



Klosterschenke
Scheyern



BANKETTMAPPE



Restaurant & Biergarten
Hochzeiten
Hotel
Eventlocation
Catering



Willkommen, liebe Gäste

In der Klosterschenke Scheyern feiern Menschen seit Jahrhunderten. Ich habe das große Glück, diesen Ort seit 2010 als Wirt zu führen – mit einem Team, das mit Herzblut dabei ist.

Bei einer Feier in der Klosterschenke profitiert ihr von unserem eingespielten Personal, bei dem jeder Handgriff sitzt: Wir begleiten euch vom ersten Kennenlernen bis zum letzten Schank Bier, Tropfen Wein oder Glaserl Wasser.

In unserer Bankettmappe findet ihr alle Informationen zu unseren Räumen, zum Essen und den Getränken sowie zu unseren Abläufen. Am Ende ist auch noch Platz für eure Notizen.

Schön, dass wir eure Feier begleiten dürfen – wir freuen uns auf ein Kennenlernen!

Euer Harry und Team Klosterschenke

Inhalt

<u>Feiern in Scheyern</u>	4
<u>Hier seid ihr richtig</u>	6
<u>Eure Trauung</u>	
<u>Kirchliche Hochzeit</u>	8
<u>Freie Trauung</u>	9
<u>Unsere Räume im Überblick</u>	10
<u>Schyrensaal – der Elegante</u>	12
<u>Prielhof – der Exklusive</u>	14
<u>Bräustüberl – das Urige</u>	16
<u>Jagdstüberl – das Rustikale</u>	18
<u>Biergarten – der Gesellige</u>	20
<u>Räume kombinieren</u>	22
<u>Zusatzleistungen</u>	26
<u>Unsere kulinarischen Angebote im Überblick</u>	28
<u>Unsere Fest-Menüs aus der Klosterschenke</u>	30
<u>Unsere feine Buffet-Auswahl</u>	32
<u>Euer Wunschmenü</u>	34
<u>So planen wir eure Feier</u>	42
<u>Hotel Schyrenhof</u>	44
<u>Dienstleister im Überblick</u>	45
<u>So geht's weiter</u>	46



Feiern in Scheyern

Wenn wir eines können, dann ist es, Feiern auszurichten. Unser Team ist eingespielt, jeder Handgriff sitzt – egal ob 30 oder 200 Gäste an den Tischen sitzen. Das ist unsere große Stärke: Ihr genießt euren Tag, während wir im Hintergrund dafür sorgen, dass alles läuft.



Hier seid ihr richtig!

Bei uns finden große Feste genauso Platz wie leise Stunden. Egal ob ihr Hochzeit oder einen runden Geburtstag feiert, ein Firmenevent ausrichtet, einfach zusammenkommen oder Abschied nehmen wollt – wir richten den Rahmen aus, der zu eurem Anlass passt.



HOCHZEITEN

Kirchliche und freie Trauungen
Hochzeitsfeiern für 15 bis 200 Gäste



FAMILIENFEIERN & GEBURTSTAGE

Geburtstage
Taufen, Kommunionen, Konfirmationen
Klassentreffen

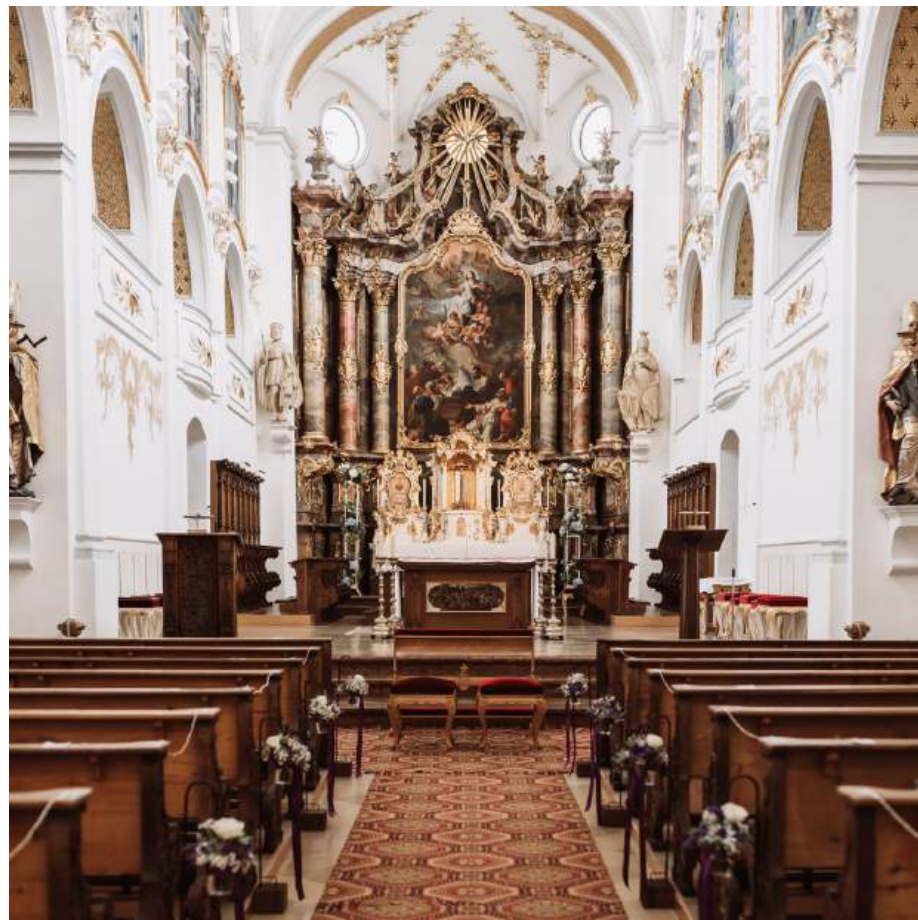
FIRMENFEIERN

Jubiläen, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern
Tagungen, Workshops



