

ZUM
KLOSTER
BRÄU



FESTE FEIERN IM
KLOSTERBRÄU

Menüvorschläge
Herbst 2024

MICHELIN
2024

FEIERN MIT DEM GEWISSEN ETWAS

TAUFE, GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER EINFACH EIN FRÖHLICHES FAMILIENFEST

Besondere Momente im Leben brauchen besondere Aufmerksamkeit. Und den passenden Rahmen. Außergewöhnlich, stimmungsvoll und individuell. Wie gut, dass es für private Feiern in angenehmer Gesellschaft Orte gibt, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Orte mit Charakter. Entführen Sie Ihre Gäste in eine einzigartige Kulisse mit historischem Ambiente.

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 urig. Von der stimmungsvoll gedeckten Jakobstube bis zur gemütlichen historischen Gaststube. Traumhafter Klostergarten 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.

Feiern Sie! In der Hauptrolle: Sie und Ihre Gäste. Wir führen im Hintergrund Regie und sorgen für einen reibungslosen Ablauf, stimmig bis ins kleinste Detail. Also Bühne frei für Feste, die man nie vergisst.

Neugierig geworden? Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

IHRE FAMILIE BÖHM MIT MITARBEITERN



SO INDIVIDUELL WIE IHRE FEIER, SO EINZIGARTIG SIND UNSERE RÄUMLICHKEITEN

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 200 Personen

*Raummiete

Gewinnen Sie hier einen ersten Eindruck, aber machen Sie sich auch unbedingt ein Bild vor Ort. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit vielen Gästen feiern möchten, gerne vereinbaren wir mit Ihnen hierzu einen persönlichen Termin und beraten Sie ausführlich.

EMPFANG / APERITIF

am offenen Kamin in der Malztenne
oder im Klostergarten



Canapées oder Fingerfood (pro Stück ab 5,-)
Haussekt „Zum Klosterbräu“ 44,50 / 0,75l

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

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

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

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

Fruchtcocktail nach Saison (alkoholfrei)
8,50/Glas

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.

MENÜEMPFEHLUNGEN - HERBST 2024

Menü Tradition

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl

Bachsaibling im Kartoffelmantel | fleur de sel | Blattspinat

Bauernente aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel*

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleiscreme

Variation vom Allgäuer Bio-Käse

3-Gänge (ohne Bachsaibling bzw. Ente und Käse) 59,50 / 4-Gänge 72,- / 5-Gänge 82,-

* alternativ mit Martini-Gans statt Ente + 15,- €





Festtagsmenü

Herbstsalat „Klosterbräu“

Kalbsbries mit Pfifferlingsrisotto und Burgunder-Trüffel

Wildlachs mit Champagnerschaum und Spinatravioli

Altmühltaler Milchlamm vom Schäfer Eichhorn | Gartengemüse | Kartoffelgratin

Birnenstrudel | Crème brûlée | Zwetschgensorbet

3-Gänge (ohne Kalbsbries und Lachs) 66,- / 4-Gänge 85,- / 5-Gänge 98,-



Garten-Menü

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

Spinatravioli | Pfifferlinge | herbstliches Gemüse | Petersilienschaum

Walnusshalbgefrorenes | Cassisorbet | karamellisierten Früchten aus dem
Klostergarten

52,50

Bayerisches Menü

Baringer Festtagssuppe

Milchkalbsbraten mit Gartengemüse, Apfelcrêpe, Serviettenknödel und Spätzle

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

54,50



Menü regional

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Wildzander mit Steinpilzrisotto

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Crème brûlée | Pistazienparfait | Mirabellensorbet

4-Gang-Menü 89,50 €

3-Gang-Menü (ohne Wildzander oder Reh) 75,- €



Klosterbräu-Menü

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

Wildzander | Lauch | Pfifferlinge

Das Beste vom Milchkalb | Gartengemüse | Steinpilzrisotto

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

6-Gang-Menü 109,-

5-Gang-Menü 99,-

4-Gang-Menü 84,-

3-Gang-Menü 69,- (Suppe, Hauptgang, Dessert)

SPEISEN SIE IN STIMMUNGSVOLLEM AMBIENTE UND LASSEN
SIE SICH VON DER KOCHKUNST UNSERER KÜCHENBRIGADE
BEGEISTERN. EINFACH PURE LEBENSFREUDE UND
GENUSS FÜR ALLE SINNE

Klassiker-Menü

Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Herbstsalaten

Boudin noir vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Quitte und Selleriecreme

Filet vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste
Gartengemüse | Kartoffelgratin

Schokoladen-Gâteau mit Eiscreme von der Klostergarten-Walnuss

89,50 (ohne Blutwurst 78,50)

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN – WIR BERATEN SIE GERNE!

