

# FESTA

## Das gewisse Extra für Ihr Event!

### Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung im Kloster Seeon

Das deutsche Wort „Fest“ stammt vom lateinischen Begriff *festum* (plural  *festa*) ab - für das Feiern vorgesehener Zeitabschnitte. Dieser Begriff ist Synonym für einen besonderen Tag, ein gesellschaftliches Ritual oder ein Ereignis, zu dem sich Menschen an einem Ort zu einem besonderen Zeitpunkt treffen und gesellig sind.

Die großzügige, historische Architektur des ehemaligen Benediktinerklosters Seeon bietet mit seinen prachtvollen Räumen und Gartenanlagen ein repräsentatives und ganz besonderes Ambiente für Ihre Veranstaltung!

Freuen Sie sich auf die kulinarischen Köstlichkeiten aus besten regionalen Produkten und die ausgesuchten Weine aus unserem Klosterkeller. Im „Kulinarischen Kloster Seeon“ finden unsere Gäste aber auch originelle Hausgerichte aus historischen Rezeptbüchern und das „flüssige“ Vermächtnis: das Kloster Seeon-Urdunkel und die extra für uns abgefüllten Selektions-Weine.

Sie erreichen uns von Montag bis Donnerstag 08:00 bis 16:00 Uhr und am Freitag von 08:00 bis 15:00 Uhr unter 08624 8970 oder unter [info@kloster-seeon.de](mailto:info@kloster-seeon.de)

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.kloster-seeon.de](http://www.kloster-seeon.de).

Unserer Gastronomie ist es eine Verpflichtung, Ihr Event in bester "benediktinischer Gastfreundschaft" durchzuführen.

Mit kulinarischen Grüßen  
**Ihr Kloster Seeon Team**



# Inhaltsverzeichnis

<b>I.</b>	<b>Zum Anstoßen .....</b>	<b>3-4</b>
1.	Alkoholfreie Getränke.....	3
2.	Biere .....	3
3.	Schaumwein (etwas Prickelndes).....	4
4.	Winterliches.....	4
<b>II.</b>	<b>Snacks zu Kaffeepause &amp; Empfang .....</b>	<b>5-6</b>
1.	Süße Naschereien .....	5
2.	Nervennahrung .....	5
3.	Kalte Brot-Zeit .....	6
4.	Warme Brot-Zeit.....	6
<b>III.</b>	<b>Flying Buffet .....</b>	<b>7-8</b>
1.	Warme Brot-Zeit.....	7
2.	Stehbuffet .....	7
3.	Food-Bowls .....	8
<b>IV.</b>	<b>Besonderer Abend .....</b>	<b>9-18</b>
1.	Menüvorschläge unseres Küchenchefs.....	9-13
2.	Buffetvorschläge unseres Küchenchefs .....	14-15
3.	Alkoholfreie Getränke.....	16
4.	Biere .....	16
5.	Schaumwein (etwas Prickelndes).....	16
6.	Weine .....	17
7.	Longdrinks für den Abend.....	18
8.	Spirituosen .....	18
<b>V.</b>	<b>Weitere Vereinbarungen.....</b>	<b>19</b>
1.	Empfang Bereitstellungskosten .....	19
2.	Kuchengeld .....	19
3.	Korkgeld .....	19
4.	Gedeckgeld .....	19
5.	Sperrstundenverkürzung.....	19

## Zum Anstoßen

---

### **Alkoholfreie Getränke**

---

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....	0,50 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Apfelschorle.....	0,50 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Johannisbeerschorle .....	0,50 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Rhabarber .....	0,50 l.....	4,00 €
Orangensaft .....	1,00 l.....	8,00 €

---

### **Biere**

---

Steiner Bier Chiemgau Hell.....	0,33 l.....	3,00 €
Steiner Radler .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Alkoholfrei.....	0,50 l.....	4,10 €
Jubiläumsbier Kloster Seeon Urdunkel .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Weißbier .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Alkoholfreies Weißbier .....	0,50 l.....	4,10 €
Kloster Seeon Märzen Camba - Seeon.....	0,33 l.....	3,50 €

---

## **Schaumwein (etwas Prickelndes)**

---

Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese trocken. 0,75 l.....	29,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese .....	0,10 l.....4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese mit Fruchtreduktion .....	0,10 l.....6,50 €
<i>Mango-Rosmarin, Himbeer-Hibiskus</i>	
Himbeere-Hibiskus oder Mango-Rosmarin Spritz (alkoholfrei). 0,10 l.....	6,50 €
<i>Thomas Henry Tonic, Himbeere-Hibiskus oder Mango-Rosmarin Fruchtreduktion</i>	
Aperol Spritz .....	0,20 l.....7,50 €
<i>Aperol, Fraenzi Frizzante Bavarese, Soda</i>	

---

## **Winterliches**

---

Blutorangenpunsch (alkoholfrei).....	0,20 l.....5,00 €
<i>Apfelsaft, Zimt, Sternanis, Orangen</i>	
Glühwein rot.....	0,20 l.....5,00 €
Heißer Aperol.....	0,20 l.....7,50 €
<i>Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Mangosirup</i>	
Feuerschale (je nach Witterung) .....	1 Stück.....70,00 €

# Snacks zu Kaffeepause & Empfang

---

## **Süße Naschereien \***

---

Hausgemachte Auszoge'ne (bayerisches Hefengebäck) .....	1 Stück.....	3,50 €
Hausgemachter Blechkuchen.....	1 Stück.....	4,50 €

---

## **Nervennahrung \***

---

Smoothie (ab 20 Personen möglich) .....	pro Person .....	5,50 €
<i>Mango-Orange / Waldbeeren</i>		
Nussmix .....	pro Person.....	6,00 €
<i>natur</i>		
Studentenfutter .....	pro Person.....	6,00 €
Joghurt .....	pro Person.....	3,50 €
Joghurt Natur mit Früchten der Saison .....	pro Person.....	4,50 €



---

### **Kalte Brot-Zeit \***

---

Butterbreze .....	1 Stück.....	3,50 €
Breze.....	1 Stück.....	2,50 €
Belegte Semmelhälfte.....	1 Stück.....	4,50 €
Griebenschmalz auf Landbrot (Saison).....	1 Stück.....	3,50 €
Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Radieschen .....	1 Stück.....	3,50 €
Crostini mit Meerrettich – Frischkäse und Räucherlachs .....	1 Stück.....	6,50 €
Butterbrot mit Schnittlauch .....	1 Stück.....	3,00 €
Leberkas auf Holzofenbrot .....	1 Stück.....	3,50 €
Obazda auf Breznstangerl.....	1 Stück.....	4,50 €
Bayerische Käseplatte .....	pro Person.....	16,50 €
<i>mit Trauben, Radieschen, Butter, Bauernbrot</i>		
Brotzeitplatte .....	pro Person.....	16,50 €
<i>mit Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten, saures Essiggemüse, Butter, Bauernbrot</i>		

**\*Mindestabnahme: je 5 Stück**

---

### **Warme Brot-Zeit \***

---

Hausgemachter Kartoffel-Speckstrudel.....	1 Portion.....	4,50 €
Kleines Kalbfleischpflanzerl, Linsensalat .....	1 Portion.....	6,50 €
Seeoner Fischpflanzerl, Kartoffel - Gurkensalat .....	1 Portion.....	7,50 €
<i>Im Glas serviert, lauwarm:</i>		
 Kartoffelrahmsuppe, Majoran.....	1 Portion.....	3,50 €
Weißwürste, Senf, Breze .....	2 Stück.....	9,50 €
Wiener Würstl, Senf, Brot .....	2 Stück.....	8,50 €
Debreziner, Senf, Brot .....	2 Stück.....	8,50 €
Leberkäse, Brezenknopf, süßer Senf .....	1 Portion.....	8,50 €

