

# 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](mailto:info@klosterwirt-hoeglwoerth.de)

Web: [www.klosterwirt-hoeglwoerth.de](http://www.klosterwirt-hoeglwoerth.de)



Hansi Berger



Wirt

# Klosterwirt Höglwörth



Zum Sektempfang oder als Begrüßungsgetränk

## Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry | frische Beeren

5,90€

## Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

5,90€

## Hugo

Prosecco | Holunder | Soda | Minze | Limette

5,90€

## Weißbier Hugo

Wieninger Weißbier Hell | Holunder | Lime | Minze | Limette

5,90€

## 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 0,75l  
Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland 28,50€  
QbA | verspielte Frucht | cremiger Schmelz | trocken

Grüner Veltliner 0,75l  
Weingut Wandl | Kamptal | Niederösterreich 20,90€  
grüngelbe Farbe | ein duftiges Bukett | trocken

Chardonnay 0,75l  
Weingut Wandl | Kamptal | Niederösterreich 23€  
hellgelb | Äpfeln duftend | extraktreich | trocken

Lugana D.O.C 0,75l  
Weingut Bulgarini | Pozzolengo | Italien 29€  
frisch | Duft nach Pfirsich | Mandelnote | trocken

Pinot Grigio Friuli D.O.C 0,75l  
Weingut Cantina Produttori Cormons | Bozen | Italien 24,50€  
Kräutriges Aroma von Birne und Quitte abgerundet | milde Säure | kräftiger Körper | trocken

## Rot

Merlot Roter Lehm 0,75l  
Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland 30,50€  
QbA | dunkles Rubin | elegant | harmonisch | trocken

Zweigelt 0,75l  
Weingut Wandl | Kamptal | Niederösterreich 24,60€  
Duft nach Kirsche | feinherb | trocken

Rioja Azabache 0,75l  
Fincas de Azabache | Rioja | Spanien 22€  
Rubinrote Farbe | Aromen von Balsamico, Vanille, schwarzen Früchten | gut ausbalanciert | ausgewogen | trocken

Haberschlechter Heuchelberg 0,75l

# Klosterwirt Höglwörth



Württemberg | Deutschland

22€

Trollinger mit Lemberger | kräftig | leicht blautichiges Rot |

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

Rose´

Spätburgunder Rose´ Saigner

0,75l

Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland

23,50€

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



# Klosterwirt Höglwörth



Unsere Menü- und Büffetvorschläge 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

24,50 € 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

27,50 € 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

34,50 € p.P.



# Klosterwirt Höglwörth



## Kalte und warme Vorspeisen:

Tafelspitz kalt mariniert mit Kürbiskernöl und Salatbouquet	9,60 €
Galia Melonen Schiffchen mit Nusschinken und Kiwischeibe	8,90 €
Geräucherte Entenbrust und Bündner Fleisch auf Waldorf Salat	10,30 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer – Meerrettich, Toast und Butter	9,50 €
Hausgebeizter schottischer Wildlachs mit Apfelkren auf Reiberdatschi	10,70 €

## Suppen:

Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen Auswahl (Leberknödel, Fritatten, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte)	4,80 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Käsestangerl	4,70 €
Erbsenschaumsupperl mit Speck Krusti und Parmesanhippe	4,50 €
Curry Bananensuppe mit Garnelen	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Brättnockerl	4,60 €
Ochsenbrühe mit kleinem Leberknödel und Schnittlauch	4,80 €
Curry – Bananen - Kokos Suppe mit Garnelenspiess	5,30 €

## Hauptgerichte Fleisch:

Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvados Rahmsauce, Mandelbroccoli und Röstinchen	18,90 €
Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle	21,50 €
Höglwörther Grillteller – zarte gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnen, Grillwürstl, Kartoffel Wedges und Kräuterbutter	21,50 €
Roastbeef rosa am Stück gebraten auf roter Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen, Vanillekarotten und Kartoffelgratin	23,80 €
Rinderfilet Madagaskar rosa am Stück gebraten auf Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, jungem Babygemüse und kleiner Kartoffeltorte	25,50 €

