

HOTEL **KLOSTERPOST******S

MEETINGS & EVENTS

IM UNESCO WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN



*UNSERE BUSINESS
ALL INCLUSIVES*



KLOSTERPOST

*Moderne Hotelzimmer mit Komfort
Veranstaltungs- und Tagungsräume*



KLOSTERKELTER

*Feiern im Weinberg
in schönster Aussichtslage
mit grosszügiger Terrasse*



Informationen und Besichtigungen Tel. 07043 108-0, Herr Schempf

www.klosterpost.de email: info@klosterpost.de



*Einblicke in die Räume der
**KLOSTER-
POST • KELTER***



KLOSTERKELTER

Veranstaltungsraum



KLOSTERKELTER

Terrasse

KLOSTERPOST

Veranstaltungsraum



KLOSTERKELTER

Veranstaltungsraum



HOTEL KLOSTERPOST****S

MEETINGS & EVENTS

IM UNESCO WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse und möchten Ihnen einige Informationen geben.

Die angebotenen Menüs, Buffets und Weine sind einzeln (z. B. wg. Probeessen) im Restaurant nicht verfügbar.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker sind gerne abweichende Speisen möglich.

*Für Ihr Event stellen wir Ihnen Kerzen und Stoff-Servietten zur Verfügung.
Individuelle Gestecke und Dekorationen können Sie gerne
nach Absprache von unserer Hausfloristin erhalten.*

Alle Preise in Euro / Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, einzusehen auf www.klosterpost.de.



Kloster Maulbronn

Der Klosterhof ist jederzeit begehbar, die Parkmöglichkeiten sind wochentags von 8:00 bis 18:00 Uhr auf eine Stunde begrenzt, ab 18:00 Uhr unbegrenzt.

Die Klosteranlage ist von März bis Oktober täglich von 9:00 bis 17:30 Uhr und von November bis Februar Dienstag bis Sonntag von 9:30 bis 17:00 Uhr zur Besichtigung geöffnet.

Die Zeiten für die Klosterführungen (i. d. R. 11:15 und 15:00 Uhr) und weitere Informationen erhalten Sie direkt unter Telefon 07043 926610.

Karten für die Klosterkonzerte erhalten Sie direkt unter Telefon 07043 103-0.

Informationen und Besichtigungen Tel. 07043 108-0, Herr Schempf



Business - All Inclusive „Lunch“

(ab 30 Personen, Änderungswünsche möglich)



Apéritif

*Kardinal (alkoholfrei) oder
Glas SECCO Perlwein trocken
Orangensaft*

Getränke

(12– 17 Uhr)

*Mineralwasser, Softgetränke, Biere
Gutsweine* vom Hause Württemberg
Kaffee / Espresso nach dem Essen*

Menü

*Blattsalate mit Kräuterdressing,
Kirschtomaten und Radieschensprossen
oder
Schwäbische Festtagsuppe*



*Schweinelendchen mit Champignons in Rahmsauce
oder Lachsfilet mit Elfinger Rieslingsauce
Marktgemüse, Kartoffelküchle
und hausgemachte Spätzle
oder Gemüseaultaschen
im Tomatennudelteig*

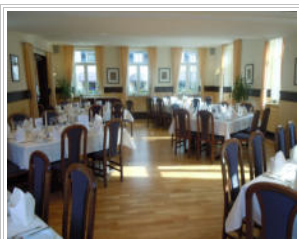
Vanilleparfait mit frischen Früchten

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker bereiten wir gerne abweichende Speisen zu.

Inklusive

(bei Verzicht verringert sich jeweils der Paketpreis)

*Blumensträußchen mit Kerzen und
Menükarten auf den Tischen
Raummiete*

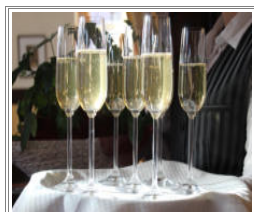


59,00



Business - All Inclusive ***„Dinner Traditionell“***

(ab 40 Personen, Änderungswünsche möglich)



Apéritif

*Glas Secco Perlwein trocken
Orangensaft*

Getränke

(18 – 23 Uhr)

*Mineralwasser, Softgetränke, Biere
Gutsweine* vom Hause Württemberg
Kaffee / Espresso nach dem Essen*

Buffet-Menü-Kombination

serviert

*Blattsalate mit Kräuterdressing
Kirschtomaten und Radieschensprossen*

oder

Schwäbische Festtagsuppe

oder

Suppe der Jahreszeit

Buffet

Schweinelenochen mit Champignons und Rahmsauce

Rinderhüftsteak mit Lembergersauce

Lachsfilet mit Elfinger Rieslingsauce

Quinoa-Küchlein auf Belugalinsen

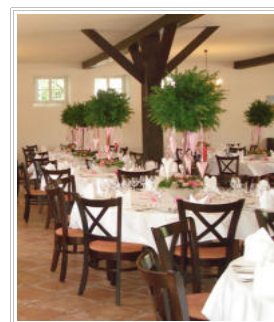
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin

serviert

Vanilleparfait mit frischen Früchten

Für Allergiker bereiten wir gerne abweichende Speisen zu



Inklusive

(bei Verzicht verringert sich jeweils der Paketpreis)

