

Alle Jahre wieder!

FEIERN IM ADVENT MIT FAMILIE, FREUNDEN UND KOLLEGEN IM KLOSTERBRÄU

Egal ob Sie im kleinen Kreis feiern möchten oder ein großes Fest planen - bei uns im KLOSTERBRÄU in Bergen finden Sie reizvolle Räumlichkeiten, die einfach anders sind. Von festlich bis gemütlich. Von der stimmungsvoll gedeckten Jakobstube bis zur weihnachtlich dekorierten Gaststube. Traumhafter Klostergarten mit erleuchtetem Christbaum und Feuerschale inclusive!



Haben Sie schon konkrete Vorstellungen für Ihr Fest oder sind Sie noch unentschlossen? Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie von Beginn an bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Vertrauen Sie auf unsere vielfältige Erfahrung, lassen Sie sich von kreativen Ideen inspirieren und von Köstlichkeiten aus Küche und Keller begeistern.

IHRE FAMILIE BÖHM

Menüempfehlungen Advent 2024

Weihnachtsmenü

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Bauernente (vom Bachbauernhof) aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Bratapfel

Lebkuchenmousse mit Punschsoße

58,50

(mit Weihnachtsgans statt Ente 69,50)



Menü Tradition

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen,
Gartengemüse und Serviettenknödel*

Apfelkücherl aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme

52,50

* Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein als Hauptgang + 7,-

Garten-Menü

Pastinakencremesuppe

Pfifferlingsrisotto mit Schaum von roten Rüben und Feldsalat

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme
48,50



Klassiker-Menü

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs

Blutwurst mit Früchten aus dem Klostergarten

Filet vom Hohenloher Rind
mit Steinpilzkruste,
winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Schokoladen-Gâteau mit Heidelbeeren
89,50 (ohne Blutwurst 78,50)



Menü regional

Gebratene Gänseleber mit Quitte und Brioche

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

Wildzander mit Ravioli vom Muskatkürbis

Geschmortes Backerl vom Milchkalb mit Steinpilzrisotto

Walnushalbgefrorenes mit Cassissorbet und karamellisierten Früchten aus dem
Klostergarten

5-Gang.-Menü 98,50

4-Gang-Menü 76,- € (ohne Leber)

3-Gang-Menü 59,50 € (ohne Leber und Fisch)



Klosterbräu-Menü

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Wolfsbarsch mit Kürbisrisotto und Pfifferlingen

Usseltaler Rehrücken mit Wildpflaume, Rahmwirsing und Mandelbällchen

Zitronentarte Lebkuchenmousse Mandarinsorbet

4-Gang-Menü 94,50 €

3-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch oder Reh) 74,50 €

Empfang / Aperitif
am offenen Kamin in der Malztenne oder im Klostergarten
(auf Wunsch mit Feuerschale)

Canapées oder Fingerfood (pro Stück ab 5,-)

Haussekt „Zum Klosterbräu“ 44,50 / 0,75l

Klosterbräu-Weihnachtspunsch 8,50/Tasse | Fruchtcocktail nach Saison (alkoholfrei) 8,50/Glas

Fränkischer Winzersekt
(2021er Silvaner Brut von Horst Sauer)
59,50 / 0,75l

Champagner Pertois-Moriset -Les Quatre
Terroirs / Grand Cru
Chardonnay - Blanc de blancs
98,- / 0,75l

2017er Rosé Mousseux Brut
Weingut Rudolf Fürst 74,50 / 0,75l

2016er Louis Roederer Rosé 134,50 / 0,75l



Hinweis:

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR EIN GELUNGENES FEST IN JEDER GRÖÖE IST EIN GEMEINSAMES,
EINHEITLICHES MENÜ. MÖCHTEN SIE IHREN GÄSTEN AUS ZWEI VERSCHIEDENEN MENÜS WÄHLEN
LASSEN? ES GENÜGT, WENN SIE UNS VORAB DIE JEWEILIGE ANZAHL MITTEILEN.

GERNE BIETEN WIR VEGETARIERN/VEGANERN UND GÄSTEN MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN EINE
TAGESAKTUELLE ALTERNATIVE AN.