# Klosterwirt Höglwörth



## Frisch aus dem Ofenrohr:

Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	12,50 €
Resches Krustenwammerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	11,80 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	13,70 €
Kalbsrahmbraten vom Frikandeau mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Knopfspätzle	14,60 €
Böfflamott – geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Vanille, Cognac, Wurzelgemüse und hausgemachte Brezenknödel	15,90 €

## Aus der Butterpfanne:

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren	12,90 €
Steirisches Backhendl von der Maispoularde mit hausgem. Kartoffel – Vogerlsalat	15,50 €
Gebackenes Höglwörther Schnitzel, gefüllt mit Obazda und Rauchschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren	16,50 €
Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste mit Sauerkirschen, Sahnesauce und Basmatireis	13,80 €

## Hauptgerichte Fisch:

Lachsschnitte auf Safranschaumsauce mit Mangoldflan, Cherry Tomaten und Mississippi Reis	18,70 €
Spicy Saiblingsfilet gebraten auf Melanzani Creme und Gemüse Couscous	17,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Cherry Tomaten und Petersilienkartoffeln	15,90 €
Gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffel – Rucola Salat	12,50 €



# Klosterwirt Höglwörth



## Wildgerichte:

Hirschgulasch „Hubertus“ in Wacholdersauce, frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle	14,70 €
Gebratene Hirschmedaillons auf Pfeffer – Kumquatsauce, geschmorter Wirsing, Preiselbeeren und Kartoffel Krapferl	18,20 €
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Schupfnudeln	15,80 €
Feiner Rehbraten mit Wildrahmsauce, Speckrosenkohl und Topfen – Serviettenknödel	16,80 €

## Vegetarische Gerichte:

Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Butterkartoffeln	11,60 €
Feine Rahmschwammerl mit Kräutersemmelknödel	11,90 €
Linguine Pasta mit Avocado, Grillgemüse und Ruccola	12,60 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	10,90 €

## Spargel in der Saison:

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	4,80 €
Spargeltee mit Einlage	3,80 €
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	15,90 €

## Extra dazu:

Kleines Wiener Schnitzel	19,90 €
Gebratenes Zanderfilet	20,70 €
Gemischter Schinkenteller	18,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak	22,90 €
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch	23,50 €

## Frische Pfifferlinge – Juli bis September:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube	4,90 €
Pfifferlinge in Rahm mit Kräutersemmelknödel	14,80 €
Fettuccine mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Cherry Tomaten	13,90 €
Medaillons vom Schwein auf Pfifferling - Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	18,70 €

## Bärlauchzeit – Februar bis Ende April:

Bärlauch - Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Parmesanchips	4,60 €
Bärlauch Spaghetti mit Streifen vom gebratenen Schweinefilet und Cherry Tomaten	12,80 €
Lachssteak gebraten mit Bärlauchpesto auf Waldpilzrisotto	16,70 €

# Klosterwirt Höglwörth



## Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren	6,90 €
Mousse au Chocolat vom Nougat mit frischen Waldbeeren	7,10 €
Creme Catalana mit braunem Zucker und frischer Ananas	7,60 €
Topfenstrudel auf warmen Birnenkompott	6,80 €
Dessertteller – eine Auswahl aus unserer Patisserie mit Mousse, Kuchen, Cremes und Parfait und frischen Früchten	9,10 €

## Kuchenbuffet:

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

**Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück) pro Torte 42,00 €**

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, Mokkaorte, Cappuccinotorte

**Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück) pro Kuchen 45,00 €**

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	4,10 €
Chili con Carne mit französischem Baguette	4,70 €
Deftiges Käsebrett mit Weintrauben, Butter und Brotauswahl	6,70 €
Bayerischer Brotzeiteller mit Bauernbrot und Butter	7,60 €
Quiche Lorraine - mit Speck, Zwiebel, Käse, Lauch und Creme Fraiche	6,50 €
- mit Paprika, Zwiebeln, Feta Käse, schwarze Oliven und Creme Fraiche	6,80 €
Ofenfrischer warmer Leberkäs mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Käse & Co. ( Buffet ) erlesene Käseauswahl, Schinkenspezialitäten, Handwürste, hausmacher Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot und Butter	7,50€
Brotzeitbuffet: Deftige Wurstausswahl, Schinkenspezialitäten, lauwarmer Fleischpflanzerl, kleine Schweineschnitzel, Obazda mit Schnittlauchbrot, Handwürstl, Käsewürfel, Aufstrich, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Andy's scharfer Nudelsalat, Bauernbrot und Butter	9,50 €

# Klosterwirt Höglwörth



## Canapés, Fingerfood & Snacks:

### Bayerisches Laugengebäck mit:

Butter und Schnittlauch	2,50 €
Pfefferrahmkäse	2,90 €
Leberwurstcreme	2,80 €
Obazda	3,10 €

### Bauernbrot Scheiben oder Pumpernickel mit:

Frischem Schnittlauch	2,30 €
Hausmacher Griebenschmalz	2,20 €
Hausgemachtem Obazda	2,90 €
Pikanter Erdäpfelkäs	2,40 €

### Fingerfood kalt:

Mini Büffelmozzarella Spießchen	2,90 €
Räucherlachsroulade mit Rucola und Meerrettich Creme	3,30 €
Beef Tartar mit Schmand, Kapernapfel und lila Kartoffelchips	4,10 €
Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat	4,50 €
Thunfischtatar auf Gemüsestroh	4,30 €
Roastbeef kalt mit Dörrpflaume	3,50 €

### Warmes Fingerfood auf dem Löffel oder im Glas serviert:

Gebackenes Hähnchenfilet auf Kartoffelsalat	4,10 €
Farmerkartoffeln mit Sour Cream	3,20 €
Filetspießchen auf Hot Sauce	3,90 €
Gebackene Garnelen in der Nacho Hülle mit Sweet Chili Sauce	4,30 €
Saté Spieße auf Erdnuss Sauce	4,20 €
Cheese Poppers mit Jalapeños	3,80 €
Chilli con Carne im Glasl mit Sauerrahmdip	3,40 €
Mini Burger mit Relish	3,80 €
Mini Camembert gebacken mit Preiselbeeren	3,20 €
Kleine Lauch Quiches	3,50 €

# Klosterwirt Höglwörth



## Canapés belegt mit:

Preise pro Stück

Trüffel Leberwurst Creme	2,30 €
Tortenbrie und Weintrauben	2,40 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill	3,10 €
Roastbeef kalt und Sauce Tartar	2,60 €
Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat	3,20 €
Schweizer Emmentaler mit frischer Gurke	2,10 €
Frischkäsecreme mit Gemüsewürfeln	2,20 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Oliven	3,30 €
Wacholderschinken mit Cornichons	2,50 €
Tandoori Chicken mit Avocado	3,50 €
Avocado Creme mit schwarzem Sesam und Tomatenwürfel	2,70 €

## Tramezzini Sandwiches mit:

Roastbeef kalt mit Sauce Tartar	4,50 €
Emmentaler Käse, Paprika und Rucola	3,90 €
Tiroler Nusschinken und Cornichons	4,10 €
Frischkäse, Tomaten, Mais und frischer Gurke	3,50 €
Fleischtomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mozzarella	4,30 €
Thunfisch und Limetten Mayonnaise	4,60 €
Avocado Creme mit Garnelen	5,50 €
Hähnchenbrustfilet und Ananas	5,10 €
Bündner Fleisch und Hüttenkäse	4,90 €
Französischer Brie, gekochtem Ei und Paprika Creme	4,20 €



# 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

32,50 € 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 á 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

36,50 € 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 Sahneseauce 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 an der Live Station zubereitet und flambiert, dazu Apfelkompott

48,00 € 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)

# 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 **3000m<sup>2</sup> 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](mailto: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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---