

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
01.01.2024 – 31.12.2024
(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 100 Gästen bietet die Klostermühle mit ihren Räumen Thomas und Conrad und der rustikalen Scheune für Sie und Ihre Gäste viele Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Feier.

Michael Brehm und sein Küchenteam sorgen 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 25,00 € 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

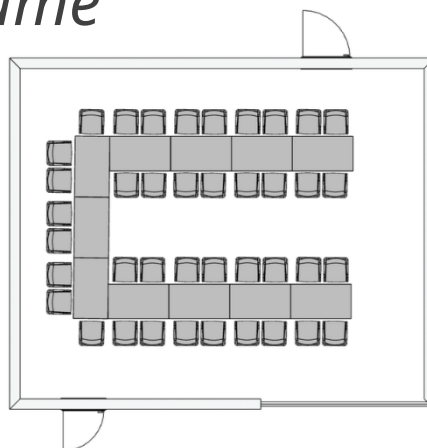
Fläche: 71m²

Bestuhlung:

U-Form

Kapazitäten:

Bis 42 Personen

**Größe:**

Breite 7,60m x Länge 9,30m

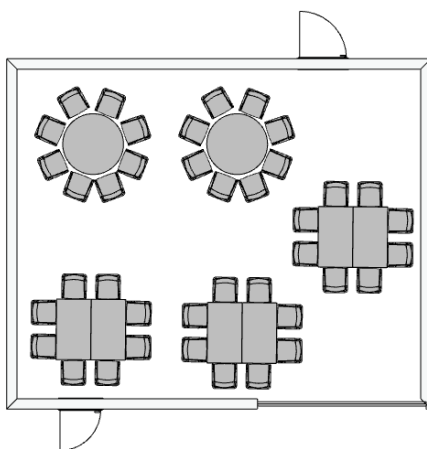
Fläche: 71m²

Bestuhlung:

8-10er Tisch

Kapazitäten:

Bis 40 Personen

**Größe:**

Breite 7,60m x Länge 9,30m

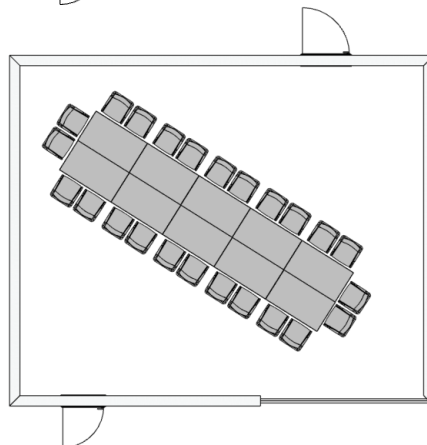
Fläche: 71m²

Bestuhlung:

Tafel

Kapazitäten:

Bis 24 Personen

**Größe:**

Breite 7,60m x Länge 9,30m

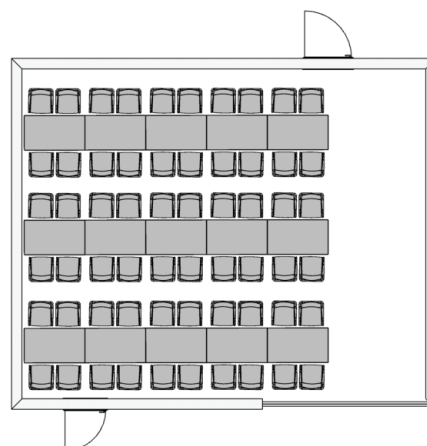
Fläche: 71m²

Bestuhlung:

Reihe

Kapazitäten:

Bis 60 Personen



Bankettpauschale: € 3,50 pro Person (mind. € 45, maximal € 120)

Unterlagen sind gültig bis 31.12.2024

Änderungen vorbehalten! Alle Preise inkl. MwSt.

Raum Thomas

Größe:

Breite 7,56m x Länge 8,47m

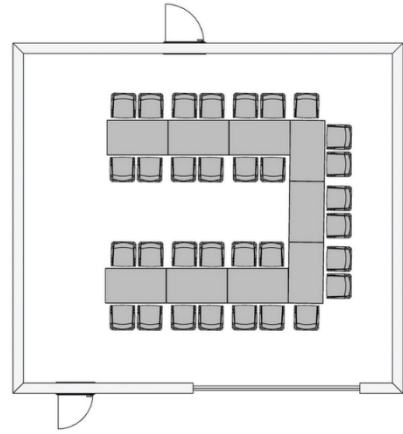
Fläche: 64m²

Bestuhlung:

U-Form

Kapazitäten:

Bis 34 Personen

**Größe:**

Breite 7,56m x Länge 8,47m

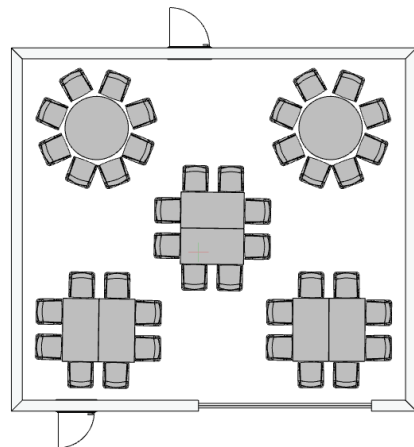
Fläche: 64m²

Bestuhlung:

8-10er Tisch

Kapazitäten:

Bis 40 Personen

**Größe:**

Breite 7,56m x Länge 8,47m

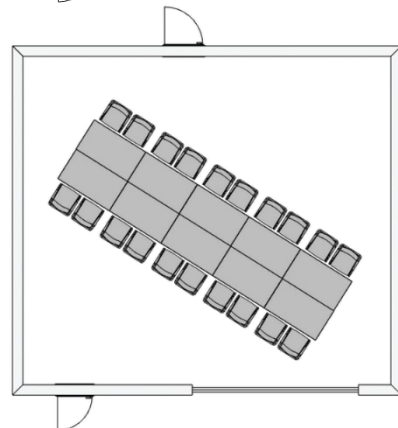
Fläche: 64m²

Bestuhlung:

Tafel

Kapazitäten:

Bis 20 Personen

**Größe:**

Breite 7,56m x Länge 8,47m

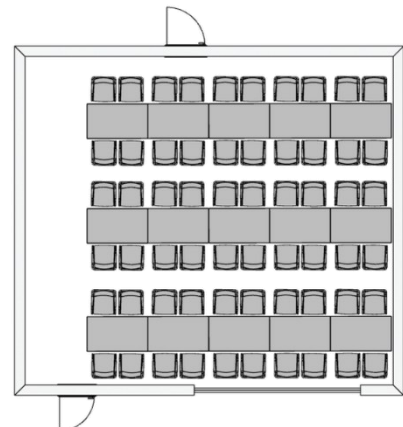
Fläche: 64m²

Bestuhlung:

Reihe

Kapazitäten:

Bis 60 Personen



Bankettpauschale: € 3,50 pro Person (mind. € 45, maximal € 120)

Bankettsaal

Conrad & Thomas 135m²

Größe:

Breite 7,58 x Länge 15,20m

Fläche: 135m²

Bestuhlung:

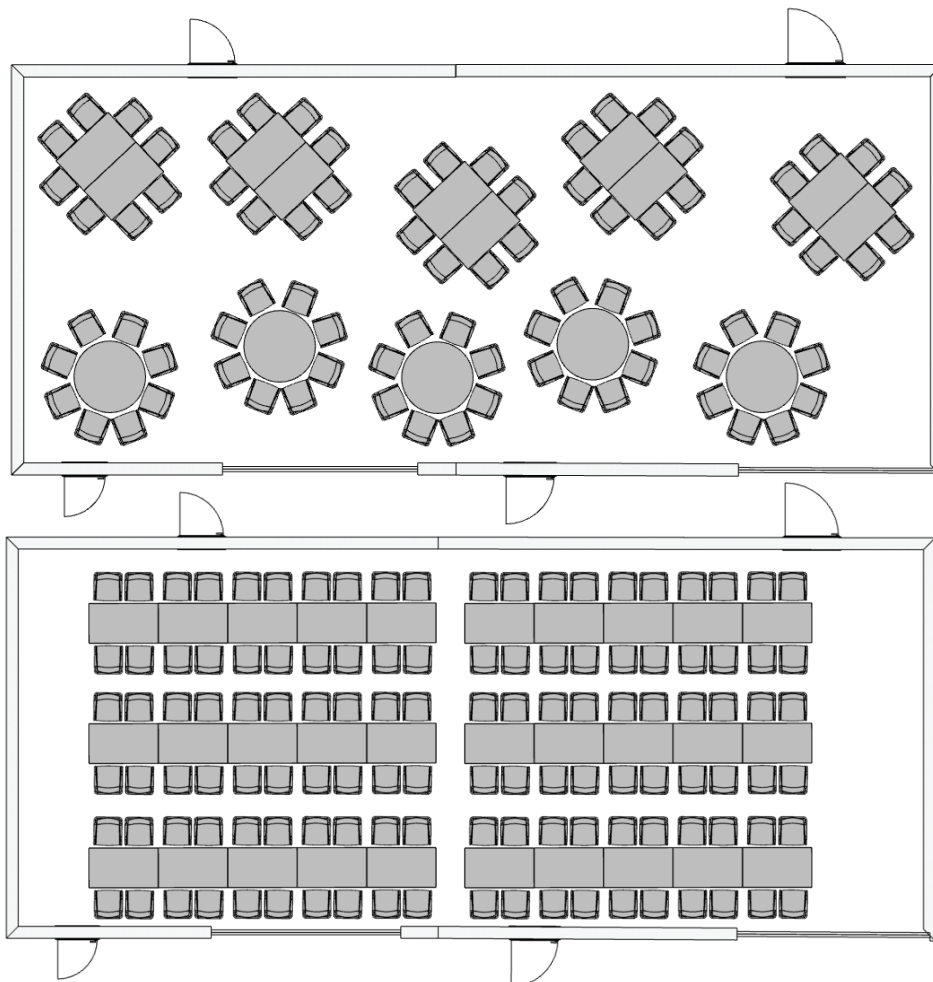
U-Form: 34 Personen

Reihe: 100 Personen

8-10er Tische: 100 Personen

Kapazitäten:

Bis 100 Personen



Bankettpauschale: € 3,50 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 passt.

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 zum selberzapfen	€ 60,00/ 5 Liter
---	------------------

Auswahl an Häppchen ab € 2,95 pro Stück

- Kleine Brezeln
- Kleine Blätterteigteilchen
- Dörripflaumen oder Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
- Unser hausgebackenes Weißbrot – geröstet mit Jordan Olivenöl mit:
 - Gartentomaten & Basilikum
 - Lachstatar mit Limettencreme
 - Thunfischcreme & Kapern
 - Erbsencreme, Minze & Mandeln
 - Luftgetrocknetem Schinken, Hüttenkäse & Datteln
- Hausgemachtes Kartoffelbrot mit Serranoschinken, Parmesan & Rucola
- Bauernbrot belegt mit:
 - Pfälzer Blutwurst, Leberwurst, Schweinemett & Gurke
 - Weißem Käse mit Radieschen
- Hausgebackene Quiche belegt nach den Jahreszeiten
- Im Weckglas:
 - Pfälzer Wurstsalat mit Schnittlauch
 - Kirschtomaten mit Mozzarella & Jordan Olivenöl
 - Glasnudelsalat mit Mango & Garnelen
 - Couscous Salat mit Ofenpaprika & Schafskäse
 - Buttermilch Panna Cotta, Gurkensalsa & Räucherforelle

Kaffee und Kuchen

Kaffeegedeck I

Kinder 6-14 Jahre

€ 11,50 pro Person

€ 6,10 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

- Mitgebrachte Kuchen vom Büffet zum Selbstschneiden
(Kuchen bitte auf servierfertigen Platten anliefern)
- Porzellan, Servietten, Besteck € 5,50 pro Person
- 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 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 Küchenchef Michael Brehm 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.

Menüvorschläge

(ab 15 Personen)

Unser Häppchen Menü

Kreuz & Quer durch die Klostermühlchenküche
(bis 20 Personen)

Unser hausgebackenes Brot mit Jordan Olivenöl & Maldon Salz

Ziegenfrischkäse mit Apfel & Bete

Glasnudelsalat mit gerösteter Garnele & Erdnüsse

Gebackenes Kirchererbsenbällchen
mit Gurkensalsa & Gewürzjoghurt

Geflammtes Makrelenfilet mit Buttermilchdressing & Kräuteröl

Maispouardenbrust mit Raz el Hanout & Couscous mit Datteln

Rinderrücken mit einer Gewürzkruste, Rotweinjus
Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

Sorbet

Dessert von der Valrhonasschokolade

85 Euro

Menü 1

Feine Kartoffelsuppe
Schnittlauchöl & Brotschips

Rücken vom Eichelschwein
Cremiges Pilz-Lauchgemüse & gebratene Semmelknödel

Gebackener Reicher Ritter
Apfelragout & hausgemachtes Rieslingeis
40 Euro

Menü 2

Pflücksalate von Fräulein Lenz
Knuspernüsse & Granatapfelkerne

Black Angus Rumpsteak rosa gebraten
Rotweinschalotten, Gemüse „Alles was der Acker hergibt“
kleine Rosmarinkartoffeln

Kokos Panna Cotta
Vanille-Mango & hausgemachtes Schokoladeneis
55 Euro

Menü 3

Confiertes Lachsforellenfilet
Kartoffelravioli & Salbeibutter

Gebratene Maispouardenbrust
Aprikosen-Spitzkohl, Sesamnudeln & Kokosschaum

Hausgemachtes Erdnusseis
Schokoladensoße & Erdnusskaramell
48 Euro

Vegetarisches Menü 4

Warmer Ziegenfrischkäse
Ofenpaprika & Basilikumöl

Gebackenes Kichererbsenbällchen
Gurkensalsa & Gewürzjoghurt

Malfatti – kleine Parmesanknödel
Gebratene Kräuterseitlinge & Olivenölschaum

Mascarpone Törtchen
Himbeersorbet & Cornflakes Knusper
50 Euro

Menü 5

Hausgebeizte Lachsforelle
Buttermilchvinaigrette, Gurke, Apfel & Dill

Geschmorte Lammschulter
Artischocken-Peperonata & Polentaplätzchen

Gebrannte Vanillecreme
Vanille-Mango & hausgemachtes Schokoladeneis
55 Euro

Menü 6

WanTan vom Landhuhn mit Berglinsengemüse

Rinderbacke langsam geschmort
Selleriepüree, Rotweinschalotten & Semmelknödelscheiben

Gefüllter Quarkknödel
Butterbrösel & Rotweineis
48 Euro

Menü 7

Scheiben vom rosa gebratenen Tafelspitz & Kapern
Eingelegte Radieschen

Doraden Filet auf der Haut gebraten
Fregola Sarda, geschmorte Aubergine & Raz el Hanout

Zitronentartecreme
Keksbrösel & weißes Schokoladeneis
56 Euro

Menü 8

Burrata – cremiger Mozzarella
Bunte Bete & Haselnüsse

Geröstete Garnele mit Perlgraupenrisotto

Filet vom Eichelschwein
Ratatouille Gemüse, Chorizojus & Polentapätzchen

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonaschokolade
69 Euro

Menü 9

Jakobsmuschel
Selleriepüree & Zimtblütenbutter

Klare Wildkraftbrühe mit Pilzcrêpesröllchen

Zerlei vom Hirsch
Hirschrücken rosa gebraten & Strudel von der Schulter
Rahmwirsing, Apfel-Holunder & Nussknödel

Joghurtmousse
Orangensalat Schokoladencrumble & Sauerampfereis
72 Euro

Büffetvorschläge

(ab 25 Personen)

Klostermühlenbüffet

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

Das Feine

Terrine vom Freilandhuhn mit Apfel-Sellerie-Salat
Räucher- und Kräuterlachs mit Sauerrahmcreme
Garnelen-Glasnudelsalat mit Mango
Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Nüssen & Apfel
Gartensalate von Fräulein Lenz

Roastbeef am Stück gebraten mit Spätburgunderjus
Doradenfilet auf Bouillabaisse Gemüse
Piccata vom Perlhuhn mit Zitronensoße

Gemüse was der Acker hergibt
Feine Nudeln
Rosmarinkartoffeln
Kleine Parmesanknödel mit Salbeibutter

Joghurtmousse & Apfel
Hausgemachtes Minz-Eis & Crumble
66 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
49 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	€ 15,00/Tisch
Dekoration nach Kundenwunsch über die Inklusivleistungen der Bankettpauschale hinaus mit angelieferten Deko-Artikeln und Accessoires wie z. Bsp. Namensschilder, Gastgeschenke etc.	€ 25,00/30min.
Weißer Hussen für Bankettstühle	€ 5,50 pro Stück
Für die passende Ausleuchtung der Räume können Sie 8 RGB-LED Scheinwerfer inkl. Aufbau mieten	€ 15,00 pro Stück
Professioneller Parkett -Tanzboden inkl. Aufbau (nur Raum Conrad & Thomas)	€ 100,00
Zusätzliche Serviceleistungen Aufbau wie z.B. Lichanlagen, Luftballons etc.	€ 25,00/30 min.

Übernachtungen für Sie und Ihre Gäste

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

Zimmerpreise 2022

Unsere Zimmerpreise beinhalten unser landidyllisches Frühstücksbüffet

Doppelzimmer ab € 128,00-190,00

Einzelzimmer ab € 83,00-115,00

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 in der Früh erheben wir einen Kostenbeitrag in Höhe von 25,00 € / ½ Stunde und Mitarbeiter (mind. 2 Mitarbeiter)

Musik

Die Musik ist ab 00.00 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 25,00 € pro angefangene ½ Stunde/Mitarbeiter

Unterlagen sind gültig bis 31.12.2024

Änderungen vorbehalten! Alle Preise inkl. MwSt.

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.