JUNGE GÄSTE KÖNNEN VOR ORT AUS UNSERER KINDERKARTE WÄHLEN.

BEI FEIERN MIT BIS ZU 7 GÄSTEN KÖNNEN SIE AUCH À LA CARTE AUS UNSERER TAGESKARTE WÄHLEN,
BEI 8 BIS 12 GÄSTEN MIT EINER ETWAS KLEINEREN AUSWAHL.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen – wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen:

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Feldsalat 19,50

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs 19,50

Winterlicher Salat „Klosterbräu“ 15,50

Kalbsbries mit Pfifferlingsrisotto und roten Rüben 24,50

Blutwurst mit Selleriecreme und Wildpflaumen aus dem Klostergarten 16,50



Weihnatskrippe in unserer Malztenne

Suppen:

Baringer Festtagssuppe 12,50

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 17,50

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 9,50

Creemesuppe von der Klostergarten-Marone mit Burgunder-Trüffel 14,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50 (mit Jakobsmuschel +6,-)

Vegetarische Zwischen- bzw. Hauptgerichte:

Tarte vom Muskatkürbis mit Steinpilzen und Wintersalaten 21,50 / 29,50

Spinatravioli mit Pfifferlingen, winterlichem Gemüse und Schaum von Gartenkräutern 18,- / 29,50

Fisch als Zwischen- bzw. Hauptgericht

Bachsäibling im Kartoffelmantel mit "fleur de sel",
Blattspinat und Beluga-Linsen 24,50 / 34,50

Wildzander mit Gartengemüse und Steinpilzrisotto 24,50 / 39,50

Schutter-Forelle mit Kürbisravioli und Pfifferlingen 23,50 / 32,50

Weitere Edelfische und Krustentiere auf Anfrage (Tagespreise):

Steinbutt, Seeteufel, Seeszunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer, Sylter Austern,...



Hauptgerichte:

Bauernente aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel 38,50

(Weihnachtsgans vom BACHBAUERNHOF aus dem Bratrohr am Tisch präsentiert ab 4 Pers. / 49,50/Pers.)

Backerl vom Milchkalb im Gusseisentopf geschmort mit Gartengemüse und Kartoffelgratin 38,50

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50

Filet vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Rahmpfifferlingen, Gartengemüse und Spätzle 38,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste, Gartengemüse und Kartoffelgratin 48,50

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln 46,50



Gerne verfeinern wir Ihre Auswahl mit französischem Wintertrüffel aus dem Périgord
(Tagespreis)

Weitere Spezialitäten auf Anfrage:

Tafelspitz vom Hohenloher Rind 29,50 €, Wildente oder Fasan aus den Donauauen Tagespreis, Wildhase aus dem Donau-Ries 29,50 € – 44,50 € (Hasenpfeffer oder Rücken),

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,50 €, gefüllte Kalbsbrust 29,- €, geschmorte Kalbshaxe 33,50 €,...

Bayerisches Buffet

(ab 20 Personen)

Baringer Festtagssuppe (in der Tasse serviert)

Frische Salate der Saison

Bauernente vom Bachbauernhof, Kalbsbackerl im Gusseisentopf geschmort,
Krustenbraten oder Spanferkel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
Geschmortes Reh aus dem Usseltal, Filet von der Schutter-Forelle,...

Beilagen: Kartoffelknödel, Spätzle, Serviettenknödel, Blaukraut, Gartengemüse,
verschiedene Soßen

Bayerische Creme mit frischen Früchten, Topfenstrudel mit Vanilleeis, Mousse au
chocolat, Kaiserschmarrn,

Apfelkücherl von Äpfel aus dem Klostergarten, Obst und Früchte, o.ä.

ab 68,50 Euro (je nach Zusammenstellung)



Nachspeisen:

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

Apfelkücherl aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscrème
14,50

Topfenknödel mit Vanillesauce, Heidelbeeren und Walnusseiscreme 15,50

Walnusshalbgefrorenes mit Cassisorbet und karamellisierten Früchten
aus dem Klostergarten 15,50

