

Klosterwirt Höglwörth



Alles rund um Ihre Veranstaltung!

Alles aus einer Hand – unkompliziert – rundum sorglos - entspannt feiern!

Wir kümmern uns um Ihre Wünsche!

Wir organisieren Ihnen von einer kleinen Feier im engsten Kreis bis hin zu einem großen Fest für bis zu 150 Personen alles was Ihr Herz begehrt.

Unser Team steht Ihnen jederzeit bei Fragen zur Seite!

Ihr Fest liegt uns am Herzen!

Ihr Ansprechpartner!

Klosterwirt Höglwörth
Höglwörther Straße 21
D – 83454 Anger

Telefon (+49) 08656 255

Mail: info@klosterwirt-hoeglwoerth.de

Web: www.klosterwirt-hoeglwoerth.de



Hansi Berger



Klosterwirt Höglwörth



Zum Sektempfang oder als Begrüßungsgetränk

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | frische Beeren

7,10€

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

7,10€

Hugo

Prosecco | Holunder | Soda | Minze | Limette

7,10€

Weißbier Hugo

Wieninger Weißbier Hell | Holunder | Lime | Minze | Limette

7,90€

Sekt & Prosecco

Prosecco Il Marinaio

Latentia Winery | Italien | Venetien

0,1l

0,75l

5,90€

20€

Rotkäppchen

Sektkellerei Rotkäppchen- Mumm | Deutschland

0,2l

0,75l

5,90€

21€

Henkel trocken

Sektkellerei Henkel | Deutschland

0,75l

23€



Klosterwirt Höglwörth



Unser Weinangebot zu Ihrem Buffet, Menü oder für's Weinstüberl:

Weiß

| | |
|--|-----------------|
| Weisser Burgunder vom Muschelkalk Pfalz Südl. Weinstraße Deutschland QbA verspielte Frucht cremiger Schmelz trocken | 0,75l 32,50€ |
| Grüner Veltliner Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich grüngelbe Farbe ein duftiges Bukett trocken | 0,75l 24,90€ |
| Chardonnay Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich hellgelb Äpfeln duftend extraktreich trocken | 0,75l 27€ |
| Lugana D.O.C Weingut Bulgarini Pozzolengo Italien frisch Duft nach Pfirsich Mandelnote trocken | 0,75l 33€ |
| Pinot Grigio Friuli D.O.C Weingut Cantina Produttori Cormons Bozen Italien Kräutriges Aroma von Birne und Quitte abgerundet milde Säure kräftiger Körper trocken | 0,75l 27,50€ |

Rot

| | |
|--|-----------------|
| Merlot Roter Lehm Pfalz Südl. Weinstraße Deutschland QbA dunkles Rubin elegant harmonisch trocken | 0,75l 34,50€ |
| Zweigelt Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich Duft nach Kirsche feinherb trocken | 0,75l 28,60€ |
| Rioja Azabache Fincas de Azabache Rioja Spanien Rubinrote Farbe Aromen von Balsamico, Vanille, schwarzen Früchten gut ausbalanciert ausgewogen trocken | 0,75l 26€ |

Klosterwirt Höglwörth



Haberschlachter Heuchelberg

Württemberg | Deutschland

Trollinger mit Lemberger | kräftig | leicht blautichiges Rot |

Aroma nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen | kräftig | harmonisch | lieblich

0,75l

25€

Rose'

Spätburgunder Rose' Saigner

Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland

Elegant | fein | ein toller Einklang zwischen belebenden Fruchtnoten | reizvollen Säuren |
erfrischend | trocken

0,75l

27,50€



Klosterwirt Höglwörth



Unsere Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Menü 1

Ochsenbrühe mit Markklößchen und Frittaten

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und hausgemachten Butterspätzle
oder

Burgunderbraten vom Rind mit
Vanillekarotten, Zuckerschoten und Serviettenknödel

Dunkles Schokoladenküchlein mit Eierlikörschaum und frischen Waldbeeren

37,50 € p.P.

Menü 2

Kleiner gemischter Salatteller mit
Balsamico - Olivenöl Dressing und Gartenkräutern

Karotten – Ingwerschaumsuppe mit Garnelenspiessler

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Paprika und
Gurkenstreifen im Butterreisrand

oder

Ofenfrischer Kalbsbraten in Sahnesauce, mediterranen
Grillgemüse und Herzoginkartoffeln

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

39,50 € p.P

Klosterwirt Höglwörth



Menü 3

Kresseschaumsupperl mit Räucherlachsstreifen

Zitroneneis Sorbet mit Prosecco

Schweinefilet im Blätterteig gebacken, Portweinsauce,
Bohnen-Speck-Bündchen und Kartoffelkroketten

oder

Lachsschnitte vom Grill auf Safransauce,
gedünsteter Pak Choi und Mississippi Reis

Italienische Panna Cotta mit frischer
Erdbeersauce und Tartufo Eis

46,50 € p.P.



Klosterwirt Höglwörth



Kalte und warme Vorspeisen:

| | |
|--|---------|
| Tafelspitz kalt mariniert mit Kürbiskernöl und Salatbouquet | 13,60 € |
| Galia Melonen Schiffchen mit Nusschinken und Kiwischeibe | 12,90 € |
| Geräucherte Entenbrust und Bündner Fleisch auf Waldorf Salat | 15,30 € |
| Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer – Meerrettich, Toast und Butter | 13,50 € |
| Hausgebeizter schottischer Wildlachs mit Apfelkren auf Reiberdatschi | 14,70 € |

Suppen:

| | |
|---|---------|
| Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen Auswahl (Leberknödel, Fritatten, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte) | 8,30 € |
| Tomatencremesuppe mit Gin und Käsestangerl | 7,30 € |
| Erbsenschaumsupperl mit Speck Krusti und Parmesanhippe | 7,30 € |
| Curry Bananensuppe mit Garnelen | 10,20 € |
| Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Brättnockerl | 7,30 € |
| Ochsenbrühe mit kleinem Leberknödel und Schnittlauch | 7,30 € |
| Curry – Bananen - Kokos Suppe mit Garnelenspiess | 9,20 € |

Hauptgerichte Fleisch:

| | |
|--|---------|
| Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvados Rahmsauce, Mandelbroccoli und Röstinchen | 23,40 € |
| Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle | 27,90 € |
| Höglwörther Grillteller – zarte gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnen, Grillwürstl, Kartoffel Wedges und Kräuterbutter | 25,90 € |
| Roastbeef rosa am Stück gebraten auf roter Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen, Vanillekarotten und Kartoffelgratin | 30,30 € |
| Rinderfilet Madagaskar rosa am Stück gebraten auf Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, jungem Babygemüse und kleiner Kartoffeltorte | 34,00 € |

Klosterwirt Höglwörth



Frisch aus dem Ofenrohr:

| | |
|--|---------|
| Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat | 17,90 € |
| Resches Krustenwammerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat | 17,30 € |
| Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel | 20,20 € |
| Kalbsrahmbraten vom Frikandeau mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Knopfspätzle | 20,10 € |
| Böfflamott – geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Vanille, Cognac, Wurzelgemüse und hausgemachte Brezenknödel | 22,40 € |

Aus der Butterpfanne:

| | |
|---|---------|
| Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren | 16,90 € |
| Steirisches Backhendl von der Maispoularde mit hausgem. Kartoffel – Vogerlsalat | 20,50 € |
| Gebackenes Höglwörther Schnitzel, gefüllt mit Obazda und Rauchschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren | 22,50 € |
| Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste mit Sauerkirschen, Sahnesauce und Basmatireis | 21,30 € |

Hauptgerichte Fisch:

| | |
|--|---------|
| Lachsschnitte auf Safranschaumsauce mit Mangoldflan, Cherry Tomaten und Mississippi Reis | 25,20 € |
| Spicy Saiblingsfilet gebraten auf Melanzani Creme und Gemüse Couscous | 26,40 € |
| Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Cherry Tomaten und Petersilienkartoffeln | 23,90 € |
| Gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffel – Rucola Salat | 19,90 € |



Klosterwirt Höglwörth



Wildgerichte:

| | |
|--|---------|
| Hirschgulasch „Hubertus“ in Wacholdersauce, frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle | 21,20 € |
| Gebratene Hirschmedaillons auf Pfeffer – Kumquatsauce, geschmorter Wirsing, Preiselbeeren und Kartoffel Krapferl | 24,70 € |
| Rehragout mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Schupfnudeln | 22,30 € |
| Feiner Rehbraten mit Wildrahmsauce, Speckrosenkohl und Topfen – Serviettenknödel | 24,30 € |

Vegetarische Gerichte:

| | |
|---|---------|
| Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Butterkartoffeln | 17,10 € |
| Feine Rahmschwammerl mit Kräutersemmelknödel | 18,90 € |
| Linguine Pasta mit Avocado, Grillgemüse und Ruccola | 19,10 € |
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat | 14,90 € |

Spargel in der Saison:

| | |
|---|---------|
| Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen | 8,20 € |
| Spargeltee mit Einlage | 6,30 € |
| Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln | 22,40 € |

Extra dazu:

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Kleines Wiener Schnitzel | 25,40 € |
| Gebratenes Zanderfilet | 26,20 € |
| Gemischter Schinkenteller | 24,40 € |
| Rosa gebratenes Rumpsteak | 32,40 € |
| Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch | 32,00 € |

Frische Pfifferlinge – Juli bis September:

| | |
|--|---------|
| Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube | 8,40 € |
| Pfifferlinge in Rahm mit Kräutersemmelknödel | 20,30 € |
| Fettuccine mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Cherry Tomaten | 21,40 € |
| Medaillons vom Schwein auf Pfifferling - Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle | 26,20 € |

Bärlauchzeit – Februar bis Ende April:

| | |
|---|---------|
| Bärlauch - Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Parmesanchips | 8,10 € |
| Bärlauch Spaghetti mit Streifen vom gebratenen Schweinefilet und Cherry Tomaten | 19,30 € |
| Lachssteak gebraten mit Bärlauchpesto auf Waldpilzrisotto | 26,20 € |

Klosterwirt Höglwörth



Desserts:

| | |
|--|---------|
| Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren | 9,40 € |
| Mousse au Chocolat vom Nougat mit frischen Waldbeeren | 10,60 € |
| Creme Catalana mit braunem Zucker und frischer Ananas | 11,10 € |
| Topfenstrudel auf warmen Birnenkompott | 10,30 € |
| Dessertteller – eine Auswahl aus unserer Patisserie mit Mousse, Kuchen, Cremes und Parfait und frischen Früchten | 13,60 € |

Kuchenbuffet:

Eine Auswahl aus unserer hauseigenen Konditorei im täglichen Wechsel und Wochen Komponenten:

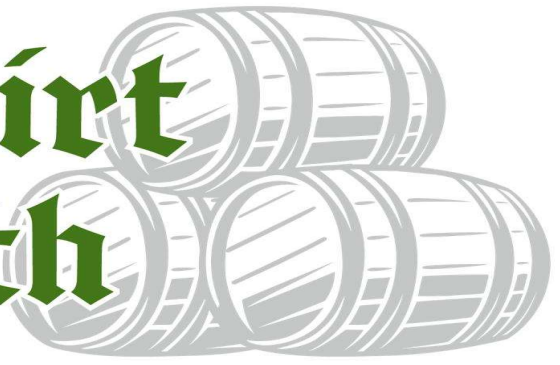
Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück) pro Torte 53,00 €

Höglwörther Haustorte (Himbeertiramisutorte mit Schokostreusel), Käsesahne, Himbeer-Mohntorte, Apfelschmandtorte, Tiramisutorte, Obst-Joghurttorte oder Obstkuchen (Erdbeer, Himbeere, verschiedenes Obst der Saison), Bienenstichtorte, Zitronen-Joghurttorte, Schokosahne, Malakofftorte, Hollunder-Limettentorte, Topfen-Himbeertorte, Eierlikörtorte, Pfirsich- Maracujatorte, Schwarzwäldertorte, Mokatorte, Cappuccinotorte

Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück) pro Kuchen 52,00 €

Streuselkuchen (Marille, Zwetschge, Kirsch), Gedeckter Apfelkuchen, Sacher, Rouladen (Frucht-Joghurtfüllungen nach Saison) z.B. Zitronen / Preiselbeerroulade
Käsekuchen, Buchteln mit Marmelade nach Saison gefüllt, Parfesen, Zwetschendatschi (Saison)
Kleckselkuchen (Mohn, Äpfel, Quark, Steußel)

Klosterwirt Höglwörth



Mitternachtssnack oder Jause:

Preise pro Person

| | |
|--|---------|
| Hausmacher Gulaschsuppe mit Bauernbrot | 9,50 € |
| Chili con Carne mit französischem Baguette | 10,70 € |
| Deftiges Käsebrett mit Weintrauben, Butter und Brotauswahl | 10,70 € |
| Bayerischer Brotzeiteller mit Bauernbrot und Butter | 13,20 € |
| Quiche Lorraine - mit Speck, Zwiebel, Käse, Lauch und Creme Fraiche | 10,50 € |
| - mit Paprika, Zwiebeln, Feta Käse, schwarze Oliven und Creme Fraiche | 10,80 € |
| Ofenfrischer warmer Leberkäs mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat | |
| Käse & Co. (Buffet) erlesene Käseauswahl, Schinkenspezialitäten, Handwürste, hausmacher Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot und Butter | 11,50€ |
| Brotzeitbuffet: | 13,50 € |
| Deftige Wurstausswahl, Schinkenspezialitäten, lauwarmer Fleischpflanzerl, kleine Schweineschnitzel, Obazda mit Schnittlauchbrot, Handwürstl, Käsewürfel, Aufstrich, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Andy's scharfer Nudelsalat, Bauernbrot und Butter | |

Klosterwirt Höglwörth



Canapés, Fingerfood & Snacks:

Bayerisches Laugengebäck mit:

Butter und Schnittlauch 3,20 €

Pfefferrahmkäse 3,60 €

Leberwurstcreme 3,50 €

Obazda 3,80 €

Bauernbrot Scheiben oder Pumpernickel mit:

Frischem Schnittlauch 3,00 €

Hausmacher Griebenschmalz 2,90 €

Hausgemachtem Obazda 3,60 €

Pikanter Erdäpfelkäs 3,10 €

Fingerfood kalt:

Mini Büffelmozzarella Spießchen 3,60 €

Räucherlachsroulade mit Rucola und Meerrettich Creme 3,90 €

Beef Tartar mit Schmand, Kapernapfel und lila Kartoffelchips 4,80 €

Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat 5,10 €

Thunfischtatar auf Gemüsestroh 5,00 €

Roastbeef kalt mit Dörrpflaume 4,10 €

Warmes Fingerfood auf dem Löffel oder im Glas serviert:

Gebackenes Hähnchenfilet auf Kartoffelsalat 4,80 €

Farmerkartoffeln mit Sour Cream 3,90 €

Filetspießchen auf Hot Sauce 4,60 €

Gebackene Garnelen in der Nacho Hülle mit Sweet Chili Sauce 5,00 €

Saté Spieße auf Erdnuss Sauce 4,90 €

Cheese Poppers mit Jalapeños 4,50 €

Chilli con Carne im Glasl mit Sauerrahmdip 4,10 €

Mini Burger mit Relish 4,50 €

Mini Camembert gebacken mit Preiselbeeren 3,90 €

Kleine Lauch Quiches 4,20 €

Klosterwirt Höglwörth



Canapés belegt mit:

Preise pro Stück

| | |
|--|--------|
| Trüffel Leberwurst Creme | 3,00 € |
| Tortenbrie und Weintrauben | 3,10 € |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill | 3,80 € |
| Roastbeef kalt und Sauce Tartar | 3,30 € |
| Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat | 3,90 € |
| Schweizer Emmentaler mit frischer Gurke | 2,80 € |
| Frischkäsecreme mit Gemüsewürfeln | 2,90 € |
| Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Oliven | 4,00 € |
| Wacholderschinken mit Cornichons | 3,20 € |
| Tandoori Chicken mit Avocado | 4,20 € |
| Avocado Creme mit schwarzem Sesam und Tomatenwürfel | 3,40 € |

Tramezzini Sandwiches mit:

| | |
|--|--------|
| Roastbeef kalt mit Sauce Tartar | 5,20 € |
| Emmentaler Käse, Paprika und Rucola | 4,60 € |
| Tiroler Nusschinken und Cornichons | 4,80 € |
| Frischkäse, Tomaten, Mais und frischer Gurke | 4,20 € |
| Fleischtomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mozzarella | 4,20 € |
| Thunfisch und Limetten Mayonnaise | 5,30 € |
| Avocado Creme mit Garnelen | 6,20 € |
| Hähnchenbrustfilet und Ananas | 5,80 € |
| Bündner Fleisch und Hüttenkäse | 5,60 € |
| Französischer Brie, gekochtem Ei und Paprika Creme | 4,90 € |



Klosterwirt Höglwörth



Ausgesuchte Buffets

Bayerisch – Österreichisches Schmankerlbuffet

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten aus unserer hauseigenen Metzgerei mit Essiggemüse
Jungschweinebraten kalt mit Senf, Meerrettich und Essiggurken
Tafelspitzsülze mit Kernöl Dressing
Lauwarme Fleischpflanzerl und kleine Schweineschnitzel
Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurken
Hausgemachter Weißkrautsalat mit Kümmel und Speckwürfeln
Oberländer Wurstsalat von der Regensburger mit Zwiebelringen
Rustikaler Bier Radi und Radieserl auf'm Holzbrett!

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit kleinen Semmel – und Kartoffelknödel
Warmes steirisches Backhendl mit reschen Lyoner Kartoffeln
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut
Kasseler im Brotteig gebacken an der Schneidestation

Dessert

Bayerisch Creme mit Erdbeersauce
Topfenpalatschinken im Reindl mit Staubzucker
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Hausgemachte Sacher Schnitten

44,50 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Mediterranes Buffet

Vorspeise

Antipasti Platte mit verschiedenem gebratenem Gemüse und Champignons
Honigmelonen Schiffchen mit Parma Schinken
Vitello Tonnato – gebratenes, kaltes feines Kalbfleisch mit Thunfisch Kapern Sauce
Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Balsamico / Olivenöl
Pikanter Rindfleischsalat mit Oliven und Paprika
Andy's Spaghetti Salat mit Tomate, Knoblauch und Chilli – pikant bis scharf...

Suppe

Tomatencremesuppe a'la Caprese mit Gemüsen und Parmesan

Hauptgänge

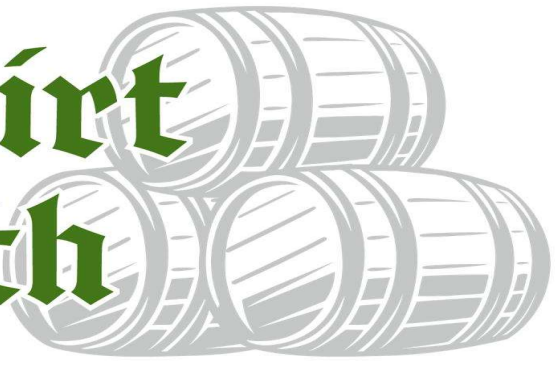
Gebratene Hühnerbrüstchen mit Tomaten – Salbei Butter und Rauchschinken
Peposo – toskanischer Rinderschmortopf in Chianti Sauce und Bruschetta
Gnocchi Pfanne mit Garnelen und Knoblauch – „Live - Wok Pfannen Station“
Mailänder Grillgemüse
Italienische Fleisch Lasagne überbacken mit Basilikum Pesto

Dessert

Macedonia de Frutta – frischer Obstsalat mit Wassermelone und Honig
Original Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Himbeersauce in der Terrine
Charlotte Fragola mit frischen Erdbeeren im Guglhupf

50,50 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Festliches Buffet

Vorspeisen

Geräucherte Forellen Mousse Törtchen im Blätterteig mit Lachs Kaviar
Torte vom Räucherlachs und geräuchertem Heilbutt mit Rucola und Frischkäsecreme
Gebratenes Roastbeef und Schweinemedallions kalt mit Sahnemeerrettich und Waldorf Salat
Büsumer Shrimps Salat mit Melonenstückchen und Avocados
Florida Geflügelsalat mit Champignons und Ananas in Cocktailsauce
Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Klare Ochsenbrühe mit Frittaten, Brätspätzle, Rindfleisch und Gemüse

Hauptgänge

Filetspitzen vom Rind a´la Stroganoff
Gebratene Lachsschnitten mit Weißwein Sauce auf Graupen Risotto
Kalbshaxe mit Gemüse Sahnesauce an der Schneidestation
Rosa gebratene Rinderlende mit Sauce Bearnaise an der Schneidestation
Hamburger Schneidebohnen Ragout
Vanille Karotten
Feine Trüffel Polenta
Bäckerin Kartoffeln mit Speckröstern
Mississippi Reis
Frische Marktgemüse Auswahl mit Butter
Kleine Rosmarin Kartoffeln

Dessert

Nougat Schokoladen Mousse mit Quittenragout
Frischer Fruchtsalat von exotischen Früchten mit Maraschino
Parfait von Baileys und Eisspezialitäten mit kleinem Tischfeuerwerk
Hütt´n Kaiserschmarrn dazu Apfelkompott

64,00 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Räumlichkeiten



Klosterschänke mit ca. 30 Sitzplätzen
Klosterstüberl mit ca. 30 Sitzplätzen
Klostergewölbe mit ca. 40 Sitzplätzen
Das Salettl mit bis zu 140 Sitzplätzen

(mit Zugang zum Biergarten)
(mit Zugang zum Biergarten)

Klosterwirt Höglwörth



Stuhlhussen

Gerne ist die Bestellung von Stuhlhussen möglich. Hier erlauben wir uns eine Aufwandsentschädigung von 5,00 € pro Stuhlhusse zu berechnen.

Menükarte

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte für Ihre Feierlichkeit und gestalten diese nach Ihren Wünschen.

Raummiete und Nebenkosten

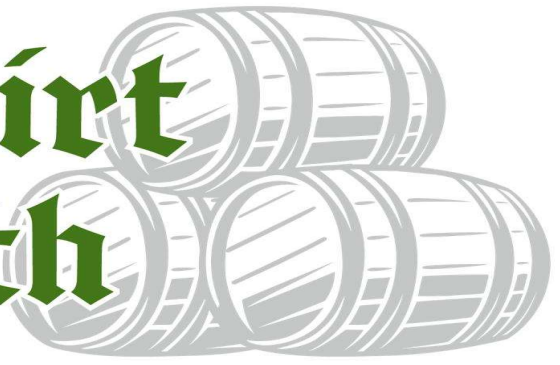
Wir berechnen in unseren Betrieben eine einmalige Raummiete von 500 Euro. Es werden nur die verzehrten Speisen sowie Getränke verrechnet. Sollten Sie beispielsweise den Kuchen selber mitnehmen, berechnen wir ein Tellergeld von 3,00 € pro Person. Für den Aufwand für Tischdecke sowie Gläser usw. berechnen wir ein Gedeckgeld von 3,00 €.

Sollten Sie wünschen bestimmte Getränke selber mitzunehmen wird ein Stoppelgeld berechnet. Bei Weinen haben wir ein Stoppelgeld von 12,00 € pro Flasche 0,7 l und bei Schnäpsen pro Flasche 30 € pro Flasche 0,5 l.

Bar

Gerne können wir für Sie eine exklusive Bar in unserem Salettl aufbauen, wo wir die passenden Drinks für Sie kreieren.

Klosterwirt Höglwörth



Zimmerangebot

Um Ihre Hochzeit entspannt genießen und feiern zu können, bieten wir Ihnen und Ihren Gäste die Möglichkeit **vor Ort im Klosterwirt** oder in unserem **Hotel Rupertihof**, mit **inkludiertem Shuttleservice**, zu nächtigen.

Hotelangebot mit Shuttleservice!

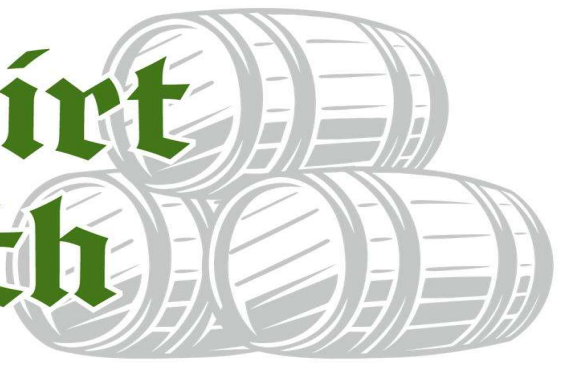
In unserem Hotel Rupertihof steht Ihnen, neben einer **3000m² großen Wellness Oase**, auch ein **Shuttleservice** für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung!!

Hier der Link zu unserem **Hotel Rupertihof mit inkludierten Shuttleservice** für Sie und Ihre Gäste:

>>> [Hier gehts zum Hotel Rupertihof!](#)



Klosterwirt Höglwörth



Blumen Fries Gabriele

Blumen-Arrangements, Gestecke, Deko!



BLUMEN FRIES GABRIELE
Unterberg 30
834564 Anger

Tel: 01760 23151778

Mail: blumen.fries@googlemail.com

Klosterwirt Höglwörth



To Do Liste für unser Hochzeitspaar

An alles gedacht?

12 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Termin für Hochzeitsfeier festlegen und Zimmer vorreservieren
- Ort und Rahmen für standesamtliche und/oder kirchliche Trauung festlegen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Budget sowie Größenordnung festlegen
- Trauzeugen festlegen und um Bereitschaft bitten
- Tagesablauf für den Hochzeitstag besprechen
- Termin mit Fotografen reservieren
- Band, DJ, Sänger und Musiker für die Feier buchen

6 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Anmeldung im zuständigen Pfarramt oder Standesamt, Termin unbedingt frühzeitig anfragen und fixieren
- Tagesablauf für den Hochzeitstag genau planen (Zeremonienmeister bestimmen)
- Blumenkinder aussuchen und fragen
- Floristen auswählen
- Torte auswählen
- Hochzeitskutsche oder Oldtimer reservieren
- Hochzeitsreise buchen
- Pässe auf Gültigkeit prüfen
- Brautkleid und Anzug mit den notwendigen Accessoires aussuchen
- Einladung an Gäste verschicken

4 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Trauringe aussuchen und gravieren lassen
- Termin mit Kosmetikerin und Frisör vereinbaren
- Drucksachen bestellen - Menü- und Tischkarten
- Menü/Speisenfolge und Weine mit uns besprechen
- Give aways für Gäste vorbereiten

Klosterwirt Höglwörth



3 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Rahmenprogramm nach der Trauung festlegen: Aperitif, Kaffee, Hochzeitstorte, Brautstehlen, Menü, sonstige Programme

2 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- an Hand der Gästezusagen Tischeinteilung, Sitzordnung und Tischschmuck festlegen
- Blumenschmuck für die verschiedenen Orte und Fahrzeuge auswählen und bestellen
- alle Reservierungen und Termine (Standesamt, Fahrzeuge, Hotelzimmer, Musiker, Frisör, Kosmetikerin, etc.) nochmals überprüfen und bestätigen lassen

2 WOCHEN VOR DER HOCHZEIT:

- Tischplan mit definitiver Gästezahl inkl. Anzahl der Kinder und benötigte Hochstühle an uns kommunizieren
- besondere Speisen- und Getränke-Wünsche (Vegetarier, Allergiker, etc.) nicht vergessen!

1 TAG VOR DER HOCHZEIT:

- Ersatzstrumpfhose, Nähzeug, Sicherheitsnadel für alle Fälle
- Ersatzhemd für Bräutigam
- Ringe und Papiere zurechtlegen
- Dekoration in unserem Saal möglich (sofern frei)

HOCHZEITSMORGEN:

- Bräutigam holt Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto ab
- Termin von Frisör und Kosmetik
- Blumendekoration anbringen
- Entspannen und genießen – Let's Party and enjoy!

Eigene Notizen – Ideen – Anmerkungen:
