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 5,90€	0,75l 19€
Rotkäppchen Sektkellerei Rotkäppchen- Mumm | Deutschland	0,2l 5,90€	0,75l 20€
Henkel trocken Sektkellerei Henkel | Deutschland		0,75l 22€
Schlumberger White Ice Secco Sektkellerei Schlumberger | Österreich	0,2l 8,90€	0,75l 29€
Schlumberger Rose Ice Secco Sektkellerei Schlumberger | Österreich	0,2l 8,90€	0,75l 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 0,75l
Württemberg | Deutschland 24€
Trollinger mit Lemberger | kräftig | leicht blaustichiges Rot |
Aroma nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen | kräftig | harmonisch | lieblich

Rose´

Spätburgunder Rose´ Saigner 0,75l
Pfalz | Südl. Weinstraße | Deutschland 25,50€
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 Schokoladenküchlein mit Eierlikörschaum und frischen Waldbeeren

35,50 € p.P.

Menü 2

Kleiner gemischter Salatteller mit
Balsamico - Olivenöl Dressing und Gartenkräutern
*****
Karotten – Ingwerschaumsuppe mit Garnelenspiesserl
*****
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Paprika und
Gurkenstreifen im Butterreisrand
oder
Ofenfrischer Kalbsbraten in Sahnesauce, mediterranen
Grillgemüse und Herzoginkartoffeln
*****
Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

37,50 € 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

44,50 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth

Kalte und warme Vorspeisen:

Tafelspitz kalt mariniert mit Kürbiskernöl und Salatbouquet	13,60 €
Galia Melonen Schiffchen mit Nussschinken 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	7,30 €

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

Tomatencremesuppe mit Gin und Käsestangerl	6,30 €
Erbsenschaumsupperl mit Speck Krusti und Parmesanhippe	6,30 €
Curry Bananensuppe mit Garnelen	9,20 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Brätnockerl	6,30 €
Ochsenbrühe mit kleinem Leberknödel und Schnittlauch	6,30 €
Curry – Bananen - Kokos Suppe mit Garnelenspiess	8,20 €

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	16,90 €
Resches Krustenwammerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	16,30 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	19,20 €
Kalbsrahmbraten vom Frikandeau mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Knopfspätzle	19,10 €
Böfflamott – geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Vanille, Cognac, Wurzelgemüse und hausgemachte Brezenknödel	21,40 €

Aus der Butterpfanne:

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,90 €
Steirisches Backhendl von der Maispoularde mit hausgem. Kartoffel – Vogerlsalat	19,50 €
Gebackenes Höglwörther Schnitzel, gefüllt mit Obazda und Rauchschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren	21,50 €
Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste mit Sauerkirschen, Sahnesauce und Basmatireis	20,30 €

Hauptgerichte Fisch:

Lachsschnitte auf Safranschaumsauce mit Mangoldflan, Cherry Tomaten und Mississippi Reis	24,20 €
Spicy Saiblingsfilet gebraten auf Melanzani Creme und Gemüse Couscous	25,40 €
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Cherry Tomaten und Petersilienkartoffeln	22,90 €
Gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffel – Rucola Salat	18,90 €

Klosterwirt Höglwörth

Wildgerichte:

Hirschgulasch „Hubertus“ in Wacholdersauce, frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle	20,20 €
Gebratene Hirschmedaillons auf Pfeffer – Kumquatssauce, geschmorter Wirsing, Preiselbeeren und Kartoffel Krapferl	23,70 €
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Schupfnudeln	21,30 €
Feiner Rehbraten mit Wildrahmsauce, Speckrosenkohl und Topfen – Serviettenknödel	23,30 €

Vegetarische Gerichte:

Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Butterkartoffeln	16,10 €
Feine Rahmschwammerl mit Kräutersemmelknödel	17,90 €
Linguine Pasta mit Avocado, Grillgemüse und Ruccola	18,10 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	13,90 €

Spargel in der Saison:

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	7,20 €
Spargeltee mit Einlage	5,30 €
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	21,40 €

Extra dazu:

Kleines Wiener Schnitzel	24,40 €
Gebratenes Zanderfilet	25,20 €
Gemischter Schinkenteller	23,40 €
Rosa gebratenes Rumpsteak	31,40 €
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch	31,00 €

Frische Pfifferlinge – Juli bis September:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube	7,40 €
Pfifferlinge in Rahm mit Kräutersemmelknödel	19,30 €
Fettuccine mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Cherry Tomaten	20,40 €
Medaillons vom Schwein auf Pfifferling - Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	25,20 €

Bärlauchzeit – Februar bis Ende April:

Bärlauch - Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Parmesanchips	7,10 €
Bärlauch Spaghetti mit Streifen vom gebratenen Schweinefilet und Cherry Tomaten	18,30 €
Lachssteak gebraten mit Bärlauchpesto auf Waldpilzrisotto	25,20 €

Klosterwirt Höglwörth

Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren	8,90 €
Mousse au Chocolat vom Nougat mit frischen Waldbeeren	10,10 €
Creme Catalana mit braunem Zucker und frischer Ananas	10,60 €
Topfenstrudel auf warmen Birnenkompott	9,80 €
Dessertteller – eine Auswahl aus unserer Patisserie mit Mousse, Kuchen, Cremes und Parfait und frischen Früchten	13,10 €

Kuchenbuffet:

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

Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück) ***pro Torte*** ***51,00 €***

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 , Mokkatorte,
Cappuccinotorte

Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück) ***pro Kuchen*** ***50,00 €***

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	8,50 €
Chili con Carne mit französischem Baguette	9,70 €
Deftiges Käsebrett mit Weintrauben, Butter und Brotauswahl	9,70 €
Bayerischer Brotzeitteller mit Bauernbrot und Butter	12,20 €
Quiche Lorraine	
- mit Speck, Zwiebel, Käse, Lauch und Creme Fraiche	9,50 €
- mit Paprika, Zwiebeln, Feta Käse, schwarze Oliven und Creme Fraiche	9,80 €
Ofenfrischer warmer Leberkäs mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Käse & Co. (Buffet) erlesene Käseauswahl, Schinkenspezialitäten, Handwürste, hausmacher Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot und Butter	10,50€
Brotzeitbuffet:	12,50 €

Deftige Wurstauswahl, Schinkenspezialitäten, lauwarme 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	3,00 €
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 Dörrpflaume	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 Nussschinken 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 Holzbrettl

****

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

42,50 € 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

48,50 € 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 Schweinemedaillons 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

62,00 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth

Räumlichkeiten

Klosterschänke mit ca. 30 Sitzplätzen
Klosterstüberl mit ca. 30 Sitzplätzen
Klostergewölbe mit ca. 40 Sitzplätzen (mit Zugang zum Biergarten)
Das Salettl mit bis zu 140 Sitzplätzen (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 individuale 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 wire in Gedeckgeld von 2,50 €.
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.

Öffnungszeiten

Wir haben in unseren Betrieben keine Speerstunde somit kann so lange gefeiert werden wie Sie wollen.

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:

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

6 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

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

4 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

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

Klosterwirt Höglwörth

3 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

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

2 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

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

2 WOCHEN VOR DER HOCHZEIT:

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

1 TAG VOR DER HOCHZEIT:

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

HOCHZEITSMORGEN:

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

Eigene Notizen – Ideen – Anmerkungen:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____