

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

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter 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

I.	Zum Anstoßen	3-4
1.	Alkoholfreie Getränke.....	3
2.	Biere	3
3.	Schaumwein (etwas Prickelndes).....	4
4.	Winterliches.....	4
II.	Snacks zu Kaffeepause & Empfang	5-6
1.	Süße Naschereien	5
2.	Nervennahrung	5
3.	Kalte Brot-Zeit	6
4.	Warme Brot-Zeit.....	6
III.	Flying Buffet	7-8
1.	Warme Brot-Zeit.....	7
2.	Stehbuffet	7
3.	Food-Bowls	8
IV.	Besonderer Abend	9-18
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
V.	Weitere Vereinbarungen.....	19
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 €

Mango-Rosmarin, Himbeer-Hibiskus

Himbeere-Hibiskus oder Mango-Rosmarin Spritz (alkoholfrei). 0,10 l.....6,50 €

Thomas Henry Tonic, Himbeere-Hibiskus oder Mango-Rosmarin Fruchtreduktion

Aperol Spritz 0,20 l.....7,50 €

Aperol, Fraenzi Frizzante Bavarese, Soda

Winterliches

Blutorangenpunsch (alkoholfrei)..... 0,20 l.....5,00 €

Apfelsaft, Zimt, Sternanis, Orangen

Glühwein rot..... 0,20 l.....5,00 €

Heißer Aperol..... 0,20 l.....7,50 €

Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Mangosirup

Feuerschale (je nach Witterung) 1 Stück.....70,00 €

Snacks zu Kaffeepause & Empfang

Süße Naschereien *

Hausgemachte Auszog'ne (bayerisches Hefengebäck) 1 Stück.....3,50 €

Hausgemachter Blechkuchen..... 1 Stück.....4,50 €

Nervennahrung *

Smoothie (ab 20 Personen möglich) pro Person5,50 €
Mango-Orange / Waldbeeren

Nussmix pro Person.....6,00 €
natur

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 Portion4,50 €

Kleines Kalbfleischpflanzerl, Linsensalat 1 Portion6,50 €

Seeoner Fischpflanzerl, Kartoffel - Gurkensalat1 Portion7,50 €

Im Glas serviert, lauwarm:

🍲 Kartoffelrahmsuppe, Majoran.....1 Portion3,50 €

Weißwürste, Senf, Breze 2 Stück9,50 €

Wiener Würstl, Senf, Brot 2 Stück8,50 €

Debreziner, Senf, Brot 2 Stück8,50 €

Leberkäse, Brezenknopf, süßer Senf1 Portion8,50 €

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 Bowl1 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

Jungstierribs, 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

Passionsfruchtmousse, 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-Buffet

Kalt:

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

Warm:

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

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*

Deutschland

Castell Castell Silvaner..... 0,75 l.....30,00 €

*Fürstliche Castell'sches Domänenamt
QbA, trocken
Duft nach Stachelbeeren und grünem Apfel, erfrischend und spritzig*

Frankreich

Baron Philippe de Rothschild Chardonnay..... 0,75 l.....31,00 €

*„Les Cépages“
IGP, trocken, Südfrankreich
Duftige Aromen von Ananas, Pfirsichen und Haselnuss,
am Gaumen viel Fülle mit üppiger Frucht und langem Nachhall*

Saget La Perrière.....0,75 l.....32,50 €

*Guy Saget Tourain Sauvignon AOP, trocken
Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren und exotischen Früchten*

Flaschenweine - rot

Selektion Kloster Seeon

Stiftswein Zweigelt 0,75 l.....29,50 €

*Stift Klosterneuburg, Niederösterreich, trocken
leuchtendes Rubingranat, saftig und kraftvoll*

Italien

Itinera Primitivo 0,75 l.....30,00 €

*Salento IGP, trocken
Schwarzkirsche, Kardamom und etwas Leder in der Nase,
explosionsartige Fülle am Gaumen, sanftes Tannin, sehr langes Finale*

Frankreich

Château de Paillet Quancard 0,75 l.....31,00 €

*Cadillac Côtes de Bordeaux AOP, trocken
Rassiger Vanille – und Mandelgeschmack, geschmeidig und körperreich,
sehr Merlot orientiert, weich und samtig, aber mit Struktur und Charakter*

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

Ramazzotti 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 70,00 EUR pro Mitarbeiter und angefangene Stunde verrechnet.