



Klosterschenke Scheyern

BANKETTMAPPE

DIE KLOSTERSCHENKE IN SCHEYERN

UNSERE RÄUME

SEITE	4	Schyrensaal - stilvoll feiern im klassischen Festsaal
SEITE	8	Bräustüberl - unser uriges Stüberl für zünftige Feste
SEITE	10	Prielhof - im barocken Landgut des Kloster Scheyerns kreativ feiern
SEITE	13	Basilika und Obstgarten - freie Trauung
SEITE	14	Jagdstüberl - für kleine Feiern
SEITE	16	Biergarten - bayerische Gemütlichkeit unter weiß-blauem Himmel

UNSERE ARRANGEMENTS

SEITE	18	DAS ALL-IN-ONE ARRANGEMENT
		Alles drin - für einen entspannten Hochzeitstag
SEITE	20	DAS KLEINE BISSCHEN MEHR
		Flexibel und ganz nach Euren Wünschen

SPEISEN & GETRÄNKE

ZUM AUFTAKT

SEITE	22	Aperitif, Fingerfood und mehr
SEITE	24	Vorspeise
SEITE	25	Fangfrisches aus See & Meer
SEITE	25	Vegetarisch & Vegan
SEITE	26	aus dem Wald und von der Weide
SEITE	27	Dessert & Käse

VON ALLEM ETWAS

SEITE	28	Unsere Buffets
-------	----	----------------

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SEITE	32
-------	----

WEINEMPFEHLUNGEN

SEITE	33
-------	----

WISSENSWERTES VON A-Z

SEITE	34
-------	----

ÜBERNACHTEN IM SCHYRENHOF

SEITE	38
-------	----



Unser Schyrensaal

Moderne Eleganz für unvergessliche Momente

Erlebt die stilvolle Atmosphäre unseres Festsaals, erbaut im Jahr 1841 – ein Ort, an dem Tradition auf modernes Design trifft. Perfekt für Paare, die ihre Hochzeit in einem eleganten und zeitgemäßen Ambiente feiern möchten, oder für eine unvergessliche Veranstaltung mit Charakter.

Auch für Firmenfeiern bietet der Schyrensaal die ideale Kulisse – mit Platz für inspirierende Reden, Live-Musik oder eine Show, die Eure Gäste begeistert.

Startet Eure Feier mit einem Sektempfang in unserem idyllischen Biergarten und genießt den Moment bei Kaffeespezialitäten und Eurer individuellen Hochzeitstorte unter freiem Himmel.

Unser Saal bietet Platz für bis zu 140 Gäste an stilvoll gedeckten Rundtischen oder für bis zu 170 Personen an langen, festlichen Tafeln – ideal für Feiern jeder Größe.

Gemeinsam mit Euch schaffen wir Erlebnisse, die im Gedächtnis bleiben – modern, stilvoll und unvergesslich. Wir freuen uns darauf, Eure Vision Wirklichkeit werden zu lassen!



bis zu 170 Gäste

keine Saalmiete | 7.800 € Mindestumsatz

Impressionen - Schyrensaal





Urige Gemütlichkeit und bayerisches Brauchtum

Entdeckt den Charme unseres gemütlichen Bräustüberls, das sich als ideale Kulisse für zünftig bayerische Trachtenhochzeiten, unvergessliche Geburtstage und inspirierende Firmenevents präsentiert.

Es bietet zudem den perfekten Rahmen für den traditionellen „Brautverzug“ – erlebt echtes bayerisches Flair, umgeben von duftenden Hopfengirlanden, eine wunderbare Ergänzung zu unserem Schyrensaal für Eure Hochzeitsfeierlichkeiten.

Ob Ihr Euch für festliche Langtafeln entscheidet oder eine individuelle Tischanordnung bevorzugt, hier finden 50 bis 100 Gäste bequem Platz, um gemeinsam zu feiern.

Wir laden Euch herzlich ein, in unserem Bräustüberl gemeinsam mit Euren Gästen traditionelle Lebensfreude zu zelebrieren.

bis zu 100 Gäste

keine Saalmiete | 6.000 € Mindestumsatz



Bräustüberl





Das charmante Anwesen des Kloster Scheyerns, eingebettet in eine malerische Teichlandschaft und umarmt von üppigem Grün, ist ein echter Blickfang mit seinem beeindruckenden Kreuzgewölbe. Der Prielhof, mit seiner privilegierten Lage, strahlt eine Atmosphäre aus, die einfach fasziniert.

Er ist der perfekte Ort, um eine Hochzeit, eine ausgelassene Familienfeier oder eine stimmungsvolle Businessveranstaltung zu zelebrieren.

Der weitläufige Innenhof ist wie geschaffen für einen stilvollen Sektempfang unter freiem Himmel. Der benachbarte Stadl bietet den idealen Rahmen für einen ausgelassenen Brautverzug oder eine entspannte Lounge.

