

# FESTA

## unsere Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung im Kloster Seeon

Das deutsche Wort „Fest“ stammt vom lateinischen Begriff *festum* (plural *festi*) 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 Festlichkeit.

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.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menü- und Buffetvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Der Umgang mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen ist sehr einfach:

- 👉 Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache für die Details. Gerne unterstützen und beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen und Getränke sowie der Organisation Ihrer Veranstaltung.
- 👉 Auf Wunsch ist auch ein Probeessen gegen Aufpreis möglich. Bitte wählen Sie aus Ihrem Wunschmenü oder Buffet zwei Gerichte.
- 👉 Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Aufenthalts ist es wichtig, dass Sie geplante Ansprachen und Showeinlagen mit uns abstimmen.
- 👉 Auf Grundlage unseres Beratungsgesprächs unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir bitten um die endgültige Anzahl (inkl. Anzahl und Alter der Kinder) bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese gilt auch als Grundlage für die Abrechnung.

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>I. Getränke.....</b>	<b>3-8</b>
1. Alkoholfreie Getränke .....	3
2. Biere.....	3
3. Sekt.....	4
4. Longdrinks zum Empfang.....	4
5. Longdrinks für den Abend.....	4
6. Spirituosen .....	5
7. Kaffee und Tee.....	6
8. Winterliches.....	6
9. Weine .....	7-8
<b>II. Speisen.....</b>	<b>9-19</b>
1. Süße Naschereien.....	10
2. Nervennahrung.....	10
3. Kalte Brot-Zeit .....	10
4. Warme Brot-Zeit .....	11
5. Menüvorschläge unseres Küchenchefs .....	12-17
6. Buffetvorschläge unseres Küchenchefs.....	18-19
<b>III. Getränkepauschalen .....</b>	<b>20-22</b>
1. Sektempfangspauschale .....	20
2. Getränkepauschale I .....	20
3. Getränkepauschale II.....	20-21
4. Getränkepauschale III.....	22
<b>IV. Festapauschalen .....</b>	<b>23-25</b>
1. Gotischer-Keller-Pauschale .....	23-24
2. Festsaalpauschale.....	24-25
3. Mitternachtsschmankerlpauschale.....	25
<b>V. Zusatzleistungen zu den Pauschalen.....</b>	<b>26</b>
<b>VI. Buchungen außerhalb der Pauschalen.....</b>	<b>27</b>
<b>VII. Infos rund um Ihre Veranstaltung.....</b>	<b>28</b>

# Getränke

---

## **Alkoholfreie Getränke**

---

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....	0,75 l .....	4,50 €
Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....	0,25 l .....	2,50 €
Adelholzener Bio Apfelschorle.....	0,50 l .....	3,50 €
Adelholzener Bio Johannisbeerschorle .....	0,50 l .....	3,50 €
Adelholzener Bio Rhabarber .....	0,50 l .....	3,50 €

---

## **Biere**

---

Steiner Bier Chiemgau Hell .....	0,50 l .....	3,50 €
Steiner Radler .....	0,50 l .....	3,50 €
Steiner Alkoholfrei.....	0,50 l .....	3,50 €
Jubiläumsbier Kloster Seeon Urdunkel .....	0,50 l .....	3,50 €
Steiner Weißbier .....	0,50 l .....	3,50 €
Steiner Alkoholfreies Weißbier .....	0,50 l .....	3,50 €
Steiner Dunkles Weizen .....	0,50 l .....	3,50 €

---

## Sekt

---

Flasche Selektion Kloster Seeon Sekt trocken .....	0,75 l	.....20,00 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt.....	0,10 l	.....4,20 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Russian Wild Berry.....	0,10 l	.....4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Orangensaft.....	0,10 l	.....4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Fruchtmark .....	0,10 l	.....4,90 €
<i>Pfirsich, Erdbeere oder Himbeere</i>		
Glas Prosecco.....	0,10 l	.....4,20 €
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup .....	0,10 l	.....4,50 €
Tenute Arnaces Prosecco Frizzante Brut.....	0,75 l	.....20,00 €