EURE TRAUUNG

KIRCHLICHE HOCHZEIT
in der Basilika des Klosters Scheyern

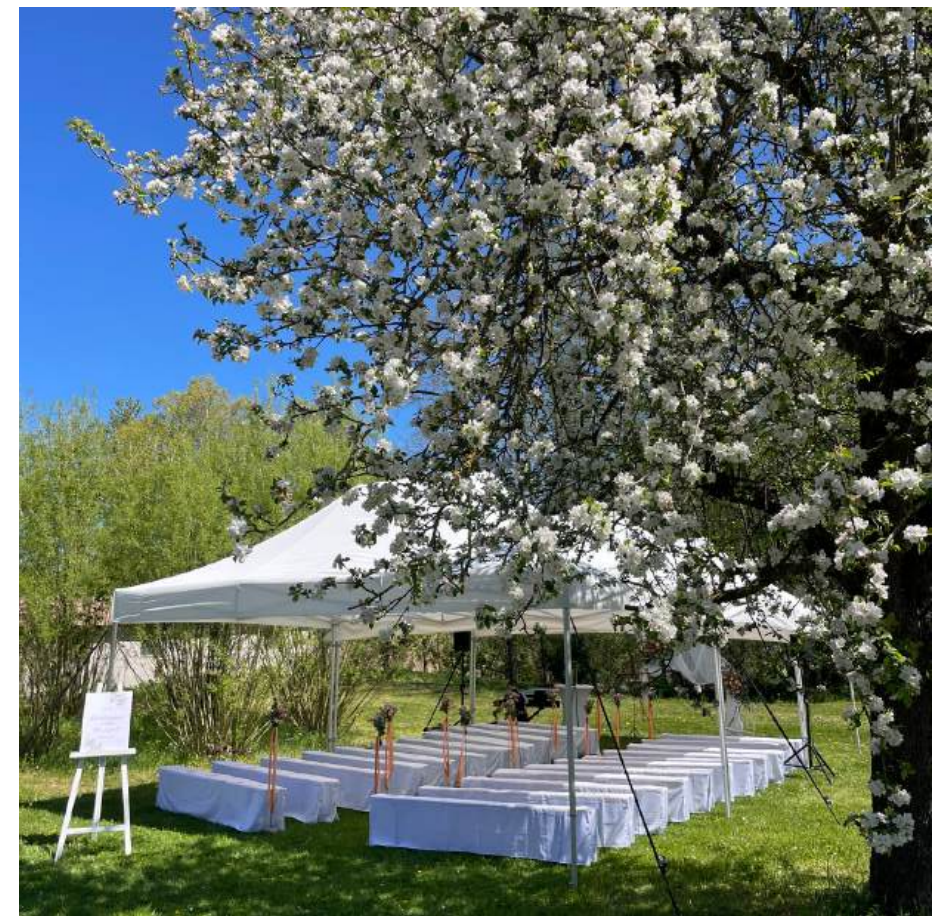


Der Weg zur Basilika führt über das Klostergelände — so wird schon der Einzug zum festlichen Teil eurer Zeremonie.
Im Innern erwartet euch die Basilika im Stil der Neuromantik: Das hohe Hauptschiff mit seinen Deckenmalereien verleiht dem Raum gleichzeitig Größe und eine sakrale Wirkung — ganz im Sinne eurer kirchlichen Trauung.

- Platz für bis zu 200 Gäste im Hauptschiff
- auf Wunsch Sektempfang nach der Trauung direkt bei der Basilika
- Kontakte für eure kirchliche Trauung findet ihr auf [Seite 45](#)



FREIE TRAUUNG
im Obstgarten des charmanten Prielhofs



Ihr wünscht euch eine freie Trauung? Dann gebt euch das Ja-Wort in unserem malerischen Obstgarten unter freiem Himmel: Umrahmt vom urigen Charme des alten Klosterhofs Prielhof und gespickt mit blühenden Obstbäumen. Euren Redner oder eure Rednerin dürft ihr selbst mitbringen — und so eure freie Trauung ganz nach euren Wünschen gestalten.

- Platzmiete 350 € inklusive Bestuhlung mit Bierbänken
- Hussen gegen Aufpreis über uns buchbar
- Wetterfeste Variante: Pavillon mit Seitenwänden gegen Aufpreis buchbar

Unsere Räume im Überblick

Fünf Räume, fünf Charaktere:
Wir haben für jede Größe und jeden Stil
das passende Setting. Ihr sucht eine
bayerisch-zünftige oder eine klassisch-
elegante Location? Wir können beides.
Auf den nächsten Seiten findet ihr Bilder
zu allen Räumen, inklusive Größe und
Gästeanzahl, Ausstattung und alle Infos,
die ihr für eure Planung braucht.



SCHYRENSAAL

klassisch, elegant
für 50 bis 170 Gäste

PRIELHOF

exklusiv, privat
für 50 bis 200 Gäste

BRÄUSTÜBERL

urig, heimelig
für 45 bis 110 Gäste

JAGDSTÜBERL

rustikal, bayerisch
für 20 bis 80 Gäste

BIERGARTEN

gesellig, sommerlich
für 20 bis 200 Gäste

Schyrensaal – der Elegante



Unser festlicher Schyrensaal aus dem Jahr 1841 wurde frisch renoviert. Hier trifft Geschichte auf Leichtigkeit: Helles Fischgrätparkett, weiße Wände und moderne Ringleuchten verleihen dem Saal und eurem Tag eine festliche Stimmung.

