

Klosterstüble Oberschönenfeld

86459 Gessertshausen

Telefon 08238 / 3730

Telefax 08238 / 3700

kontakt@klosterstueble-oberschoenefeld.de

www.klosterstueble-oberschoenefeld.de

Menüvorschläge ab 15 Personen

Sehr verehrter Gast,

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns im Kloster Oberschönenfeld auszurichten. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

WICHTIG:

**Bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Essen für alle Gäste aus!
Kinder & Vegetarier können vor Ort von unserem Service abgefragt werden.**

Wenn Sie nach Karte speisen möchten, schicken wir Ihnen gerne eine kleine Speisekarte nach unseren Vorschlägen zu.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch,
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Michael Haupt

Bankett- und Restaurantleitung:
Manuel Merk
Alessandro Catalano

Reservierungstelefon: 08238-3730

Gültig ab 01.10.2018

Alle vorherigen Menüvorschläge / Bankettmappen verlieren ab sofort Ihre Gültigkeit.

Alle genannten Preise verstehen sich brutto inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Zur Begrüßung / Aperitif

Bei schönem Wetter im Freien

Prosecco „Valdo Rosé“	0,75	24,50
Prosecco „Valdo“	0,75l	22,50
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	0,75l	79,00
Champagner Moët & Chandon Brut Rosé Imperial	0,75l	89,00
Hugo Glas 0,2l	4,50	
Sprizz Glas 0,2l	4,50	
„Klosterstüble Royal“	Glas 0,1l	3,90
Sekt mit schwarzem Johannisbeerlikör		

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang / Aperitif

Bei schönem Wetter im Freien

Kleine Schnittlauch-, Schmalz-,
Obatzda- und Frischkäsehäppchen pro Person 4,50

Dreierlei Ciabattabruschetta mit Basilikum-Tomaten,
Avokadocreme und Thunfischpaste, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß pro Person 9,50
mit Chilidip, Räucherlachs-Canapée mit Senf-Dillsoße

Gaumenkitzel für den ersten Hunger, zum Einsetzen auf die Tische:

mit Griebenschmalz / Kräuterschmand /
Hausmacherleberwurst / Obatzda pro Person 3,90
in Löwenkopfferrinen mit Holzofen-Klosterbrot serviert

Menü 1

Kleiner gemischter Salat 3,90 pro Person 22,50

~~~

¼ bayerische Bauernente / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel 16,50

~~~

Dessert im Glas serviert / je nach Saison 3,50

Menü 2

Festtagssuppe mit verschiedenen Nockerln, Flädle & Nudeln 4,90 pro Person 24,80

~~~

Spanferkelbraten von heimischen Bauern 15,90

Klosterbiersoße / Bayerisch Kraut / Brezenknödel

~~~

Beerengrütze / Vanilleeis / Sahne 5,50

Menü 3

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch & Chili 4,90 pro Person 26,80

~~~~~

Augsburger Rostbraten vom Rinderrücken 18,50

Röstzwiebeln / Pommes frites / Sauce

~~~~~

Mangocreme / Vanille-Ananas / Sorbet 4,90

Menü 4

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Apfelmeerrettich und kleinem Salatsträußel 9,90 pro Person 28,20

~~~~~

Böflamott vom bayerischen Weiderind 14,90

Butterspätzle

~~~~~

Zwei Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer 4,90

Menü 5

„Bayerisches Vorspeisenbrett“ für 4 Personen pro Person 7,90

Schnittlauch- & Schmalzbrote / Radieserl / Hausschinken

Kaminwurz / Obatzda / Essiggurke / Brotzeitei

zusätzlich mit pikant angemachtem Rindstatar pro Person 10,00

~~~~~

### Unsere „Klosterpfanderl“ für 4 Personen

**Bratenpfanderl** mit Schweinsbraten- & knusprigen Haxen pro Person 13,90

Klosterbiersauce / Kartoffel- und Semmelknödel / Blaukraut

### ODER

**Filetpfanderl** mit gegrillten Puten- & Schweinemedallions pro Person 15,90

Pilzrahmsauce mit feinen Kräutern / buntes Gemüse / Butterspätzle

~~~~~

Dessertpfanderl für 4 Personen pro Person 6,90

gebackene Apfelküchle / Apfelstrudel / Vanilleeis

Schokoladencreme mit marinierten Schattenmorellen

Menüpreis mit Bratenpfanderl pro Person 27,90

Menüpreis mit Filetpfanderl pro Person 29,90

Gerne können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen!

