

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



Wirt

Iljia Pavkovic



Serviceleitung

Klosterwirt Höglwörth



Zum Sektempfang oder als Begrüßungsgetränk

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | frische Beeren

6,10€

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

6,10€

Hugo

Prosecco | Holunder | Soda | Minze | Limette

6,10€

Weißbier Hugo

Wieninger Weißbier Hell | Holunder | Lime | Minze | Limette

6,90€

Sekt & Prosecco

Prosecco Il Marinaio

Latentia Winery | Italien | Venetien

0,1l

0,75l

5,90€

19€

Rotkäppchen

Sektkellerei Rotkäppchen- Mumm | Deutschland

0,2l

0,75l

5,90€

20€

Henkel trocken

Sektkellerei Henkel | Deutschland

0,75l

22€

Schlumberger White Ice Secco

Sektkellerei Schlumberger | Österreich

0,2l

0,75l

8,90€

29€

Schlumberger Rose Ice Secco

Sektkellerei Schlumberger | Österreich

0,2l

0,75l

8,90€

29€



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 30,50€
Grüner Veltliner Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich grüngelbe Farbe ein duftiges Bukett trocken	0,75l 22,90€
Chardonnay Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich hellgelb Äpfeln duftend extraktreich trocken	0,75l 25€
Lugana D.O.C Weingut Bulgarini Pozzolengo Italien frisch Duft nach Pfirsich Mandelnote trocken	0,75l 31€
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 26,50€

Rot

Merlot Roter Lehm Pfalz Südl. Weinstraße Deutschland QbA dunkles Rubin elegant harmonisch trocken	0,75l 32,50€
Zweigelt Weingut Wandl Kamptal Niederösterreich Duft nach Kirsche feinherb trocken	0,75l 26,60€
Rioja Azabache Fincas de Azabache Rioja Spanien Rubinrote Farbe Aromen von Balsamico, Vanille, schwarzen Früchten gut ausbalanciert ausgewogen trocken	0,75l 24€

Klosterwirt Höglwörth



Haberschlachter Heuchelberg

Württemberg | Deutschland

Trollinger mit Lemberger | kräftig | leicht blaustichiges Rot |

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

0,75l

24€

Rose'

Spätburgunder Rose' Saigner

Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland

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

0,75l

25,50€



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 Schokoladenkuchlein mit Eierlikörschaum und frischen Waldbeeren

33,50 € 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

35,50 € 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

42,50 € p.P.



Klosterwirt Höglwörth



Kalte und warme Vorspeisen:

Tafelspitz kalt mariniert mit Kürbiskernöl und Salatbouquet	12,60 €
Galia Melonen Schiffchen mit Nusschinken und Kiwischeibe	11,90 €
Geräucherte Entenbrust und Bündner Fleisch auf Waldorf Salat	14,30 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer – Meerrettich, Toast und Butter	12,50 €
Hausgebeizter schottischer Wildlachs mit Apfelkren auf Reiberdatschi	13,70 €

Suppen:

Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen	6,80 €
---	--------

Auswahl

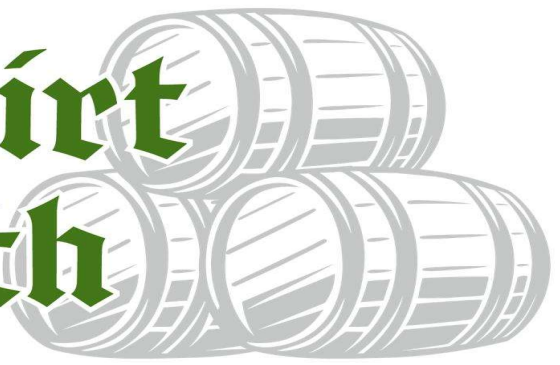
(Leberknödel, Fritatten, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte)

Tomatencremesuppe mit Gin und Käsestangerl	5,80 €
Erbsenschaumsupperl mit Speck Krusti und Parmesanhuppe	5,80 €
Curry Bananensuppe mit Garnelen	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Brättnockerl	5,80 €
Ochsenbrühe mit kleinem Leberknödel und Schnittlauch	5,80 €
Curry – Bananen - Kokos Suppe mit Garnelenspiess	7,90 €

Hauptgerichte Fleisch:

Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvados Rahmsauce, Mandelbroccoli und Röstinchen	21,40 €
Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle	25,90 €
Höglwörther Grillteller – zarte gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnen, Grillwürstl, Kartoffel Wedges und Kräuterbutter	23,90 €
Roastbeef rosa am Stück gebraten auf roter Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen, Vanillekarotten und Kartoffelgratin	28,30 €
Rinderfilet Madagaskar rosa am Stück gebraten auf Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, jungem Babygemüse und kleiner Kartoffeltorte	32,00 €

Klosterwirt Höglwörth



Frisch aus dem Ofenrohr:

Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,90 €
Resches Krustenwammerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	14,30 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	17,20 €
Kalbsrahmbraten vom Frikandeau mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Knopfspätzle	17,10 €
Böfflamott – geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Vanille, Cognac, Wurzelgemüse und hausgemachte Brezenknödel	19,40 €

Aus der Butterpfanne:

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren	14,90 €
Steirisches Backhendl von der Maispoularde mit hausgem. Kartoffel – Vogerlsalat	17,50 €
Gebackenes Höglwörther Schnitzel, gefüllt mit Obazda und Rauchschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren	19,50 €
Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste mit Sauerkirschen, Sahnesauce und Basmatireis	18,30 €

Hauptgerichte Fisch:

Lachsschnitte auf Safranschaumsauce mit Mangoldflan, Cherry Tomaten und Mississippi Reis	22,20 €
Spicy Saiblingsfilet gebraten auf Melanzani Creme und Gemüse Couscous	23,40 €
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Cherry Tomaten und Petersilienkartoffeln	20,90 €
Gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffel – Rucola Salat	16,90 €



Klosterwirt Höglwörth



Wildgerichte:

Hirschgulasch „Hubertus“ in Wacholdersauce, frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle	18,20 €
Gebratene Hirschmedaillons auf Pfeffer – Kumquatssauce, geschmorter Wirsing, Preiselbeeren und Kartoffel Krapferl	21,70 €
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Schupfnudeln	19,30 €
Feiner Rehbraten mit Wildrahmsauce, Speckrosenkohl und Topfen – Serviettenknödel	21,30 €

Vegetarische Gerichte:

Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Butterkartoffeln	14,10 €
Feine Rahmschwammerl mit Kräutersemmelknödel	15,90 €
Linguine Pasta mit Avocado, Grillgemüse und Ruccola	16,10 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	13,90 €

Spargel in der Saison:

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	6,80 €
Spargeltee mit Einlage	4,80 €
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,40 €

Extra dazu:

Kleines Wiener Schnitzel	22,40 €
Gebratenes Zanderfilet	23,20 €
Gemischter Schinkenteller	21,40 €
Rosa gebratenes Rumpsteak	29,40 €
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch	29,00 €

Frische Pfifferlinge – Juli bis September:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube	6,90 €
Pfifferlinge in Rahm mit Kräutersemmelknödel	17,30 €
Fettuccine mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Cherry Tomaten	18,40 €
Medaillons vom Schwein auf Pfifferling - Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	23,20 €

Bärlauchzeit – Februar bis Ende April:

Bärlauch - Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Parmesanchips	6,60 €
Bärlauch Spaghetti mit Streifen vom gebratenen Schweinefilet und Cherry Tomaten	16,30 €
Lachssteak gebraten mit Bärlauchpesto auf Waldpilzrisotto	23,20 €

Klosterwirt Höglwörth



Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren	7,90 €
Mousse au Chocolat vom Nougat mit frischen Waldbeeren	9,10 €
Crème Catalana mit braunem Zucker und frischer Ananas	9,60 €
Topfenstrudel auf warmen Birnenkompott	8,80 €
Dessertteller – eine Auswahl aus unserer Pâtisserie mit Mousse, Kuchen, Cremes und Parfait und frischen Früchten	12,10 €

Kuchenbuffet:

Eine Auswahl aus unserer hauseigenen Konditorei im täglichen Wechsel und Wochen

Komponenten:

Verschiedene Sahnetorten (à 16 Stück)	pro Torte	49,00 €
--	------------------	----------------

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 (à 20 Stück)	pro Kuchen	48,00 €
--	-------------------	----------------

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	7,50 €
Chili con Carne mit französischem Baguette	8,70 €
Deftiges Käsebrett mit Weintrauben, Butter und Brotauswahl	8,70 €
Bayerischer Brotzeitteller mit Bauernbrot und Butter	11,20 €
Quiche Lorraine - mit Speck, Zwiebel, Käse, Lauch und Creme Fraiche - mit Paprika, Zwiebeln, Feta Käse, schwarze Oliven und Creme Fraiche	8,50 € 8,80 €
Ofenfrischer warmer Leberkäs mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Käse & Co. (Buffet) erlesene Käseauswahl, Schinkenspezialitäten, Handwürste, hausmacher Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot und Butter	9,50€
Brotzeitbuffet: Deftige Wurstausswahl, Schinkenspezialitäten, lauwarmer Fleischpflanzerl, kleine Schweineschnitzel, Obazda mit Schnittlauchbrot, Handwürstl, Käsewürfel, Aufstrich, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Andy's scharfer Nudelsalat, Bauernbrot und Butter	11,50 €

Klosterwirt Höglwörth



Canapés, Fingerfood & Snacks:

Bayerisches Laugengebäck mit:

Butter und Schnittlauch	3,00 €
Pfefferrahmkäse	3,40 €
Leberwurstcreme	3,30 €
Obazda	3,60 €

Bauernbrot Scheiben oder Pumpernickel mit:

Frischem Schnittlauch	2,80 €
Hausmacher Griebenschmalz	2,70 €
Hausgemachtem Obazda	3,40 €
Pikanter Erdäpfelkäs	2,90 €

Fingerfood kalt:

Mini Büffelmozzarella Spießchen	3,40 €
Räucherlachsroulade mit Rucola und Meerrettich Creme	3,70 €
Beef Tartar mit Schmand, Kapernapfel und lila Kartoffelchips	4,60 €
Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat	4,90 €
Thunfischtatar auf Gemüsestroh	4,80 €
Roastbeef kalt mit Dörripflaume	3,90 €

Warmes Fingerfood auf dem Löffel oder im Glas serviert:

Gebackenes Hähnchenfilet auf Kartoffelsalat	4,60 €
Farmerkartoffeln mit Sour Cream	3,70 €
Filetspießchen auf Hot Sauce	4,40 €
Gebackene Garnelen in der Nacho Hülle mit Sweet Chili Sauce	4,80 €
Saté Spieße auf Erdnuss Sauce	4,70 €
Cheese Poppers mit Jalapeños	4,30 €
Chilli con Carne im Glasl mit Sauerrahmdip	3,90 €
Mini Burger mit Relish	4,30 €
Mini Camembert gebacken mit Preiselbeeren	3,70 €
Kleine Lauch Quiches	4,00 €

Klosterwirt Höglwörth



Canapés belegt mit:

Preise pro Stück

Trüffel Leberwurst Creme	2,80 €
Tortenbrie und Weintrauben	2,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill	3,60 €
Roastbeef kalt und Sauce Tartar	3,10 €
Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat	3,70 €
Schweizer Emmentaler mit frischer Gurke	2,60 €
Frischkäsecreme mit Gemüsewürfeln	2,70 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Oliven	3,80 €
Wacholderschinken mit Cornichons	3,00 €
Tandoori Chicken mit Avocado	4,00 €
Avocado Creme mit schwarzem Sesam und Tomatenwürfel	3,20 €

Tramezzini Sandwiches mit:

Roastbeef kalt mit Sauce Tartar	5,00 €
Emmentaler Käse, Paprika und Rucola	4,40 €
Tiroler Nusschinken und Cornichons	4,60 €
Frischkäse, Tomaten, Mais und frischer Gurke	4,00 €
Fleischtomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mozzarella	4,00 €
Thunfisch und Limetten Mayonnaise	5,10 €
Avocado Creme mit Garnelen	6,00 €
Hähnchenbrustfilet und Ananas	5,60 €
Bündner Fleisch und Hüttenkäse	5,40 €
Französischer Brie, gekochtem Ei und Paprika Creme	4,70 €



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

39,50 € 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 Gemüse 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

45,50 € 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

59,00 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Räumlichkeiten



Klosterschänke mit ca. 30 Sitzplätzen

Klosterstüberl mit ca. 21 Sitzplätzen

Klostergewölbe mit ca. 21 Sitzplätzen

Das Salettl mit bis zu 100 Sitzplätzen

(mit Zugang zum Biergarten)

(mit Zugang zum Biergarten)

Wenn Sie eigene Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir 3 € Teller geld pro Gast

Für das Tischgedeck (Servietten, Tischdecke, Besteck), berechnen wir 3 € pro Gast

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.

Sorgenfrei feiern von A-Z !

Folgen Sie den folgenden Link zu unserem Angebot im **Klosterwirt Höglwörth**:

>>> [Hier gehts zu unserer Ferienwohnung und unseren Zimmern!](#)

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 - Termin für Probeessen wahrnehmen
- ☐ 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:
