

*Feste feiern...
...wie sie fallen...*



*Eduard Behounek
Postfach 11 03, 29342 Wienhausen
Tel. 05149 – 332 ♥ Fax: 05149 – 18 63 66
e-mail: Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de*

Alle Preise sind freibleibend!

Inhaltsverzeichnis:

<i>Seite 1</i>	<i>Einleitung</i>
<i>Seite 2</i>	<i>Der Klosterwirt Wienhausen</i>
<i>Seite 3</i>	<i>Wir bieten...</i>
<i>Seite 4-5</i>	<i>Ganz nach Ihren Vorstellungen</i>
<i>Seite 6</i>	<i>Gegen den Durst</i>
<i>Seite 7- 15</i>	<i>Für den Appetit</i>
<i>Seite 16</i>	<i>Für Sie...von uns...</i>
<i>Seite 17</i>	<i>Wir werden uns verstehen</i>



Liebes Brautpaar,

*Legen Sie Ihre Hochzeitsvorbereitungen vertrauensvoll in unsere Hände,
damit Ihr schönster Tag im Leben vollkommen wird!*

Freuen Sie sich einfach auf Ihren ganz besonderen Tag in unserem Hause....

*Wir erwarten Sie nach Ihrer Trauung mit einem Willkommenstrunk-
...ein prickelndes Glas Sekt, ein fruchtiger Bellini,
Pater Eduardos Lieblingsblüte
(kandierte Blüte mit Sirup verfeinert & mit Sekt aufgegossen),
oder ein alkoholfreier Cocktail....
...ganz nach Ihren Wünschen.*

*Gespannt betreten Sie unseren Festsaal..
Die Tische festlich mit weißen Tischdecken gedeckt,
die Stühle in weiße Hussen gehüllt, Kerzen strahlen Sie an, Blumen duften,
in diesem wunderschönen Ambiente genießen Sie nun
zusammen mit Ihrer Familie, Verwandten, Freunden und Bekannten
Ihr Hochzeitsessen als Büffet oder als Menü, welches Sie aus unseren
vielfältigen Vorschlägen ausgewählt haben.
Zum Essen servieren wir Ihnen den korrespondierenden Weiß- und Rotwein,
sowie Pils, Hefeweizen von Fass und alkoholfreie Getränke.*

*Nun heißt es ausgelassen feiern...
Tanzen Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden bis in die frühen
Morgenstunden und genießen sich einfach unseren Service!*

*Haben wir Sie neugierig gemacht?
Wir freuen uns mit Ihnen gemeinsam Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause zu
gestalten. Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gern jederzeit zur
Verfügung und vereinbaren gerne einen unverbindlichen Termin mit Ihnen.*

Ihr Klosterwirt Team

♥-lich Willkommen beim

*...die Adresse in Wienhausen,
wenn es um Familie-, Betriebs-, Hochzeitsfeiern
und Essen & Trinken geht....*

*Mitten im Ort unübersehbar an der Hauptstrasse
liegt unser 1632 erstmals erwähntes traditionsreiches Haus.*

*Nach jahrelanger weiblicher Führung der Familie Meyer,
heiratete Heinrich Heinemann die zweitjüngste Tochter vom Gastwirt Meyer,
kaufte einen Saal lies ihn abreißen und nach Wienhausen transportieren.
1870 wurde der Saal hinter dem Wirtshaus wieder aufgebaut.*

1882 verstarb Heinrich Heinemann.

Sein Sohn führte die Gaststätte bis zum Jahre 1900 weiter.

1900 übernahm Albert Heinemann das Gasthaus.

1910 kaufte Schlächtermeister Louis Mayer aus Wiesbaden die Wirtschaft.

*Als am 25.11.1910 die Turnerschaft Wienhausen gegründet wurde,
wurde von da an im Saal auch geturnt*

*Mit dem Kauf im Jahre 1932 durch Makler Ernst Beder
wurde die Gaststätte ein Pachtobjekt.*

Am 01.02.1938 wurde das Haus von Willi Bauermeister sen. erworben.

Das erste große Fest nach dem Krieg wurde im Jahr 1949 gefeiert.

*1957/1958 entstand unser Wintergarten
und schrittweise ging es weiter mit Um- und Anbauten.*

1974 verstarb Willi Bauermeister sen.

*aber zuvor hatte Willi Bauermeister jun. die Geschäftsführung
bereits übernommen.*

Die Gaststätte befand sich bis zum 01.12.2007

fast 70 Jahre im Besitz der Familie Bauermeister.

*Somit wurde die Gaststätte im Jahre der Übernahme 2007
durch Eduard Behounek genau 375 Jahre alt!*

Wir bieten Ihnen immer die passende Räumlichkeit...



*...Ob für ein Hochzeitsmenü
im engsten Kreis Ihrer Familie
an einer Tafel mit bis zu
23 Sitzplätzen in unserem
Klosterstübchen...*



*...oder für ein Hochzeitsessen
mit Ihrer Familie und Verwandten
in unserem lichtdurchfluteten
Wintergarten an einer Tafel mit bis zu 35 Sitzplätzen
oder an Einzeltischen mit bis zu 42 Sitzplätzen....*

*...oder für die große Feierlichkeit mit Ihrer Familie,
Verwandten, Freunden und Bekannten in unserem Festsaal
an verschiedenen Tafel- und Tischformen mit bis zu 120 Sitzplätzen...*



Ganz nach Ihren Vorstellungen...

Gedeck:

Tischwäsche: weiß
Servietten: Form & Farbe nach Ihren Wünschen
Kerzen: Form & Farbe nach Ihren Wünschen
Menükarten: erstellen wir Ihnen gerne im
klassischen oder im Lesezeichen Format

Blumentischdekoration: von 15,00 € bis ... €
(je nach Größe und Art der Blumen)
gerne organisieren wir Ihnen von unserem
ortsansässigen Floristen Blumengestecke

Stuhlhussen: weiß 3,25 € pro Stück

Musikalische Unterhaltung:

Ob Liveband oder Dj –
Wir beraten Sie gerne und stellen für Sie auf Wunsch
Kontakt zu den Künstlern unseres Vertrauens her.

Gerne stellen wir Ihnen gratis unsere Hausmusikanlage (CD) zur Verfügung.

Beamer? Leinwand?
Kein Problem!-Sprechen Sie uns an...

Etwas Süßes:

Ob sahnig, fruchtig, mit Marzipan- oder Zuckerdekor bei unseren hausgemachten Hochzeitstorten ist für jeden Geschmack etwas dabei...

Klassisch: ...1-,2- oder 3-stöckig...



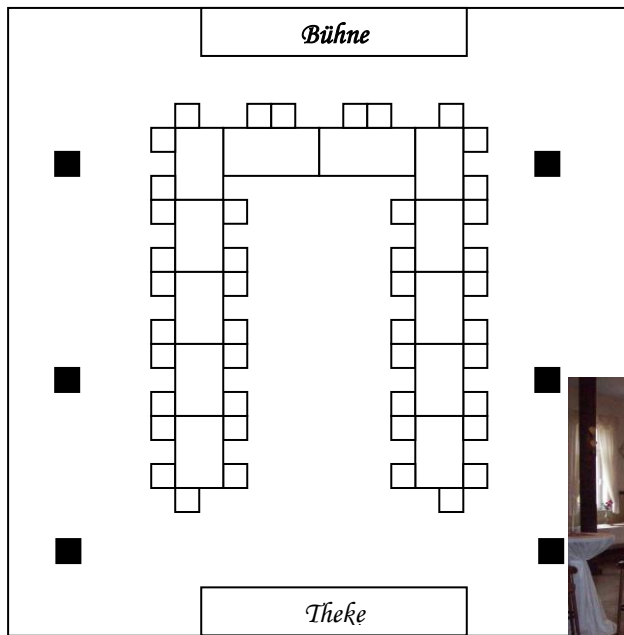
*Modern: ...verschiedene Formen,
z.B.: Herzen, runde oder eckige Torten
oder eine aufgesetzte Torte...*

*Dekoration: ...ganz nach Ihren Wünschen...Zucker, Marzipan...
Blumen oder essbare Blüten...*

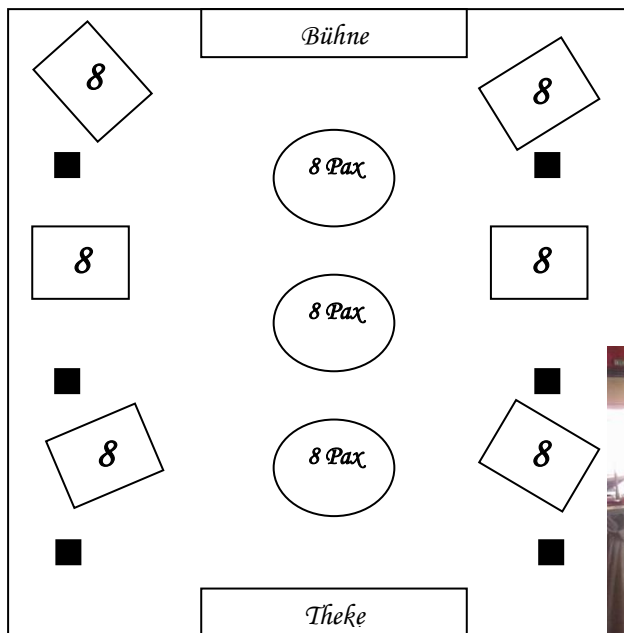
Preis: je nach Form, Größe und Dekoration...



Bestuhlungsmöglichkeiten für unseren Festsaal:
 (...hier nur ein paar Beispiele...)



U-Form
 Außen und
 Innen Sitzplätze
 für bis zu 59 Personen



Einzelische
 Sitzplätze
 für bis zu 120 Personen



Gegen den Durst...

Unsere Getränkepauschalen sind freibleibende Vorschläge und können nachfolgendes beinhalten:

„Hildegard von Bingen“ = Grundpauschale

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Cola, Fanta & Sprite,

Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke wie Filterkaffee & verschiedene Tees

Biere: Krombacher Pils- und Weißbier vom Fass

Weine: Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt

(Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Rosé Passioné

& Burggraf Sekt trocken sind in der Grundpauschale enthalten)

Pro Person für 8 Std. 29,50 € (6 Std. € 24,00)

„Radegunde“

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli/Schnäpsen

Körnchen wie Malteser, Akvavit, Bismarck, Obstler,

Alpenschnäpse wie Marille & Williams, Kräuter (Jägermeister, Unterberg. . .),

diverse Liköre und Saure

Pro Person für 8 Std. 36,50 € (6 Std. € 30,00)

„Bonifatius“

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli/Schnäpsen

und diversen Longdrinks wie Whisky Cola, , Baccardi-Cola, Wodka Lemon,

Weinbrand. . .

Pro Person für 8 Std. 44,50 € (6 Std. €36,50)

„Pater Eduardo“

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli, Longdrinks, und Cocktails

Gute Brandy: Cardenal Mendoza, Carlos I, Gran Duque d'alba & Cognac

Pro Person für 8 Std. 55,00 € (6 Std. 48,50)

Alles kann- nichts muss...

*Unsere Getränkepauschalen sind Vorschläge-
es ist immer möglich etwas zu tauschen oder auf Ihre Wünsche anzupassen.*

*Gerne bieten wir auch Kaffeespezialitäten wie frisch gemahlener & gebrühter
Espresso, Cappuccino, Cafe crema an.*

*Weitere verschiedene Weine können Sie gerne gemeinsam mit uns probieren
und nach Ihrer Speisenauswahl korrespondierend auswählen.*

Selbstverständlich können wir auch Edelbrände anbieten.

*Nach 8 Stunden ab Eintreffen der Gäste oder 30 min. nach dem Willkommenstrunk,
wenn gebucht, werden die Getränke einzeln nach Getränkekarte abgerechnet.*

*Ihre Wünsche erfüllen wir gern
und stehen Ihnen gern
für ein individuelles Beratungsgespräch zur
Verfügung.*



Als Willkommenstrunk zum Empfang empfehlen wir:

- ♥ Sekt, Orangensaft,
- ♥ Bellini (Pfirsichpüree mit Apricotbrandy & Sekt) ein wunderbar erfrischender Sektcocktail,
- ♥ Pater Eduardos Liebesblüte,
(spezielle kandierte Blüte mit Sirup verfeinert & mit Sekt aufgegossen),
- ♥ alkoholfreien Cocktail
- ♥ gerne wenn gewünscht ein Pfiff, 0,2 Krombacher Pils

Preis pro Person € 5,50

Sie erwarten „kleine Gäste“?

Fischstäbchen, Nudeln, Pommes?

Gerne bieten wir nach weiterer Absprache entsprechende Lieblingsspeisen an!

Spielecke? Maltisch?

Unsere Sandkiste mit Schaukel und Sandspielzeug wartet auf Besuch...

Gerne stellen wir Malsachen, Bauklötze und Gesellschaftsspiele zur Verfügung.

Schlafplatz? Sprechen Sie uns gerne an- eine ruhige Ecke für die Kleinsten findet sich auch auf den größten Festen...

Kindergedeckpreise:

Kinder bis 5 Jahre- frei...

Kinder von 6 bis 12 Jahre- zahlen den ½ Gedeckpreis

Für den Appetit... Köstliches zu Ihrem Fest

*Nachfolgend finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge,
die Ihnen einen ersten Eindruck über unser Angebot ermöglichen sollen.*

*Selbstverständlich können diese Vorschläge in jeder von Ihnen
gewünschten Art verändert werden.*

Preise verstehen sich inkl. z.Z. geltende Umsatzsteuer und sind freibleibend.

Menüvorschlag 1: 3-Gang Menü

„Liebe in drei Gängen“

„Eine prickelnde Versuchung“

Vorspeisenvariationen

*aus Anti Pasti, ausgebeiztem Lachs & Kartoffelpuffer
mit knackigen Salaten, Früchten & Nussöldressing
Brotköberl & leicht gesalzene Butter*



„Küsse der Leidenschaft“

*Zander mit krosser Haut auf Rote Beete und kalt mariniertem Blumenkohl
Gartenfrische Kräuter-Truthahn-Pfanne mit gebratenen Wiesenchampignons
dazu gebutterte Hochzeitkartoffeln,
Herzoginkartoffeln & Zuckererbsenschoten*



„Das süße Glück“

geeistes Grießflammerie mit Vanilleschaum und Beeren

Preis pro Person € 31,95

Menüvorschlag 2: 4-Gang Menü

„Schmetterlinge im Bauch“

Versteckte Verführung

Tartar von der geräucherten Forelle mit Gurken-Sauerrahm

Oder

*Kernöl-Quarkröllchen vom Tafelspitz (Gustostück vom Rind gekocht)
auf Blattsalaten & grüner Soße*



Herzenswärmer

*Niedersächsische Hochzeitsuppe
in der Terrine serviert*



Hochzeitsmosaik

*Zarte Tournedos aus der Rinderhäfte ,
Schweinemedailon unter der Kräuterkutte
Kalbsröllchen mit Frischkäse gefüllt
Frisches Marktgemüse & Kartoffelgratin*



„Auf Wolke Sieben“

7 Süßspeisenleckereien aus unserer Klosterwirtküche

Preis pro Person € 36,85

Menüvorschlag 3: 5-Gang Menü

„Liebelei“

Geflügelleberparfait mit Rotweinpüree



*Sellerieschaumsüppchen mit Spinatravioli
und brauner Butter*



*Blättereigpastetchen
mit Fricassee vom Seeteufel und Flusskrebsen*



*Rücken vom Almoosen in Kräuterbiscuit
auf Ratatouille d'amour*

oder

*Rosa gebratener Kalbsrücken auf Saucendialog
mit Butterreis und Brokkoli*



Eispalatschinken mit Schokoladensoße & Früchten

Preis pro Person € 43,55

Büffetvorschlag 1

„Von der Küste bis ins Land“

Kalte Speisen

Wirsingwandel mit Räucherforellen & Fruchtiger Shrimpscocktail
Mango-Jungzwiebelsalat mit Riesengarnelen
Feldsalat mit Pilzen und Parmesan
Mediterraner Gemüseriegen (Anti Pasti) mit geröstetem Ciabatta
Avocado-Tomaten-Salat mit Schafskäse und gerösteter Sesam
Rindercarpaccio nach Edis Art
(gekräutertes, mariniertes kurz angebratenes dünn aufgeschnittenes Rinderfilet)
Frischsalate aus der Molle
Luftgetrockneter Schinkenspeck mit eingelegtem Kürbis
Gut sortierter Brotkorb & leicht gesalzene Butter

Warme Speisen

Rehrücken rosa gebraten begleitet mit einer Großjägermeistersoße
(Wild- Pfeffersoße mit Preiselbeeren und Rahm)
an Preiselbeerbirne- und Pfirsich
zarte Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsoße
Huhn Marengo Hühnerbrüstchen und Keulen
in trockenem Weißwein an Tomaten, Perlzwiebel, Champignons, Basilikumblätter
& feingehackte glatte Petersilie und Garnelen

Beilagen:

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
Kaisergemüse (Schwarzwurzeln Mimosa, Broccoli & Vichy-Karotten) & Rotkohl

Das süße Ende

Schlosserbub`n & Wäscher Mädels (zum verlieben und heiraten????) mit Vanillesoße
Luftige Cremes
Reichhaltiges Käsebrett

Mitternacht

Hochzeitsuppe & das Büffet noch mal zu Recht gemacht

Preis pro Person € 47,55

Büffetvorschlag 2

Hochzeitsbuffet „Wienhausen“

Warme Speisen

*Niedersächsische Hochzeitssuppe
am Tisch in der Terrine serviert*



Kalte Speisen

*Mozzarella Tomate mit Ruccola & Parmesanflocken
Verschiedenen Melonen mit Schinkenspeck
Vielfältige Fischplatte
Frischsalate mit 2erlei Dressing verschiedenen Öle & Essige
Kleine feine Käseauswahl mit Weintrauben & Feigensenf
Gut sortierter Brotkorb & Butter*



Hauptgerichte

*Hochzeitsbraten vom Schwein „Klosterwirt“
mit sonnengereiften Tomaten, Silberzwiebel & Champignons garniert
Ganze Lachsforelle im Ofen gegart in Kräuter-Gemüsesoße
marinierte Hähnchenbrustfilet mit sautierten Weintrauben garniert*

Beilagen:

*frische Gemüsepfanne (saisonal-regional)
Hochzeitskartoffeln in Kräuter-Butter*



Das süße Ende

Eisbombe mit heißen Sauerkirschen & Schokoladensoße

Preis pro Person € 33,50

Beispiel für ein Mitternachts-Büffet....

Große Fischplatte
(mit Räucherfischspezialitäten, hausgebeizter Lachs, Krustentiere. . .)
Matjescocktail „ Sylter Art “



vielfältige Anti-Pasti
Barbarieente auf Lauch-Nuß-Salat



Große Platte mit hausmacher Wurstallerlei & Speckplatte
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Hähnchenteile „Cobacabana“



Käse am Stück



Hochzeitssuppe **oder** Zwiebelsuppe



Brotkörberl & Butter

Preis pro Person € 18,90

Der besondere Mitternachtssnack:

Unsere leckere Kultcurrywurst mit warmer Currysauce,
Röstzwiebeln und Pommes Frites

Preis pro Person € 6,75

Für alle die es ausgefallen lieben:

Sushi oder ein Mitternachtst-BBQ
...Preise auf Anfrage...

Speisenvorschläge zum selbst kreieren!

Anbei eine Speisenauswahl zum selbst kreieren, Beispiele für Menüs & Buffets.

Regionale und saisonale Speisen kochen wir zur rechten Zeit!

Auch hier ist eine individuelle Besprechung möglich und nötig um all Ihre Wünsche berücksichtigen zu können.

Für Kinder bieten wir gerne extra Lieblings Speisen an.

Kalte Speisen zur Auswahl

*Tiroler Speckplatte mit Vulkanland-Liptauer
(Aufstrich aus Topfen, Butter, Zwiebel, Essiggurkerl, Paprikapulver . . .)*



Wildkräutersalat mit Parmesankracker, Spinatsalat mit Arganöl



Frischsalate (oder marinierte Salate) aus der Bauernmolle mit zweierlei Dressing



Gefüllte Zucchini mit Waldpilzsalat, Gefüllte Äpfel mit Schafskäse auf Salat



Geflügelsalat mit Steinpilzen, Verschiedene Melonen in Portwein



Mozzarella Tomate mit Rucola und frischem Parmesan



Mediterraner Gemüsesalat (Anti Pasti Platte)



Vitello Tonnato (magerer Kalbsbraten mit einer Thunfischmarinade)



Roastbeefplatte mit „Grüner Soße“



Carpaccio vom Rind



Marinierter Schafskäse auf getrockneten eingelegten Sommertomaten



Fischplatte oder als Vorspeisenteller mit z. B.

Stremellachs, Feine geräucherte Makrelen, Grönlandkrabben in der Schale geräuchert usw...

Forellenfilet in Erlenhholz geräuchert mit Haut, Sprotten, Räucherrollmops

Ganze Seite Graved Lachs, Räucherlachs



Eiersalat mit Oliven und Zwiebelmarinade, gefüllte Eier



Kleine Käseauswahl ,Deftige Aufschnittplatten, Schlachtewurstplatten



Baguette mit verschiedenen Tapenaden, Bruschetta

Supperln zur Auswahl

Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberln (Biskuit mit Käse & Schinken)



Niedersächsische Hochzeitssuppe



Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert



Minestrone (kräftige italienische Gemüsesuppe) mit Safran-Grießnockerln



Kärntner Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Markknödeln, Griesnocken & Fritatten



Geflügelcremesuppe Mikado

*Zur Vollendung enthält die Geflügelcremesuppe als Einlage
Hühnerfleisch, Tomatenwürfeln, Morchelstreifen und kl. Röschen Broccoli*



Klare Paradeisersuppe (Tomaten) mit Haselnussfritatten



Edepilzrahmsuppe mit gebackenen Kräuterknödeln



Steirische Gurkensuppe mit Paradeisern & Schinkenjulienne, Brotcroutons



Blaukraut (Rotkohl)püreesuppe mit Grammelknödeln



Wiener Kartoffelsuppe



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert



*Kräftige klare Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen
(Grießnockerln, Fritatten, Kaiserschöberln, Gemüse. . .)*



Mal etwas anderes probieren?-Curryrahmsuppe mit Hähnchensatéspeischn

Hauptspeisen zur Auswahl

Wild

Wildschweinbraten, Rehbraten oder Rücken
Hirschkalbskeule im Ganzen gebraten mit Großjägermeistersoße und Preiselbeerbirnen
„Treffen aus heimischen Wäldern“ Wildgulasch vom Schwein & Hirsch mit Steinpilzen
Saltimbocca vom Hirschrücken (mit Salbei und rohem Schinken kurzgebraten)
Kaninchenkeule gefüllt mit Geflügelleberpastetenfarce leicht getrüffelt

Kalb

Kalbsbraten mit Jungzwiebeln in Calvadossoße
Kalbsrahmgulasch
Wienerschnitzel vom Kalb
Glacierte Kalbshaxen entbeint
Gefüllte Kalbsröllchen mit Rahmchampignons oder mit Frischkäse

Aus Fluß und Meer

Zanderfilet mit Wasabischaum
Ganzer Lachs in Paradaisersauce im Ofen gegart
Seelachsrollchen auf geschmorten Gurken
Fischfilet in Weinteig gebacken an Meerrettichsoße
Edelfischragout in Hummersoße. . .
(Aus Steinbeißerfilet, Lachs, Rotbarsch, Seezunge, Lengfilet, Shrimps & Muschelfleisch)

Huhn, Gänse, Ente und Pute

Gefüllte Keule vom Wienhäuser Hendl (gefüllt mit Sauerrahm, Rosmarin, Weißbrot. . .)
Im Ganzen gebratene Putenbrust mit mitgebratenen Erdäpfel und Sellerie-Karottengemüse
Zarte saftigen mit Rahmpilzen überbackene Truthahnsteaks aus dem Ofen
Hähnchenbrust nach Weinviertler Art
(gebraten, in Veltlinersoße & mit Speck, Weintrauben Zwiebeln & Champignons garniert)
Huhn mit Polentafüllung an Weißweinsauce auf Safranreis
Frische knusprig gebratene verschieden gefüllte Gänse und Enten mit eigenem Bratensaft'l
Barbarieentenbrust mit Mandelkruste & eingelegtem Kürbis
Wachteln gebraten
Perlhuhnbrust gefüllt mit Kräutern und Steinpilzen

Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Hausgemachte Rinderroulade nach Art des Klosterwirts Wienhausen
Klosterwirts Rahmbraten von in Rotwein gedünstetem Rind
Debreziner Rostbraten
(Roastbeefscheiben mit Paprikapulver bestreuen und anbraten, in einer Soße aus Selchspeck, Steinpilze, Paprikaschoten, Eierschwammerl, Debreziner Würste & Rahm weich schmoren. . .)
Harlekinbraten (mit Speck, Schinken Sardellen, Gewürzgurke gespickter Rinderbraten)
Zarte Tournedos aus der Rinderhüfte rosa gebraten mit würziger Cognac-Pfeffersoße
Mostrostbraten nach Klosterwirts Art
Roastbeefscheiben mit Salz, Pfeffer Senf gewürzt und in Nussöl gebraten;
Soße aus Apfelmost, Karotten, Thymian, Zimt, Piment . . .

Schwein

Der beliebte Krustenbraten vom Jungschwein
Steirischer Mostbraten (vom Schweinenacken o. Rücken mit Speck, Essig, Ingwer & Most)
Schweinsjungfer im Schlafrock (Schweinefilet mit Champignons im Blätterteig)
Schweinerückensteak mit Kräuter-Schinkenrahm überbacken mit Kümmelsaft'l
Schweinefilet mit Kirschen und Kohlrabigemüse auf Kartoffelpüree
Spanferkelrücken mit Tomatenkruste & Dunkelbiersoße
Kasseler mit Honigkruste
im Ganzen gebratenes, gepökeltes und geräuchertes Kotelettenstück vom Schwein
Unser besonders gewürztes Spanferkel im Ganzen in verschiedenen Gewichtsklassen
vom Gast aufgeschnitten



Lamm & Heidschnucken

Milchlammkeule mit Bärlauchkruste auf Mostsafterl
Lammrücken vom Grill
HeidschnuckenKeulen im Heu gebraten auf Kräuterjus

Beilagen

*Polentalaiibchen, Semmelknödeln,
Salzkartoffeln, Kartoffelkräpfen
Hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln
duftendes Zitronen- oder Kräuter-Kartoffelpüree
Kroketten, Herzoginkartoffeln
Hochzeitskartoffeln mit Kräuter und Butter (gekocht oder aus dem Ofen)
Kartoffelgratin, Kartoffelknödel
Butterreis, Nudeln.....*

Gemüse

*Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten & Broccoli), Galagemüse, Rotkraut
Kastaniengemüse oder gebratenen Maroni
Gemüseplatte „Hildegard von Bingen“
(Kürbisgemüse süß sauer, Selleriegemüse mit Muskatnuss; und mit Mozzarella,
Pilze & Dinkelkörner gefüllte Zwiebeln)
Speckbohnenbündchen, Junges Erbsengemüse
Vierländer Gemüseplatte (Kohlrabi, Möhren, Spinat, Schalotten Basilikum)
Gebratenen Wirsing oder Rahmwirsinggemüse. . . .*

Verschiedene Salate

*Frische Blattsalate, Rohkostsalate oder marinierte Auswahl an Salaten
Dressings (Vinaigrette, Joghurt, Curryjoghurt. . .)
Essige und Öle*



Das süße Ende

*Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott
verschiedene luftige HausCremes
Frischer Fruchtsalat mit gemischtem Eis und Kokossahne
Palatschinken „Sissi“ (mit Topfen, Aprikosen & Marzipan gefüllte Pfannkuchen)
Rote Grütze mit Topfennockerln
Zitronencreme mit Schlagobers
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Kombination aus heller und dunkler Schokoladenmousse
begleitet von einem raffinierten Obstragout
Grießingwerflammerie auf Fruchtsoßenspiegel
Portweinfeigen mit Schokoladenschaum und Stracciatellaeis
Welfenspeise
Frische Erdbeeren*

*Erdbeeren Exquisite
(Erdbeeren werden mit Grand Marnier & Weinbrand mazeriert
und mit Himbeermark gebunden, mit Schlagobers)
bedeckt und mit Krokant und Schokoladenraspeln bestreut*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße
Biskuitrolle mit Himbeer-Sahne-Creme
Sekt schaumschnitte mit Orangensalat
Champagnerdessert mit Beeren und Champagnersabayon
Geeister Weihnachtsstollen mit Schoko-Ingwer-Sauce und lauwarmen Backobstkompott
Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel mit Glühweinschaum*

oder eine Eisbombe....



Ein BBQ – Grillfest

...In unserem herrlich idyllischen Gastgarten...

***Rind:** Spickbraten von der Rippe (Roastbeef) mit Chorizio und Käse*

***Schwein:** pikant eingelegte Schachlikspieße mit Tomaten-Zwiebelsoße*

Hausmarinierte BabyBackRibs

***Geflügel:** Hähnchenflügel, Hähnchen-Satés*

***Fisch:** verschiedene Fischfilets aus heimischen Gewässern*

***Wild:** kl. Steaks vom Wildschwein & Hirsch*

***Würstchen:**...nach Ihren Wünschen...*

Die Grilladen werden mit hauseigenen

RUBS, SAUCEN & GEWÜRZMISCHUNGEN mariniert.

Dazu wird vorbereitet:

Eine Pilzpfanne und buntes Grillgemüse

Verschiedene Dips, BBQ-Saucen, Salsas, Tzaziki & Kräuterbutter

Frischsalate und marinierte Salate

Gekräuterte Kartoffel-Wedges & Ofenkartoffeln,

Diverse Kräuter- Knoblauchbaguetts

Als Dessert gibt es:

frischen Fruchtsalat und Eisbomben

Preis pro Person € 34,90



Wir wünschen viel Gaumenvorfreude bei Ihrer Auswahl!

Für Sie...von uns...

Checkliste für eine erste Kalkulation

➤ <i>Gebühren für das Standesamt</i>	€ _____
➤ <i>Kirchliche Trauung</i>	€ _____
➤ <i>Spenden und Ausgaben für Blumenschmuck</i>	€ _____
➤ <i>Hochzeitskleidung</i>	€ _____
➤ <i>Trauringe</i>	€ _____
➤ <i>Hochzeitstorte</i>	€ _____
➤ <i>Friseur, Make up</i>	€ _____
➤ <i>Fotograf, Videofilmer</i>	€ _____
➤ <i>Fahrzeugverleih</i>	€ _____
➤ <i>Brautstrauß, Blumendekor für das Auto und Tischschmuck</i>	€ _____
➤ <i>Einladungs-, Tisch- & Menükarten</i>	€ _____
➤ <i>Bewirtungskosten (Speisen & Getränke) pro Person unter Berücksichtigung der voraussichtlichen Anzahl der Gäste</i>	€ _____
➤ <i>Musik & Unterhaltung</i>	€ _____
➤ <i>Übernachungskosten</i>	€ _____
➤ <i>Taxi</i>	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____

Summe: _____ €

Checkliste für die Organisation

- *Haben Sie an alle Dokumente für das Standesamt/ Kirche gedacht?*
- *Sind die Trauringe da? Stimmt die Gravur?*
- *Sind Pfarrer/Organist über die Termine informiert?*
- *Wer verteilt das Programm für die kirchliche Trauung?*
- *Ist das Restaurant über die genaue Gästezahl informiert?*
- *Haben Sie die Tischordnung/ Blumenschmuck mit dem Restaurant besprochen?*
- *Ist Ihre Hochzeitsgarderobe vollständig?*
- *Sind Ihre Schuhe eingelaufen?*
- *Sind Hotelzimmer für auswärtige Gäste reserviert?*
- *Ist der Transport zum Standesamt/ Kirche und zum Restaurant organisiert?*
- *Sind alle Blumen geordert?*
- *Wer holt den Brautstrauß ab?*
- *Weiß der Konditor, wohin er die Torte liefern soll?*
- *Wissen Ihre Blumenkinder Bescheid?*
- *Haben Sie die Blumenkörbchen organisiert?*
- *Kennen der Friseur/ die Kosmetikerin die Termine?*
- *Ist der Fotograf über die Termine informiert?*
- *Kennt die Musikband den Ort der Feier?*
- *Liegen alle Unterlagen für die Hochzeitsreise vor?*

Unsere Preise sind Sonderofferten,
es fallen zusätzlich für Sie keine Raumieter
oder sonstige Zusatzkosten für Auf- und Abbau sowie Reinigung an.
Auch für mitgebrachte „Torten und Kuchen“
und die damit verbundenen Serviceleistungen unsererseits werden keine weiteren
Gebühren berechnet.

Zahlungsbedingungen

Wir werden uns verstehen:

Bei einer Personenzahl ab 40 gilt:

- Bei einem Pauschalpreis wird 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl festgelegt und es erfolgt eine 50% Anzahlung des gesamten vereinbarten Pauschalpreises inkl. MwSt.
- Bei Festpreisen für Ihr ausgewähltes Menü oder Büffet wird 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl festgelegt und es erfolgt eine 60% Anzahlung des gesamten vereinbarten Essenspreises inkl. MwSt.

Allgemein gilt:

- 2 Tage nach der Veranstaltung wird abgerechnet, spätestens jedoch 3 Tage nach Rechnungsstellung ist die Rechnung zu begleichen.
- Für Wertgegenstände, Geschenke, Tortengestelle, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten beigestellte oder mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung!

Eduard Behounek
Postfach 11 03, 29342 Wienhausen
Tel. 05149 – 332 ♥ Fax: 05149 – 18 63 66
E-mail: Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de

Bankverbindung:

Klosterwirt Wienhausen- Eduard Behounek
IBAN: DE91 2575 0001 0057 7274 48 BIC/SWIFT-Code: NOLADE21CEL