---

## Longdrinks zum Empfang

---

Red Ricky (alkoholfrei).....	0,20 l	.....5,50 €
<i>Thomas Henry Tonic Water, Monin Bitter</i>		
Aperol Spritz .....	0,20 l	.....6,50 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Aperol Lemon Spritz .....	0,20 l	.....7,00 €
<i>Aperol, Prosecco, Thomas Henry Bitter Lemon</i>		
Rosato Bella.....	0,20 l	.....7,50 €
<i>Aperitivo Rosato, Russian Wild Berry</i>		

---

## Longdrinks für den Abend

---

Red Ricky (alkoholfrei) .....	0,20 l	.....5,50 €
<i>Thomas Henry Tonic Water, Monin Bitter</i>		
Aperol Spritz .....	0,20 l	.....6,50 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Rum Cola .....	0,20 l	.....6,50 €
<i>Havana Club, Fritz Kola</i>		
Gin Tonic.....	0,20 l	.....7,00 €
<i>Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water</i>		
Vodka Lemon.....	0,20 l	.....7,00 €
<i>Smirnoff Black, Thomas Henry Bitter Lemon</i>		
Vodka Red Bull .....	0,20 l	.....7,50 €
<i>Smirnoff Black, Red Bull</i>		

---

## ***Spirituosen***

---

Ramazzotti .....	4 cl.....	3,50 €
Chiemseer Klosterlikör.....	2 cl.....	2,50 €
Chiemseer Wildfruchtlikör.....	2 cl.....	2,50 €
Odl – Der Ameranger Kräuterlikör .....	2 cl.....	3,00 €
Guggenbichler Beste Birne.....	2 cl.....	4,50 €
Guggenbichler Mirabellenbrand .....	2 cl.....	4,50 €

---

## **Kaffee und Tee**

---

Tasse Kaffee.....	2,20 €
Haferl Kaffee.....	3,00 €
Kanne Kaffee ..... 1,5 l.....	18,00 €
Espresso.....	2,20 €
Cappuccino.....	2,70 €
Latte Macchiato.....	2,70 €
Haferl Tee.....	2,60 €
Kanne Tee ..... 1,0 l.....	8,00 €

---

## **Winterliches**

---

Heißer Apfel Zimt Punsch (alkoholfrei)..... <i>Apfelsaft, Zimt, Sternanis, Orangen</i>	0,20 l.....5,00 €
Glühwein.....	0,20 l.....5,00 €
Heißer Aperol..... <i>Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Mangosirup</i>	0,20 l.....6,50 €
Feuerschale.....	1 Stück.....30,00 €

# Weine

---

## Flaschenweine - weiß

---

### Selektion Kloster Seeon

Grüner Veltliner..... 0,75 l.....20,00 €  
*Stift Klosterneuburg, Niederösterreich, trocken  
in der Nase frische, lebendige Apfelfrucht  
mit feinen Aromen der Grapefruit*

### Deutschland

Castell Castell Silvaner..... 0,75 l.....20,50 €  
*Fürstliche Castell'sches Domänenamt  
QbA, trocken  
Duft nach Stachelbeeren und grünem Apfel, erfrischend und spritzig*

### Frankreich

Baron Philippe de Rothschild Chardonnay..... 0,75 l.....24,00 €  
*„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.....24,50 €  
*Guy Saget Tourain Sauvignon AOP, trocken  
Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren und exotischen Früchten*

---

## Flaschenweine - rot

---

### Selektion Kloster Seeon

Stiftswein Zweigelt ..... 0,75 l ..... 20,00 €  
*Stift Klosterneuburg, Niederösterreich, trocken  
leuchtendes Rubingranat, saftig und kraftvoll*

### Italien

Itinera Primitivo ..... 0,75 l ..... 24,50 €  
*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 ..... 25,00 €  
*Cadillac Côtes de Bordeaux AOP, trocken  
Rassiger Vanille – und Mandelgeschmack, geschmeidig und körperreich,  
sehr Merlot orientiert, weich und samtig , aber mit Struktur und Charakter*



# Leibspeisen & Wunschmenüs

Kulinarisches Kloster Seeon nach Ihren Vorstellungen

## Menü- und Buffetauswahl

Sie können selbstverständlich ein Menü oder Buffet nach Ihrem Geschmack zusammenstellen: kombinieren Sie unsere Vorschläge.  
*Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Richtpreise.*

## Fleischlos / Fischlos

Gerne berücksichtigen wir Vegetarier und Nicht-Fisch-Esser. Bitte teilen Sie uns die Anzahl im Voraus mit, damit wir das zum Menü passende Gericht kreieren können.

## Lebensmittelunverträglichkeit

Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

## Teilnehmerzahl

Die Menü- und Buffetvorschläge gelten ab einer Mindestanzahl von 25 Personen.

## Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen: wir servieren Kinderteller. Bei Kindern unter 12 Jahren ist der Preis um 50% ermäßigt.

---

### **Süße Naschereien**

---

Auszog'ne (bayerisches Hefengebäck).....	1 Stück.....	2,00 €
Plundergebäck.....	1 Stück.....	1,50 €
Hausgemachter Hefezopf, Fruchtaufstrich.....	1 Stück.....	2,00 €
Hausgemachte Pavesen.....	1 Stück.....	2,50 €

---

### **Nervennahrung**

---

Früchte, je nach Saison.....	pro Person.....	3,00 €
Smoothie.....	pro Person.....	3,50 €
<i>Mango-Orange / Banane-Kokos / Waldbeeren</i>		
Nussmix.....	pro Person.....	3,00 €
<i>natur oder gesalzen</i>		
Studentenfutter.....	pro Person.....	3,00 €
Gummibärchen.....	pro Person.....	3,00 €

---

### **Kalte Brot-Zeit**

---

Frische Breze mit Butter.....	1 Stück.....	2,50 €
Griebenschmalz auf Landbrot (Saison).....	1 Stück.....	1,80 €
Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse und Radieschen.....	1 Stück.....	1,80 €
Crostini mit Meerrettich – Frischkäse und Räucherlachs.....	1 Stück.....	4,00 €
Butterbrot mit Schnittlauch.....	1 Stück.....	2,50 €
Leberkas auf Holzofenbrot.....	1 Stück.....	2,50 €
Obatzda auf Breznstangerl.....	1 Stück.....	2,50 €
Bayerische Käseplatte.....	pro Person.....	11,50 €
<i>mit Trauben, Radieschen, Butter, Bauernbrot</i>		
Brotzeitplatte.....	pro Person.....	10,50 €
<i>mit Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten, saures Essiggemüse, Butter, Bauernbrot</i>		



---

## Warme Brot-Zeit

---

Flammkuchen mit Speck .....	1 Portion .....	1,50 €
Dörripflaumen im Speckmantel .....	3 Stück .....	3,00 €
Seeoner Fischpflanzerl, Kartoffel - Gurkensalat .....	1 Portion .....	7,50 €

*Im Glas serviert, lauwarm:*

 Kartoffelschaumsüppchen, Majoran .....	1 Portion .....	2,50 €
 Petersilienschaumsüppchen .....	1 Portion .....	3,50 €
Weißwürste, Senf, Breze .....	2 Stück .....	7,50 €
Wiener Würstl, Senf, Brot .....	2 Stück .....	6,50 €
Debreziner, Senf, Brot .....	2 Stück .....	7,50 €
Leberkäse, Brezenknopf, süßer Senf .....	1 Portion .....	6,50 €

---

## Der neue Trend: 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 .....	12,00 €
<i>Linsencurry, gebratenes Saisongemüse, geröstete Erdnüsse, Koriander, Sesam, Vollkornreis</i>		
Veggie Buddha Bowl .....	1 Portion .....	12,00 €
<i>Gegrilltes Gemüse (Süßkartoffel, Aubergine, Paprika, Zucchini, Zwiebeln), Walnüsse Rote Beete, Basilikum, Vollkornreis, Salat, Soja-Sesam-Sauce)</i>		

# Menüvorschläge unseres Küchenchefs

## Menü 1

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

\*\*\*\*\*

Brennsuppe, Kalbspflanzerl, Gartenkräuter

\*\*\*\*\*

Spanferkelrücken, glacierte Schalotten, Kartoffel-Blaukrautknödel

\*\*\*\*\*

Klosternudeln, Vanilleschaum

**Pro Person 44,00 Euro**

## Menü 2

Gebratenes Gemüse, Oliven, Tomaten, Steinofenbaguette

\*\*\*\*\*

Gemüsekraftbrühe, Champignonravioli

\*\*\*\*\*

Kartoffelterrinen, tomatisiertes Gemüseragout, Schafskäsepraline

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Käsekuchen, Vanilleeis

**Pro Person 38,00 Euro**

## Empfehlungen für das Frühjahr (April bis Mitte Juni)

### Menü 3

Spargelbündchen, Alztaler Rauchschinken, Blattsalate

\*\*\*\*\*

Bärlauchcremesuppe, Knoblauchkräutercroutons

\*\*\*\*\*

Geschwenkte Spargelstreifen, Safran-Spaghetti, hausgebeizte Lachsforelle

\*\*\*\*\*

Erdbeersalat, brauner Zucker, Vanillecreme

**Pro Person 42,00 Euro**

### Menü 4

Frühlingslauchschaumsuppe, Räucherforellennockerl

\*\*\*\*\*

In Olivenöl und Rosmarin gebratene Lammstelze, Paprika-Zucchini Gemüse, Rahmpolenta

\*\*\*\*\*

Holunderparfait, Pralinenmousse

**Pro Person 38,00 Euro**

## Empfehlungen für das Frühjahr (April bis Mitte Juni)

### Menü 5

Karottenschaumsuppe, Ingwersahne

\*\*\*\*\*

Jungstierücken (Beiried), Honiggemüse, Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Honigparfait, Edbeer-Ananassalat

**Pro Person 40,00 Euro**

### Menü 6

Zweierlei Paprikamousse, Rucola-Pesto, Blattsalate,  
Limonen-Honigvinaigrette

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz, Basilikumquarknocken

\*\*\*\*\*

Saiblingsfilet, Paprikaschaum, Zitronenkartoffeln, mediterranes Gemüse

\*\*\*\*\*

Passionsfrucht mousse, hausgemachtes Kokoseis

**Pro Person 42,00 Euro**

## Empfehlungen für den Sommer (Juni bis August)

### Menü 7

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

\*\*\*\*\*

Klare Wurzelessenz, Topfen-Schnittlauch-Nockerl

\*\*\*\*\*

Kalbsbrust, Brez´n-Gewürzfülle, Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Holunder-Joghurt-Mousse, Heidelbeersauce

**Pro Person 44,00 Euro**

### Menü 8

Zupfsalat, Parmesan, italienischer Landschinken, Austernpilze vom Grill

\*\*\*\*\*

Zuckerschotenschaumsuppe, hausgebeizter Lachs

\*\*\*\*\*

Schweinefilet, Kräutercrêpesmantel, mediterranes Gemüse, Rahmpolenta

\*\*\*\*\*

Lavendeleis, Apfeltarte

**Pro Person 45,00 Euro**

### Menü 9

Lauwarmer Saibling, Honig-Senf-Dip, Salatnest

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz, Basilikum-Nockerl

\*\*\*\*\*

Pochiertes Kalbsfilet, Madeira-Jus, Saisongemüse, Kartoffelkuchen

\*\*\*\*\*

Latte-Macchiato-Creme

**Pro Person 54,00 Euro**

## Empfehlungen für den Herbst (September bis November)

### Menü 10

Maronisuppe, Apfelschaum

\*\*\*\*\*

Böflamott von der Hirschkeule, Schwarzwurzeln, Rosmarin-Buchteln

\*\*\*\*\*

Quittencreme, Walnüsse

**Pro Person 42,00 Euro**

### Menü 11

Kürbiscremesuppe, Koriander, Hechtnockerln

\*\*\*\*\*

Rehrückenmedaillons, Wacholder-Preiselbeersauce, glasierter Rosenkohl, Kartoffelkrusteln

\*\*\*\*\*

Kaffee-Parfait, lauwarme Cassisfeigen

**Pro Person 46,00 Euro**

### Menü 12

Räucherfischmousse, Forellenkaviar, Rucolasalat

\*\*\*\*\*

Bäuerliche Kartoffelsuppe, Speckkrusteln

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Marzipanmousse, weiße Schokosauce

**Pro Person 47,00 Euro**



## Empfehlungen für den Winter (Dezember bis Februar)

### Menü 13

Petersilienschaumsuppe, Gin

\*\*\*\*\*

Gänsekeule, Apfelblaukraut, gefüllter Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