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Schätze aus den Tiefen der Gewässer:

Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seeszunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer, Sylter Austern,... (Tagespreise)

Spezialitäten (jeweils mit passenden Beilagen):

Tafelspitz vom Hohenloher Rind 29,5

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 36,5

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,5

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und

Serviettenknödel 32,50

Wildgerichte der Saison auf Anfrage: Fasan, Wildente aus den Donauauen, Wildhase aus dem Donauries

Aus unserer Patisserie:

Kaiserschmarrn | Apfel- und Heidelbeerkompott | Vanilleiscreme 15,50

Dessertvariation „Klosterbräu“ 19,80

Topfensoufflé mit karamellisierten Früchten aus dem Klostergarten 18,50

Petit fours aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

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



NEU: COCKTAIL-PARTY IM KLOSTERGARTEN ODER IN DER MALZTENNE

Ganz ungezwungen BarPiano oder JazzBand
Stehische und Sitzgruppen Apertifs, Cocktails oder
Champagner Flying Buffet und Fingerfood aus der
KlosterbräuKüche

Wir beraten Sie gerne!

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Bayerisches Buffet (ab 20 Personen)

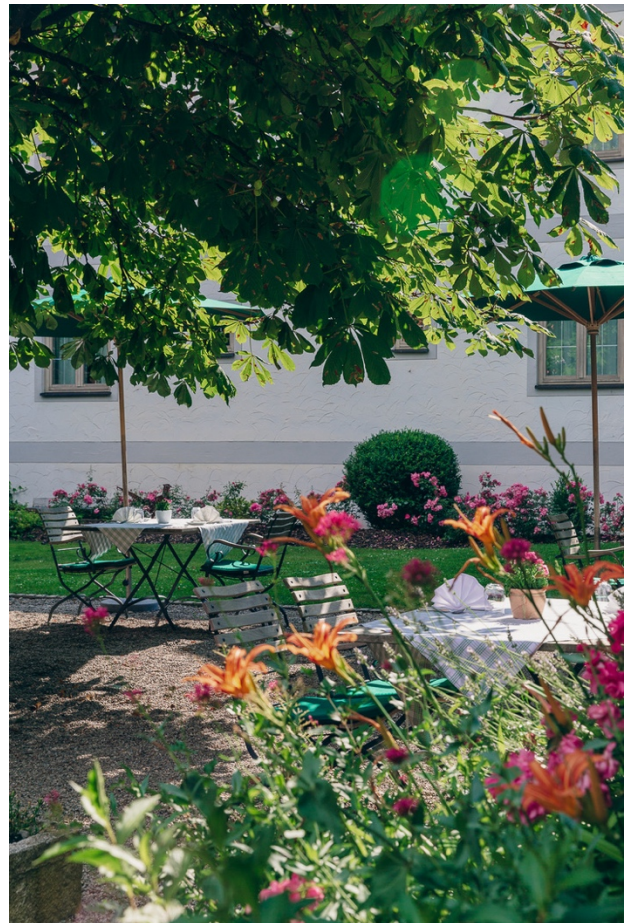
Baringer Festtagssuppe (in der Tasse serviert)

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)



MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



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, ...)
- Weiße 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 Dibbern
- WMF-Besteck (in der Jakobstube in Silber)
- Willkommene Ortswechsel:
 - o Aperitif am offenen Kaminfeuer in der Malztenne (nach Verfügbarkeit) oder bei schönem Wetter im Klostergarten (Berechnung der Getränke n. Verbr.)
 - o 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)

