

HOTEL **KLOSTERPOST**^{***S}

MEETINGS & EVENTS

IM UNESCO WELTKULTURERBE KLOSTER MAULBRONN



Menüvorschläge *2019*

KLOSTERPOST

*Moderne Hotelzimmer mit Komfort
Veranstaltungs- und Tagungsräume*



KLOSTERKELTER

*Feiern im Weinberg
in schönster Aussichtslage
mit grosszügiger Terrasse*





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



KLOSTERKELTER

Veranstaltungsraum



KLOSTERKELTER

Terrasse

KLOSTERPOST

Veranstaltungsraum



KLOSTERKELTER

Veranstaltungsraum





Sehr verehrte Gäste,

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

*Aus den Menüvorschlägen bitten wir Sie um Auswahl **eines** Menüs.*

Die angebotenen Menüs, Buffets und Weine sind einzeln (z. B. wg. Probeessen) im Restaurant nicht verfügbar. Wir bitten um Beachtung, dass in unseren Restaurants aus Rücksicht gegenüber anderen Gästen Hunde nur auf Anfrage gestattet sind.

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

Für Ihre Festlichkeiten stellen wir Ihnen Kerzen und Stoff-Servietten zur Verfügung.

Individuelle Gestecke und Dekorationen können Sie gerne nach Absprache von unserer Hausfloristin erhalten.

Sollten Sie selbst Kuchen mitbringen (bitte aufgeschnitten) berechnen wir einen Kuchengedeckpreis inkl. Sahne von von € 4,90 /Person

Wir fertigen für Sie Menükarten zum Preis von € 3,50/Stück (ab 10 Stück) und Tisch- (Namens-)Karten € 2,80/Stück (ab 30 Stück).

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





Menü-Hauptspeisen

Kombinieren Sie bieten wir verschiedene Einzelbausteine zur individuellen Menügestaltung

*Preis für Salat oder Suppe,
Hauptspeise und Nachspeise*

<i>Original Maulbronner Maultaschen mit Kartoffelsalat</i>	<i>28,50</i>
<i>Schweinebäckchen mit Trollingersauce</i>	<i>34,50</i>
<i>Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce</i>	<i>34,50</i>
<i>Kalbsrückensteak, Pilze, Weinbrandrahmsauce</i>	<i>38,50</i>
<i>Kalbsfilet mit Morchelsauce</i>	<i>42,50</i>
<i>Ochsenbacken mit Lembergersauce</i>	<i>34,50</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</i>	<i>36,50</i>
<i>Rumpsteak vom Weideochsen mit Schalotten-Senfkruste</i>	<i>38,50</i>
<i>Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste</i>	<i>42,50</i>
<i>Lammrückenfilet mit Kräuterkruste</i>	<i>39,50</i>
<i>Poulardenbrust, Sherrysauce</i>	<i>34,50</i>
<i>Gänsekeule <u>oder</u> Entenkeule mit Preiselbeerapfel - saisonal</i>	<i>36,50</i>
<i>Barbarie-Entenbrust mit Sauerkirschsauce</i>	<i>36,50</i>
<i>Quinoa-Kartoffelküchle, mediterranes Gemüse</i>	<i>27,50</i>
<i>Frische Pfifferlinge oder Steinpilze</i>	<i>Saisonal</i>
<i>Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise</i>	<i>Saisonal</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rieslingsauce</i>	<i>34,50</i>
<i>Lachsfilet, Kräutersauce, geschmolzene Tomaten</i>	<i>34,50</i>
<i>Seeteufel mit Safransauce</i>	<i>39,50</i>
<i>Braten von Hirsch <u>oder</u> Wildschwein - saisonal</i>	<i>34,50</i>
<i>Hirschkalbsteak mit Pilzen und Preiselbeeren</i>	<i>38,50</i>
<i>Rehrückenmedaillons oder am Stück gebraten mit Pilzen und Preiselbeerapfel - saisonal</i>	<i>45,00</i>

*dazu wählbar **zwei** Beilagen (ausser bei Maultaschen):*

*Marktfrische Gemüse, Wirsingblättchen in Rahm, Blattspinat,
Rotkohl, Sauerkraut, Reis, hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln,
feine Nudeln, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Kräutergnocchi, Semmelknödel, Kartoffelplätzchen*



Salate / Suppen

(zu Menü-Hauptspeisen)

Ackersalat mit Balsamessig dressing, Kracherle

*Blattsalate mit Kräuterdressing,
Kirschtomaten, Radieschensprossen*

Gemischter Salat der Saison mit Kräuterdressing

*Kraftbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen, Flädle
oder Maultasche oder gemischt*

Wildkraftbrühe mit Pilzklößchen - saisonal

Pfifferlingessenz mit Geflügelmaultäschle

Klare Tomatenessenz mit Quarkklößchen

Pilzrahmsuppe

Hokkaido-Kürbissuppe – saisonal

Bärlauchrahmsuppe -saisonal

Kräuterrahmsüppchen mit Kracherle

Spargelkremssuppe - saisonal

Kartoffelsuppe mit Majoran

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum

Brokkolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln

Maronenschaumsuppe mit geräuchertem Schinken





Nachspeisen

(zu Menü-Hauptspeisen)