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen 6,90

Gärtnersalat mit gebratenen Pilzen, Parmesan, Tomaten 7,90

Original Büffel-Mozzarella, Tomaten, Wildkräuter, Limetten-Dressing 8,90

Räucherlachs mit Reiberdatschi und kleinem Salatsträußerl 9,90

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Apfelmeerrettich und kleinem Salatsträußerl 9,90

Feines Rinder-Tatar mit Holzofen-Klosterbrot & Butter 12,50

Vorspeisenteller: Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill, Tomate-Mozzarella 12,90

Räucherforelle mit Apfelmeerrettich, Grillgemüse, Wildkräutersalat

Gegrillte Scampis, Avokado-Tomatensalat, Wildkräuter 16,90

Suppen

Flädlesuppe 3,90

Kräftige Rindssuppe mit Nudeln & Ochsenfleisch 4,20

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl & Flädle 4,20

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer und Klosterbrotwürfel 4,50

Zitronengras-Currysuppe mit Garnelen 8,50

Hauptgänge

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe, Klosterbiersauce, Kartoffelknödel	10,90
Ofenfrischer Schweinebraten, Klosterbiersauce, Kartoffelknödel	9,90
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gurkensalat	12,90
Puten-Medaillons / Schwammerl-Rahmsoße / Gemüse / Spätzle	13,90
Augsburger Tellerfleisch, Wurzelgemüse, Apfelmeerrettich, Kartoffeln	13,90
Kalbsbraten mit Rahmschwammerl und Butterspätzle	13,90
Böfflamott vom bayerischen Weiderind, Butterspätzle	14,90
¼ bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel, Natursoße	16,50
Hirschgulasch mit Rahmschwammerl, Butterspätzle und Preiselbeeren	16,90
Gansviertel mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Natursoße	22,50
Milchkalbsrücken unter Pistazienhaube Madairasoße, buntes Gemüse, Kartoffelgratin	22,50
Rehrücken mit Wacholdersoße, Pilze, Broccoli und Spätzle	24,50
Ab 5 Personen:	
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit grüner Pfeffersoße pro Person oder Soße Bernaise, mit Saisongemüse und Kartoffelgratin	28,00
Fisch	
Lachsfilet auf Buchweizen-Gemüse-Risotto Wildkräuter & Zitrone	14,90
Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	16,90
Vegetarische Gerichte	
Vegan: Buchweizen-Risotto mit Pilzen, Gemüsewürfel & Ruccola	12,90
Gebackener Ziegenkäse, Ratatouille, Waldhonig, Wildkräuter	11,50
Rahm-Schwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	8,90
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat	8,90 3,90

Dessert's

<i>Bayerisch-Creme mit Beeren im Glas serviert</i>	3,50
<i>Schokoladencreme mit marinierten Schattenmorellen im Glas serviert</i>	3,50
<i>Feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	4,80
2 Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer	4,90
Schokoladen-Mousse-Törtchen mit eingelegten Beeren, Mandeln, Sahne	5,90
Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahnetupfer	5,50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Marillenknoedel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis und Sahne	7,50
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Apfelmus</i>	8,90
Zum Abschluss gibt's Käse	
Bayerische Käsevariation, Hausbrot und Butter	9,90

Festliche Tischdekoration

Extras, wenn gewünscht:

Weißer Stoff-Servietten incl. Reinigung	1,80/Stück
Weißer Stoff-Tischdecken incl. Reinigung	6,00/Stück
Menükarten	1,80/Stück
Hussen für Biergarnituren	4,00/Stück

Bitte haben Sie Verständnis das selbstgebackene Kuchen & Torten aus Allergenen & Hygienischen Gründen nicht mitgebracht werden können.

Feine Kuchen & Torten stehen je nach Saison in unserer Kuchenvitrine immer zur Auswahl.

Für selbst mitgebrachte Weine erlauben wir uns, ein Korkgeld von € 20,00 pro Flasche, für Champagner € 35,00 pro Flasche in Rechnung zu stellen.

Unsere Tischwäsche ist weiß.

Allgemeine Informationen

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 23.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 95,00 pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Es dürfen keinerlei Musikanlagen aufgestellt werden. Sämtliche Unterhaltungen müssen vorher mit der Restaurantleitung abgestimmt werden!

Bitte teilen Sie uns bis spätestens zwei Tage vor Veranstaltung die genaue Personenzahl mit.

Unser Reservierungs- Auftragsbestätigungsformular finden Sie auf der nächsten Seite.

Klosterstüble

Oberschönenfeld

Oberschönenfeld 1

86459 Gessertshausen

Tel: 08238-3730 / Fax: 08238-3700

kontakt@klosterstueble-oberschoenenfeld.de

www.klosterstueble-oberschoenenfeld.de

Verbindliche Reservierung - & Auftragsbestätigung

Veranstalter _____
Tel. / Fax / E-Mail _____

Datum der Festlichkeit: _____ Tag _____ Personenzahl: _____

Uhrzeit von: _____ bis: _____ Anlass / Art _____

Raum: Stube 1 vorne (ca. 34 Pers)

Stube 2 hinten (ca. 38 Pers)

Jagdstube bis 18 Pers:

Biergarten:

Sonnenterasse:

Aperitif: _____

Getränke: _____

Sonstiges: _____

Vorspeise: _____

Suppe: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Menü zum Preis von € _____

Sondervereinbarungen:

Es dürfen keinerlei Musikanlagen aufgestellt werden. Sämtliche Unterhaltungen müssen vorher mit der Restaurantleitung abgestimmt werden!
Bitte haben Sie Verständnis das auf die Klosterruhe geachtet werden muss! Biergarnituren-Hussen Stück € 4,00 Anzahl _____

Menükarten-Stück € 1,80 Anzahl _____ / Stoffservietten-Stück € 1,80 Anzahl _____ / weiße Tischdecke Stück € 6,00 Anzahl _____

Deko

Sie können Ihre Dekoration, Blumen, spez. Kerzen und allgemeine Deko, gerne selbst ausführen bzw. liefern lassen. Somit können Sie den Preis selber bestimmen und von Ihrem gewünschten Fachmann eindecken lassen. (Wir empfehlen, Blumenstube Gabi Edmann, Gessertshausen.)
Tischstellung, Tischplatzierung und Dekoration, d..h. wann-wie-wo, kann nur unter vorheriger Absprache mit der Restaurantleitung vorgenommen werden.

Stornobedingungen:

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 2 (zwei) Tage vor Ihrer Festlichkeit mitzuteilen.

Diese genannte Personenzahl gilt dann letztendlich als Verrechnungsgrundlage. Prüfen Sie bitte deshalb vorher die exakte Anzahl Ihrer Gäste. Die Personen die am Reservierungstag nicht erscheinen, müssen dann mit dem Menüpreis pro Person berechnet werden. Bei Reservierungen mit à la Carte Menü werden für die fehlenden Gäste pauschal € 10,00 pro Person berechnet. Wir bitten hierzu um Ihr Verständnis.

Bei kompletter Stornierung der Veranstaltung in weniger als zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag, fällt eine pauschale Stornogebühr von € 10,00 pro gemeldetem Gast an.

Bitte senden Sie die Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben per Fax an 08238-3700/

E-Mail: kontakt@klosterstueble-oberschoenenfeld.de

Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung in Bar zur Zahlung fällig.

Wir akzeptieren keine Kartenzahlungen.

Eine andere Zahlungsweise dürfen Sie schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung gern vereinbaren.

Datum, Unterschrift des Reservierenden: _____