# Flying Buffet

---

## Warme Brot-Zeit \*

---

Hausgemachter Kartoffel-Speckstrudel.....1 Portion .....4,50 €

Kleines Kalbfleischpflanzerl, Linsensalat ..... 1 Portion .....6,50 €

Seeoner Fischpflanzerl, Kartoffel - Gurkensalat .....1 Portion .....7,50 €

*Im Glas serviert, lauwarm:*

🍲 Kartoffelrahmsuppe, Majoran.....1 Portion .....3,50 €

Weißwürste, Senf, Breze ..... 2 Stück .....9,50 €

Wiener Würstl, Senf, Brot ..... 2 Stück .....8,50 €

Debreziner, Senf, Brot ..... 2 Stück .....8,50 €

Leberkäse, Brezenknopf, süßer Senf .....1 Portion .....8,50 €

---

## Stehbuffet

---

Brotauswahl

\*\*\*\*\*

*Alle Vorspeisen werden im Glas serviert*

Geflügelcocktail

Lachstartar, Gurke, Junglauch

Sülze vom regionalen Rindfleisch

Mousse von der hausgeräucherten Forelle, Sauerrahmsauce

\*\*\*\*\*

Bullenlende „Stroganoff“, Reis

Forellenschnitte, Wok-Gemüse

Spinatstrudel, Schafskäse

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme

Kartoffelkäse

Preis pro Person..... 55,00 €

---

## **Food-Bowls \***

---

Food Bowls bestehen vorwiegend aus naturbelassenen Produkten und stehen für eine ausgewogene Ernährung. Da ohne Fertigprodukte gekocht und zubereitet wird, kommen nur beste Zutaten in die Schüssel. Komplexe Kohlenhydrate wie Süßkartoffeln oder Vollkornreis liefern wichtige Energie und lassen den Blutzuckerspiegel nur langsam ansteigen. Proteine sind wichtig für die Versorgung der Nerven- und Muskelzellen. Gemüse und Obst liefern wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Auch die gesättigten Fettsäuren, die in Avocado, Oliven und Nüssen enthalten sind, tragen zu körperlichen Wohlbefinden bei.

Vegane Curry Bowl.....1 Portion.....14,50 €  
*Linsencurry, gebratenes Saisongemüse, geröstete Erdnüsse, Koriander, Sesam, Vollkornreis*

Veggie Buddha Bowl .....1 Portion.....14,50 €  
*Gegrilltes Gemüse (Süßkartoffel, Aubergine, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Walnüsse, Rote Beete, Basilikum, Vollkornreis, Salat, Soja-Sesam-Sauce)*

**\*Mindestabnahme: je 5 Stück**



# Besonderer Abend

---

## *Menüvorschläge unseres Küchenchefs*

*gültig ab 30 Personen*

---

### Menü 1

Glasfleisch von der Kalbshaxe, Wurzelgemüse, Salat, Senf-Kren-Dressing

\*\*\*\*\*

Brennsuppe, Kalbspflanzerl, Gartenkräuter

\*\*\*\*\*

Spanferkelrücken, glacierte Schalotten, Kartoffel-Blaukrautknödel

\*\*\*\*\*

Klosternudeln, Vanilleschaum

Preis pro Person.....44,00 €

### Menü 2

Gebratenes Gemüse, Oliven, Tomaten, Steinofenbaguette

\*\*\*\*\*

Gemüsekraftbrühe, Champignonravioli

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin, gegrilltes Marktgemüse, Schafskäse

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Käsekuchen, Vanilleeis

Preis pro Person.....45,00 €

## **Empfehlungen für den Frühling (April bis Mitte Juni)**

### Menü 3

Spargelbündchen, Alztaler Rauchschinken, Blattsalate

\*\*\*\*\*

Bärlauchcremesuppe, Knoblauchkräutercroutons

\*\*\*\*\*

Geschwenkte Spargelstreifen, Safran-Spaghetti, hausgebeizte Lachsforelle

\*\*\*\*\*

Erdbeersalat, brauner Zucker, Vanillecreme

Preis pro Person.....52,00 €

## **Empfehlungen für den Frühling (April bis Mitte Juni) Menü 4**

Weißer Tomatencremesuppe, Kernöl

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kalbsschulter, Paprika-Zucchini-Gemüse, Kartoffelpflanzerl

\*\*\*\*\*

Holunderparfait, Pralinenmousse

Preis pro Person.....42,00 €

## **Empfehlungen für den Frühling (April bis Mitte Juni) Menü 5**

Spargelcremesuppe, Buttercroutons

\*\*\*\*\*

Jungstierücken, Honiggemüse, Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Vanilleparfait, Obstsalat, kleine Biscuitrolle