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Vanillesauce

Rote Grütze, Vanillesauce

Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne - saisonal

Feigen in Cassis gedünstet, Walnusseis - saisonal

Mango-Maracujasorbet, Brombeersauce, Früchte

Vanilleparfait, heiße Himbeeren

Zimtparfait, heiße Sauerkirschen

Quarkmaultäsche, eingelegte Früchte

Panna Cotta, Früchte, Beerensauce

Warme Topfennockerl

eingelegte Zwetschgen oder Orangenfilets

Apfelküchle, Vanillesauce

Gebrannte Zitronengraskrem, Früchte

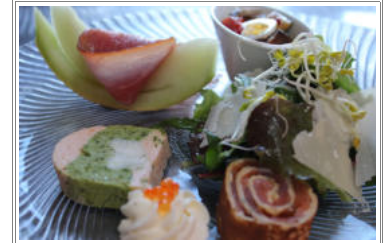




Zusätzliche Vorspeisen

(zu Menü-Hauptspeisen)

Auf-/Mehrpreis: zzgl. 11,00
Anstatt Salate/Suppen: zzgl. 7,00



*Salat von weißem und grünem Spargel
gehobelter Parmesan - saisonal*

*Rucolasalat mit gebratenen Pilzen
gehobelter Parmesan*

Lachstatar, grüne Sauce, Salatbukett

Sülze vom Lachs, Dillsauce, Salatbukett

Gebeizte Lachsforelle im Kräuterflädle, Salatbukett

Salatvariation, gebratene Edelfischen

Rauchforellenmousse, Forellen-Kaviarsauce, Salatbukett

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,
geschmolzene Tomaten, Reis*

Risotto von Edelfischen, Schnittlauchsauce

Salatvariation mit gebratener Maispouardenbrust

Variation von Maultäschle

*(Schwäbische mit Zwiebelschmelze
Lachs
Gemüse
Wild oder Geflügel -saisonal-*

*Eiernudelteig
Spinatnudelteig
Tomatennudelteig
Steinpilznudelteig*



Für Empfänge / Präsentationen

*Spieß von Mozzarellakugeln, Kirschtomaten und Basilikum 1,50**

*Spieß von Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken 1,50**

Kalte Paprika-Tomatensuppe 2,00

*Tartelettes, Frischkäsefüllung 1,50**

*Crostini – Tomaten-Olive 1,50**

*Mehrkornbaguette mit Feta-Olivenmousse 1,50**

Ziegenfrischkäsepraline auf Vollkornbrot 2,00

*Gefülltes Räucherlachsflädle 1,50**

*Räucherlachsmousse auf Cracker 1,50**

Gravedlachs auf Baguette 2,00

Lachstatar mit Schmand im Löffel serviert 2,50

Garnele auf Bulgur im Löffel 3,00

*Kleines Fleischküchle mit Kartoffelsalat im Löffel 1,50**

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 1,00

Mini-Croissant 1,00

Mini-Nußschnecken 1,00



Zur späten Stunde

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 4,50

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,50

Käseauswahl und Schwarzwälder Schinken, Pfefferschwarze,

Mini-Salami, Trauben, Oliven, Essiggürkle 7,50

Brotauswahl

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	Trollinger feinherb	22,50
Riesling feinherb	24,50	Trollinger-Lemberger trocken*	22,50
Rosé trocken*	22,50		

Maulbronner Eilfingerberg

Riesling trocken	29,50	Lemberger trocken	34,00
Weißburgunder 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	
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 Ihrer Feier



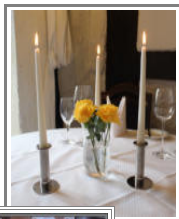
Stuhlhussen

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



Blumendekoration

Wir binden Ihnen Blumen für Ihre Feier zum Mitnehmen für 29,00 €/Stück dazu passende Blüten zum Streuen für 2,00 €/Tisch



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 €

Feuerwerk

Gerne sprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten durch, wie Sie mit einem Feuerwerk vor der Weinbergkulisse Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Shuttleservice

(KLOSTERPOST -> KLOSTERKELTER -> KLOSTERPOST)

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

Blumendekoration



*Längliches Bukett
Farbe frei wählbar*

29,00 € je Gesteck



*Glaswindlicht
ca. 30 cm Höhe
inklusive weißer
Stumpenkerze...*



*...Blütenkranz mit Rosen oder
Blumen der Saison
Farbe frei wählbar.*

29,00 € je Gesteck



Menükarten

**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
Canapées

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, Thymiankartoffle

Desserttraum der Jahreszeit

Zur späten Stunde
Käseauswahl und Schinken

22. Mai 2022
KLOSTERKELTER
Maulbronn