



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

VEREHRTER GAST,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus. Es ist uns eine Freude, Sie und Ihre Gäste in schönster Umgebung mit feiner Küche und angenehmem Service verwöhnen zu dürfen. Um Ihnen die Auswahl des Essens zu erleichtern, erlauben wir uns, Ihnen eine Auswahl einiger Buffets vorzuschlagen. Gern berücksichtigen wir auch ihre individuellen Wünsche.

Folgende Punkte sollten Sie bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung beachten:

- Im Buffetpreis enthalten sind die Raummiete und die Dekorierung der Tische mit Tischdecken, Kerzenleuchtern und Servietten.
- Das Austauschen verschiedener Speisekomponenten ist natürlich möglich
- Bitte geben Sie uns rechtzeitig Ihren Buffetwunsch bekannt (ca. 4 Wochen vorher).
- Für eine persönliche Veranstaltungsbesprechung bitten wir um eine vorherige Terminabsprache
- Gerne vermitteln wir Ihnen Künstler, DJ's, Kapellen etc. (GEMA-Gebühren werden pauschal mit € 50,00 berechnet)
- Getränke- und Weinberatung sind selbstverständlich.
- Eine Bezahlung ist via Überweisung, Barzahlung oder EC-Kartenzahlung möglich.
Kreditkarten akzeptieren wir bei Veranstaltungen leider nicht.
- Für Feiern in einem geschlossenen Veranstaltungsraum ist folgende Mindestgästeinzahl erforderlich:

	Mittagessen	Brunch	Abendessen
Bistro Abtei	20 Erwachsene	X	X
Banketträume	50 Erwachsene	60 Erwachsene	X
Poggibonsi	25 Erwachsene	X	25 Erwachsene
Catering	20 Erwachsene	X	20 Erwachsene

- Bitte haben Sie Verständnis, dass Mittagsveranstaltungen bis 17.30 Uhr begrenzt sein können, wenn die Räumlichkeiten für abends erneut reserviert werden.
- Beachten Sie bitte unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHON JETZT EINE SCHÖNE FEIER IN UNSEREM HAUSE !



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

BUFFET „HOTEL AM KLOSTER“

VORSPEISEN

Medaillons vom Schweinefilet mit Frischkäse und Früchten garniert
Variation aus Neptun's Reich – Lachsforelle, gebeizter und geräucherter Lachs
in Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Honigmelone mit Knochenschinken
Brotkorb und zweierlei Butter

HAUPTGÄNGE

Gebratene Poulardenbrust mit Blattspinat gefüllt
fruchtige Tomaten- und milde Gorgonzolasauce
Butternudeln

~ ~ ~

Gedämpftes Rotbarschfilet
auf Weißwein-Kräutersauce
mit Drillingen

~ ~ ~

Schmorbraten vom Münsterländer Weiderind
mit eigener Sauce, buntem Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln

DESSERT

Münsterländer Herrencrème
Vanille-Eiscreme mit warmem Beerenobst
Salat von frischen Früchten mit Amaretto parfümiert
Mousse von dunkler Schokolade mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person
€ 29,90 ab 50 Personen



HOTEL AM KLOSTER

BARSILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

WERNER GALABUFFET

VORSPEISEN

Variation aus Neptun's Reich – Lachsforelle, gebeizter und geräucherter Lachs
in Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und Basilikum
Stangenweißbrot, Partybrötchen und zweierlei Butter
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom heimischen Schwein
mit eigener Sauce und Waldpilzen
buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln

~ ~ ~

Pochiertes Steinbeißerfilet in Rieslingsauce
mit knackigem Backofengemüse und zweierlei Reis

~ ~ ~

Braten von der Hirschkeule
mit seiner Jus, Apfelrotkohl
und Kräuterbutterespätzle

DESSERT

Marmorierte Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade
Vanillecrème mit bunten Früchten der Saison
Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person
€ 32,90 ab 50 Personen



HOTEL AM KLOSTER

BARSILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Crostini und Bruschetta
Antipasti vom Mittelmeergemüse
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
Büffel-Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikumpesto
Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Rucola mit Tomaten und Grana Padano
Geräucherter Lachs mit Graved Sauce
Jour-Gebäck und zweierlei Butter

HAUPTGÄNGE

Gebratene Poulardenbrust mit Blattspinat gefüllt
milde Gorgonzolarahmsauce
und rote Gnocchis

~ ~ ~

Ofenfrischer Lammkeulenbraten mit Kräutern der Provence
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

~ ~ ~

In Aromaten gebratene Riesengarnelen
mit kleinen Muschelnudeln in Mandel-Basilikumpesto
und Kirschtomaten

SÜSSSPEISEN

Geeister Cappuccino mit feiner Eierlikörsahne
Salat von südländischen Früchten
Panna Cotta mit Fruchtputee
Tiramisu

Preis pro Person
€ 36,90 ab 50 Personen



HOTEL AM KLOSTER

BARSIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

EXQUISITES BUFFET

AM TISCH SERVIERT

Klare Oxtail mit Chesterstange

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Tranchen von der kaltgeräucherten Entenbrust mit Sauce Cumberland
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Cantaloupe Melone mit Parmaschinken
Riesengarnelen in milder Aioli-Crème
Antipasti vom Mittelmeergemüse
Mini-Gourmet-Brötchenauswahl

HAUPTGÄNGE

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
in Weißwein-Kräuterrahmsauce
mit handgeschabten Butterspätzle

~ ~ ~

In Aromaten gebratenes „Freesisch-Ochs“-Roastbeef – tranchiert am Buffet –
mit zweierlei Saucen, Kaisergemüse und Kartoffelspalten

~ ~ ~

Gedünstetes Filet vom Donauwaller
auf Schnittlauch-Meerrettichsauce
mit Blattspinat und zweierlei Reis

DESSERT

Naschfeuerwerk "Hotel am Kloster" –
Edle Köstlichkeiten in kleinen Gefäßen portioniert

Preis pro Person
€ 51,00 ab 50 Personen



HOTEL AM KLOSTER

BARSIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

MÜNSTERLÄNDER BAUERNBUFFET

VORSPEISEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage

Heimisches Wurstbrett
Westfälische Schinkenplatte
mit luftgetrocknetem und gekochtem Schinken
Marinierte Heringsfilets mit Hausfrauensauce
Hausmacher Sülze mit Kräuterremoulade und Essiggemüse
Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Wurstsalat, Krautsalat, ländlicher Kartoffelsalat
Brotauswahl mit Butter und Schmalz

HAUPTGÄNGE

Gekochter Tafelspitz vom Münsterländer Weiderind
mit heller Zwiebelsauce, Bouillongemüse und Petersilienkartoffeln

~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet im westfälischen Knochenschinken
auf Dicken Bohnen mit Röstkartoffeln

~ ~ ~

Krustenbraten vom westfälischen Landschwein
mit eigener Sauce, Specksauerkraut und Stampfkartoffeln

DESSERT

Stippmilch mit Pumpnickel, Zimt und Zucker
Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce
Grießpudding mit Himbeersauce
Münsterländer Herrencrème

Preis pro Person
€ 26,90 ab 50 Personen
Suppe am Tisch serviert: € 1,50 Aufpreis



HOTEL AM KLOSTER

BARSIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage

Bunte Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Keimen- und Sprossenbar
Tomatensalat, Paprikasalat und Gurkensalat
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gemüsesalat
Fischplatte mit Lachs und Forelle sowie Meerrettichsahne und Gravedsauce
Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert
Roastbeef mit Remouladensauce
Partybrötchen und kerniges Brot
Butter und Schmalz

HAUPTGÄNGE

Backschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

~ ~ ~

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
und Butterkartoffeln

~ ~ ~

Ragout von Süßwasserfischen in Dillsahne
mit Reis und buntem Marktgemüse der Saison

DESSERT

Münsterländer Herrencrème
Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Münsterländer Stippmilch mit Pumpernickel und Preiselbeeren

Preis pro Person
€ 29,90 ab 50 Personen
Suppe am Tisch serviert: € 1,50 Aufpreis



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

Allen, die zur späteren Stunde
noch Appetit bekommen, empfehlen wir:

ABTEI'S MITTERNACHTS-IMBISS

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage € 4,50 pro Person

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben, Blutwurst oder Shrimps € 4,50 pro Person

Feurige Gulaschsuppe
mit Paprika, Mais und Tomaten € 4,60 pro Person

Feinste Currywurst
mit Brotauswahl € 4,50 pro Person

Zu allen Suppen reichen wir einen gemischten Brotkorb

Westfälisches Wurstbrett € 4,00 pro Person

Reichhaltiges Käsebrett
mit gesalzener Butter und deftigem Griebenschmalz
sowie einen gemischten Brotkorb € 4,00 pro Person

Schokoladenbrunnen € 300,00 (einmalig)

mit sortenreiner Valrhona-Schokolade
Fruchtspieße groß € 1,80 pro Stück
Fruchtspieße klein € 1,10 pro Stück

Cracker mit diversen Frischkäseaufstrichen € 1,20 pro Stück

Feingebäck zum Kaffee € 2,20 pro Person



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

CATERING

EQUIPMENT & MEHR

Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben unseren Speisen auch einen Full-Service.

GESCHIRR & BESTECK

Buffet-Komplettgedeck € 3,00 – € 5,00 (nach Aufwand)
Je nach Buffet Geschirr und Besteck für alle Gänge

Gläser € 0,50 pro Glas
Je nach Wunsch:
Sekt-, Rotwein-, Weißwein-, Wasser-, Saft- und Biergläser

Sie bekommen eindeckfertige Teller, Besteck und Gläser geliefert.
Stellen Sie bitte das genutzte Geschirr einfach zusammen
und wir übernehmen die Endreinigung für Sie.

PERSONAL

Serviceleiter € 38,00 pro Stunde
Koch € 30,00 pro Stunde
Servicepersonal € 27,50 pro Stunde
Personal für Auf- und Abbau € 27,50 pro Stunde

LIEFERUNG & ABHOLUNG

Die Lieferung ist innerhalb von Werne inklusive. Bei weiteren Wegstrecken,
erfahren Sie die Kosten für Lieferung und Abholung aus Ihrem individuellen Angebot,
dass wir Ihnen gerne zusenden.