Schoko-Zimt-Panna-Cotta, Orangenragout

**Pro Person 38,00 Euro**

### Menü 14

Krautsuppe, Bratwurstnockerl

\*\*\*\*\*

Zandertranche, Safran-Fenchel, Speckkartoffeln, Zitronennage

\*\*\*\*\*

Hirschrücken, Rosenkohl, Rosmarin-Buchteln, Madeirasauce

\*\*\*\*\*

Maroni-Mousse, Calvados-Apfel-Kompott

**Pro Person 52,00 Euro**

### Menü 15

Gebeizte Lachsforelle, getrüffelter Zuckerschotensalat

\*\*\*\*\*

Klare Schwammerlsuppe, Speckknödel

\*\*\*\*\*

Brust und Keule von der Ente, Rotkohl, Kartoffelknödel, Zwiebelschmelz

\*\*\*\*\*

Mandel-Crêpes, Vanilleeis, sautierte Calvados Äpfel

**Pro Person 48,00 Euro**

# Buffetvorschläge unseres Küchenchefs

## Österreichisches Buffet

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

\*\*\*\*\*

Kalbsrahmgulasch, Butterspätzle  
Wiener Backhuhn, Petersilienkartoffeln  
Bachforellenstrudel

\*\*\*\*\*

Blatt- und Rohkostsalate, Zweierlei Dressings

\*\*\*\*\*

Liptauer Käse, Bauernbrot

\*\*\*\*\*

Topfenpalatschinken  
Apfelstrudel  
Mohr im Hemd

**Pro Person 45,00 Euro**

## Stehbuffet

Jour Gebäck

\*\*\*\*\*

*Alle Vorspeisen werden im Glas serviert*

Geflügelcocktail  
Hausgebeizter Lachssalat  
Flusskrebse, Avocados  
Sülze vom Mastochsen  
Mousse von der geräucherten Forelle, Sauerrahmsauce

\*\*\*\*\*

Bullenlende „Stroganoff“, Reis  
Forellenschnitte, Wok-Gemüse  
Spinatstrudel, Schafskäse

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme  
Kartoffelkäse

**Pro Person 49,00 Euro**

## **Bayerisches Spezialitäten-Buffer**

### *Kalt:*

Kleine Fleischpflanzerl  
Schwarzer und weißer Pressack sauer eingelegt  
Heißgeräucherte Wammerlsülze  
Liptauer Käse  
Radieschen und eingesalzener Roter Radi  
Tomatensalat, Lauchzwiebeln  
Feldsalat, Speckdressing  
Kartoffel-, Gurken-, Krautsalat  
Brezentangerl, Roggenweckerl

\*\*\*\*\*

### *Warm:*

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

\*\*\*\*\*

Millirahmstrudel  
Bayerische Creme, Himbeermark  
Obstsalat

**Pro Person 48,00 Euro**

## **Mediterranes Buffet**

Salat Caprese, Basilikum  
Rucolasalat, Parmesanspäne, Balsamicomost  
Mailänder Salami, eingelegtes Gemüse  
Italienischer Landschinken, Melone  
Vitello Tonnato  
Gebratenes Gemüse  
Gebeizter Lachs, Pfeffervinaigrette, Limonen-Olivenöl

\*\*\*\*\*

Minestrone

\*\*\*\*\*

Geschmorte Lammkeule, Ratatouille  
Gebratene Gnocchi, Ofenpaprika, Frühlingslauch, Tomaten-Olivensauce  
Zanderfilet, Parmesankruste  
Penne Rigate, Olivenpilaw, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Panna Cotta, Erdbeersauce  
Fruchtsalat, Zitronensorbet

**Pro Person 50,00 Euro**

# Getränkepauschalen

---

## **Sektempfangspauschale**

---

Selektion Kloster Seeon Sekt trocken .....

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....

Orangensaft .....

4 Stunden, Preis pro Person ..... 15,00 Euro

Verlängerung pro Stunde und Person..... 5,00 Euro

*(Personenunabhängig)*

---

## **Getränkepauschale I**

---

Filterkaffee in Kannen.....

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....

Steiner Bier Chiemgau Hell .....

Steiner Weißbier .....

Steiner alkoholfrei.....

4 Stunden, Preis pro Person ..... 15,00 Euro

Verlängerung pro Stunde und Person..... 5,00 Euro

*(Personenunabhängig)*

---

## **Getränkepauschale II**

---

### **Bier**

Steiner Bier Chiemgau Hell .....

Steiner Weißbier .....

Steiner Alkoholfrei .....

### **Wein**

Selektion Kloster Seeon – weiß.....

Selektion Kloster Seeon – rot.....

### **Alkoholfreie Getränke**

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....

.....

Adelholzener Bio Apfelschorle.....

Adelholzener Bio Johannisbeerschorle .....

Adelholzener Bio Rhabarber .....

Apfelsaft .....

Orangensaft .....

Johannisbeernektar .....

### **Heißgetränke**

Kaffee.....

Espresso .....

Cappuccino .....

Latte Macchiato .....

Tee, verschiedene Sorten .....

6 Stunden, Preis pro Person ..... 34,00 Euro

Verlängerung pro Stunde und Person..... 8,00 Euro

(Personenunabhängig, ohne Personalkosten bei Verlängerung)

---

### **Getränkepauschale III**

---

Beinhaltet alle Leistungen aus Getränkepauschale II, sowie:

#### **Longdrinks**

Spicy Shirley (alkoholfrei) .....  
*Thomas Henry Spicy Ginger, Grenadine*

Aperol Spritz .....  
*Aperol, Prosecco, Soda*

Rum Cola .....  
*Havana Club, Fritz Kola*

Gin Tonic.....  
*Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water*

Vodka Lemon.....  
*Smirnoff Black, Thomas Henry Bitter Lemon*

Vodka Red Bull .....  
*Smirnoff Black, Red Bull*

#### **Spirituosen**

Ramazotti.....

Chiemseer Klosterlikör.....

Odl – Der Ameranger Kräuterlikör.....

Obstbrand.....

6 Stunden, Preis pro Person ..... 47,00 Euro

Verlängerung pro Stunde und Person..... 10,00 Euro

(Personenunabhängig, ohne Personalkosten bei Verlängerung)

# Festapauschalen

---

## **Gotischer-Keller-Pauschale**

---

### **Bereitstellung der Räumlichkeiten**

Gotischer Keller, ab 25 bis 60 Personen.....

### **Tischgedeck**

Tischdecken.....

Stoffservietten.....

Menükarten.....

Kerzen.....

Gedeck.....

### **Empfang**

bei schönem Wetter: Innenhof oder Seeterrasse.....

bei schlechtem Wetter: Klosterstüberl.....

2 Häppchensorten Ihrer Wahl.....

Selektion Kloster Seeon Sekt trocken.....

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd.....

Orangensaft.....

**Option 1: Menü**

Menü 7 (siehe Seite 15).....

*oder*

*Nach Empfehlung des Küchenchefs* .....

Suppe.....

1 Vorspeise .....

2 Hauptgänge zur Wahl.....

1 Nachspeise .....

**Option 2: Buffet**

Österreichisches Buffet (siehe Seite 18) .....

*oder*

*Nach Empfehlung des Küchenchefs* .....

Suppe.....

2 Vorspeisen .....

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Wahl.....

2 Nachspeisen .....

**Übernachtung inkl. Frühstück für das Brautpaar/Jubilar/Geburtstagskind**

*Preis pro Person* ..... *ab 84,00 Euro*



---

## ***Festsaalpauschale***

---

### **Bereitstellung der Räumlichkeiten**

Festsaal, ab 61 bis 120 Personen .....

### **Tischgedeck**

Tischdecken.....

Stoffservietten .....

Menükarten .....

Kerzen.....

Gedeck.....

### **Empfang**

bei schönem Wetter: Innenhof oder Seeterrasse.....

bei schlechtem Wetter: Klosterstüberl.....

2 Häppchensorten Ihrer Wahl.....

Selektion Kloster Seeon Sekt trocken .....

Adelholzener Gourmet Wasser still / sprudelnd .....

Orangensaft .....

## **Buffet**

Österreichisches Buffet (siehe Seite 18) .....

*oder*

*Nach Empfehlung des Küchenchefs* .....

Suppe.....

2 Vorspeisen .....

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Wahl.....

2 Nachspeisen .....

## **Übernachtung inkl. Frühstück für das Brautpaar/Jubilar/Geburtstagskind**

*Preis pro Person* ..... *ab 94,00 Euro*

---

## ***Mitternachtsschmankerlpauschale***

---

### **Mitternachtsschmankerl**

Bayerische Käseplatte mit Brot und Butter.....

Deftige Suppe mit Brot.....