Für Reden, Live-Musik oder Show-Einlagen steht euch eine Bühne zur Verfügung. Professionelle Lichttechnik kann gegen Aufpreis dazu gebucht werden.

Der Saal bietet Platz für bis zu **170 Gäste** und wird für euch exklusiv reserviert — er gehört während eurer Feier nur euch und euren Gästen.

- Platz für 50 bis 140 Gäste an Rundtischen
- ... oder bis zu 170 Gäste an langen Tafeln
- Bühne mit professioneller Beleuchtung
- keine Saalmiete, 7.800 € Mindestumsatz für Speisen und Getränke



Prielhof – der Exklusive



Ganz für euch und abseits des Restaurantbetriebs seid ihr im Prielhof. Ein historisches Klostersgut mit Kreuzgewölbe, offenem Backstein und einem weitläufigen Innenhof, der sozusagen für jeden Spaß zu haben ist: Aperitif-Empfang oder Kaffee und Kuchen unter freiem Himmel, Spiele, entspanntes Verweilen. Im Innenhof bauen wir Tische und Stühle für eure Feier auf. Direkt nebenan befindet sich ein Stadl, der gerne für den Brautverzug oder als Lounge genutzt wird.

- Platz für 50 bis 200 Gäste
- eigenes, abgeschirmtes Areal für euch und eure Gäste
- zu Fuß in 600m vom Hauptgelände der Klosterschenke erreichbar
- Bühne vorhanden
- geöffnet von Ende April bis Ende Oktober
- 2.450 € Raummiete, 9.000 € Mindestumsatz für Speisen und Getränke



Beispielbild:
Gerne dürft ihr den Stadl individuell gestalten.



Bräustüberl – das Urige

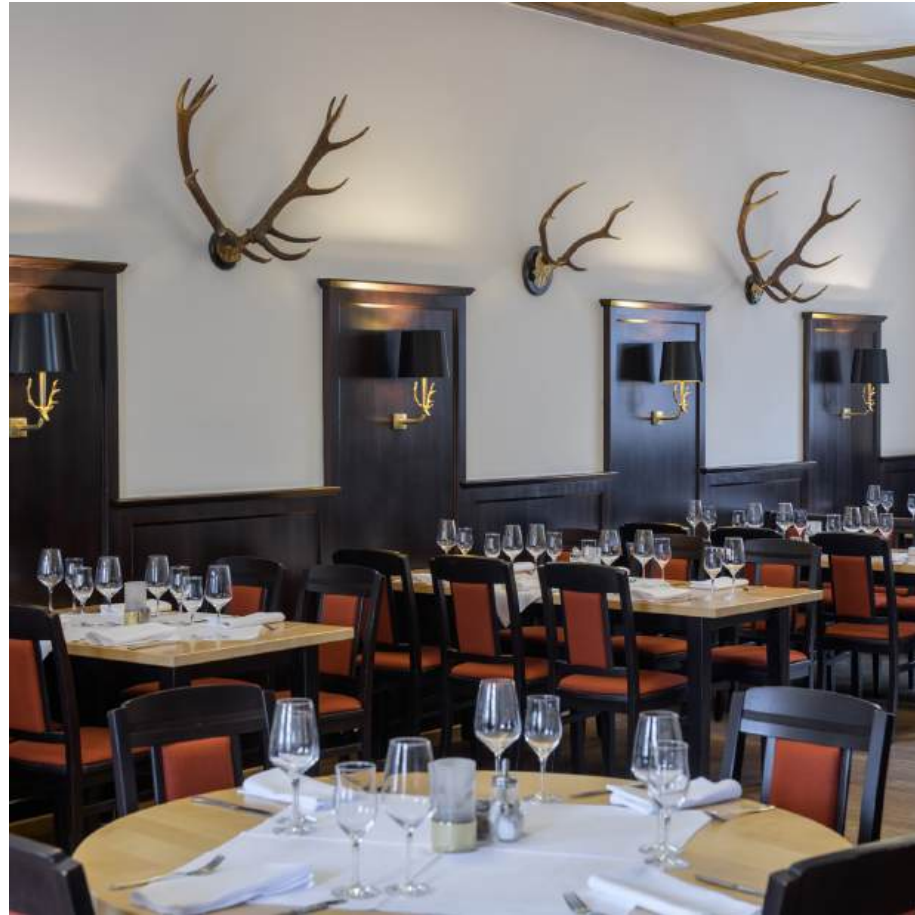


Unser Bräustüberl ist stilvoll renoviert und bringt euch mitten in die bayerische Wirtshauskultur. Kreuzgewölbe, warmes Holz und duftende Hopfengirlanden schaffen eine Atmosphäre, in der sich jeder sofort geborgen fühlt. Ob für eine zünftige Trachtenhochzeit, eine Weihnachtsfeier oder Geburtstagsfeier — das Bräustüberl ist ein Raum, in dem bayerische Lebensfreude einfach passiert. Ob lange Tafel oder individuelle Tischanordnung: Ihr feiert hier exklusiv, unter euch und euren Gästen. Hier finden **45 bis 110 Gäste** bequem Platz, um gemeinsam zu feiern.