*Blumenschmuck mit Kerzen und Menükarten auf den Tischen
Raummiete*

69,00



Business - All Inclusive ***„Dinner Superior“***

(ab 40 Personen, Änderungswünsche möglich)

Getränke

(18–24Uhr)

Mineralwasser, Softgetränke, Biere

Maulbronner Riesling trocken

Guts-Rosé trocken

Maulbronner Lemberger trocken

eine Kaffeespezialität nach dem Essen

Buffet-Menü-Kombination

serviert

Vorspeisenvariation

(Flädleroulade mit Räucherlachs, Antipasti, Maultäschle,

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola mit gehobeltem Parmesan)

oder

Salatvariation mit gebratenem Lachsfilet

serviert

Schwäbische Festtagssuppe

oder

Suppe der Saison

Buffet

Kalbsrückensteak mit Pilzen und Sherrysauce

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste und Lembergersauce

Zanderfilet mit Rieslingsauce

Quinoa-Küchlein auf Belugalinsen

Marktgemüse, hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin

serviert

Mango-Maracuja-Sorbet und Panna Cotta

Beerensauce, Früchte

Für Allergiker bereiten wir gerne abweichende Speisen zu

Mitternachtssnack

Käseauswahl und Schinken, Pfefferschwarze,

Mini-Salami, Trauben, Oliven, Essiggürkle, Brot

(oder weisse Stuhlhussen zzgl. € 2,90)

Inklusive

(bei Verzicht verringert sich jeweils der Paketpreis)

Blumenschmuck mit Kandelaber auf den Tischen

Menükarten, Raummiete

99,00





Für Empfänge / Präsentationen

Kalt

Spieß von Mozzarellakugeln, Kirschtomaten und Basilikum 1,50
Spieß von Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken 1,50

Brandteigkrapfen mit Frischkäsefüllung 1,50
Crostini – Tomaten-Olive 1,50
Mehrkornbaguette mit Feta-Olivenmousse 1,50

Gefülltes Räucherlachsflädle 1,50
Räucherlachsmousse auf Cracker 1,50
Matjes auf Pumpernickel 1,50
Gravedlachs auf Baguette 2,00

Lachstatar mit Schmand im Löffel 2,50
Garnele auf Bulgur im Löffel 2,50
Kleines Fleischküchle mit Kartoffelsalat im Löffel 1,50

Geflügelcocktail mit Ananas 2,50
Tafelspitzsülze auf Graubrot 2,50
Poulardenbrust mit Rucola auf Weißbrot 2,50
Entenbrust auf Chili-Mangosalat 3,00
Wachtelbrüstchen auf Linsensalat 4,00

Warm

Quiche Lorraine – vegetarisch, classic 1,50

Süß

Mini-Plunder (Vanille, Apfel, Aprikose) 0,90
Mini-Croissant (Himbeer, Aprikose, Nuss-Nougat, Quark-Zitrone) 0,90
Mini-Nußschnecken 0,90
Tartelette mit frischen Früchten 2,50

(mindestens 30 Stück je Sorte)



HOTEL KLOSTERPOST****S

MEETINGS & EVENTS

IM UNESCO WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN



Getränke

Mineralwasser

Ensinger Classic Bio 0,75 l 5,50

Ensinger Gourmet Classic
- blaue Flasche - 0,75 l 6,50

Ensinger Gourmet Bio
Still 0,75 l 6,50



Biere

Pils vom Fass 0,3 l 3,50

Hefeweizen 0,3 l 3,50

Clausthaler
alkoholfrei, Flasche 0,33 l 3,50

Erfrischungsgetränke / Säfte

Coca Cola / Fanta 1,0 l 9,00

Rhabarbernektar 1,0 l 9,00

Orangensaft, Apfelsaft 1,0 l 10,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème 2,70

Glas Tee 2,70

Espresso 2,50

Cappuccino 2,90

Weine vom Weingut Herzog von Württemberg 0,75 l

Gutsweine

Riesling trocken* 22,50

Riesling feinherb 24,50

Rosé trocken* 22,50

Trollinger feinherb 22,50

Trollinger-Lemberger trocken* 22,50

Maulbronner Eilfingerberg

Riesling trocken 29,50

Weißburgunder trocken 34,00

Lemberger trocken 34,00

Attempto-Rotwein-Holzfassausbau
(Lemberger mit Spätburgunder) 29,50

Cuvèeweine – internationaler Stil

Attempto-Weißwein

(Weißburgunder, Riesling und Traminer) 29,50

Sekt

Traubensecco 0,75 l 25,00

SECCO Perlwein trocken 0,75 l 25,00

Riesling-Sekt extra trocken 0,75 l 34,00

Rosé-Sekt extra trocken 0,75 l 34,00

Aperol Spritz 0,15 l 5,50

Hugo 0,15 l 5,50

Likör mit Sekt aufgefüllt 0,1 l 1,00

Cassis/Pfirsich/Limette 1,00

zuzüglich Flaschenpreis Sekt

Digestifs

Fernet, Ramazzotti 2 cl 2,90

Williams, Kirschwasser 2 cl 2,90

Trester, Grappa 2 cl 3,90

Longdrinks

Wodka Lemon 4 cl 5,90

Gin Tonic 4 cl 5,90

Bacardi Cola 4 cl 5,90

Cuba Libre 4 cl 5,90

Jack Daniel`s 4 cl 6,90

Cocktail alkoholfrei

Kardinal - mit Fruchtspieß 0,2 l 4,00

Cocktails von unserer Live-Bar

Caipirinha, Piña Colada, Mojito u.a.

Flaschen

Wodka 0,7 l 45,00

Ramazzotti, Bacardi, Gin

Havana Club, Jägermeister 0,7 l 55,00

Jack Daniel`s 0,7 l 65,00



100 St 950,00

jeder weitere 7,00

WEITERE DIGESTIFS / LONGDRINKS / COCKTAILS GERNE AUF WUNSCH



Sonderwünsche für die Gestaltung Ihres Events



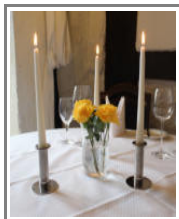
Stuhlhussen

*Für ein sehr festliches Ambiente
drapieren wir Ihnen diese für 7,90 €/Stück
passgenau auf die vorhandene Bestuhlung*



Kerzenständer

*Für das zusätzliche Aufstellen von großen Glaswindlichtern
mit Kerze (ca. 30 cm hoch, inkl. Kerze nach Wahl)
berechnen wir 5,00 €/Stück und für zusätzliche große
fünfarmige Kandelaber (Höhe 100 cm) 10,00 €/Stück*



*Standard sind Kerzenständer mit einer
Kerze – gesamt ca. 35 cm, alternativ kleinere
Gläschen mit Teelicht – Höhe 6 cm*



Musikerliste

*Eine Liste mit „musikalischen“ Adressen halten wir für Sie bereit (siehe
Homepage)*

Ihre Feier in besonderem Licht

*Stilvolle LED Scheinwerfer machen Ihre Feier optisch unvergesslich.
Fast alle Farben sind individuell für Sie möglich, buchbar für 90,00 €*

Shuttleservice

(KLOSTERPOST -> KLOSTERKELTER -> KLOSTERPOST)

*Unser Taxiunternehmen übernimmt diesen Service
für 50,00 €/Stunde Tag und Nacht (Mindestdauer 3 Std.)*

Blumenschmuck



*Im All Inclusive
„Dinner Superior“
enthalten*

*Kandelaber
ca. 100 cm Höhe
mit 5 Teelichtergläser oben...*



*...unten Blumenkranz
mit Rosen und anderen
Blumen der Saison
(wird vom Florist festgelegt)
Farbe frei wählbar*

Menü- und Tischkarten

HOTEL
KLOSTERPOST
MEETINGS & EVENTS



Das Historische Haus der Familie Schempf
mit der persönlichen Note.

IM UNESCO WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN

Apéritif

Maulbronner Eilfingerberg
Rosé-Sekt trocken
Canapés

Weine

Maulbronner Eilfingerberg
Riesling Kabinett trocken

Guts-Rosé trocken

Maulbronner Eilfingerberg
Lemberger trocken

Weingut Herzog von Württemberg

Buffet - Menue

Vorspeisenvariation
Flädleroulade mit hausgebeizter Lachsforelle
Antipasti
Zanderterrine mit Forellen-Kaviarschmand
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Rucola mit gehobeltem Bergkäse

Schwäbische Festtagsuppe

Schwäbisches Lamm mit Kräutern gebraten
Kalbsrücken auf Pilzen mit Weinbrandrahmsauce
Steinbeißerfilet auf Oliven-Tomaten-Reis
dazu frisches Gemüse vom Markt, Blattsalate
hausgemachte Spätzle, Thymiankartoffele

Desserttraum der Jahreszeit

22. Mai 2022
KLOSTERKELTER
Maulbronn

Zur späten Stunde
Käseauswahl und Schinken

Menükarten
im All Inclusive

„Lunch“

„Dinner

Traditionell“

„Dinner Superior“

enthalten

Format: Din-A-5 gefaltet

Vorderseite

(siehe links oben)

Innenseite mit Mustertext

(siehe rechts oben)

Rückseite blanko

(ohne Abbildung)