Ihre Veranstaltung in der

KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Mühlstraße 19, 67728 Münchweiler,
Tel. 06302-92200,
Fax: 06302-9220-20,
info@klostermuehle.com

Unterlagen sind gültig vom
01.01.2026 – 31.12.2026
(Änderungen vorbehalten)

Die Klostermühle

Die vielfältigen Räumlichkeiten und die parkähnliche Außenanlage eröffnen Ihnen zahlreiche Möglichkeiten Ihr Event auszurichten. Von einer kleinen Kaffeetafel bis zur großen Feier mit 90 Gästen bietet die Klostermühle mit ihren Räumen Thomas und Conrad für Sie und Ihre Gäste viele Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Feier.

Unser Küchenteam sorgt mit vielen regionalen und vor allem qualitativ hochwertigen Zutaten für die kulinarische Abrundung.
Vom hausgemachten Brot bis zum hauseigenen Sorbet schmeckt man die Vielfalt der traditionellen Handwerkskunst unserer Küchenmannschaft.

Ob privat oder geschäftlich, ob Geburtstag mit Freunden, der Familie oder Firmenfeier – im Landidyll Hotel Klostermühle sind Sie mit jeder Veranstaltung an der richtigen Adresse.

Lassen Sie sich von unseren Angeboten inspirieren oder kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot.

Wir würden uns freuen, schon bald Ihre Veranstaltung in unserem Hotel Restaurant Klostermühle durchzuführen und stehen Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

Ihre Veranstaltung beginnt bereits einige Zeit vor dem eigentlichen Termin.
Um Ihnen einen perfekten Tag zu gewährleisten, hilft Ihnen unser Team, Ihre Wünsche zu realisieren.
Dazu gehören auch folgende Leistungen, die wir für Ihre Feier mit Vorfreude erbringen und zur Verfügung stellen.

Unsere Inklusivleistungen

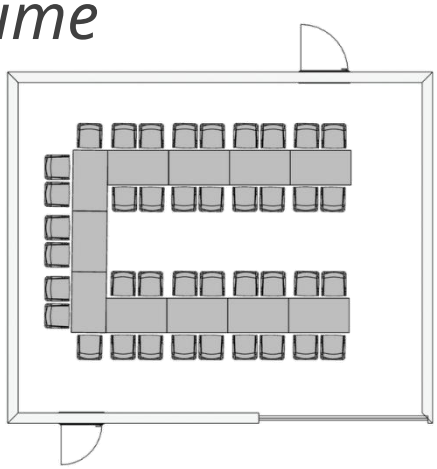
- Vor-Ort-Termine und Besprechungen zu Ihrer Feier schaffen Verständnis für Ihre Wünsche und Vertrauen in unsere Leistungen
- Die schriftliche Dokumentation der vereinbarten Leistungen sorgt für Transparenz und Offenheit
- Wir stellen Ihren Raum mit Tischen & Stühlen
- Alle Tische werden schön eingedeckt
- Kerzen & Blumen aus dem Bauerngarten lassen die Atmosphäre im Raum erstrahlen
- Menükarten in unserem Design auf dem Tisch
  (eine Karte pro 4 Personen) machen Vorfreude auf Ihre Speisen
- Geschenke- und Kindertische sorgen für einen entspannten Ablauf
- Damit Sie die Sonne und die frische Landluft genießen können, ist die Nutzung des Innenhofs inbegriffen
- Unser Serviceteam steht Ihnen bis 00.00 Uhr zur Verfügung. Darüber hinaus berechnen wir 30,00 € pro angefangene ½ Stunde/Mitarbeiter

Diese Leistungen finden Sie als Bankettpauschale bei den Räumen separat ausgewiesen.

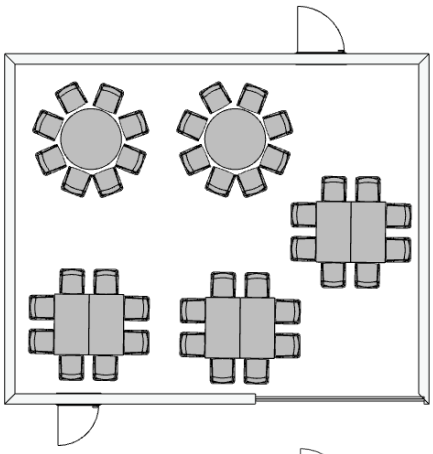
Unsere Veranstaltungsräume

Raum Conrad

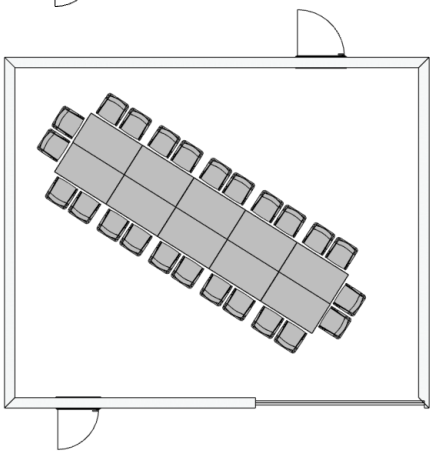
Größe:
Breite 7,60m x Länge 9,30m
Fläche: 71m²
Bestuhlung:
U-Form
Kapazitäten:
Bis 42 Personen



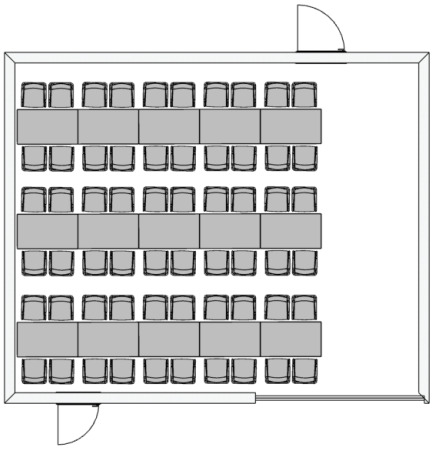
Größe:
Breite 7,60m x Länge 9,30m
Fläche: 71m²
Bestuhlung:
8-10er Tisch
Kapazitäten:
Bis 40 Personen



Größe:
Breite 7,60m x Länge 9,30m
Fläche: 71m²
Bestuhlung:
Tafel
Kapazitäten:
Bis 24 Personen



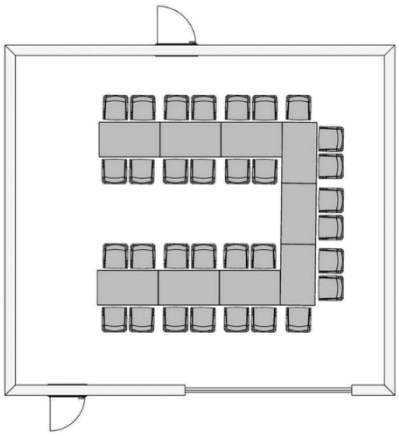
Größe:
Breite 7,60m x Länge 9,30m
Fläche: 71m²
Bestuhlung:
Reihe
Kapazitäten:
Bis 60 Personen



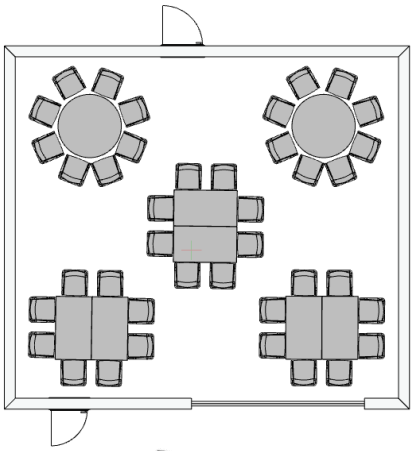
Bankettpauschale: € 4,00 pro Person (mind. € 45, maximal € 120)

Raum Thomas

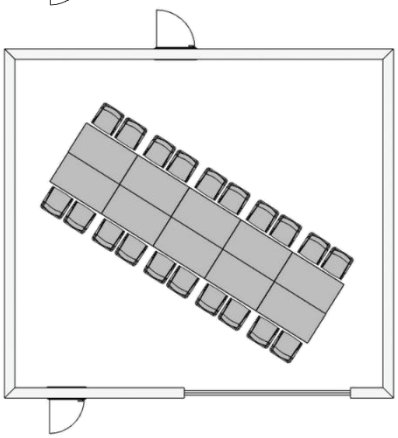
Größe:
Breite 7,56m x Länge 8,47m
Fläche: 64m²
Bestuhlung:
U-Form
Kapazitäten:
Bis 34 Personen



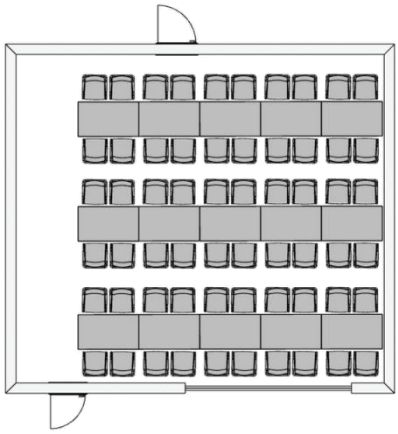
Größe:
Breite 7,56m x Länge 8,47m
Fläche: 64m²
Bestuhlung:
8-10er Tisch
Kapazitäten:
Bis 40 Personen



Größe:
Breite 7,56m x Länge 8,47m
Fläche: 64m²
Bestuhlung:
Tafel
Kapazitäten:
Bis 20 Personen



Größe:
Breite 7,56m x Länge 8,47m
Fläche: 64m²
Bestuhlung:
Reihe
Kapazitäten:
Bis 60 Personen

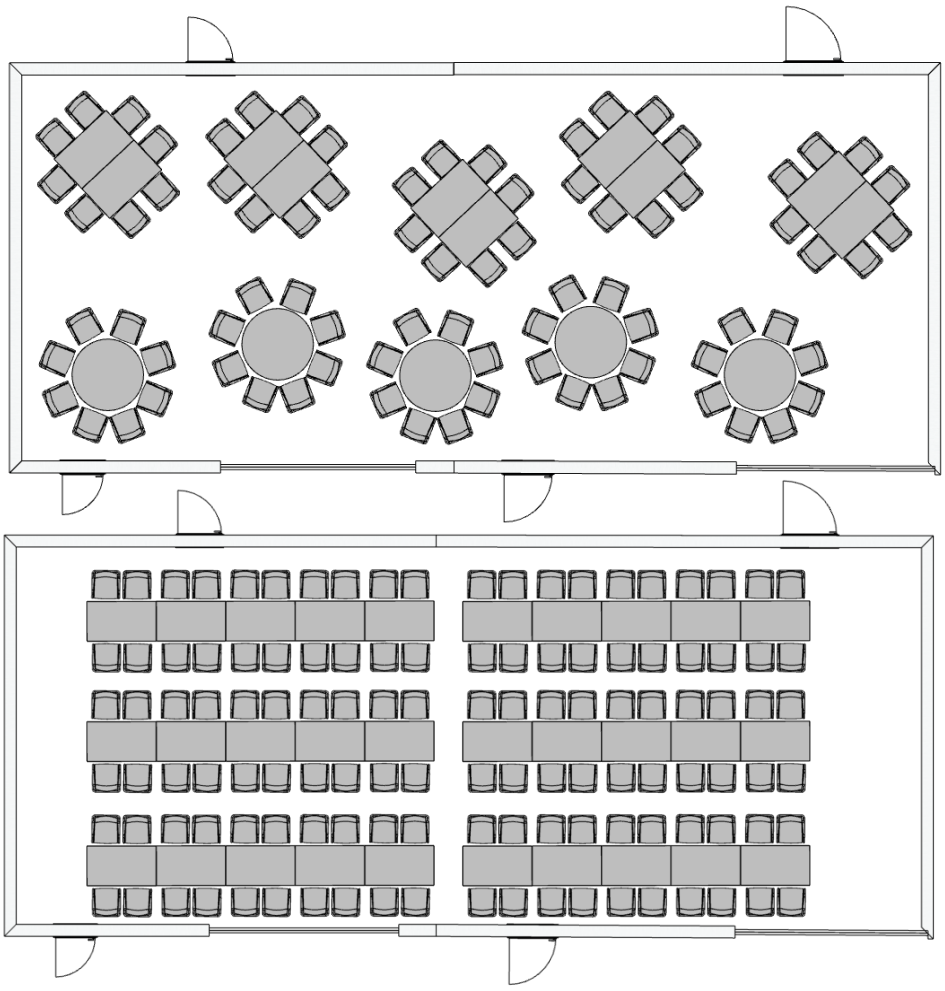


Bankettpauschale: € 4,00 pro Person (mind. € 45, maximal € 120)

Bankettsaal

Conrad & Thomas 135m²

Größe:
Breite 7,58 x Länge 15,20m
Fläche: 135m²
Bestuhlung:
U-Form: 34 Personen
Reihe: 100 Personen
8-10er Tische: 100 Personen
Kapazitäten:
Bis 100 Personen



Bankettpauschale: € 4,00 pro Person (mind. 100 €, maximal 200 €)

Bei einer Buchung der beiden Räume (Conrad und Thomas) mit weniger als 46 Personen erheben wir einen Aufpreis von € 2,50 pro Person.

Rundum authentisch

Eines wird sich wohl nie ändern. Essen und Wein brauchen einander, so wie der Wein den Menschen braucht.
Gaststätten sind mehr als ein Ort, an dem wir essen und Hunger ist nur ein Bestandteil des Ganzen. Die Menschen machen den Unterschied und so verstehen wir die Harmonie von „Essen, Menschen & Wein“. Dann passts.

Wir kochen mit den Jahreszeiten, denn alles hat seine Zeit.

Gemüse & Kräuter, wenn möglich von Fräulein Lenz
Spargel & Beeren von unseren Bauern
Wild aus dem Pfälzer Wald
Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte & Fisch von den Lieferanten unseres Vertrauens
Unser hausgebackenes Brot
Olivenöl von Jordan Olivenöl
Bier von einer kleinen Brauerei und der Brauerei Bischoff
Weine von unseren Lieblingswinzern

Unsere Küchenphilosophie

Wir kochen, was gut schmeckt.
Wir lassen uns kulturell und international beeinflussen, ohne dabei unsere Heimat zu vergessen.
Saisonale Produkte inspirieren uns bei der Zusammenstellung unserer Gerichte.
Wenn möglich, kaufen wir unsere Produkte in der Region.

Zur Begrüßung

Riesling Sekt vom Winzer Weingut P.J. Valckenberg, Rhh	€ 6,50/0,1l
Traubensecco (alkoholfrei)	€ 6,50/0,1l
Fruchtsecco (alkoholfrei)	€ 6,50/0,1l

Hausgemachte Limonade € 65,00/ 5 Liter
zum selberzapfen

Fingerfood

- Auf dem Brot
  - Bruschetta mit Tomaten & Basilikum
  - Kartoffelbrot mit Serranoschinken
  - Geröstetes Weißbrot mit Lachstatar & Limettencreme
  - Geröstetes Weißbrot mit Erbsencreme, Minze & Mandeln

- Im Gläschen
  - Gazpacho mit Kräuteröl
  - Meerrettichmousse mit Rote Bete Ragout & grüner Apfel-Vinaigrette
  - Couscous-Salat mit Schafskäse & Datteln
  - Couscous-Salat mit Melone & Minze

- Auf die Hand
  - Kleine Brezeln
  - 3erlei Blätterteigteilchen

Kaffee und Kuchen

Kaffeegedeck I € 12,00 pro Person
Kinder 6-14 Jahre € 6,50 pro Person

Das **Kaffeegedeck I** beinhaltet:

- Eindecken Ihrer Kaffeetafel
- Aufschneiden und anrichten der mitgebrachten Kuchen
- Aufbau des Kuchenbüffet
- Kaffeespezialitäten serviert und zur Selbstbedienung aus dem Kaffeevollautomaten
- Kaffeekannen auf dem Tisch
- Tee, Kakao so viel wie Sie möchten für die Zeit Ihrer Kaffeetafel
- Porzellan und Servietten
- Passendes Verpackungsmaterial für den Transport nach Hause

Kaffeegedeck II € 6,00 pro Person
Kinder 6-14 Jahre € 3,50 pro Person

- Mitgebrachte Kuchen vom Büffet zum Selbstschneiden
  (Kuchen bitte auf servierfertigen Platten anliefern)
- Porzellan, Servietten, Besteck
- Kaffeespezialitäten
  zur Selbstbedienung aus dem Kaffeevollautomaten € 3,00 pro Tasse

Selbstverständlich können wir für Sie eine Auswahl an Kuchen anbieten. Gemeinsam mit unserer Lieblingsbäckerei der Familie Hörhammer von der Pulvermühle in Lohnsfeld erfüllen wir gerne Ihre Wünsche.

Info: Bitte bringen Sie Ihre Kuchen verpackt oder in Behältnissen mit. Außerdem möchten wir Sie bitten, die Tortenplatten und Abdeckhauben mit Ihrem Namen zu versehen und am gleichen Tag wieder mitzunehmen.

Essen und Trinken

Gemeinsam mit unserem Küchenteam stellen Sie ihr individuelles Menü oder ihr Büffet ca. 2-3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zusammen.
Im Idealfall je eine einheitliche Vorspeise, maximal 2 Hauptgänge und ein einheitliches Dessert für Ihre Gäste.
Die hohe Qualität unserer Speisen kommt in einem servierten Menü noch besser zu Geltung.
Wir bitten darum, uns Allergien und Unverträglichkeiten vorab mitzuteilen.

Ihr Menü, Ihre Wahl

Vorspeise

Von Frühling bis Herbst
Pflücksalate von Frl. Lenz
Karamellisierte Nüsse, Kresse & Radieschen

Warmer Ziegenfrischkäse mit
- Bunte Bete, Apfel & Kräuteröl
- Ofenpaprika & Kräuteröl

Büffelmozzarella mit
- Bunte Bete & gerösteter Buchweizen
- Bunte Tomaten & Basilikum
- Spargel-Fenchelsalat

Kichererbsen Bällchen
Gurkensalsa & Gewürzjoghurt

Im Winter
Warmer Ziegenfrischkäse mit
- Ofenkürbis
- Bunte Bete & Kräuteröl

Marinierte Kalbsfleischscheiben
Thunfischcreme & Kapern

Feldsalat
Granatapfelkerne & Kürbiskernknusper

Endivien-Caesarsalat
Parmesan & Brotchips

Suppen

Im Frühling & Sommer
Kartoffel-Bärlauchsuppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Im Herbst & Winter
Kürbis-Kokossuppe mit Erdnüssen & Koriander

Kastaniensuppe mit Frischkäsecroûtons

Im ganzen Jahr
Feine Kartoffelsuppe mit Sahne & Brotchips

Markklößchensuppe mit Schnittlauch

Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen & Koriander

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

Confierte Lachsforelle
Gurkensalsa & Gewürzjoghurt

Geröstet Jakobsmuscheln mit
- Perlgraupenrisotto & Olivenölschaum
- Kartoffelravioli & Beurre blanc

Ochsenschwanzpraline
Radieschensalat & grüne Kräutersoße

Fleisch & Geflügel

Filet vom Landschwein
Pilz-Lauchragout & hausgemachte Spätzle

Rumpsteak rosa gebraten
Gemüse vom Acker, Rosmarinkartoffeln & Rotweinschalotten

Rinderbacken langsam geschmort
Selleriepüree & Semmelknödelscheiben

Maispoulardenbrust mit Raz el Hanout
Aprikosen-Mangold & Sesamnudeln

Fischgerichte

Doradenfilet auf der Haut gebraten
Gemüse der Saison & Gnocchi

Lachsforellenfilet
Gemüse der Saison, feine Nudeln & Olivenölschaum

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli, jahreszeitlich gefüllt

Malfatti – kleine Parmesanknödel

Jeweils mit:

- Allerlei Pilzen & Olivenölschaum
- Gebratenen Kräuterseitlingen & Topinambur
- Ratatouille & beurre blanc

Vegan

Berglinsencurry oder Perlgraupenrisotto
Allerlei Gemüse, Pilze & Kokosschaum

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Valrhonaschokolade
Mangoragout & Kokossorbet

Reicher Ritter
Mascarponecreme & Valrhona-Schokoladen Eis

Joghurtmousse
Apfelragout, Crumble & Sorbet

Buttermilch Panna Cotta
Fruchtragout & Sorbet

Crème Brûlée

2erlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung.

Büffetvorschläge

(ab 25 Personen)

Unser Lieblingsbüffet

Pfälzer Festtagssuppe
(Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocken & Kräutercrêpes)
****
Gartenfrische Salate mit Radieschen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Jordan Olivenöl
Gurken-Melonensalat mit Minze & luftgetrocknetem Schinken
Marinierte Scheiben vom Landschwein & Radieschenvinaigrette
****
Kalbsrahmbraten
Maishähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse
Filet von der Lachsforelle mit Lauchgemüse

Schupfnudeln
Salbei-Polenta Plätzchen
Quarkspätzle
****
Grießflammeri mit Karamellsoße
58 Euro

Grillbüffet

Vom Grill
Rumpsteak
Poulardenbrust mit Curry
Marinierte Steaks vom Schwein
Pfälzer Bratwürste
Schafskäse mit Oliven & Tomaten
Fischfilet - Tagesfang
Vom Büffet
Hausgebackenes Klostermühlenbrot
Großes Salatbüffet
Kräuterquark, verschiedene Dips & Grillsoßen
Dicke Pommes & Rosmarinkartoffeln
52 Euro

Für die Kleinen

Nudeln mit Butter & Parmesan oder weißer Soße	€ 6,50
Eine große Portion Dicke Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	€ 6,50
Kinderschnitzel mit Dicken Pommes	€ 9,50
Kleines Rumpsteak Kräuterbutter & Dicke Pommes Portion Gartengemüse	€ 16,00

Kinderpreise für Ihr Büffet:

Kinder von 3 bis 5 Jahren	€ 7,00
Kinder von 6 bis 12 Jahren	€ 18,00

Wein und Getränke

Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Auswahl an Weinen inspirieren.

Unsere aktuelle Getränke- und Weinkarte finden Sie unter
https://www.klostermuehle.com/de/restaurant

Wenn Sie Ihre eigenen Weine, Sekte und Spirituosen mitbringen möchten, erheben wir ein Korkgeld.

Wein: 0,75l	22,00 € pro Flasche
Sekt: 0,75l	25,00 € pro Flasche
Spirituosen: 1l	70,00 € pro Flasche

Für den Feinschliff

Runde Tische (1,60m Durchmesser) inkl. Tischdecke in weiß oder creme	€ 20,00/Tisch
Dekoration nach Kundenwunsch über die Inklusivleistungen der Bankettpauschale hinaus mit angelieferten Deko-Artikeln und Accessoires wie z. Bsp. Namensschilder, Gastgeschenke etc.	€ 30,00/30min.
Weiße Hussen für Bankettstühle	€ 6,00 pro Stück
Für die passende Ausleuchtung der Räume können Sie 8 RGB-LED Scheinwerfer inkl. Aufbau mieten	€ 20,00 pro Stück
Professioneller Parkett -Tanzboden inkl. Aufbau (nur Raum Conrad & Thomas)	€ 140,00
Zusätzliche Serviceleistungen Aufbau wie z.B. Lichtanlagen, Luftballons etc.	€ 30,00/30 min.

Übernachtungen für Sie und Ihre Gäste

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/Bad und WC
Flachbild TV, kostenfreies W-Lan

Zimmerpreise 2025
Unsere Zimmerpreise beinhalten unser landidyllisches Frühstücksbüffet

Doppelzimmer ab	ab € 136,-
Einzelzimmer ab	ab € 86,-

Kinderpreise:

Bis 3 Jahre:	im Kinderbett oder im Bett der Eltern kostenfrei
Von 4-7 Jahren:	€ 20,00 pro Kind/Nacht
Von 8-14 Jahren:	€ 25,00 pro Kind/Nacht

Kinder bis 14 Jahre, welche im separaten Zimmer untergebracht sind, erhalten einen Rabatt von 20% auf den regulären Zimmerpreis.

Check-in: 15.00 Uhr
Check-Out: 11.00 Uhr

Info: Unser Restaurant ist Samstagmittags geschlossen.

Für eine transparente Planung

Anzahl der Personen
Die Anzahl der Gäste ist bis 4 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.
Diese Gästezahl ist Grundlage der Berechnung.

Nachtzuschlag
Ab 00:00 Uhr erheben wir einen Kostenbeitrag in Höhe von
30,00 € / ½ Stunde und Mitarbeiter (mind. 2 Mitarbeiter) solange wie sich Gäste im Raum befinden.

Musik
Die Musik ist ab 22.30 Uhr zum Wohle unserer Nachbarn und Gäste auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Die Fenster und Türen sind dann bitte geschlossen zu halten.

Zusätzliche Serviceleistungen Reinigung
z.B. Konfetti-Kanonen 30,00 € pro angefangene ½ Stunde/Mitarbeiter

Bezahlung

Sie können Ihre Rechnung in bar oder per EC-zahlen.
Überweisungen sind nach vorheriger Absprache möglich.

Stornovereinbarungen
Vertrauen ist eine Voraussetzung jeder guten Beziehung. Vor diesem Hintergrund verstehen wir Umbuchungen und die Zurücknahme geplanter Veranstaltungen. Grundsätzlich versuchen wir, Ihre Wünsche ohne Kosten oder kostenminimiert zu realisieren.

Trotzdem gibt es Vertragsspielregeln:
Bei Rücktritt des Bestellers von einem Beherbergungs-, Bankettvertrag sind wir berechtigt, bis zu 80% des vereinbarten Preises (Bankettvereinbarung) als Schadensersatz in Rechnung zu stellen.
30 Tage vor Beginn 30% des vereinbarten Preises
29-15 Tage vor Beginn 50% des vereinbarten Preises.
14-3 Tage vor Beginn 65% des vereinbarten Preises.
3-0 Tage vor Beginn 80% des vereinbarten Preises.

Sollte noch keine Menüabsprache und damit kein Preis vereinbart sein, berechnen wir pauschal 35 € pro gebuchte Person.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.