge in den Naturpark Altmühltal (Wege starten an der Hoteltüre)







## Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

Festlagstorte mit entsprechenden Motiven und Inschrift: 75,- bis 125,-

Hochzeitstorten: 2-stöckig ab 170,-

3-stöckig ab 285,-

4-stöckig ab 395,-

Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Tortenliste!

Kuchen und Torten: pro Portion 5,- bis 6,50 €





## ÜBERNACHTEN IM KLOSTERBRÄU – IDEAL FÜR FAMILIENFEIERN







Alle Preise in Euro incl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten!

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe www.zum-klosterbraeu.de).

#### Nachtzuschlag:

Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung (in Euro pro angefangene Stunde):

Malztenne/Heutenne: 140,-

Jakobstube/Kaminzimmer: 108,-

Sonstige Räumlichkeiten: Jeweils 75,-



# MÜNSTER HEILIG KREUZ BERGEN ROMANISCHER PURISMUS UND BAROCKE PRACHT