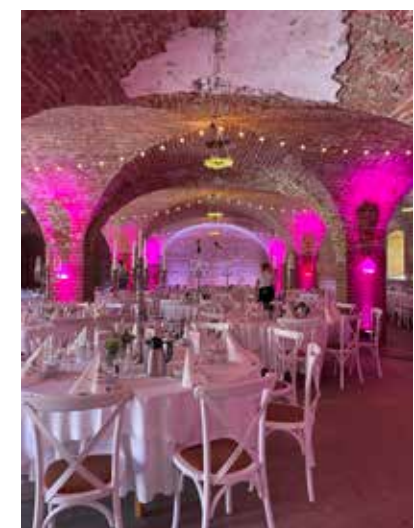
Abhängig von der gewählten Bestuhlung, kann das Prielhof Gewölbe bis zu 200 Gäste willkommen heißen.

Unser idyllischer Prielhof



bis zu 200 Gäste

1950 € Raummiete | 9.000 € Mindestumsatz





Basilika Kloster Scheyern

Sagen Sie „Ja“ und lassen Sie sich in der Basilika des Klosters Scheyern kirchlich trauen. Genießen Sie den Weg zur Kirche vor der traumhaften Klosterkulisse.

Die päpstliche Basilika im Stil der Neuromantik lässt in ihrem Hauptschiff bis zu 200 Personen Platz nehmen.

Alle Informationen rund um die Trauung in der Basilika erhalten Sie von der Pfarrei Scheyern. Diese erreichen Sie telefonisch unter der Rufnummer 08441/879530 oder via E-Mail unter pfarrei.scheyern@ebmuc.de



Obstgarten - freie Trauung

Romantik pur inmitten der Natur: Die Obstwiese bietet eine zauberhafte Kulisse für Ihre freie Trauung. Umgeben von blühenden Bäumen und dem historischen Charm des Klosters wird Ihre Zeremonie unvergesslich.

Die Bestuhlung mit Bierbänken ist inklusive. Pavillon und Hussen können gegen Aufpreis hinzugebucht werden.





Jagdstüberl

Stilvolle Atmosphäre für unvergessliche Feiern

Das Jagdstüberl besticht durch seine stilvolle Einrichtung, die rustikale Eleganz mit modernen Akzenten verbindet. Warme Holzverkleidungen und das große Buntglasfenster schaffen eine einladende Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Feiert Eure besonderen Anlässe in unserem Jagdstüberl! Ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenveranstaltungen – wir gestalten Eure Feier nach Euren Wünschen und sorgen dafür, dass sie unvergesslich wird.

Lasst Euch von saisonalen Spezialitäten und raffinierten Wildgerichten verwöhnen, die den Geschmack der bayerischen Natur widerspiegeln. Begleitet von erlesenen Weinen und handgebrautem Bier aus der Region wird jeder Bissen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

bis zu 80 Gäste

keine Saalmiete | kein Mindestumsatz





Unser Biergarten

Besondere Momente unter weißblauem Himmel

Ein Ort der Gemütlichkeit und Tradition!

Umgeben von schattenspendenden Kastanienbäumen, könnt Ihr hier entspannen und die Seele baumeln lassen. Genießt besondere Stunden und laue Sommerabende in geselliger Runde mit Freunden, Kollegen und Familie.

Ob ein besonderer Empfang bei Eurer Hochzeit, Kuchentafel bei fröhlichen Familienfesten oder zünftige Firmenfeiern mit bayrischem Buffet unter weißblauem Himmel, unser Biergarten ist für jeden Anlass bestens geeignet.



bis zu 600 Gäste

alle Plätze bedient | durchgehend warme Küche an 7 Tage / Woche



APERITIF & FLYING BUFFET

Sekt, Orangensaft, Sekt-Aperol, Sekt-Holunder | Wasserbar | Bierwandl

Auswahl an Canapés | 2 pro Person

oder gefüllte Blätterteignester mit Gemüse oder Ziegenkäse

FESTLICHES DINNER - BITTE WÄHLT EURE LIEBLINGSVARIANTE

MENUE | 1

Holledauer Hochzeitssuppe mit
dreierlei Einlagen

Duett vom Schweine- und Rinderfilet an
Sherryrahmsauce mit frischem Gemüse
und Kartoffelgratin

Filet vom Wolfsbarsch an Rieslingschaum
auf Rahmspinat und Thymiankartoffeln

Gefüllte Teigtaschen „Roter Kardinalshut“
mit Aubergine und Ziegenkäse an Porto-
bello Caprese und Basilikumschaum

Moussekugel von der Tonkabohne im
Himbeermantel, auf Mangofruchtsauce

125 Euro

MENUE | 2

zzgl. 5 Euro pro Person

Cremige Burrata auf buntem
Tomatencarpaccio

In Niedertemperatur gebratenes
Argentinisches Rinderfilet an Cognacsauce
mit herzhaftem Speck-Bohnen-Gemüse
und Herzoginkartoffeln

Duett von Lachs und Garnele an Hummer-
sauce mit Rahmspinat und Wildreis

Handgedrehte Tagliatelle in leichter
Trüffelsauce getoppt mit Kirschtomaten
und Lauchzwiebeln

Klösterliches Desserbuffet

130 Euro

Eine vegane, gluten- oder laktosefreie Variante steht immer zur Verfügung.

GERNE IST DAS ALL IN ONE AUCH ALS BUFFET ODER MENÜ
MÖGLICH GEGEN AUFPREIS

GERNE VERSORGEN WIR EUCH MIT EINER UMFANGREICHEN
AUSWAHL AN GETRÄNKEN

alle im Haus vorhandenen Softdrinks

verschiedene Biere aus unserer Klosterbrauerei

Wasserkaraffen mit spritzigem & stillem Wasser

von Euch ausgewählter Weiß- und Rotwein (ab dem Menü)

ein Schnapserl nach dem Essen von unserem Digestifwagen

oder eine Kaffeespezialität

AUSSERDEM ENTHALTEN, UM EUREN TAG PERFEKT ZU MACHEN

Stehtische innen und außen inkl. Hussen | Tischdecken und weiße Stoffservietten |

Eindecken der Tische | Endreinigung

Unser All in One Arrangement in Zahlen

Preis pro Person

ab 16 Jahre | 130,00 Euro oder 125,00 Euro

0-3 Jahre | kostenfrei

4-8 Jahre | 55,00 Euro

9-15 Jahre | 70,00 Euro

Das Angebot ist buchbar ab 30 Personen und gilt bis 0:30 Uhr.

Danach verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Es ist möglich, das All in One um zusätzliche Pakete und Angebote
zu erweitern.

ZUSATZPAKETE FÜR EINEN PERFEKTEN TAG

Trauung in der Basilika

Gebt Euch das „Ja“-Wort in der wunderschönen Basilika des Klosters Scheyern. Informationen rund um die Trauung erhaltet Ihr von der Pfarrei Scheyern unter 08441-879530 | pfarrei.scheyern@ebmuc.de

Freie Trauung

Sagt „Ja“ in unserem schönen Obstgarten des alten Klosterguts Prielhof. Die Bestuhlung mit Bierbänken ist inklusive. Pavillon und Hussen können gegen Aufpreis hinzugebucht werden. Der Preis beträgt € 350,00.

Kaffee- & Kuchen Pauschale

Drinnen oder Draußen - je nach Lust, Laune und Wetter, Euch erwartet eine eingedeckte Kaffeetafel, ein Kuchenbuffet mit dem Arrangement der Hochzeitstorte und feinem Filterkaffee (Kuchen und Hochzeitstorte externer Lieferant und/oder Freunde) für € 7,50 pro Person.

Brautverzug

In unserem schönen Stadl oder griabigen Bräustüberl lässt sich Tradition mit Ausgelassenheit verbinden. Euch erwarten (Bier)bänke (tanzerprobt!) | Wein (nach Verbrauch) | Wasser | gute Laune

Aperitifpauschale

Hugo, Aperol Spritz Lillet - pauschal bis 00.30 Uhr für € 13,00 pro Person.

nur in Verbindung mit dem All in One buchbar, sonst nach Verbrauch

Mitternachtssnack

Feiern macht Hungrig - bietet Euren Gästen eine Kleinigkeit für den späten Appetit. Preis je nach Auswahl.

ZUSATZLEISTUNGEN SPEISEN UND GETRÄNKE

Korkgeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Korkengeld von 18,00 € / 0,75 l. Bei mitgebrachtem Schnaps fällt ein Korkgeld von € 45,00 / 0,75 l an.

Longdrinkpauschale

Genießen Sie an unserer Bar frisch zubereitete Longdrinks oder Cocktails. Die Pauschale ist auf drei Stunden begrenzt, sie kann gerne aber auch durch individuelle Anpassung verlängert werden. Drei verschiedene Cocktails oder Longdrinks zur Wahl (Cuba Libre, Wodka Bull, Gin Tonic, Caipirinha, Moscow Mule, Mojito) pro Person € 13,00/3 Std. Eine Abrechnung nach Verbrauch zu € 10,50 / Longdrink ist ebenfalls möglich. Es fällt ein Mindestumsatz von € 700,00 an.

Tellergeld und Kaffee

Gerne dürfen Sie Kuchen selbst mitbringen. Das Tellergeld beträgt pro Person € 3,50. Bitte beachten Sie dabei, dass mitgebrachte Kuchen immer abgedeckt und beschriftet sind Dazu empfehlen wir frisch gebrühten Filterkaffee pro Tasse € 2,90.

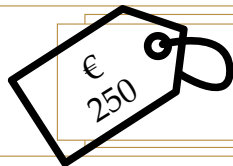
Candybar

Wir bieten Ihnen einen zuckersüßen Eyecatcher in Form eines kunterbunten Süßigkeitenbuffets. Auf unserem „Nasch-Fahrrad“ (Prielhof) oder unserer Candy-Leiter (Schyrensaal, Bräustüberl, Jagdstüberl) haben wir eine reiche Auswahl an süßen und salzigen Köstlichkeiten. Der Preis beträgt € 250,00. Inkl. Gläsern, Zangen und Schaufeln.

Für alle, die ihre Candybar selbst befüllen möchten, liegt die Leihgebühr für das Fahrrad und Candy-Leiter inkl. Equipment bei € 95,00.

Aperitif

Die Aperitif Preise
finden Sie in unserer
aktuellen Speisekarte.



20 Liter Holzfass
„O’zapft is“

Glas Prosecco - auch gespritzt mit Orangensaft	0,1 l
Alkoholfreier Sekt	0,1 l
Aperol Spritz Hugo	0,2 l
Wild Berry Dreams - Wild Berry Mineralwasser Minze Beeren	0,2 l
Scheyrer Bier im Zinnwandl	0,33 l
Sarti Spritz - Sarti Prosecco Mineralwasser	0,2 l

Rubin Aperitif Der Rubin Aperitif ist ein klassischer Aperitif, erinnert an einen Campari, erst Zitrusfrucht aus Orange und Zitrone, im Nachhall komplex und fein-bitter. Mit Noten von Hibiskusblüte, Wacholderbeere und weiteren Botanicals.	0,1 l
Bernstein Aperitif Spritz Der Bernstein Aperitif ist ein exotischer Aperitif mit mediterranen Noten von Orange, Lavendelblüte und Rosmarin. Blumig, nadelholzig, fruchtig mit feinen Bitternoten.	0,2 l

Suppen

HOLLEDAUER HOCHZEITSSUPPE Kräuterpfannkuchen Markklößchen Griesnockerln	8,50 € p.P.
CREMESUPPEN Blumenkohl Karotten-Orange Bärlauch* Spargel*	7,70 € p.P.
BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE geröstete Nüsse	8,50 € p.P.
KARTOFFELSUPPE geröstete Croûtons	7,90 € p.P.
KOHLRABISUPPE	7,90 € p.P.
KÜRBISUPPE karamellisierte Kürbiskerne Steirischem Öl*	7,60 € p.P.

* saisonales Angebot | Tagespreis

Starter

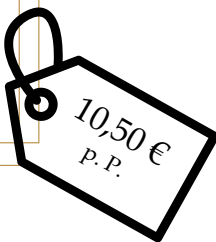
GEFÜLLTER BROTKORB frisches Schyrenhofbrot knuspriges Landbaguette mit 2 Aufstrichtöpfchen zur Wahl Salzbutter Tomatenfrischkäsecreme Frischkäse mit Gartenkresse Schnittlauch-Zitronenbutter	3,25 € p.P.
--	-------------

Fingerfood & Mehr

CANAPÉS - 2 VERSCHIEDENE SORTEN ZUR WAHL Kräuterfrischkäse Obazda Hummus pikant Hummus mit roter Beete Edelsalami aus der Klostermetzgerei gekochter Hinterschinken gebeizter Lachs	3,70 € p.P.
VEGETARISCHE QUICHE Lauch Schmand	3,90 € p.P.
GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGNESTER Gemüse Ziegenkäse	4,30 € p.P.
WÜRZIGE MINI-FLEISCHPFLANZERL IM WECKGLAS Kartoffelsalat mit pikantem Senfdip	4,30 € p.P.
BELEGTE RIESENBREZN Butter Kräuterfrischkäse Obazda Wurstspezialitäten	7,50 € p.P.



HOLZKOHLE-GRILLSTATION
in der Semmel - Halsgrat vom Schwein | Bratwurst weiß & rot



Vorspeisen

JAHRESZEITENSALAT „VITALIA“ AN HAUSDRESSING  7,60 € p.P.

CARPACCIO VON DER TOMATE UND MOZZARELLA  15,10 € p.P.
Balsamicodressing | frischem Basilikum

VITELLO TONNATO 16,90 € p.P.
Thunfisch-Kapern-Sauce | Feldsalat | Steinofenbaguette

CARPACCIO VOM KLOSTEROCHSENFILET 17,20 € p.P.
hausgemachtem Rucola-Parmesan-Pesto | Salatbouquet | Steinofenbaguette

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE 16,70 € p.P.
bunter Wildkräutersalat in Balsamico-Vinaigrette | gebratene Speckkrusteln |
Steinofenbaguette

Fangfrisches aus See & Meer

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 25,60 € p.P.
Safranschaum | Karottengemüse | Püree von der Erbse und Kartoffeln

DUETT VOM LACHS UND DER GARNELE 26,50 € p.P.
Hummersauce | Rahmspinat | Basmatireis

FILET VOM WOLFSBARSCH 23,90 € p.P.
Rieslingschaum | Rahmspinat | Thymiankartoffeln

GEGRILLTES DORADENFILET 24,30 € p.P.
Weißweinschaum | Brokkoliröschen | Safranrisotto

GEGRILLTE BACHFORELLENFILETS 21,90 € p.P.
Zitronenbutter | Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

Vegetarisch & Vegan

CREMIGES WALDPILZ-RISOTTO 19,80 € p.P.
Parmesan | gebratenem grünen Spargel

HANDGEDREHTE TAGLIATELLE IN LEICHTER TRÜFFELSAUCE 19,80 € p.P.
Kirschtomaten | Lauchzwiebeln

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN „ROTER KARDINALSHUT“ 19,80 € p.P.
Aubergine | Ziegenkäse | Portobello Caprese | Basilikumschaum

SÜSSKARTOFFELGNOCCHI 18,90 € p.P.
leichte Parmesanbutter | Zuckerschoten | gebackenem Rucola 
oder Kräuterpesto | gegrillten Tomaten 

RATATOUILLE 19,10 € p.P.
gebratenen Polentatalern | gegrillten Tomaten | gerösteten Kerndl 

Etwas ganz Besonderes

DREISTÖCKIGE SCHYRENHOF-ETAGERE

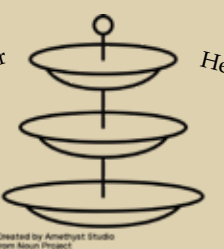
Rindercarpaccio

Antipasti (auf Wunsch Vegan)

Burrata auf buntem Tomatensalat

pro Etage 5 Personen
16,20 € p.P.


Sommer


Created by Amethyst Studio
from Noun Project


Herbst

Vitello Tonnato

Gebratene Kräuterseitlinge

Marinierter Kürbis vom Grill

pro Etage 5 Personen
16,20 € p.P.

Speisen aus dem Bratrohr

ZWEIERLEI GESCHMORTES VOM KALB UND SCHWEIN Natarsauce Bayerischkraut Semmelknödel	22,30 € p.P.
BOEUF LA MODE - ZART GESCHMORTER OCHSENBRATEN glasiertes Karotten-Dreierlei Kartoffel-Selleriepüree	25,20 € p.P.
OFENFRISCHER ROLLBRATEN VOM GRILL Dunkelbiersauce Bayrisch Kraut Kartoffelknödel	20,60 € p.P.
1/2 BAYRISCHE LUGEDER BAUERNENTE Natarsauce Apfelblaukraut Kartoffelknödel	27,50 € p.P.

IM GEWÜRZBEUTEL GEGARTE
LENDEVOM MILCHKALBSRÜCKEN
Portweinsauce | frisches Gemüse vom Markt | Kartoffelgratin

Etwas ganz Besonderes

27,80 € p.P.



IN NIEDERTEMPERATUR GEBRATENES
ARGENTINISCHES RINDERFILET
Cognacsauce | herzhaftes Speck-Bohnen-Gemüse | Herzoginkartoffeln

34,50 € p.P.

Spezialitäten vom Grill

SCHWEINEFILET Pfefferrahm Bohnengemüse Kartoffelgratin	22,50 € p.P.
DUETT VOM SCHWEINE- UND RINDERFILET Sherryrahmsauce frisches Gemüse Kartoffelgratin	25,10 € p.P.
IM GANZEN GEBRATENE ANGUSLENDE - MEDIUM GEGART Pfefferrahmsauce herzhaftem Bohnengemüse Macairekartoffeln	26,70 € p.P.
IN NIEDERTEMPERATUR GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN Schalottensauce glasierter Rosenkohl Kartoffel-Selleriepüree	28,00 € p.P.

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSEKÖRBCHEN gefüllt mit weißer Schokoladencreme marinierten Beeren frischer Minze	11,90 € p.P.
MOUSSEKUGEL VON DER TONKABOHNE Himbeermantel Mangofruchtsauce	11,90 € p.P.
HAUSGEMACHTES TIRAMISU frische Früchte	9,50 € p.P.
JOGHURTCREME Mangospiegel Knusperboden	9,50 € p.P.
HAUSGEMACHTES VOLLMICHSCHOKOLADENMOUSSE Blaubeeren Himbeeren	9,50 € p.P.

Unsere Mehlspeisen

LAUWARMER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Vanillesauce Sahnetupferl	9,50 € p.P.
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN Rosinen Mandeln Apfelkompott	11,90 € p.P.
APFELKÜCHERL IM ZIMTZUCKERKRUSTERL Beerenröster	9,50 € p.P.

KLÖSTERLICHES DESSERTBUFFET 	17,60 € p.P.
Joghurtcreme Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln Apfelkompott	

Der fröhliche Abschluss

Bayrisches Schmanferl Buffet

STARTER

Breznbar mit Obazda | Butter | Hummus



Preis pro Person

ab 16 Jahre | 48,00 Euro

0-3 Jahre | kostenfrei

4-14 Jahre | 21,50 Euro

VORSPEISE & SUPPE

Deftige Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Pfannkuchenstreifen

bayerischer Wurstsalat im Weckglas
gemischte bayerischer Brotzeitplatte

KALTE SCHMANKERL

Kartoffelsalat | Gurkensalat | Speckkrautsalat

frische Blattsalate | Hausdressing

Radieserl

WARME BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

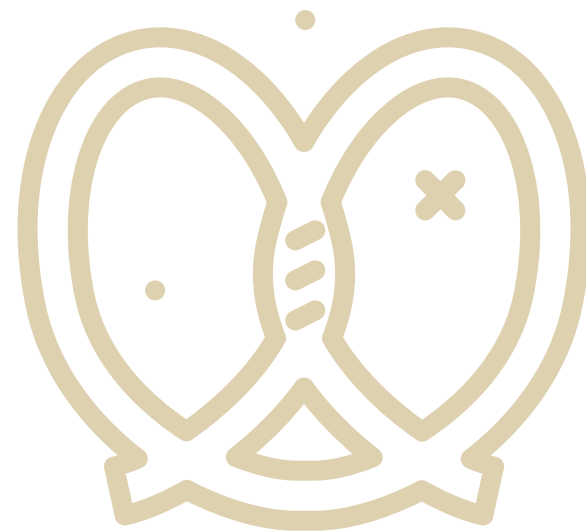
Rollbraten vom Wammerl

Nürnberger

Zander, auf der Haut gegrillt

Rahmschwammerl | Breznknödel

Leberkas aus der eigenen Metzgerei



BEILAGEN

Sauerkraut | Blaukraut |

Marktgemüse | Butterkartoffeln |

hausgemachte Eierspätzle |

Kartoffelknödel

KAAS UND WAS SÜSSES

Bayrische Käseauswahl

Apfelkücherl im Zimtkrusterl

Topfenstrudel mit Vanillesauce

BBQ-Buffet

BIG GREEN EGG HOLZKOHLEGRILL

VORSPEISE

Salat- und Antipasti-Station

Mozarella | Tomate

Gurken- und Tomatensalat

Salat mit Kräutervinaigrette | marinierten Garnelen



Preis pro Person

ab 16 Jahre | 57,00 Euro

0-3 Jahre | kostenfrei

4-14 Jahre | 25,50 Euro

GRILLSTATION

Gegrillter Lachs in der Folie

Bratwürste aus der Kloster-Metzgerei

Hähnchenbrust in Kräuter-Biermarinade

Roastbeef

Grillkäse

Maiskolben

DIPS UND SAUCEN

Knoblauchsauce

Avocado-creme

Sour Creme

BBQ Smokey Honey

BEILAGEN

Ofenkartoffel

Kartoffelgratin

Grillgemüse



NACHSPEISE

Obstsalat im Weckglas

Eclairs

hausgemachtes

Vollmilchschokoladenmousse

Mediterranes Buffet



Preis pro Person
ab 16 Jahre | 55,00 Euro
0-3 Jahre | kostenfrei
4-14 Jahre | 25,00 Euro

VORSPEISEN & SALATE

Gemüse Antipasti
Büffelmozzarella | Kirschtomaten
Vitello Tonnato | Thunfisch Kapern Sauce
Honigmelone | Parmaschinken
Rucola an Balsamicodressing
Gurkensalat | Tomatensalat | Blattsalate

WARMER HAUPTGERICHTE

gegrilltes Doradenfilet | Blattspinat
Saltimbocca vom Kalb | Weißweinsauce
mediterranes Grillgemüse | Thymiankartoffeln
Bandnudeln | Basmatireis | gebackene Zucchini-puffer
gefüllt mit Ratatouille | gratiniert mit Parmesan.



DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu
Joghurtcreme mit Mangospiegel
Profiteroles mit Schokosauce

Klösterlicher Festtagsschmaus



Preis pro Person
ab 16 Jahre | 55,00 Euro
0-3 Jahre | kostenfrei
4-14 Jahre | 25,00 Euro

STARTER

Am Tisch gibts ausgewählte Brotsorten und Laugenstangerl des Klosters
Faßbutter | Hummus 

VORSPEISE

hausgebeizter Graved Lachs | Meerrettichcreme
Schwammerl in Petersilienmarinade
hausgemachte Antipasti | gegrilltes Gemüse | gefüllten Pepperoni | Artischocken
Gurkensalat | Tomatensalat | Krautsalat
Feldsalat | Hausdressing

WARMER SPEZIALITÄTEN & BEILAGEN

Medaillons vom Schwein | Pfefferrahm
Roastbeef rosa gebraten
Kartoffelgnocchi | Blattspinat | Parmesan
Lachsmedaillons
Salzkartoffeln | hausgemachte Eierspätzle | Kartoffel- und Semmelknödel | Marktgemüse

WAS SÜSSES UND AN KAAS

Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl | Beerenröster
ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel | Vanillesauce
Marillenknödel | Aprikosenkompott
Joghurtcreme mit Mangospiegel | Knusperboden
Kaas aus bayrischen Landen



Mitternachtsnack

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE VOM OCHSEN
mit Bauernbrot 8,00 € p.P.

KARTOFFELSUPPE 8,00 € p.P.
mit Wiener aus der Kloster-Metzgerei | mit frischen Kräutern

CURRYWURST AN HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE 8,50 € p.P.
mit frischer Semmel

AUSWAHL AN KÄSESPEZIALITÄTEN 16,50 € p.P.
Auswahl vom klösterlichen Gut Prielhof 
milder Camembert | würziger Oberlander | Heublumenkäse | cremiger Obatzda o.Ä.
Weintrauben | Walnüsse | des Klosters Fassbutter | Schyrenhofbrot

DEFTIGES BROTTZEITBRETTL  18,90 € p.P.
nach Art unserer Küchencrew | mit allem, was a gscheide Brotzeit braucht



Für Kinder

SCHWEINESCHNITZEL 7,90 €
mit Crunchy Pommes und reichlich Ketchup und Mayo

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SOSSE 4,50 €
auf die Bratensoße fertig, los

SEMMEL- ODER KARTOFFELKNÖDEL MIT SAUCE 4,50 €
eine runde Sache

POMMES FRITES 4,50 €
der Klassiker - geht immer

Weinempfehlungen

ROTWEINE

Blauer Zweigelt 22,00 € / 0,75 l

Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Q.b.A., trocken kräftiger Rotwein, erdig und fruchtig

Merlot 22,00 € / 0,75 l

Weingut Joseph Castan, Frankreich, trocken, leicht, fruchtig und sommerlich

Doppio Passo Primitivo 26,00 € / 0,75 l

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und feiner Restsüße

WEISSWEINE

Welschriesling 24,00 € / 0,75 l

Weingut Beyer-Gruber, Österreich, trocken, harmonische, vielschichtige Fruchtaromatik

Grüner Veltliner 25,00 € / 0,75 l

Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Fasswein, trocken Gelbgrün, vornehmes Veltlineraroma

Grüner Silvaner 25,00 € / 0,75 l

Qualitätswein b. A. – Franken, trocken, Unser Brot & Butter Wein, Ein fruchtig-frischer und unkomplizierter Begleiter für's Bankett und laue Sommerabende

Chardonnay 22,00 € / 0,75 l

Weingut Beyer-Gruber, Österreich, Landwein, trocken Leuchtendes Gelb, kräftig und dicht am Gaumen, Geschmack nach Frucht und Vanille

Sauvignon Blanc 26,50 € / 0,75 l

Weingut Brennfleck, trocken, Hellgelbe Farbe, glänzend im Glas; Aromen von grüner Paprika, frischem Gras, Cassis; pikant-frisches Mundgefühl das Lust auf mehr macht.

Grauburgunder 26,50 € / 0,75 l

Weingut Brennfleck, trocken, Unkompliziert und Spaßig; leicht würziges Aroma, feinrassige Säure, finessenreicher Körper.

ROSE

Zweigelt Rose 25,00 € / 0,75 l

Weingut Beyer, Duft nach feinen Erdbeer- und Himbeerenaromen, am Gaumen cremig und harmonisch, idealer Sommerwein

Ambiente und Bestuhlung

Beleuchtung

Für ein besonders stimmungsvolles Ambiente bietet die Firma Light & Fire die Beleuchtung der Räumlichkeiten, sowie auf Wunsch auch des Außenbereichs an. Kontaktieren Sie hierzu gerne Herrn Andreas Beyer unter 0171/44 12 583.

Bitte beachten Sie, dass die auf den Bildern des Prielhof und Schyrensaal gezeigte Beleuchtung eine Extraleistung ist und nicht zur Klosterschenke Scheyern gehört.

Dekoration

Je 5-armigem Kerzenständer, inklusive Kerzen erheben wir eine Leihgebühr von € 16,00 pro Leuchter. Die Leuchter sind 78 cm hoch und 45 cm breit (außen), der Standfuß misst einen Durchmesser von 18 cm.

Tischwäsche

Für einen Aufpreis von pro Person € 3,50 decken wir mit weißen Stoffservietten ein. Unsere hauseigenen Papierservietten, sowie Tischdecken haben keinen Aufpreis.

Stuhlhussen

Falls Sie weiße Stuhlhussen wünschen, stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung. Für die Leihgebühr inkl. Reinigung, sowie das Auf- und Abziehen berechnen wir pro Person € 6,40 zzgl. € 140,00 Transport.

Gerne können Sie aber auch selbst Stuhlhussen mitbringen. Bitte berücksichtigen Sie dann bei Ihrer Planung, dass Sie das Auf- und Abziehen selbst organisieren.

Stehtische

Selbstverständlich verfügen wir auch über Stehtische, die Sie inkl. Hussen kostenfrei nutzen können.

Bestuhlung

Die Bestuhlung ist inklusive. Je nach Wunsch und Personenanzahl bestuhlen wir mit runden Tischen oder Tafeln. Runde Tischen haben eine Personenkapazität von 6-11 Gästen und einen Durchmesser der Tischplatte von 180 cm.

Tafeln haben eine Tischbreite von 80 cm, die Länge variiert nach Personenanzahl.

Gerne bieten wir Ihnen unsere tatkräftige Unterstützung an.

Organisatorisches

Ablaufplan und Zahlungsmodus

Wir begrüßen Sie zu einer Hausbesichtigung mit Erstbesprechung.

Bitte beachten Sie, dass wir leider keine unverbindliche Terminreservierung vornehmen können.

Für eine verbindliche Buchung senden Sie uns bitte Ihre Kontaktdaten, sowie Ihren Wunschtermin und die ausgewählte Location an **info@klosterschenke-scheyern.de**. Wir stellen Ihnen alle Vertragsunterlagen aus und senden Ihnen diese mit der Rechnung über unsere **Betreuungsgebühr in Höhe von € 4.000,00** zu.

Sie beinhaltet Dienstleistungen, die im Rahmen der Planung der Veranstaltung erfolgen. Diese Leistungen sind u.a. Besichtigungen, persönliche oder telefonische oder durch andere Kommunikationsmittel erfolgende Beratungen und Termine, Angebots- und Vertragserstellung, sowie die Weitergabe von Kontakten zu Dienstleistern.

Die Betreuungsgebühr wird nach der Veranstaltung mit der Gesamtsumme verrechnet.

Den Fragenkatalog für Ihren perfekten Tag besprechen wir gerne bei einem Probeessen mit Weinverkostung und füllen gemeinsam unsere Hochzeitscheckliste aus.

Zehn Tage vor Ihrer Feier erhalten wir Ihre finale Gästezahl als Rechnungsgrundlage.
Zu diesem Zeitpunkt berechnen wir auch den Mindestumsatz.

Nachtpauschale

Ab 0:30 Uhr müssen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Unkostenbeitrag in Höhe von € 150,00 berechnen.

Aufbau

Um den Aufbau der Bestuhlung kümmern wir uns ganz nach Ihren Wünschen, dies gilt selbstverständlich auch für die Bestuhlung bei Programmpunkten wie Kaffee und Kuchen oder Brautverziehen. Wir bereiten alles vor, was von gastronomischer Seite benötigt wird. Die Dekoration überlassen wir gerne zur individuellen Umsetzung den Gästen selbst. Die gebuchten Räumlichkeiten stehen nach Absprache zur Verfügung.

Florist

Blumen Neumair, Ingolstädter Str. 33, 85276 Pfaffenhofen, Tel.: 08441/804960

Hochzeitstorten und Kuchen

Bumbaurhof Bauernhofcafé, Ried 11, 85229 Markt Indersdorf, Tel.: 08136/5425

www.bumbaurhof.de

Fotobox

Photoboxverleih März, Raiffeisenstr. 13a, 85298 Scheyern

Tel.: 0152/53684560, info@photobox-maerz.de, www.photobox-maerz.de

Herzlich(t) Fotografie Bitterwolf, Ludwigstr. 60, 86669 Königsmoos

Tel.: 015206272508, herzlicht-fotografie@email.de, www.herzlicht-fotografie.de

Licht- und Tontechnik

Firma Light & Fire, Herr Andreas Beyer Tel.: 0171/44 12 583, info@light-and-fire.de

Taxi

Michael Humme, Tel.: 0170/5030102, info@taximichi.de

Busunternehmen

Stanglmeier Reisebüro & Bustouristik GmbH & Co. KG, Industriestr. 14, 84048 Mainburg, Tel.: 08751/7090

Basilika (für alle kirchlichen Trauungen)

- **Pfarrei Scheyern** Tel.: 08441/879530 Mail: pfarrei.scheyern@ebmuc.de
- **Mesner** (Montag freier Tag) Tel.: 0172/8435650
Mail: basilikastiftsmesner-scheyern@web.de
- **Basilikamusik** (Dienstag freier Tag) Tel.: 08441/8795315 Mail: seidl@basilikamusik.de

EINZELZIMMER

- 1 Einzelbett
- Bequeme Betten
- Das helle Zimmer verfügt über einen Flachbild-TV und ein eigenes Bad.

DOPPELZIMMER

- 1 Doppelbett
- Bequeme Betten
- Das helle Zimmer verfügt über einen Flachbild-TV und ein eigenes Bad.

DREIBETTZIMMER

- 1 Einzelbett und 1 Doppelbett
- Bequeme Betten
- Das helle Zimmer verfügt über einen Flachbild-TV und ein eigenes Bad.



Schyrenhof

Übernachten in der „Klosterschenke“ Scheyern

Im Schyrenhof haben wir für Sie ein kleines, nettes Hotel eingerichtet. Genießen Sie unsere gemütlichen Räumlichkeiten und die himmlische Ruhe, die nachts in der Klosteranlage einkehrt. Sie werden schlafen wie im siebten Holledauer Himmel. Und das, obwohl Scheyern nur 40 Autominuten von den Großräumen Ingolstadt, Flughafen München und München entfernt liegt!

Wir verfügen über sieben Doppelzimmer, drei Einzelzimmer und zwei Dreibettzimmer, selbstverständlich mit Dusche/WC und TV. Wir akzeptieren alle Kreditkarten mit Ausnahme von American Express. Das Parken bei uns ist kostenfrei. Um Voranmeldung wird gebeten.





klosterschenke.scheyern



klosterschenke_scheyern

Klosterschenke Scheyern, Schyrenplatz 1, 85298 Scheyern
Tel.: 08441/ 27 890 | info@klosterschenke-scheyern.de