

FESTA

unsere Menü- und Buffetvorschläge 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 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
I. Getränke.....	3-8
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
II. Speisen.....	9-19
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
III. Getränkepauschalen	20-22
1. Sektempfangspauschale	20
2. Getränkepauschale I	20
3. Getränkepauschale II.....	20-21
4. Getränkepauschale III.....	22
IV. Festapauschalen	23-25
1. Gotischer-Keller-Pauschale	23-24
2. Festsaalpauschale.....	24-25
3. Mitternachtsschmankerlpauschale.....	25
V. Zusatzleistungen zu den Pauschalen.....	26
VI. Buchungen außerhalb der Pauschalen.....	27
VII. Infos rund um Ihre Veranstaltung.....	28

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 l20,00 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt.....	0,10 l4,20 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Russian Wild Berry.....	0,10 l4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Orangensaft.....	0,10 l4,50 €
Glas Selektion Kloster Seeon Sekt mit Fruchtmark	0,10 l4,90 €
<i>Pfirsich, Erdbeere oder Himbeere</i>		
Glas Prosecco.....	0,10 l4,20 €
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	0,10 l4,50 €
Tenute Arnaces Prosecco Frizzante Brut.....	0,75 l20,00 €

Longdrinks zum Empfang

Red Ricky (alkoholfrei).....	0,20 l5,50 €
<i>Thomas Henry Tonic Water, Monin Bitter</i>		
Aperol Spritz	0,20 l6,50 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Aperol Lemon Spritz	0,20 l7,00 €
<i>Aperol, Prosecco, Thomas Henry Bitter Lemon</i>		
Rosato Bella.....	0,20 l7,50 €
<i>Aperitivo Rosato, Russian Wild Berry</i>		

Longdrinks für den Abend

Red Ricky (alkoholfrei)	0,20 l5,50 €
<i>Thomas Henry Tonic Water, Monin Bitter</i>		
Aperol Spritz	0,20 l6,50 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Rum Cola	0,20 l6,50 €
<i>Havana Club, Fritz Kola</i>		
Gin Tonic.....	0,20 l7,00 €
<i>Bombay Sapphire London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water</i>		
Vodka Lemon.....	0,20 l7,00 €
<i>Smirnoff Black, Thomas Henry Bitter Lemon</i>		
Vodka Red Bull	0,20 l7,50 €
<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.....	2,00 €
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 €
Erdäpfelkas auf Weißbierbrot.....	1 Stück.....	2,50 €
Butterbrot mit Schnittlauch.....	1 Stück.....	2,50 €
Leberkas auf Holzofenbrot.....	1 Stück.....	2,50 €
Obatzda auf Breznstangerl.....	1 Stück.....	2,50 €
Spinatrolle, gebeizte Lachsforelle, Gurken, Krendip.....	2 Stück.....	4,50 €
Bayerische Käseplatte.....	pro Person.....	9,50 €
<i>mit Trauben, Radieschen, Butter, Bauernbrot</i>		
Brotzeitplatte.....	pro Person.....	8,50 €
<i>mit Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten, saures Essiggemüse, Butter, Bauernbrot</i>		

Warme Brot-Zeit

Praline von Schafskäse in Honig–Sesamkruste	1 Stück.....	2,50 €
Flammkuchen mit Speck	1 Portion.....	1,50 €
Dörripflaumen im Speckmantel	3 Stück.....	3,00 €
Pochierte Lachsforellentranche	1 Portion.....	5,50 €
<i>mit Zucchini-mantel, Ofenbaguette</i>		
Hirsch-Fleischpflanzerl, Gemüserösti.....	1 Portion.....	6,00 €

Im Glas serviert, lauwarm:

 Kartoffelschaumsüppchen, Majoran	1 Portion.....	2,50 €
 Petersilienschaumsüppchen	1 Portion.....	3,50 €
Weißwürste, Senf, Breze	2 Stück.....	6,50 €
Wiener Würstl, Senf, Brot	2 Stück.....	5,50 €
Debreziner, Senf, Brot	2 Stück.....	5,50 €
Leberkäse, Brezenknopf, süßer Senf	1 Portion.....	5,50 €

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 39,50 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

Passionsfruchtmousse, 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 40,00 Euro

Menü 11

Kürbiscremesuppe, Koriander, Hechtnockerln

Rehmedaillons, Wacholder-Preiselbeersauce, glasierter Rosenkohl, Kartoffelkrusteln

Kaffee-Parfait, lauwarme Cassisfeigen

Pro Person 46,00 Euro

Menü 12

Räucherfischmousse, Forellenkaviar, Rucolasalat

Kerbelschaumsuppe, Trüffel

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

Marzipanmousse, weiße Schokosauce

Pro Person 47,00 Euro

Empfehlungen für den Winter (Dezember bis Februar)

Menü 13

Esskastanienschaumsuppe, Gin

Gänsekeule, Apfelblaukraut, gefüllter Kartoffelknödel

Schoko-Zimt-Panna-Cotta, Orangenragout

Pro Person 38,00 Euro

Menü 14

Kürbisschaumsuppe, gebratener Flusskrebs

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

Steinpilzessenz, 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

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

Kalbsrahmgulasch, Butterspätzle
Wiener Backhuhn, Petersilienkartoffeln
Bachforellenstrudel

Blatt- und Rohkostsalate, Zweierlei Dressings

Liptauer Käse

Topfenpalatschinken
Apfelstrudel
Mohr im Hemd

Pro Person 44,00 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 140 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 Blechkuchen2,50 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 (80-140 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: 150 – 200 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. 08624 2155
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 1/3 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.

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 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

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.kloster-seeon.de