- Platz für 45 bis 110 Gäste
- Kreuzgewölbe und warmes Holz
- ideal für Trachtenhochzeiten und Brautverzug
- keine Saalmiete, 6.000 € Mindestumsatz für Speisen und Getränke

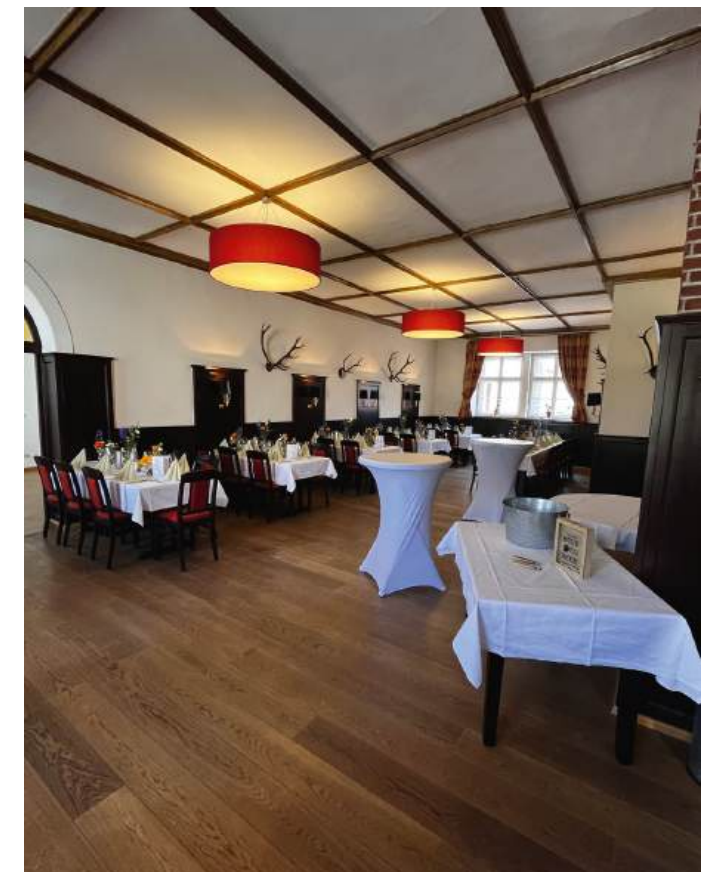


Jagdstüberl – das Rustikale



Unser Jagdstüberl ist ein eigener, abgeschlossener Bereich für eure Feier — direkt angebunden an den Restaurantbetrieb und trotzdem ganz für euch. Seinen jagdlichen, rustikalen Stil erhält der Raum durch die Geweihe und die dunklen Holzvertäfelungen an den Wänden. Perfekt geeignet für einen runden Geburtstag, kleinere Hochzeit oder eure Weihnachtsfeier — mit bis zu **80 Gästen**.

- Platz für bis zu 80 Gäste
- eigener, abtrennbarer Raum
- angebunden an den Restaurantbetrieb
- keine Saalmiete, kein Mindestumsatz



Biergarten – der Gesellige



Unser Biergarten ist ein Ort bayerischer Leichtigkeit: lange Holzbänke (sogar mit Lehne), schattige Bäume und unser eigenes Klosterbier, das hier seit 1119 gebraut wird.

Ein perfekter Ort für den Sektempfang bei eurer Hochzeit, die Kuchentafel bei eurem Familienfest oder das zünftige Büffet bei eurer Firmenfeier.

Mit Platz für bis zu 600 Gäste ist der Biergarten der gesellige Treffpunkt der Klosterschenke.

Für eure Feier richten wir einen eigenen, exklusiven Bereich im Biergarten ein, in dem bis zu **200 Gäste** Platz finden. Ihr plant eine größere Feier mit mehr Gästen? Dann kommt gerne auf uns zu.

- eigener, abgetrennter Bereich für 20 bis 200 Gäste
- größere Feiern auf Anfrage möglich
- Service und durchgehend warme Küche
- geöffnet von April bis Oktober und bei schönem Wetter



DER SCHÖNSTE TAG VERDIENT DEN SCHÖNSTEN ORT

Wusstet ihr schon?

Ihr könnt für eure Feier mehrere Räume kombinieren.
Euer Hochzeitstag besteht aus vielen Stationen — und die müssen nicht alle
am selben Ort stattfinden. Trauung, Sektempfang, Kaffee und Kuchen,
Abendessen, Brautverzug und Party:
Ihr verteilt sie auf die Räume, die zu euch passen.

BEISPIEL 1



Freie Trauung
auf der Obstwiese



Aperitif-Empfang /
Kaffee und Kuchen im Biergarten



Abendessen
und Feier
im Schyrensaal



Brautverzug
im Bräustüberl



Party zurück
im Schyrensaal



BEISPIEL 2



Trauung in der Basilika

Aperitif-Empfang
im Klosterinnenhof



Abendessen und Feier
im Prielhof



Kaffee und Kuchen
im Innenhof des
Prielhofs



Bei uns könnt ihr euren großen Tag rundum sorglos feiern:

Catering, Getränke und Servicepersonal kommen direkt von uns und sind perfekt aufeinander abgestimmt. Gerne empfehlen wir euch außerdem Floristen, Dekorateure oder weitere Dienstleister aus unserem Netzwerk (siehe Zusatzleistungen auf Seite 26). Sodass ihr stressfrei feiern könnt.

UNSER HOCHZEITS-KONFIGURATOR

Auf unserer Website findet ihr einen Konfigurator, den ihr in wenigen Minuten ausfüllen könnt: Beantwortet ein paar Fragen zu eurem Anlass, der Gästezahl und euren Vorstellungen — das gibt uns eine erste Übersicht.