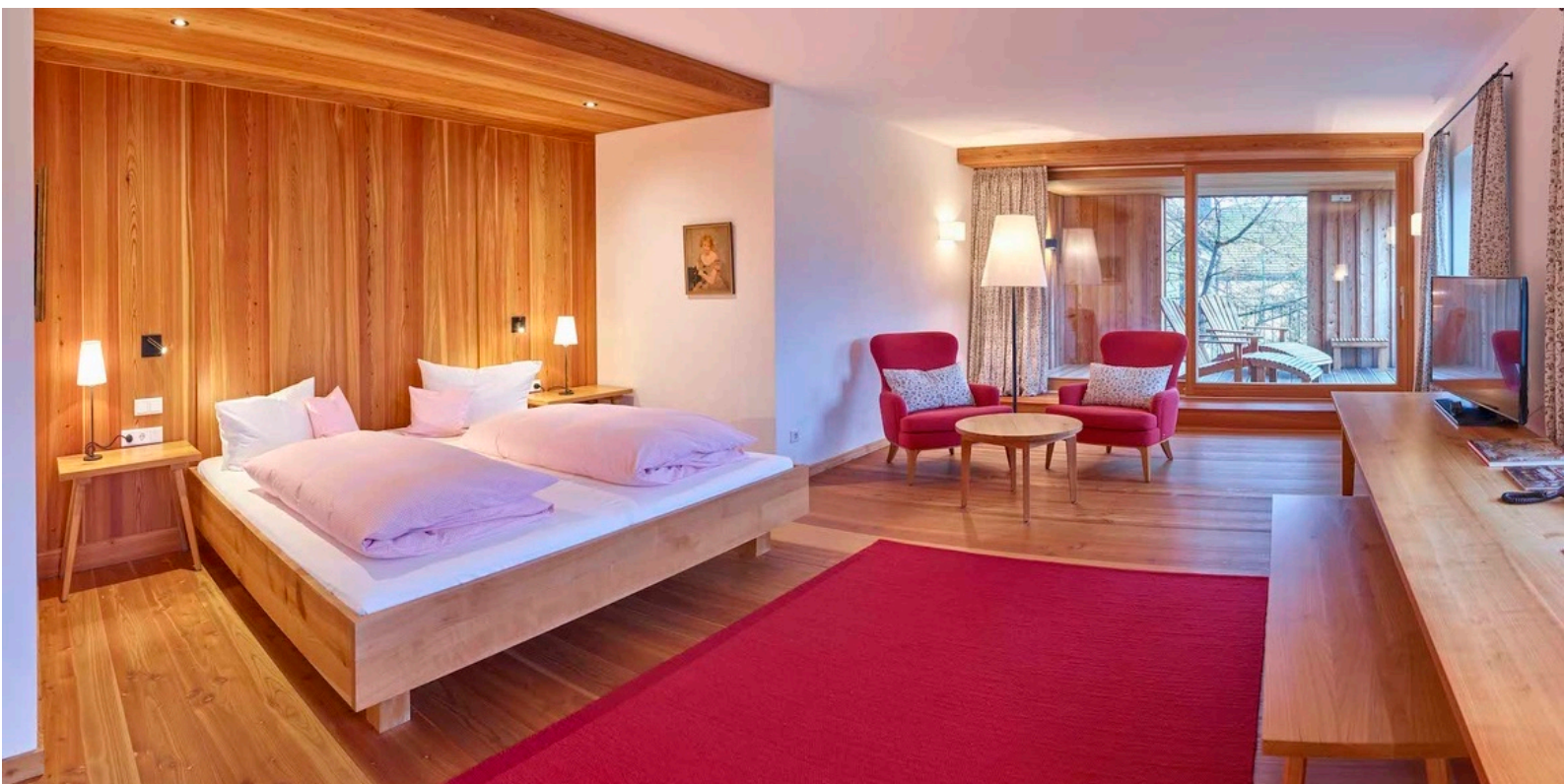
Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

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 €



ÜBERNACHTEN IM KLOSTERBRÄU – IDEAL FÜR FAMILIENFEIERN

ZUM KLOSTER BRÄU



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,-



MÜNSTER HEILIG KREUZ BERGEN ROMANISCHER PURISMUS UND BAROCKE PRACHT

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS