

*Feste feiern...  
...wie sie fallen...*



*Eduard Behounek  
Postfach 11 03, 29342 Wienhausen  
Tel. 05149 – 332 ♥ Fax: 05149 – 18 63 66  
e-mail: [Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de](mailto:Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de)*

*Alle Preise sind freibleibend!*

## Inhaltsverzeichnis:

<i>Seite 1</i>	<i>Einleitung</i>
<i>Seite 2</i>	<i>Der Klosterwirt Wienhausen</i>
<i>Seite 3</i>	<i>Wir bieten...</i>
<i>Seite 4-5</i>	<i>Ganz nach Ihren Vorstellungen</i>
<i>Seite 6</i>	<i>Gegen den Durst</i>
<i>Seite 7- 15</i>	<i>Für den Appetit</i>
<i>Seite 16</i>	<i>Für Sie...von uns...</i>
<i>Seite 17</i>	<i>Wir werden uns verstehen</i>



*Liebes Brautpaar,*

*Legen Sie Ihre Hochzeitsvorbereitungen vertrauensvoll in unsere Hände,  
damit Ihr schönster Tag im Leben vollkommen wird!*

*Freuen Sie sich einfach auf Ihren ganz besonderen Tag in unserem Hause....*

*Wir erwarten Sie nach Ihrer Trauung mit einem Willkommenstrunk-  
...ein prickelndes Glas Sekt, ein fruchtiger Bellini,  
Pater Eduardos Lieblingsblüte  
(kandierte Blüte mit Sirup verfeinert & mit Sekt aufgegossen),  
oder ein alkoholfreier Cocktail....  
...ganz nach Ihren Wünschen.*

*Gespannt betreten Sie unseren Festsaal...  
Die Tische festlich mit weißen Tischdecken gedeckt,  
die Stühle in weiße Hussen gehüllt, Kerzen strahlen Sie an, Blumen duften,  
in diesem wunderschönen Ambiente genießen Sie nun  
zusammen mit Ihrer Familie, Verwandten, Freunden und Bekannten  
Ihr Hochzeitsessen als Büffet oder als Menü, welches Sie aus unseren  
vielfältigen Vorschlägen ausgewählt haben.  
Zum Essen servieren wir Ihnen den korrespondierenden Weiß- und Rotwein,  
sowie Pils, Hefeweizen von Fass und alkoholfreie Getränke.*

*Nun heißt es ausgelassen feiern...  
Tanzen Sie mit Ihrer Familie und Ihren Freunden bis in die frühen  
Morgenstunden und genießen sich einfach unseren Service!*

*Haben wir Sie neugierig gemacht?  
Wir freuen uns mit Ihnen gemeinsam Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause zu  
gestalten. Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gern jederzeit zur  
Verfügung und vereinbaren gerne einen unverbindlichen Termin mit Ihnen.*

*Ihr Klosterwirt Team*

## ♥-lich Willkommen beim

*...die Adresse in Wienhausen,  
wenn es um Familie-, Betriebs-, Hochzeitsfeiern  
und Essen & Trinken geht....*

*Mitten im Ort unübersehbar an der Hauptstrasse  
liegt unser 1632 erstmals erwähntes traditionsreiches Haus.*

*Nach jahrelanger weiblicher Führung der Familie Meyer,  
heiratete Heinrich Heinemann die zweitjüngste Tochter vom Gastwirt Meyer,  
kaufte einen Saal lies ihn abreißen und nach Wienhausen transportieren.  
1870 wurde der Saal hinter dem Wirtshaus wieder aufgebaut.*

*1882 verstarb Heinrich Heinemann.*

*Sein Sohn führte die Gaststätte bis zum Jahre 1900 weiter.*

*1900 übernahm Albert Heinemann das Gasthaus.*

*1910 kaufte Schlächtermeister Louis Mayer aus Wiesbaden die Wirtschaft.*

*Als am 25.11.1910 die Turnerschaft Wienhausen gegründet wurde,  
wurde von da an im Saal auch geturnt*

*Mit dem Kauf im Jahre 1932 durch Makler Ernst Beder  
wurde die Gaststätte ein Pachtobjekt.*

*Am 01.02.1938 wurde das Haus von Willi Bauermeister sen. erworben.*

*Das erste große Fest nach dem Krieg wurde im Jahr 1949 gefeiert.*

*1957/1958 entstand unser Wintergarten  
und schrittweise ging es weiter mit Um- und Anbauten.*

*1974 verstarb Willi Bauermeister sen.*

*aber zuvor hatte Willi Bauermeister jun. die Geschäftsführung  
bereits übernommen.*

*Die Gaststätte befand sich bis zum 01.12.2007*

*fast 70 Jahre im Besitz der Familie Bauermeister.*

*Somit wurde die Gaststätte im Jahre der Übernahme 2007  
durch Eduard Behounek genau 375 Jahre alt!*

*Wir bieten Ihnen immer die passende Räumlichkeit...*



*...Ob für ein Hochzeitsmenü  
im engsten Kreis Ihrer Familie  
an einer Tafel mit bis zu  
23 Sitzplätzen in unserem  
Klosterstübchen...*



*...oder für ein Hochzeitsessen  
mit Ihrer Familie und Verwandten  
in unserem lichtdurchfluteten  
Wintergarten an einer Tafel mit bis zu 35 Sitzplätzen  
oder an Einzeltischen mit bis zu 42 Sitzplätzen....*

*...oder für die große Feierlichkeit mit Ihrer Familie,  
Verwandten, Freunden und Bekannten in unserem Festsaal  
an verschiedenen Tafel- und Tischformen mit bis zu 120 Sitzplätzen...*



## Ganz nach Ihren Vorstellungen...

### Gedeck:

Tischwäsche: weiß  
Servietten: Form & Farbe nach Ihren Wünschen  
Kerzen: Form & Farbe nach Ihren Wünschen  
Menükarten: erstellen wir Ihnen gerne im  
klassischen oder im Lesezeichen Format

Blumentischdekoration: von 15,00 € bis ... €  
(je nach Größe und Art der Blumen)  
gerne organisieren wir Ihnen von unserem  
ortsansässigen Floristen Blumengestecke

Stuhlhussen: weiß 3,25 € pro Stück

### Musikalische Unterhaltung:

Ob Liveband oder Dj –  
Wir beraten Sie gerne und stellen für Sie auf Wunsch  
Kontakt zu den Künstlern unseres Vertrauens her.

Gerne stellen wir Ihnen gratis unsere Hausmusikanlage (CD) zur Verfügung.

Beamer? Leinwand?  
Kein Problem!-Sprechen Sie uns an...

## *Etwas Süßes:*

*Ob sahnig, fruchtig, mit Marzipan- oder Zuckerdekor bei unseren hausgemachten Hochzeitstorten ist für jeden Geschmack etwas dabei...*

*Klassisch: ...1-,2- oder 3-stöckig...*



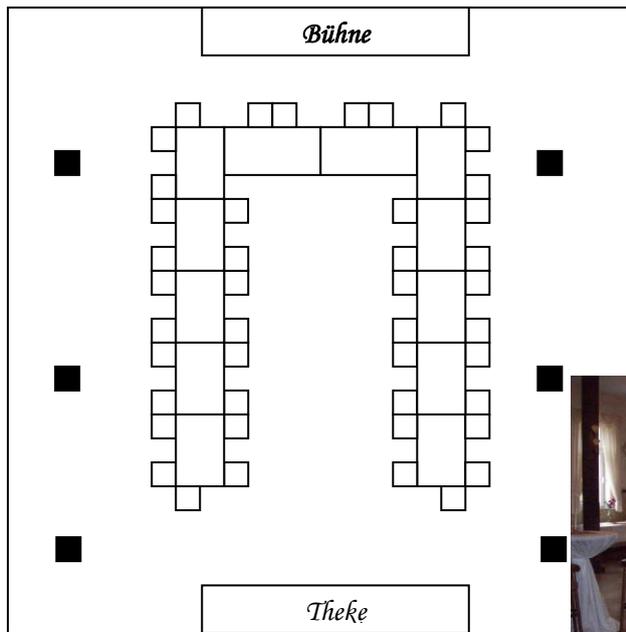
*Modern: ...verschiedene Formen,  
z.B.: Herzen, runde oder eckige Torten  
oder eine aufgesetzte Torte...*

*Dekoration: ...ganz nach Ihren Wünschen...Zucker, Marzipan...  
Blumen oder essbare Blüten...*

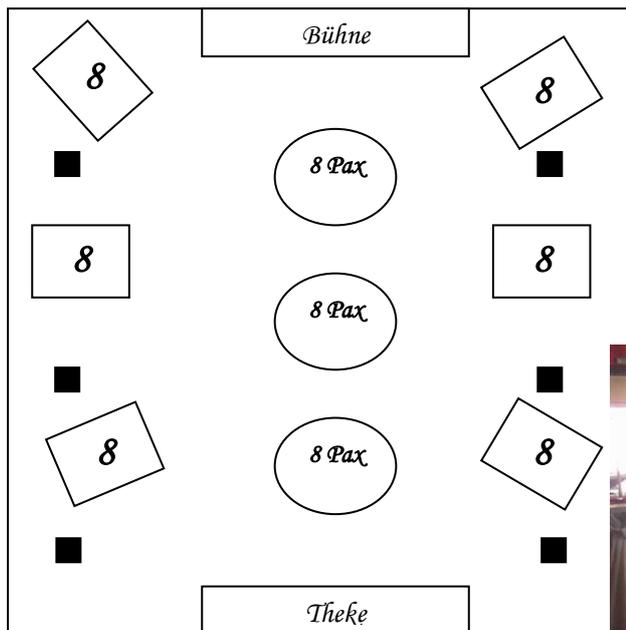
*Preis: je nach Form, Größe und Dekoration...*



Bestuhlungsmöglichkeiten für unseren Festsaal:  
 (...hier nur ein paar Beispiele...)



U-Form  
 Außen und  
 Innen Sitzplätze  
 für bis zu 59 Personen



Einzelische  
 Sitzplätze  
 für bis zu 120 Personen



## Gegen den Durst...

Unsere Getränkepauschalen sind freibleibende Vorschläge und können nachfolgendes beinhalten:

**„Hildegard von Bingen“** = Grundpauschale

**Alkoholfreie Getränke:**

Mineralwasser, Cola, Fanta & Sprite,

Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

**Heißgetränke** wie Filterkaffee & verschiedene Tees

**Biere:** Krombacher Pils- und Weißbier vom Fass

**Weine:** Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt

(Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Rosé Passioné

& Burggraf Sekt trocken sind in der Grundpauschale enthalten )

Pro Person für 8 Std. 29,50 € (6 Std. € 24,00)

**„Radegunde“**

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli/Schnäpsen

Körnchen wie Malteser, Akvavit, Bismarck, Obstler,

Alpenschnäpse wie Marille & Williams, Kräuter (Jägermeister, Unterberg. . .),

diverse Liköre und Saure

Pro Person für 8 Std. 36,50 € (6 Std. € 30,00)

**„Bonifatius“**

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli/Schnäpsen

und diversen Longdrinks wie Whisky Cola, , Baccardi-Cola, Wodka Lemon,

Weinbrand. . .

Pro Person für 8 Std. 44,50 € (6 Std. €36,50)

**„Pater Eduardo“**

Grundpauschale mit den üblichen Verdauerli, Longdrinks, und Cocktails

Gute Brandy: Cardenal Mendoza, Carlos I, Gran Duque d'alba & Cognac

Pro Person für 8 Std. 55,00 € (6 Std. 48,50)

*Alles kann- nichts muss...*

*Unsere Getränkepauschalen sind Vorschläge-  
es ist immer möglich etwas zu tauschen oder auf Ihre Wünsche anzupassen.*

*Gerne bieten wir auch Kaffeespezialitäten wie frisch gemahlener & gebrühter  
Espresso, Cappuccino, Cafe crema an.*

*Weitere verschiedene Weine können Sie gerne gemeinsam mit uns probieren  
und nach Ihrer Speisenauswahl korrespondierend auswählen.*

*Selbstverständlich können wir auch Edelbrände anbieten.*

*Nach 8 Stunden ab Eintreffen der Gäste oder 30 min. nach dem Willkommenstrunk,  
wenn gebucht, werden die Getränke einzeln nach Getränkekarte abgerechnet.*

*Ihre Wünsche erfüllen wir gern  
und stehen Ihnen gern  
für ein individuelles Beratungsgespräch zur  
Verfügung.*



*Als Willkommenstrunk zum Empfang empfehlen wir:*

- ♥ Sekt, Orangensaft,
- ♥ Bellini (Pfirsichpüree mit Apricotbrandy & Sekt) ein wunderbar erfrischender Sektcocktail,
- ♥ Pater Eduardos Liebesblüte,  
(spezielle kandierte Blüte mit Sirup verfeinert & mit Sekt aufgegossen),
- ♥ alkoholfreien Cocktail
- ♥ gerne wenn gewünscht ein Pfiff, 0,2 Krombacher Pils

Preis pro Person € 5,50

*Sie erwarten „kleine Gäste“?*

*Fischstäbchen, Nudeln, Pommes?*

*Gerne bieten wir nach weiterer Absprache entsprechende Lieblingsspeisen an!*

*Spielecke? Maltisch?*

*Unsere Sandkiste mit Schaukel und Sandspielzeug wartet auf Besuch...*

*Gerne stellen wir Malsachen, Bauklötze und Gesellschaftsspiele zur Verfügung.*

*Schlafplatz? Sprechen Sie uns gerne an- eine ruhige Ecke für die Kleinsten findet sich auch auf den größten Festen...*

*Kindergedeckpreise:*

*Kinder bis 5 Jahre- frei...*

*Kinder von 6 bis 12 Jahre- zahlen den ½ Gedeckpreis*

### *Für den Appetit... Köstliches zu Ihrem Fest*

*Nachfolgend finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge, die Ihnen einen ersten Eindruck über unser Angebot ermöglichen sollen.*

*Selbstverständlich können diese Vorschläge in jeder von Ihnen gewünschten Art verändert werden.*

*Preise verstehen sich inkl. z.Z. geltende Umsatzsteuer und sind freibleibend.*

Menüvorschlag 1: 3-Gang Menü

*„Liebe in drei Gängen“*

*„Eine prickelnde Versuchung“*

*Vorspeisenvariationen*

*aus Anti Pasti, ausgebeiztem Lachs & Kartoffelpuffer  
mit knackigen Salaten, Früchten & Nussöldressing  
Brotköberl & leicht gesalzene Butter*



*„Küsse der Leidenschaft“*

*Zander mit krosser Haut auf Rote Beete und kalt mariniertem Blumenkohl  
Gartenfrische Kräuter-Truthahn-Pfanne mit gebratenen Wiesenchampignons  
dazu gebutterte Hochzeitkartoffeln,  
Herzoginkartoffeln & Zuckererbsenschoten*



*„Das süße Glück“*

*geeistes Grießflammerie mit Vanilleschaum und Beeren*

Preis pro Person € 31,95

Menüvorschlag 2: 4-Gang Menü

*„Schmetterlinge im Bauch“*

*Versteckte Verführung*

*Tartar von der geräucherten Forelle mit Gurken-Sauerrahm*

*Oder*

*Kernöl-Quarkröllchen vom Tafelspitz (Gustostück vom Rind gekocht)  
auf Blattsalaten & grüner Soße*



*Herzenswärmer*

*Niedersächsische Hochzeitsuppe  
in der Terrine serviert*



*Hochzeitsmosaik*

*Zarte Tournedos aus der Rinderhäfte ,  
Schweinemedailon unter der Kräuterkutte  
Kalbsröllchen mit Frischkäse gefüllt  
Frisches Marktgemüse & Kartoffelgratin*



*„Auf Wolke Sieben“*

*7 Süßspeisenleckereien aus unserer Klosterwirtküche*

Preis pro Person € 36,85

Menüvorschlag 3: 5-Gang Menü

*„Liebelei“*

*Geflügelleberparfait mit Rotweinpapfelpüree*



*Sellerieschaumsüppchen mit Spinatravioli  
und brauner Butter*



*Blättereigpastetchen  
mit Fricassee vom Seeteufel und Flusskrebse*



*Rücken vom Almoche in Kräuterbisquit  
auf Ratatouille d'amour*

*oder*

*Rosa gebratener Kalbsrücken auf Saucendialog  
mit Butterreis und Brokkoli*



*Eispalatschinken mit Schokoladensofe & Früchten*

Preis pro Person € 43,55

## Büffetvorschlag 1

### *„Von der Küste bis ins Land“*

#### Kalte Speisen

*Wirsingwandel mit Räucherforellen & Fruchtiger Shrimpscocktail*  
*Mango-Jungzwiebelsalat mit Riesengarnelen*  
*Feldsalat mit Pilzen und Parmesan*  
*Mediterraner Gemüseriegen (Anti Pasti) mit geröstetem Ciabatta*  
*Avocado-Tomaten-Salat mit Schafskäse und gerösteter Sesam*  
*Rindercarpaccio nach Edis Art*  
*(gekräutertes, mariniertes kurz angebratenes dünn aufgeschnittenes Rinderfilet)*  
*Frischsalate aus der Molle*  
*Luftgetrockneter Schinkenspeck mit eingelegtem Kürbis*  
*Gut sortierter Brotkorb & leicht gesalzene Butter*

#### Warme Speisen

*Rehrücken rosa gebraten begleitet mit einer Großjägermeistersoße*  
*(Wild- Pfeffersoße mit Preiselbeeren und Rahm)*  
*an Preiselbeerbirne- und Pfirsich*  
*zarte Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsoße*  
*Huhn Marengo Hühnerbrüstchen und Keulen*  
*in trockenem Weißwein an Tomaten, Perlzwiebel, Champignons, Basilikumblätter*  
*& feingehackte glatte Petersilie und Garnelen*

#### Beilagen:

*Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle*  
*Kaisergemüse ( Schwarzwurzeln Mimosa, Broccoli & Vichy-Karotten) & Rotkohl*

#### Das süße Ende

*Schlosserbub`n & Wäscher Mädels ( zum verlieben und heiraten????) mit Vanillesoße*  
*Luftige Cremes*  
*Reichhaltiges Käsebrett*

#### Mitternacht

*Hochzeitsuppe & das Büffet noch mal zu Recht gemacht*

Preis pro Person € 47,55

Büffetvorschlag 2

*Hochzeitsbuffet „Wienhausen“*

*Warme Speisen*

*Niedersächsische Hochzeitssuppe  
am Tisch in der Terrine serviert*



*Kalte Speisen*

*Mozzarella Tomate mit Ruccola & Parmesanflocken  
Verschiedenen Melonen mit Schinkenspeck  
Vielfältige Fischplatte  
Frischsalate mit 2erlei Dressing verschiedenen Öle & Essige  
Kleine feine Käseauswahl mit Weintrauben & Feigensenf  
Gut sortierter Brotkorb & Butter*



*Hauptgerichte*

*Hochzeitsbraten vom Schwein „Klosterwirt“  
mit sonnengereiften Tomaten, Silberzwiebel & Champignons garniert  
Ganze Lachsforelle im Ofen gegart in Kräuter-Gemüsesoße  
marinierte Hähnchenbrustfilet mit sautierten Weintrauben garniert*

*Beilagen:*

*frische Gemüsepfanne (saisonal-regional)  
Hochzeitskartoffeln in Kräuter-Butter*



*Das süße Ende*

*Eisbombe mit heißen Sauerkirschen & Schokoladensoße*

*Preis pro Person € 33,50*

Beispiel für ein Mitternachts-Büffet....

Große Fischplatte  
(mit Räucherfischspezialitäten, hausgebeizter Lachs, Krustentiere. . .)  
Matjescocktail „ Sylter Art “



vielfältige Anti-Pasti  
Barbarieente auf Lauch-Nuß-Salat



Große Platte mit hausmacher Wurstallerlei & Speckplatte  
Kleine Schnitzel „Wiener Art“  
Hähnchenteile „Cobacabana“



Käse am Stück



Hochzeitssuppe **oder** Zwiebelsuppe



Brotkörberl & Butter

Preis pro Person € 18,90

Der besondere Mitternachtssnack:

Unsere leckere Kultcurrywurst mit warmer Currysauce,  
Röstzwiebeln und Pommes Frites

Preis pro Person € 6,75

Für alle die es ausgefallen lieben:

**Sushi oder ein Mitternachtst-BBQ**  
...Preise auf Anfrage...

*Speisenvorschläge zum selbst kreieren!*

*Anbei eine Speisenauswahl zum selbst kreieren, Beispiele für Menüs & Buffets.*

*Regionale und saisonale Speisen kochen wir zur rechten Zeit!*

*Auch hier ist eine individuelle Besprechung möglich und nötig um all Ihre Wünsche berücksichtigen zu können.*

**Für Kinder bieten wir gerne extra Lieblingsspeisen an.**

**Kalte Speisen zur Auswahl**

*Tiroler Speckplatte mit Vulkanland-Liptauer  
(Aufstrich aus Topfen, Butter, Zwiebel, Essiggurkerl, Paprikapulver...)*



*Wildkräutersalat mit Parmesankracker, Spinatsalat mit Arganöl*



*Frischsalate (oder marinierte Salate) aus der Bauernmolle mit zweierlei Dressing*



*Gefüllte Zucchini mit Waldpilzsalat, Gefüllte Äpfel mit Schafskäse auf Salat*



*Geflügelsalat mit Steinpilzen, Verschiedene Melonen in Portwein*



*Mozzarella Tomate mit Rucola und frischem Parmesan*



*Mediterraner Gemüsesalat (Anti Pasti Platte)*



*Vitello Tonnato (magerer Kalbsbraten mit einer Thunfischmarinade)*



*Roastbeefplatte mit „Grüner Soße“*



*Carpaccio vom Rind*



*Marinierter Schafskäse auf getrockneten eingelegten Sommertomaten*



*Fischplatte oder als Vorspeisenteller mit z. B.  
Stremellachs, Feine geräucherte Makrelen, Grönlandkrabben in der Schale geräuchert usw...*

*Forellenfilet in Erlenholz geräuchert mit Haut, Sprotten, Räucherrollmops*

*Ganze Seite Graved Lachs, Räucherlachs*



*Eiersalat mit Oliven und Zwiebelmarinade, gefüllte Eier*



*Kleine Käseauswahl, Deftige Aufschnittplatten, Schlachtewurstplatten*



*Baguette mit verschiedenen Tapenaden, Bruschetta*

## Supperln zur Auswahl

*Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberln (Biskuit mit Käse & Schinken)*



*Niedersächsische Hochzeitssuppe*



*Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert*



*Minestrone (kräftige italienische Gemüsesuppe) mit Safran-Grießnockerln*



*Kärntner Hochzeitssuppe*

*Kräftige Rinderbrühe mit Markknödeln, Griesnocken & Fritatten*



*Geflügelcremesuppe Mikado*

*Zur Vollendung enthält die Geflügelcremesuppe als Einlage  
Hühnerfleisch, Tomatenwürfeln, Morchelstreifen und kl. Röschen Broccoli*



*Klare Paradeisersuppe (Tomaten) mit Haselnussfritatten*



*Edepilzrahmsuppe mit gebackenen Kräuterknödeln*



*Steirische Gurkensuppe mit Paradeisern & Schinkenjulienne, Brotcroutons*



*Blaukraut (Rotkohl)püreesuppe mit Grammelknödeln*



*Wiener Kartoffelsuppe*



*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert*



*Kräftige klare Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen  
(Grießnockerln, Fritatten, Kaiserschöberln, Gemüse. . .)*



*Mal etwas anderes probieren?-Curryrahmsuppe mit Hähnchensatéspeischn*

## Hauptspeisen zur Auswahl

### Wild

Wildschweinbraten, Rehbraten oder Rücken  
Hirschkalbskeule im Ganzen gebraten mit Großjägermeistersoße und Preiselbeerbirnen  
„Treffen aus heimischen Wäldern“ Wildgulasch vom Schwein & Hirsch mit Steinpilzen  
Saltimbocca vom Hirschrücken ( mit Salbei und rohem Schinken kurzgebraten)  
Kaninchenkeule gefüllt mit Geflügelleberpastetenfarce leicht getrüffelt

### Kalb

Kalbsbraten mit Jungzwiebeln in Calvadossoße  
Kalbsrahmgulasch  
Wienerschnitzel vom Kalb  
Glacierte Kalbshaxen entbeint  
Gefüllte Kalbsröllchen mit Rahmchampignons oder mit Frischkäse

### Aus Fluß und Meer

Zanderfilet mit Wasabischaum  
Ganzer Lachs in Paradaisersauce im Ofen gegart  
Seelachsrollchen auf geschmorten Gurken  
Fischfilet in Weinteig gebacken an Meerrettichsoße  
Edelfischragout in Hummersoße. . .  
(Aus Steinbeißerfilet, Lachs, Rotbarsch, Seezunge, Lengfilet, Shrimps & Muschelfleisch)

### Huhn, Gänse, Ente und Pute

Gefüllte Keule vom Wienhäuser Hendl (gefüllt mit Sauerrahm, Rosmarin, Weißbrot. . .)  
Im Ganzen gebratene Putenbrust mit mitgebratenen Erdäpfel und Sellerie-Karottengemüse  
Zarte saftigen mit Rahmpilzen überbackene Truthahnsteaks aus dem Ofen  
Hähnchenbrust nach Weinviertler Art  
(gebraten, in Veltlinersoße & mit Speck, Weintrauben Zwiebeln & Champignons garniert)  
Huhn mit Polentafüllung an Weißweinsauce auf Safranreis  
Frische knusprig gebratene verschieden gefüllte Gänse und Enten mit eigenem Bratensaft'l  
Barbarieentenbrust mit Mandelkruste & eingelegtem Kürbis  
Wachteln gebraten  
Perlhuhnbrust gefüllt mit Kräutern und Steinpilzen

## Rind

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße*  
*Hausgemachte Rinderroulade nach Art des Klosterwirts Wienhausen*  
*Klosterwirts Rahmbraten von in Rotwein gedünstetem Rind*  
*Debreziner Rostbraten*  
*(Roastbeefscheiben mit Paprikapulver bestreuen und anbraten, in einer Soße aus Selchspeck, Steinpilze, Paprikaschoten, Eierschwammerl, Debreziner Würste & Rahm weich schmoren. . .)*  
*Harlekinbraten (mit Speck, Schinken Sardellen, Gewürzgurke gespickter Rinderbraten)*  
*Zarte Tournedos aus der Rinderhüfte rosa gebraten mit würziger Cognac-Pfeffersoße*  
*Mostrostbraten nach Klosterwirts Art*  
*Roastbeefscheiben mit Salz, Pfeffer Senf gewürzt und in Nussöl gebraten;*  
*Soße aus Apfelmost, Karotten, Thymian, Zimt, Piment . . .*

## Schwein

*Der beliebte Krustenbraten vom Jungschwein*  
*Steirischer Mostbraten (vom Schweinenacken o. Rücken mit Speck, Essig, Ingwer & Most)*  
*Schweinsjungfer im Schlafrock (Schweinefilet mit Champignons im Blätterteig)*  
*Schweinerückensteak mit Kräuter-Schinkenrahm überbacken mit Kümmelsaft'l*  
*Schweinefilet mit Kirschen und Kohlrabigemüse auf Kartoffelpüree*  
*Spanferkelrücken mit Tomatenkruste & Dunkelbiersoße*  
*Kasseler mit Honigkruste*  
*im Ganzen gebratenes, gepökeltes und geräuchertes Kotelettenstück vom Schwein*  
*Unser besonders gewürztes Spanferkel im Ganzen in verschiedenen Gewichtsklassen*  
*vom Gast aufgeschnitten*



## Lamm & Heidschnucken

*Milchlammkeule mit Bärlauchkruste auf Mostsafterl*  
*Lammrücken vom Grill*  
*HeidschnuckenKeulen im Heu gebraten auf Kräuterjus*

### Beilagen

*Polentalaiibchen, Semmelknödeln,  
Salzkartoffeln, Kartoffelkräpfen  
Hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln  
duftendes Zitronen- oder Kräuter-Kartoffelpüree  
Kroketten, Herzoginkartoffeln  
Hochzeitskartoffeln mit Kräuter und Butter (gekocht oder aus dem Ofen)  
Kartoffelgratin, Kartoffelknödel  
Butterreis, Nudeln.....*

### Gemüse

*Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten & Broccoli), Galagemüse, Rotkraut  
Kastaniengemüse oder gebratenen Maroni  
Gemüseplatte „Hildegard von Bingen“  
(Kürbisgemüse süß sauer, Selleriegemüse mit Muskatnuss; und mit Mozzarella,  
Pilze & Dinkelkörner gefüllte Zwiebeln)  
Speckbohnenbündchen, Junges Erbsengemüse  
Vierländer Gemüseplatte (Kohlrabi, Möhren, Spinat, Schalotten Basilikum)  
Gebratenen Wirsing oder Rahmwirsinggemüse. . . .*

### Verschiedene Salate

*Frische Blattsalate, Rohkostsalate oder marinierte Auswahl an Salaten  
Dressings (Vinaigrette, Joghurt, Curryjoghurt. . .)  
Essige und Öle*



### Das süße Ende

*Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott  
verschiedene luftige HausCremes  
Frischer Fruchtsalat mit gemischtem Eis und Kokossahne  
Palatschinken „Sissi“ (mit Topfen, Aprikosen & Marzipan gefüllte Pfannkuchen)  
Rote Grütze mit Topfennockerln  
Zitronencreme mit Schlagobers  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Kombination aus heller und dunkler Schokoladenmousse  
begleitet von einem raffinierten Obstragout  
Grießingwerflammerie auf Fruchtsoßenspiegel  
Portweinfeigen mit Schokoladenschaum und Stracciatellaeis  
Welfenspeise  
Frische Erdbeeren*

*Erdbeeren Exquisite  
(Erdbeeren werden mit Grand Marnier & Weinbrand mazeriert  
und mit Himbeermark gebunden, mit Schlagobers)  
bedeckt und mit Krokant und Schokoladenraspeln bestreut*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße  
Biskuitrolle mit Himbeer-Sahne-Creme  
Sekt schaumschnitte mit Orangensalat  
Champagnerdessert mit Beeren und Champagnersabayon  
Geeister Weihnachtsstollen mit Schoko-Ingwer-Sauce und lauwarmen Backobstkompott  
Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel mit Glühweinschaum*

*oder eine Eisbombe....*



## *Ein BBQ – Grillfest*

*...In unserem herrlich idyllischen Gastgarten...*

**Rind:** Spickbraten von der Rippe (Roastbeef) mit Chorizio und Käse

**Schwein:** pikant eingelegte Schachlikspieße mit Tomaten-Zwiebelsoße

*Hausmarinierte BabyBackRibs*

**Geflügel:** Hähnchenflügel, Hähnchen-Satés

**Fisch:** verschiedene Fischfilets aus heimischen Gewässern

**Wild:** kl. Steaks vom Wildschwein & Hirsch

**Würstchen:**...nach Ihren Wünschen...

**Die Grilladen werden mit hauseigenen**

**RUBS, SAUCEN & GEWÜRZMISCHUNGEN mariniert.**

**Dazu wird vorbereitet:**

*Eine Pilzpfanne und buntes Grillgemüse*

*Verschiedene Dips, BBQ-Saucen, Salsas, Tzaziki & Kräuterbutter*

*Frischsalate und marinierte Salate*

*Gekräuterte Kartoffel-Wedges & Ofenkartoffeln,*

*Diverse Kräuter- Knoblauchbaguetts*

**Als Dessert gibt es:**

***frischen Fruchtsalat und Eisbomben***

*Preis pro Person € 34,90*



***Wir wünschen viel Gaumenvorfreude bei Ihrer Auswahl!***

## ***Für Sie...von uns...***

### *Checkliste für eine erste Kalkulation*

➤ <i>Gebühren für das Standesamt</i>	€ _____
➤ <i>Kirchliche Trauung</i>	€ _____
➤ <i>Spenden und Ausgaben für Blumenschmuck</i>	€ _____
➤ <i>Hochzeitskleidung</i>	€ _____
➤ <i>Trauringe</i>	€ _____
➤ <i>Hochzeitstorte</i>	€ _____
➤ <i>Friseur, Make up</i>	€ _____
➤ <i>Fotograf, Videofilmer</i>	€ _____
➤ <i>Fahrzeugverleih</i>	€ _____
➤ <i>Brautstrauß, Blumendekor für das Auto und Tischschmuck</i>	€ _____
➤ <i>Einladungs-, Tisch- &amp; Menükarten</i>	€ _____
➤ <i>Bewirtungskosten (Speisen &amp; Getränke) pro Person unter Berücksichtigung der voraussichtlichen Anzahl der Gäste</i>	€ _____
➤ <i>Musik &amp; Unterhaltung</i>	€ _____
➤ <i>Übernachungskosten</i>	€ _____
➤ <i>Taxi</i>	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____
➤	€ _____

***Summe:*** \_\_\_\_\_ €

## Checkliste für die Organisation

- *Haben Sie an alle Dokumente für das Standesamt/ Kirche gedacht?*
- *Sind die Trauringe da? Stimmt die Gravur?*
- *Sind Pfarrer/Organist über die Termine informiert?*
- *Wer verteilt das Programm für die kirchliche Trauung?*
- *Ist das Restaurant über die genaue Gästezahl informiert?*
- *Haben Sie die Tischordnung/ Blumenschmuck mit dem Restaurant besprochen?*
- *Ist Ihre Hochzeitsgarderobe vollständig?*
- *Sind Ihre Schuhe eingelaufen?*
- *Sind Hotelzimmer für auswärtige Gäste reserviert?*
- *Ist der Transport zum Standesamt/ Kirche und zum Restaurant organisiert?*
- *Sind alle Blumen geordert?*
- *Wer holt den Brautstrauß ab?*
- *Weiß der Konditor, wohin er die Torte liefern soll?*
- *Wissen Ihre Blumenkinder Bescheid?*
- *Haben Sie die Blumenkörbchen organisiert?*
- *Kennen der Friseur/ die Kosmetikerin die Termine?*
- *Ist der Fotograf über die Termine informiert?*
- *Kennt die Musikband den Ort der Feier?*
- *Liegen alle Unterlagen für die Hochzeitsreise vor?*

Unsere Preise sind Sonderofferten,  
es fallen zusätzlich für Sie keine Raumieten  
oder sonstige Zusatzkosten für Auf- und Abbau sowie Reinigung an.  
Auch für mitgebrachte „Torten und Kuchen“  
und die damit verbundenen Serviceleistungen unsererseits werden keine weiteren  
Gebühren berechnet.

### Zahlungsbedingungen

Wir werden uns verstehen:

Bei einer Personenzahl ab 40 gilt:

- Bei einem Pauschalpreis wird 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl festgelegt und es erfolgt eine 50% Anzahlung des gesamten vereinbarten Pauschalpreises inkl. MwSt.
- Bei Festpreisen für Ihr ausgewähltes Menü oder Büffet wird 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl festgelegt und es erfolgt eine 60% Anzahlung des gesamten vereinbarten Essenspreises inkl. MwSt.

Allgemein gilt:

- 2 Tage nach der Veranstaltung wird abgerechnet, spätestens jedoch 3 Tage nach Rechnungsstellung ist die Rechnung zu begleichen.
- Für Wertgegenstände, Geschenke, Tortengestelle, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten beigestellte oder mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung!

Eduard Behounek  
Postfach 11 03, 29342 Wienhausen  
Tel. 05149 – 332 ♥ Fax: 05149 – 18 63 66  
E-mail: [Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de](mailto:Klosterwirt-Wienhausen@t-online.de)

### Bankverbindung:

Klosterwirt Wienhausen- Eduard Behounek  
IBAN: DE91 2575 0001 0057 7274 48      BIC/SWIFT-Code: NOLADE21CEL