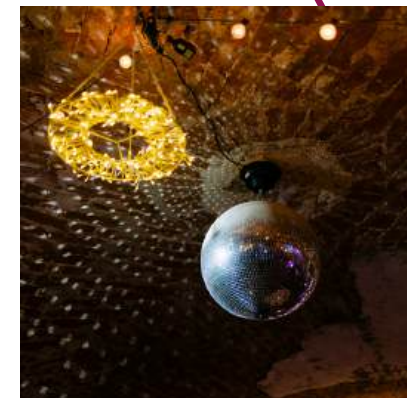
ZUM KONFIGURATOR

→ klosterschenke-scheyern.de/hochzeit-anfragen



Brautverzug
im Stadl

Party zurück
im Prielhof



Zusatzleistungen

UNSER ANGEBOT RUND UM TRAUUNGEN

Sektempfang bei der Basilika

Gerne übernehmen wir für euch den Aufbau des Sektempfangs direkt vor der Basilika.

Preis: 250,00 €

Freie Trauung

Bei Trauungen auf der Obstwiese des alten Klostersguts Prielhof ist die Bestuhlung mit Bierbänken inklusive. Optional können Hussen sowie Pavillons hinzugebucht werden – sie werden separat berechnet.

Platzmiete inkl. Bierbank-Bestuhlung: 350,00 €

AMBIENTE & BESTUHLUNG

Bestuhlung

Die Bestuhlung ist inklusive. Je nach Wunsch und Personenanzahl bestuhlen wir mit runden Tischen oder Tafeln.

Runde Tische: Personenkapazität von 7–11 Gästen, Durchmesser der Tischplatte 180 cm
Tafeln: Tischbreite 80 cm, Länge variiert nach Personenanzahl

Tischwäsche

Unsere Tischdecken sind inklusive.
Auf Wunsch decken wir mit weißen Stoffservietten ein.
Preis: 3,50 € pro Person

Kerzenleuchter

Kerzenständer und Kerzen zur Dekoration eurer Tische: 5-armig, inklusive Kerzen.
Maße: 78 cm hoch und 45 cm breit (außen), der Standfuß misst einen Durchmesser von 18 cm.
Preis: 16,00 € Leihgebühr pro Leuchter, inklusive Kerzen

Dekoration

Die Dekoration überlassen wir gerne zur individuellen Umsetzung euch selbst. Die gebuchten Räumlichkeiten stehen dafür nach Absprache zur Verfügung.

Beleuchtung

Zusätzliche Beleuchtung der Räume sowie auf Wunsch des Außenbereichs können hinzugebucht werden ([s. S. 45](#))

Nachtpauschale

Wir haben keine Sperrstunde. Ab 0:30 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde einen Unkostenbeitrag.

Preis: 150,00 € pro angefangener Stunde

SPEISEN & GETRÄNKE

Kaffee & Kuchen

Eure Hochzeitstorte und Kuchen dürft ihr organisieren, zum Beispiel über Freunde oder externe Lieferanten. Wir richten die Kaffeetafel an und sorgen für den Filterkaffee, optional auch weitere Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato).

Für die Abrechnung könnt ihr zwischen 2 Modellen wählen:

1. Pauschale: Eure Gäste können so viel Filterkaffee trinken, wie sie möchten – das Tellergeld ist inklusive.

Preis: 7,50 € / pro Person

2. Nach Verbrauch: Ihr zahlt nur das, was tatsächlich getrunken wird. Das Tellergeld wird extra berechnet.

Filterkaffee: 2,90 € / pro Tasse

Tellergeld Preis: 3,50 € / pro Person

Aperitifpauschale

Hugo, Aperol Spritz, Wild Berry Lillet, Sarti Spritz und Bernstein Spritz – bieten wir bis 0:30 Uhr.

Pro Person pauschal: 13,00 €

Nur in Verbindung mit dem Genießer-Paket ([s. S. 30](#)) buchbar, sonst nach Verbrauch.

Longdrinkpauschale

Wir mixen frisch zubereitete Longdrinks oder Cocktails an der Bar. Wählt 3 aus folgender Auswahl:
Cuba Libre, Wodka Bull, Gin Tonic, Caipirinha, Moscow Mule, Mojito.

Pauschal pro Person: 13,00 € / 3 h

Hinweis: Die Pauschale ist auf 3 Stunden begrenzt, kann auf Wunsch aber gerne verlängert werden.

Alternativ ist eine Abrechnung nach Verbrauch möglich:
10,50 € / Longdrink oder Cocktail mit einem Mindestumsatz von 700,00 €



Korkgeld

Falls ihr euren Lieblingswein oder das eigene Stamperl mitbringen möchtet, berechnen wir ein Korkgeld:

Wein: 18,00 € / 0,75 l

Schnaps: 45,00 € / 0,75 l

Mitternachtssnack

Feiern macht ja bekanntlich hungrig – bietet euren Gästen einen Mitternachtssnack für den späten Appetit.
Unser Angebot findet ihr auf [Seite 39](#).

PROGRAMMPUNKTE & HIGHLIGHTS

Brautverzug

In unserem schönen Stadl oder griabigen Bräustüberl lässt sich Tradition mit Ausgelassenheit verbinden. Gerne unterstützen wir euch auch bei der Gestaltung eures Brautverzugs: Mithilfe von tanzerprobten Bierbänken, Getränken oder Knabbereien.
Kommt mit euren Wünschen auf uns zu.

Candybar

Wir bieten euch einen zuckersüßen Eyecatcher in Form eines kunterbunten Süßigkeitenbuffets:
– „Nasch-Fahrrad“ (Prielhof)
– Candy-Leiter (Schyrensaal, Bräustüberl, Jagdstüberl)
Komplett bestückte Candybar mit einer reichen Auswahl an süßen und salzigen Köstlichkeiten – inklusive Gläsern, Zangen und Schaufeln.
Preis: 250,00 €
Für alle, die ihre Candybar selbst befüllen möchten:
Leihgebühr Fahrrad / Candy-Leiter inkl. Equipment: 95,00 €

PROBEESEN

Probeessen

Probiert eure Wunschgerichte bei einem Probeessen – die Weinverkostung ist inklusive.
Wann? Probeessen bieten wir zu Beginn des Jahres an, in dem auch eure Hochzeit, euer Firmenevent oder eure Geburtstagsfeier stattfindet.
Unsere Eventmanagerin meldet sich Anfang des Jahres mit Terminvorschlägen – den genauen Termin stimmen wir natürlich individuell mit euch ab.
Preis: nach Verbrauch – Weinprobe ist inklusive

KINDER

Spielplatz, Pommes, Spaß: Mit Kindern feiern

Damit's auch den Kleinsten taugt: Vom Spielplatz im Biergarten bis zu Klassikern auf der Kinderkarte haben wir alles in petto, was das Kinderherz begehrt. Sodass auch die Jüngsten eure Familienfeier in vollen Zügen genießen können.

Das haben wir für unsere kleinen Gäste:

- Spielplatz mit Klettergerüst, Schaukel und Sandkasten, direkt am Biergarten, abseits der Straße
- Wickeltisch in Damen- und Herrentoilette, sowie im Prielhof bei den Toiletten
- Hochstühle verfügbar

Spiele für die Kinder dürfen selbst mitgebracht werden.

Unsere kulinarischen Angebote im Überblick

Fein abgestimmtes Menü, abwechslungsreiches Buffet oder etwas ganz Eigenes?
Bei uns findet ihr für jeden Geschmack und jede Feier das passende kulinarische Konzept. Auf den nächsten Seiten findet ihr alle Optionen im Detail.

Gut zu wissen: Unsere Menüs und Buffets lassen sich auch individuell abwandeln – passend zur Größe, zum Anlass und zu euren Vorlieben.



FEST-MENÜS AUS DER KLOSTERSCHENKE

Wählt eines unserer besonderen Menüs:
Vom Aperitif bis zum Dessert abgestimmt.

FEINE BUFFET-AUSWAHL

Wählt aus vier Buffet-Varianten – vom bayerischen Schmankerl bis zum mediterranen Klassiker.

EUER WUNSCHMENÜ

Stellt euer Menü nach euren eigenen Vorlieben zusammen:
Speisen und Getränke im Überblick

FEST-MENÜS AUS DER KLOSTERSCHENKE

GENIESSER-PAKET

alles für eure Feier in einem Arrangement

Ihr feiert, wir kümmern uns um die Gaumenfreuden: Im Genießer-Paket ist alles enthalten – vom Aperitif über das mehrgängige Menü bis zu den Getränken am Abend. Ein durchdachtes Komplettpaket, das euch und eure Gäste verwöhnt. Zur Auswahl stehen zwei bewährte Menüvorschläge. Ihr könnt aber auch ein eigenes Wunschmenü oder ein Buffet wählen. Eine vegetarische, vegane, gluten- oder laktosefreie Variante steht immer zur Verfügung.

Preise:

ab 16 Jahre	125,00 € oder 130,00 €/Person
9–15 Jahre	70,00 €/Person
4–8 Jahre	55,00 €/Person
0–3 Jahre	kostenfrei
ab 30 Personen	

- GUT ZU WISSEN:**
- Gerne ist das Genießer-Paket auch als Buffet oder Wunschmenü möglich
 - Das Genießer-Paket lässt sich mit zusätzlichen Pauschalen erweitern ([siehe Zusatzleistungen S. 26](#))
 - Das Angebot gilt bis 0:30 Uhr. Danach verzehrte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

GENIESSER-PAKET

Aperitif & Flying Buffet

- Orangensaft
- Sekt
- Sekt-Aperol
- Sekt-Holunder
- Wasserbar
- Bierwandl

Auswahl an Canapés – 2 pro Person
oder
gefüllte Blätterteignester
mit Gemüse oder Ziegenkäse



Menü-Vorschlag 1

Paket-Preis: 125 € / Person

Holledauer Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen



Rosa gebratener Milchkalbsrücken
an Sherryrahmsauce mit frischem Gemüse
und Kartoffelgratin

Filet vom Wolfsbarsch an Rieslingschaum
auf Rahmspinat und Thymiankartoffeln

Gefüllte Teigtaschen „Roter Kardinalshut“ (vegetarisch)
mit Aubergine und Ziegenkäse an Portobello Caprese
und Basilikumschaum



Schokoladenmousse-Körbchen gefüllt
mit weißer Schokoladencreme und marinierten Beeren

— Bitte wählt eure Lieblingsvariante oder stellt euch euer Menü selbst zusammen —



Getränke

alle im Haus vorhandenen Softdrinks
Wasserkaraffen mit spritzigem und stillem Wasser
verschiedene Biere aus unserer Klosterbrauerei

ab dem Essen: von euch ausgewählter Weiß- und Rotwein oder Weiß- und Roséwein – die Auswahl trifft ihr bei der Weinverkostung (Probeessen)

ein Schnapserl nach dem Essen von unserem Digestifwagen
oder eine Kaffeespezialität



