



HOTEL AM KLOSTER

BARSILIKA | 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 Menus vorzuschlagen. Gern berücksichtigen wir auch ihre individuellen Wünsche.

Folgende Punkte sollten Sie bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung beachten:

- Für die kulinarische Harmonie Ihres Festes ist es wichtig, dass Sie sich für **ein einheitliches Menu** entscheiden. Dieses garantiert eine bessere Speisen-Qualität sowie einen ruhigeren Service. Alternativ bieten wir **ab 50 Personen** Buffets an.
- Im Menüpreis enthalten sind die Raummiete und die Dekorierung der Tische mit Tischdecken, Kerzenleuchtern und Servietten.
- Das Austauschen verschiedener Speisekomponenten ist natürlich möglich, für bestimmte Jahreszeiten bieten wir gesonderte Menuvorschläge an.
- Bitte geben Sie uns rechtzeitig Ihren Menuwunsch 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

Gerne empfehlen wir zu allen Speisefolgen
zweierlei Baguette mit Dip und Butter

€
1,70

KALTE VORSPEISEN

Westfälischer Knochenschinken mit Honigmelone und Salatsträußchen	8,50
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobelm Parmesankäse	10,90
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce Reibeküchlein und Salat	10,50
Italienischer Vorspeisenteller Tomaten mit Mozzarella, Bruschetta und Vitello Tonnato	9,50
Variation aus Neptun's Reich Gebeizter Lachs, Forellenfilet und gebratene Riesengarnele Honig-Senf-Dillsauce sowie Salatbouquet	9,50
Jahreszeitliche Blattsalate in Frenchdressing mariniert mit bunten Waldpilzen belegt	8,00

SUPPEN

Klare Oxtail mit Sherry und Chesterstange	5,00
Crèmesuppe von Gartenkräutern	4,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit gebratener Riesengarnele	5,50
Münsterländer Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage	4,50
Hummercrèmesuppe mit Dillzweig	6,00
Crèmesuppe von der Brunnenkresse	4,50



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

WARME ZWISCHENGERICHTE

	€
Schottischer Lachs unter der Spinat-Meerrettichkruste Lauchzwiebeln mit Tomaten, Safranschaum	13,00
Ragout vom Stubenküken in der Blätterteigpastete	8,50
Tafelspitz vom Münsterländer Weiderind mit heller Zwiebelsauce und saurer Beilage	8,50
Filet vom Zander mit Rosmarinpüree und Tomatenragout	13,50
Bretonischer Angelsteinbutt mit Krustentierschaum auf schwarzen Bandnudeln	15,50
Jahreszeitliche Blattsalate in Frenchdressing mariniert mit in Aromaten gebratener Maispoularde	11,50

HAUPTGERICHTE

Neuseeland-Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Portweinrahm mit feinen grünen Bohnen und roten Gnocchis	27,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Schalotten-Rotweinjus mit jahreszeitlichem Gemüse und Kartoffelpüree	24,00
Medaillons vom Kalbsfilet mit Sherry-Kräuterrahm an glaciertem Minigemüse und gratinierten Kartoffeln	29,00
Gebratenes Filet vom Donauwaller auf Schnittlauch-Meerrettichsauce Blattspinat und Kräuterkartoffeln	18,50
Tranche vom Steinbutt auf Gemüsepüree und Nudeln	25,00
Münsterländer Schweinerückenschnitzel mit Lauch-Schinken-Speckrahmsauce Röstkartoffeln und Blattsalate	13,00
Ofenfrischer Pfälzer Rehrücken mit eigener Sauce saisonaalem Gemüse und Herzoginkartoffeln	28,50
Tranchen vom Rinderfilet auf Kräuterrahm mit Kaiserschoten-Karotten-Gemüse und Schupfnudeln	29,00
Entrecote vom Freesisch Ochs mit Pfefferjus Bohnen-Austernpilz-Gemüse und Stampfkartoffeln	22,50



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

Saltimbocca von der Maispoularde 19,50
mit Parmaschinken-Salbei-Füllung, Ofentomate
Mandel-Brokkoligemüse und Schwenkkartoffeln

Filet vom westfälischen Schwein - im Ganzen gebraten - 20,50
mit Dijon-Senfsauce
Bouillon-Gemüse und Röstkartoffeln

DESSERT

Streifzug durch unsere Patisserie 8,50
Lassen Sie sich überraschen!!!

Bourbon-Vanilleeis 5,80
mit heißem Beerenobst

Geeister Cappuccino 4,80
mit feiner Eierlikörsahne

Münsterländer Herrencrème 4,50
mit Sahnetupfer

Mousse von heller und dunkler Schokolade 7,50
auf zweierlei Saucenspiegel mit Fruchtbouquet

Crème Brûlée 8,00
Gebrannte Vanillecrème mit Campari-Orange-Sorbet
(bis maximal 35 Personen)

Naschfeuerwerk „Hotel am Kloster“ 9,00
Edle Köstlichkeiten in kleinen Gefäßen portioniert

Klostertorte 4,00
Helle und dunkle Wienerböden mit Champagnercrème
dünnem Marzipanüberzug und Ganache



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

MENU 1 - € 47,00

Variation aus Neptun's Reich
Gebeizter Lachs, Forellenfilet
und gebratene Riesengarnele
Honig-Senf-Dillsauce und Salatbouquet
€ 9,50

~~~~

Rinderfilet mit Waldpilzen  
auf Kräuterrahm, glaciertem Minigemüse  
und gratinierten Kartoffeln  
€ 29,00

~~~~

Streifzug durch unsere Patisserie
Lassen Sie sich überraschen!
€ 8,50

MENU 2 - € 28,00

Münsterländer Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage
€ 4,50

~~~~

Schmorbraten vom heimischen Rind  
mit eigener Jus  
und Petersilienkartoffeln  
&  
Medaillons vom Schweinefilet  
mit Waldpilzen  
Marktgemüse und Butterspätzle  
€ 19,00

~~~~

Münsterländer Herrencreme
mit Sahnetupfer
€ 4,50

MENU 3 - € 32,30

Jahreszeitliche Blattsalate
in Frechdressing mariniert
mit sautierten Austernpilzen
€ 8,00

~~~~

Ofenfrischer Lammkeulenbraten  
mit provenzialischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
&  
Poulardenbrust mit Blattspinatfüllung  
fruchtiger Toskanasauce und  
Kräuterschupfnudeln  
€ 19,50

~~~~

Geeister Cappuccino
garniert mit feiner Eierlikörsahne
€ 4,80

MENU 4 - € 27,50

Westfälischer Knochenschinken
mit Honigmelone und Salatsträußchen
€ 8,50

~~~~

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind  
mit heller Zwiebelsauce, Bouillongemüse  
und Petersilienkartoffeln  
€ 14,50

~~~~

Münsterländer Stippmilch
mit Pumpnickel und Preiselbeeren
€ 4,50



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

MENU 5 - € 57,50

Mesclin-Salate in Vinaigrette mariniert
mit Keimen und Sprossen
€ 6,50

~~~~

Hummercrèmesuppe  
mit Dillzweig  
€ 6,00

~~~~

Campari-Orange Sorbet
mit Prosecco aufgefüllt
€ 5,50

~~~~

In Aromaten  
gebratene Tranchen vom Kalbsfilet  
auf Kräuterrahm, glaciertes Minigemüse  
und Kartoffel-Baumkuchen  
€ 30,50

~~~~

Naschfeuerwerk „Hotel am Kloster“
Edle Köstlichkeiten in kleinen Gefäßen portioniert
€ 9,00

MENU 6 - € 29,50

Crèmesuppe
von Gartenkräutern
€ 4,50

~~~~

Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
in Weißwein-Champignonsauce  
mit Butterspätzle und Salat  
€ 17,50

~~~~

Mousse von heller und dunkler Schokolade
auf zweierlei Saucenspiegel mit Früchten der Saison
€ 7,50

MENU 7 - € 44,00 (OHNE SUPPE € 39,00)

Klare Oxtail mit Sherry
und Chesterstange
€ 5,00

~~~~

Pochiertes Filet vom Donauwaller  
mit Rieslingschaum auf hausgemachten Bandnudeln  
€ 8,50

~~~~

In Aromaten rosa gebratene Entenbrust auf Kräuterjus
mit Spitzkohlgemüse und Herzoginkartoffeln
€ 23,00

~~~~

Crème Brûlée  
Gebrannte Vanillecrème mit fruchtigem Erdbeereis  
€ 7,50  
(max. bis 35 Personen)

## MENU 8 - € 41,30

Crèmesuppe  
von Brunnenkresse  
€ 4,50

~~~~

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
auf gedünstetem Blattspinat
dazu kleine Kräuterkartoffeln
€ 9,50

~~~~

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Pfefferjus  
Bohnen-Austernpilzgemüse und Röstitaler  
€ 22,50

~~~~

Geeister Cappuccino
mit feiner Eierlikörsahne
€ 4,80



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

MENUVORSCHLÄGE FÜR DIE SPARGELZEIT

MENU 1 – € 30,00

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage
€ 4,50

~ ~ ~

Dreierlei vom heimischen Schwein
- Schnitzel, roher Schinken und Medaillon -
mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
€ 18,50

~ ~ ~

Frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnetupfer
€ 7,00

MENU 2 - € 50,50

Aus einem Pfund in zwei Gängen serviert, dazwischen ein Sorbet:

Jahreszeitliche Blattsalate in Vinaigrette mariniert
mit knusprig gebackenem Spargel und Orangenhollandaise
€ 7,50

~ ~ ~

Campari-Orange Sorbet mit Prosecco aufgefüllt
€ 5,50

~ ~ ~

In Aromaten rosa gebratenes Rinderfilet
mit weißem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
€ 29,50

~ ~ ~

Erdbeer-Dippers mit Schokoladensauce, Krokant und Pistazien
€ 8,00

MENU 3 – € 31,40

Crèmesuppe
von Bärlauch
€ 4,50

~ ~ ~

Zanderfilet auf gebratenem weißen und grünen Spargel
mit Zitronengrassauce und sautierten Kartoffeln
€ 19,90

~ ~ ~

Kokos-Panna Cotta
mit mariniertem Erdbeersalat
€ 7,00



HOTEL AM KLOSTER

BARILIKA | BISTRO ABTEI | BANKETTRÄUME

MENUVORSCHLÄGE FÜR DIE WILDZEIT

MENU 1 - € 33,50

Krafftbrühe von der Münsterländer Freilandgans
mit feiner Einlage
€ 4,50

~ ~ ~

Hirschkeulenbraten mit seiner Sauce
Apfelrotkohl und Kräuterschupfnudeln
&
Medaillons vom heimischen Schweinefilet
mit Champignons, buntem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten
€ 20,50

~ ~ ~

Abtei's Dessertteller
Lassen Sie sich überraschen!
€ 8,50

MENU 2 - € 41,50

Winterliche Blattsalate
mit Kartoffel-Speckdressing mariniert und Wildschweinschinken
€ 8,50

~ ~ ~

In Aromaten rosa gebratene Entenbrust
mit Portwein-Rosmarinsauce
Wirsinggemüse und Serviettenknödeln
€ 24,50

~ ~ ~

Terrine von Schokolade und Sauerrahm mit Zwetschgenkompott
€ 8,50

MENU 3 - € 38,50

Tranchen von der kaltgeräucherten Entenbrust
an Feldsalat mit Trüffelvinaigrette
€ 8,50

~ ~ ~

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel
€ 5,00

~ ~ ~

Braten von der Wildschweinkeule mit Rosmarinjus
winterliches Gemüse und Röstitalern
€ 18,50

~ ~ ~

Crémiges Zimt-Pflaumeneis auf warmem Beerenobst
€ 6,50