Preis pro Person.....42,00 €

## **Empfehlungen für den Frühling (April bis Mitte Juni) Menü 6**

Grün – weißer Spargelsalat, Radieschen-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Brunnenkressensuppe, Kerbelsahne

\*\*\*\*\*

Saiblingsfilet, Paprikaschaum, Zitronenkartoffeln, mediterranes Gemüse

\*\*\*\*\*

Passionsfrucht-mousse, hausgemachtes Kokoseis

Preis pro Person.....45,00 €

## **Empfehlungen für den Sommer (Juni bis August)** **Menü 7**

Geeiste Kartoffelsuppe, Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Lauwarmes gebratenes Zanderfilet, Petersilienschaum, Rucola-Salat, Kartoffel-Kürbis-Dressing

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust, buntes Sommergemüse, Rosmarinjus

\*\*\*\*\*

Holunder-Joghurt-Mousse, Heidelbeersauce

Preis pro Person.....48,00 €

## **Empfehlungen für den Sommer (Juni bis August)** **Menü 8**

Zupfsalat, Parmesan, italienischer Landschinken, Wassermelone vom Grill

\*\*\*\*\*

Pilzkraftbrühe, Schinkenknödel

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Kräutercrêpemantel, mediterranes Gemüse, Rahmpolenta

\*\*\*\*\*

Lavendeleis, lauwarmer Apfelkuchen

Preis pro Person.....48,00 €

## **Empfehlungen für den Sommer (Juni bis August)** **Menü 9**

Lauwarmer Saibling, Honig-Senf-Dip, Salatnest

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz, Basilikum-Nockerl

\*\*\*\*\*

Pochiertes Kalbsfilet, Madeira-Jus, Saisongemüse, Kartoffelkuchen

\*\*\*\*\*

Latte-Macchiato-Creme

Preis pro Person.....58,00 €

## **Empfehlungen für den Herbst (September bis November) Menü 10**

Maronisuppe, Apfelschaum

\*\*\*\*\*

Böflamott von der Hirschkeule, Schwarzwurzeln, Rosmarin-Buchteln

\*\*\*\*\*

Quittencreme, Walnüsse

Preis pro Person.....44,00 €

## **Empfehlungen für den Herbst (September bis November) Menü 11**

Kürbiscremesuppe, Koriander, Hechtnockerln

\*\*\*\*\*

Hirschrücken, Wacholder-Preiselbeersauce, glasierter Rosenkohl,  
Kartoffelkrusteln

\*\*\*\*\*

Kaffee-Parfait, lauwarme Cassis-Feigen

Preis pro Person.....58,00 €

## **Empfehlungen für den Herbst (September bis November) Menü 12**

Räucherforellenmousse, Rucolasalat, Meerrettichrahm

\*\*\*\*\*

Bäuerliche Kartoffelsuppe, Speckkrusteln

\*\*\*\*\*

Barbarie-Entenbrust, Holunderjus, glasierter Spitzkohl,  
Rahm-Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Haselnusseis, kleine gefüllte Rohrnudel, Rotweinsöße

Preis pro Person.....56,00 €

## **Empfehlungen für den Winter (Dezember bis Februar) Menü 13**

Tafelspitzkraftbrühe, Schinkenschöberl

\*\*\*\*\*

Gänsekeule, Apfelblaukraut, gefüllter Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

Schoko-Zimt Panna Cotta, Orangenragout

Preis pro Person.....40,00 €

## **Empfehlungen für den Winter (Dezember bis Februar) Menü 14**

Krautsuppe, Bratwurstnockerl

\*\*\*\*\*

Zandertranche, Safran-Fenchel, Speckkartoffeln, Zitronennage

\*\*\*\*\*

Hirschrücken, Rosenkohl, Rosmarin-Buchteln, Madeirasauce

\*\*\*\*\*

Maroni-Mousse, Calvados-Apfel-Kompott

Preis pro Person.....56,00 €

## **Empfehlungen für den Winter (Dezember bis Februar) Menü 15**

Gebeizte Lachsforelle, getrüffeltes Zuckerschotensalat

\*\*\*\*\*

Klare Schwammerlsuppe, Speckknödel

\*\*\*\*\*

Brust und Keule von der Ente, Blaukraut, gefüllter Kartoffelknödel,  
Zwiebelschmelz

\*\*\*\*\*

Mandel-Crêpes, Vanilleeis, sautierte Calvados Äpfel

Preis pro Person.....52,00 €

---

## **Buffetvorschläge unseres Küchenchefs**

***gültig ab 30 Personen***

---

### **Mediterranes Buffet**

Salat Caprese, Basilikum  
Rucolasalat, Parmesanspäne, Balsamicomost  
Italienischer Landschinken, Melone  
Vitello Tonnato  
Gebeizter Lachs, Pfeffervinaigrette, Limonen-Olivenöl

\*\*\*\*\*

Minestrone

\*\*\*\*\*

Geschmorter Tafelspitz, Ratatouille, gebratene Kartoffelwürfel  
Gebratene Gnocchi, Büffelmozzarella, Tomatenmarmelade  
Forellenfilet, Zitronenbutter, Weißweinrisotto

\*\*\*\*\*

Panna Cotta, Fruchtmark der Saison  
Fruchtsalat, Vanilleparfait

Preis pro Person.....58,00 €

### **Österreichisches Buffet**

Räucherforellenmousse, Dillsenfauce  
Tafelspitz vom Mastochsen, Kernölmarinade  
Pinzgauer Räucherschinken, Kren

\*\*\*\*\*

Kalbsrahmgulasch, Butterspätzle  
Wiener Backhuhn, Petersilienkartoffeln  
Hausgemachter Forellenstrudel

\*\*\*\*\*

Blatt- und Rohkostsalate, Zweierlei Dressings

\*\*\*\*\*

Liptauer Käse, Bauernbrot

\*\*\*\*\*

Topfenpalatschinken  
Apfelstrudel

Preis pro Person.....55,00 €

## Bayerisches Spezialitäten-Buffer

### *Kalt:*

Kleine Fleischpflanzerl  
Bayerischer Wurstsalat  
Obazda  
Radieschen und eingesalzener Radi  
Tomatensalat, Lauchzwiebeln  
Kartoffel-, Gurken-, Krautsalat  
Brezenstangerl, Roggenweckerl

\*\*\*\*\*

### *Warm:*

Gebackene Hähnchenhax'n  
Ofenfrischer Leberkäs  
Spanferkel, Braunbiersoße  
Kräuterrahmschwammerl, kleine Semmelknödel

\*\*\*\*\*

### *Süß:*

Klosternudeln, Vanillesoße  
Bayerische Creme, Himbeermark  
Obstsalat

Preis pro Person.....55,00 €



---

### **Alkoholfreie Getränke**

---

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....	0,05 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Apfelschorle.....	0,50 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Johannisbeerschorle .....	0,50 l.....	4,00 €
Adelholzener Bio Rhabarber .....	0,50 l.....	4,00 €

---

### **Biere**

---

Steiner Bier Chiemgau Hell .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Radler .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Alkoholfrei.....	0,50 l.....	4,10 €
Jubiläumsbier Kloster Seeon Urdunkel .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Weißbier .....	0,50 l.....	4,10 €
Steiner Alkoholfreies Weißbier .....	0,50 l.....	4,10 €
Kloster Seeon Märzen Camba - Seeon.....	0,33 l.....	3,50 €

---

### **Schaumwein (etwas Prickelndes)**

---

Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese trocken. ....	0,75 l.....	29,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese .....	0,10 l.....	4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Fraenzi Frizzante Bavarese mit Fruchtreduktion .....	0,10 l.....	6,50 €
<i>Mango-Rosmarin, Himbeer-Hibiskus</i>		

---

## Flaschenweine - weiß

---

### Selektion Kloster Seeon

Grüner Veltliner ..... 0,75 l ..... 29,50 €  
*Stift Klosterneuburg, Niederösterreich, trocken  
in der Nase frische, lebendige Apfelfrucht  
mit feinen Aromen der Grapefruit*

### Bürgerspital

Riesling ..... 0,75 l ..... 30,00 €  
*Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg, Franken  
VDP Gutswein, trocken  
Sortentypisch, anregend, fruchtig*

### Cá Maiol Lugana Prestige

Trebbiano di Soave ..... 0,75 l ..... 35,00 €  
*Cá Maiol, D.O.P. Lugana, Gardasee, Italien, trocken  
Duft nach grünem Apfel, Limetten und wildem Thymian  
angenehm am Gaumen, mit einem mineralischen Finish*

---

## Flaschenweine - rot

---

### Selektion Kloster Seeon

Blauer Zweigelt ..... 0,75 l ..... 29,50 €  
*Stift Klosterneuburg, Niederösterreich, trocken  
leuchtendes Rubingranat, saftig und kraftvoll*

### Luc Pirlet

Pinot Noir Reserve ..... 0,75 l ..... 30,00 €  
*Weingut Luc Pirlet, Südfrankreich, Languedoc, I.G.P., trocken  
Intensive rote Farbe, Duft nach Johannisbeeren, Lakritze und Kirschen  
üppig und warm am Gaumen*

### Lergenmüller

Black OX Red ..... 0,75 l ..... 38,50 €  
*Weingut Lergenmüller, Pfalz, trocken  
Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Tempranillo  
Duft nach Wildkirsche, ein Hauch Schokolade, grüne Paprika  
kraftvoll am Gaumen mit präsender Säure*

---

## **Longdrinks für den Abend**

---

Himbeere Hibiskus oder Mango Rosmarin Spritz(alkoholfrei) 0,20 l.....7,50 €  
*Thomas Henry Tonic, Himbeere Hibiskus oder Mango Rosmarin Fruchtreduktion*

Aperol Spritz ..... 0,20 l.....7,50 €  
*Aperol, Fraenzi Frizzante Bavarese, Soda*

Gin Tonic..... 0,20 l.....8,50 €  
*Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water*

Mango-Rosmarin oder Himbeer-Hibiskus Spritz..... 0,20 l.....9,50 €  
*Fraenzi Frizzante Bavarese, Mango – Rosmarin / Himbeer-Hibiskus Fruchtreduktion*

---

## **Spirituosen**

---

Ramazotti ..... 4 cl.....4,00 €

Chiemseer Klosterlikör..... 2 cl.....3,00 €

Chiemseer Wildfruchtlikör..... 2 cl.....3,00 €

Odl – Der Ameranger Kräuterlikör ..... 2 cl.....3,50 €

Guggenbichler Beste Birne..... 2 cl.....6,50 €

Guggenbichler Mirabellenbrand ..... 2 cl.....6,50 €



## Weitere Vereinbarungen

---

### ***Empfang Bereitstellungskosten***

---

Unsere Kramerterrasse am See bietet Platz für bis zu 35 Personen.  
Bei schlechtem Wetter findet der Empfang im Foyer des Kramerhauses statt.

Größere Gesellschaften finden in unserem Barocken Innenhof ausreichend Platz.  
(bzw. bei schlechtem Wetter im Klosterstüberl)

Bereitstellungskosten.....300,00 bis 500,00 Euro  
zzgl. Speisen und Getränke



### ***Kuchengeld***

---

Blech-, Marmor- und andere trockene Kuchen dürfen aus privater Herstellung mitgebracht werden, leicht verderbliche Kuchen / Süßspeisen sind nur von einem professionellen Backbetrieb erlaubt.

Kuchengeld ..... 3,50 Euro pro Person

### ***Korkgeld***

---

Eigener Sekt, Wein und Champagner kann gegen Aufpreis serviert werden.  
Alle anderen Getränke sind vom Haus zu beziehen

Korkgeld Wein / Schaumwein..... 25,00 Euro pro Flasche (max. 1 Liter)

Korkgeld Spirituosen.....45,00 EUR pro Flasche (max. 1 Liter)

### ***Gedeckgeld***

---

Auf Wunsch decken wir die Tische im Restaurant festlich ein.  
Im Gedeckgeld enthalten sind: Tischdecken, Servietten, Menükarten, Kerzen, kleines Blumengesteck vom Haus und Gedeck.

Gedeckgeld.....6,00 Euro pro Person

### ***Sperrstundenverkürzung***

---

Sperrstunde ist um 00:00 Uhr.  
Eine Verkürzung ist bis max. 02:00 Uhr möglich.  
Es werden 75,00 EUR pro Mitarbeiter und angefangene Stunde verrechnet.