Menü-Vorschlag 2

Paket-Preis: 130 € / Person

Cremige Burrata auf buntem Tomatencarpaccio



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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Safranschaum mit Karottengemüse
und Püree von der Erbse und Kartoffeln

Handgedrehte Tagliatelle in leichter Trüffelsauce
getoppt mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln



Klösterliches Desserbuffet

UNSERE FEINE BUFFET-AUSWAHL

MEDITERRANES BUFFET



Vorspeisen & Salate

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

Warme Hauptgerichte

Gegrilltes Doradenfilet an Blattspinat
Saltimbocca vom Kalb mit Weißweinsauce
gebackene Zucchini-puffer gefüllt mit Ratatouille,
gratiniert mit Parmesan

Beilagen

Mediterranes Grillgemüse
Thymiankartoffeln
Bandnudeln
Basmatireis

Dessert

hausgemachtes Tiramisu
Joghurtcreme mit Mangospiegel
Himbeer-Panacotta

Preise

ab 16 Jahre → 55,00 € / Person
4–14 Jahre → 25,00 € / Person
0–3 Jahre → kostenfrei
→ ab 30 Personen

BBQ-BUFFET VOM HOLZKOHLEGRILL



Vorspeise

Salat- und Antipasti-Station
Tomate-Mozzarella
Coleslaw und Nudelsalat
Salat mit Kräutervinaigrette und marinierten Garnelen

Grillstation

gegrillter Lachs in der Folie
Bratwürste (weiß, rot und Käsekrainer) aus
der Kloster-Metzgerei
Hähnchenbrust in Kräuter-Biermarinade
mariniertes Grillfleisch
Halloumi mit Honig und Trüffel
Maiskolben

Dips und Saucen

Knoblauchsauce
Avocadocreme
Sour Creme
BBQ Smokey Honey

Beilagen

Ofenkartoffel
Kartoffelgratin
Grillgemüse

Nachspeise

Obstsalat im Weckglas
Panacotta
hausgemachtes Vollmilchschokoladen-Mousse

Preise

ab 16 Jahre → 57,00 € / Person
4–14 Jahre → 25,00 € / Person
0–3 Jahre → kostenfrei
→ ab 30 Personen

BAYRISCHES SCHMANKERL-BUFFET



Zum Auftakt

Brezn-Bar
mit Obazda, Butter
Hummus (vegan)

Vorspeise & Suppe

deftige Rinderkraftbrühe mit selbst gemachten
Pfannkuchenstreifen
bayerischer Wurstsalat im Weckglas
gemischte bayerische Brotzeitplatte

Kalte Schmankerl

Kartoffelsalat
Gurkensalat
Speckkrautsalat
frische Blattsalate mit Hausdressing
Radieserl

Warme bayrische Spezialitäten

Rollbraten vom Wammerl
Nürnberger
Zander auf der Haut gegrillt
Rahmschwammerl
Breznknödel
Leberkas aus der Klostermetzgerei

Beilagen

Sauerkraut
Blaukraut
Marktgemüse
Butterkartoffeln
hausgemachte Eierspätzle
Kartoffelknödel

Kaas und was Süßes

bayrische Käseauswahl
Apfelkücherl im Zimtkrusterl
Marillenknödel mit Vanillesauce

Preise

ab 16 Jahre → 48,00 € / Person
4–14 Jahre → 21,50 € / Person
0–3 Jahre → kostenfrei
→ ab 30 Personen

KLÖSTERLICHER FESTTAGSSCHMAUS



Zum Auftakt

Am Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten
und Laugenstangerl des Klosters
Faßbutter, Hummus (vegan)

Vorspeisen & Salate

Hausgebeizter Graved Lachs mit Meerrettichcreme
Schwammerl in Petersilienmarinade
Hausgemachte Antipasti
gegrilltes Gemüse
gefüllte Peperoni
Artischocken
Gurkensalat
Tomatensalat
Krautsalat
Feldsalat mit Hausdressing

Warme Spezialitäten

Medaillons vom Schwein, Pfefferrahm
Roastbeef rosa gebraten
Kartoffelgnocchi mit Blattspinat und Parmesan
Lachsmedaillons

Beilagen

Salzkartoffeln
hausgemachte Eierspätzle
Kartoffel- und Semmelknödel
Marktgemüse

Was Süßes

Apfelkücherl im Zimtuckerkrusterl mit Beerenröster
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Marillenknödel mit Aprikosenkompott
Joghurtcreme mit Mangospiegel, Knusperboden

Preise

ab 16 Jahre → 55,00 € / Person
4–14 Jahre → 25,00 € / Person
0–3 Jahre → kostenfrei
→ ab 30 Personen

EUER WUNSCHMENÜ

Ihr habt klare Vorstellungen oder ganz besondere Genuss-Wünsche? Dann stellt euer Menü selbst zusammen. Beim Wunschmenü habt ihr die freie Wahl: Sucht aus unseren Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts genau das aus, was zu euch und euren Gästen passt. So entsteht ein Menü ganz nach eurem Geschmack.