Pistazienparfait mit Eiscrème von der Klostergarten-Zwetschge 15,50

Adventliche Dessertvariation „Klosterbräu“ 19,80



Birnenstrudel - Crème brûlée - Lebkuchenmousse 16,50

Topfensoufflé mit Clementinen 18,50

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscrème 15,50

Weihnachtsgebäck aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur
Waltmann 16,50 (*serviert oder vom Käsewagen*)

Kleingedrucktes - DIESE LEISTUNGEN SIND BEI UNS INCLUSIVE:

- *Festlich gedeckter Tisch mit weißer Damast-Tischwäsche (in den historischen Gaststuben alternativ auch handbedrucktes Leinen)*
- *Tafelform nach Wunsch bzw. Möglichkeiten des Raumes (runde Tische, U-Form, ...)*
- *Weißer Stoffservietten*
- *Gedeck mit Baguette und gesalzener Rollenbutter*
- *Hoteleigene Patisserie für Mehlspeisen, Kuchen und Festtagstorten*
- *Individuell bedruckte Menükarten*
- *Anpassung der Menüs auf Unverträglichkeiten/Allergien von einzelnen Gästen (ohne Aufpreis)*
- *Jahreszeitliche Blumendekoration mit Kerzen*
- *Bei schönem Wetter servieren wir gerne im Klostergarten*
- *Offenes Kaminfeuer in Malztenne und Kaminzimmer*
- *Gläser von Spiegelau und Riedel (bei exklusiven Weinen im kleinen Kreis auch mundgeblasene Gläser von Zalto)*
- *Porzellan aus dem Bayerischen Wald von Bauscher, Rosenthal und Döbbern*
- *WMF-Besteck (in der Jakobstube in Silber)*
- *Willkommene Ortswechsel:*
 - *Aperitif am offenen Kaminfeuer in der Malztenne (nach Verfügbarkeit) oder bei schönem Wetter im Klostergarten (Berechnung der Getränke n. Verbr.)*
 - *Wechsel von innen nach draußen in den Klostergarten zum Kaffee nach einem festlichen Mittagessen*
- *3 ha großer Klosterpark (u.a. mit großer Streuobstwiese, Pferdekoppel und Fußballplatz) zum Flanieren (Gerne organisieren wir Ponyreiten für Ihre Kinder); der Bereich um den Naturteich und dem großen Außen-Schwimmbad ist unseren Übernachtungsgästen vorbehalten)*
- *Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen, Kinderbetreuern,...*
- *Auf Wunsch steht unseren Gästen ein Klavier zur Verfügung.*
- *Kontakt zum benachbarten Münster Heilig Kreuz (katholisch: Taufen, Hochzeiten, Messen oder Andachten mit musikalischer Begleitung zu Jubiläen / Kirchenführung unter kunsthistorischem Aspekt)*
- *Wanderkarte für Spaziergänge in den Naturpark Altmühltal (Wege starten an der Hoteltüre)*

Festräume:

Blaues Zimmer	6 bis 12 Personen
Jakobstube (175,-*)	8 bis 24 Personen
Johann-Baptist-Stube	6 bis 14 Personen
Kaminzimmer (275,-*)	16 bis 60 Personen
Bräustüberl	10 bis 16 Personen
Nebenzimmer in der historischen Gaststube	6 bis 12 Personen
Malztenne (715,-*)	40 bis 120 Personen
Heutenne (465,-*)	30 bis 100 Personen
Klostergarten	bis 150 Personen

*Raummiete

Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

Festtagstorte mit entsprechenden Motiven und Inschrift:
75,- bis 125,-

Hochzeitstorten: 2-stöckig ab 170,-
 3-stöckig ab 285,-
 4-stöckig ab 395,-

Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Tortenliste!

Kuchen und Torten: pro Portion 5,- bis 6,50 €



Alle Preise in Euro incl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten!

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe www.zum-klosterbraeu.de).

Nachtzuschlag:

Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung (in Euro pro angefangene Stunde):

Malztenne/Heutenne: 140,-

Jakobstube/Kaminzimmer: 108,-

Sonstige Räumlichkeiten: Jeweils 75,-