*(Nach Empfehlung des Küchenchefs)*

*Preis pro Person* ..... *11,00 Euro*

## Zusatzleistungen zu den Pauschalen

---

### ***Kuchen***

---

Auswahl an hausgemachter Blechkuchen .....2,50 Euro pro Kuchenstück

oder

Kuchengeld ..... 1,50 Euro pro Person

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

---

### ***Korkgeld***

---

Korkgeld..... 15,00 Euro pro Flasche (max. 1 Liter)

Eigener Sekt, Wein und Champagner kann gegen Aufpreis serviert werden.

Alle anderen Getränke sind vom Haus zu beziehen.

## Buchungen außerhalb der Pauschalen

Sollten Sie keine passende Pauschale für Ihre Feierlichkeit gefunden haben, erstellen wir gerne ein individuelles Angebot für Sie.

### Räumlichkeiten und Bereitstellungskosten

**Festsaal:** Für Festivitäten mit größeren Gesellschaften (80-120 Personen) berechnen wir Bereitstellungskosten in Höhe von *900 Euro (pro Veranstaltung)*.

**Gotischer Keller:** Festivitäten mit bis zu 60 Personen finden in unserem Gewölbekeller statt. Hierfür fallen keine Bereitstellungskosten an, wir berechnen lediglich das Gedeckgeld pro Person.

### Zusätzliche Kosten

**Gedeckgeld** (beinhaltet folgende Leistungen): Tischdecken, Stoffservietten, Raumplan, Menükarten, Kerzen (begrenzte Anzahl) und Gedeck.  
*6 Euro pro Person*

### Locations für Empfang / Kaffee & Kuchen

Im Haus: Klosterstüberl (max. 80 Personen)

Im Freien: Innenhof und Seeterrasse (max. 100 Personen)

*Bereitstellungskosten inkl. Bestuhlung: 200 – 300 Euro (je nach Gästeanzahl)*

# Infos rund um Ihre Veranstaltung

## Standesamtliche & Kirchliche Trauung

Das Standesamt führt auf Wunsch standesamtliche Trauungen in unserem Gotischen Keller durch, der Platz für bis zu 60 Personen bietet.  
Ansprechpartner: Standesamt Gemeinde Seeon-Seebruck, Tel. 08667888542  
*Bereitstellungskosten: 300 Euro inkl. Blumengesteck, Kerzen und Bestuhlung*

Ansprechpartner für kirchliche Trauungen: Katholisches Pfarramt Seeon,  
Tel. 08624 89850

## Mindestabnahme von Zimmern

Für die Buchung einer Feier ist die Übernachtung von mindestens 50% der Gäste erforderlich.  
Bei Nichtinanspruchnahme wird die Differenz pauschal als Logis gebucht.  
Wir halten das Kontingent bis 6 Wochen vor der Feier. Danach verfällt das nicht gebuchte Zimmerkontingent automatisch.  
Eine verbindliche Buchung tätigen wir ausschließlich mit Vorkasse von 50% der Auftragssumme. Nach Ihrer Feier erhalten Sie eine detaillierte Abschlussrechnung. Bei Vertragsabschluss gelten ansonsten unsere AGBs.

## Zusätzliche Kosten

**Kuchengeld:** Blech-, Marmor und andere trockene Kuchen dürfen aus privater Herstellung mitgebracht werden, leicht verderbliche Kuchen / Süßspeisen sind nur von einem professionellen Backbetrieb erlaubt.  
*1,50 Euro pro Person*

**Korkgeld:** Eigener Sekt, Wein und Champagner kann gegen Aufpreis serviert werden. Alle anderen Getränke sind vom Haus zu beziehen.  
*15 Euro pro Flasche (bis 1 Liter)*

## Probeessen

Eine Vorverkostung ist gegen Aufpreis möglich. Dabei stehen zwei Gerichte aus der zusammengestellten Speisenfolge zur Wahl.

## Öffnungszeiten

11 – 24 Uhr, auf Wunsch bis 3 Uhr. Bewirtung im Außenbereich bis 22 Uhr.  
*Ab 24 Uhr 50 Euro pro Servicekraft und angefangene Arbeitsstunde*

## Besichtigung / Beratung

Gerne können Sie einen Termin vereinbaren. Eine einmalige Detailabsprache zeitnah vor dem Veranstaltungstermin gehört zum Serviceangebot.

## Ansprechpartner im Kultur- und Bildungszentrum

Reservierungsteam: Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 15 Uhr  
unter Tel. 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)