— VORSPEISEN —

Zum Auftakt

Gefüllter Brotkorb frisches Schyrenhofbrot und knuspriges Landbaguette mit 2 Aufstrichtöpfchen zur Wahl: – Salzbutter – Tomatenfrischkäsecreme – Frischkäse mit Gartenkresse – Schnittlauch-Zitronenbutter	VEGGIE	3,25 €
Jahreszeite Salat „Vitalia“ an Hausdressing	VEGAN	10,50 €
Cremige Burrata auf buntem Tomatencarpaccio Balsamicodressing, frisches Basilikum	VEGGIE	16,90 €
Vitello Tonnato Thunfisch-Kapern-Sauce, Rucola, Steinofenbaguette		17,90 €
Carpaccio vom Kloster-Ochsenfilet hausgemachtes Rucola-Parmesan-Pesto, Salatbouquet, Steinofenbaguette		19,20 €

Fingerfood

Canapés 2 verschiedene Sorten zur Wahl: – Kräuterfrischkäse – Obazda – Hummus pikant – Hummus mit roter Beete – Edelsalami aus der Klostermetzgerei – gekochter Hinterschinken – gebeizter Lachs	VEGGIE VEGAN	3,80 €
Vegetarische Quiche Lauch, Schmand	VEGGIE	3,90 €
Gefüllte Blätterteignester Gemüse, Ziegenkäse	VEGGIE	4,80 €
Würzige Mini-Fleischpflanzerl im Weckglas Kartoffelsalat mit pikantem Senfdip		4,30 €
Belegte Riesenbrezn – Butter – Kräuterfrischkäse – Obazda – Wurstspezialitäten		9,50 €

Empfehlung des Hauses

Dreistöckige Schyrenhof-Etagere Sommer: – Rindercarpaccio – Antipasti (auf Wunsch vegan) – Burrata auf buntem Tomatensalat Herbst: – Vitello Tonnato – gebratene Kräuterseitlinge – marinierter Kürbis vom Grill	Preis / Etagere (für 5 P.) 17,20 €
---	---------------------------------------

Holzkohle-Grillstation

Ideal als Empfang: – Bratwurst weiß und rot – Käsekrainer – mariniertes Grillfleisch mit karamellisierten Zwiebeln, Senf oder Ketchup in der Semmel	12,50 € (ab 50 P.)
---	--------------------

Suppen

Holledauer Hochzeitssuppe Kräuterpfannkuchen, Markklößchen, Griesnockerln		8,50 €
Cremesuppen – Blumenkohl – Karotten-Orange – Bärlauch* – Spargel* <i>*saisonales Angebot, Tagespreis</i>	VEGGIE	7,70 €
Brunnenkresseschaumsuppe geröstete Nüsse	VEGGIE	8,50 €
Kartoffelsuppe geröstete Croûtons	VEGGIE	7,90 €
Kohlrabisuppe	VEGAN	7,90 €
Kürbissuppe karamellierte Kürbiskerne, steirisches Öl*	VEGAN	7,60 €

EUER WUNSCHMENÜ

— HAUPTSPEISEN —

Speisen aus dem Bratrohr

Zweierlei Geschmortes vom Kalb und Schwein Natursauce, Bayerischkraut, Semmelknödel	22,30 €
Boeuf à la Mode – zart geschmorter Ochsenbraten glasiertes Karotten-Dreierlei, Kartoffel-Selleriepüree	25,20 €
Ofenfrischer Rollbraten vom Grill Dunkelbiersauce, Bayerischkraut, Kartoffelknödel	20,60 €
½ Bayrische Lugeder Bauernente Natursauce, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel	28,50 €

Schmankerl des Hauses

Im Gewürzbeutel gegarte Lende vom Milchkalbsrücken Portweinsauce, frisches Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin	27,80 €
--	---------

In Niedertemperatur gebratenes argentinisches Rinderfilet Cognacsauce, herzhaftes Speck-Bohnen-Gemüse, Herzoginkartoffeln	34,50 €
---	---------

Spezialitäten vom Grill

Schweinefilet Pfefferrahm, Bohnengemüse, Kartoffelgratin	22,50 €
Duett vom Schweine- und Rinderfilet Sherryrahmsauce, frisches Gemüse, Kartoffelgratin	28,50 €
Im Ganzen gebratene Anguslende – medium gegart Pfefferrahmsauce, herzhaftes Bohnengemüse, Macairekartoffeln	26,70 €
In Niedertemperatur gebratener Hirschkalbsrücken Schalottensauce, glasierter Rosenkohl, Kartoffel-Selleriepüree	28,00 €

Fangfrisches aus See und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Safranschaum, Karottengemüse, Püree von der Erbse und Kartoffeln	25,60 €
--	---------

Duett vom Lachs und der Garnele Hummersauce, Rahmspinat, Basmatireis	26,50 €
--	---------

Filet vom Wolfsbarsch Rieslingschaum, Rahmspinat, Thymiankartoffeln	23,90 €
---	---------

Gegrilltes Doradenfilet Weißweinschaum, Brokkoliröschen, Safranrisotto	24,30 €
--	---------

Gegrillte Bachforellenfilets Zitronenbutter, Marktgemüse, Petersilienkartoffeln	21,90 €
---	---------

Für die Kinder

Schweineschnitzel mit crunchy Pommes und reichlich Ketchup und Mayo	7,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	4,50 €
Semmel- oder Kartoffelknödel mit Sauce	4,50 €
Pommes frites	4,50 €

Vegetarisch und Vegan

Cremiges Waldpilz-Risotto gebratener grüner Spargel, Parmesan	VEGGIE	19,80 €
---	--------	---------

Handgedrehte Tagliatelle in leichter Trüffelsauce Kirschtomaten, Lauchzwiebeln	VEGGIE	19,80 €
--	--------	---------

„Roter Kardinalshut“ Gefüllte Teigtaschen Aubergine, Ziegenkäse, Portobello Caprese, Basilikumschaum	VEGGIE	19,80 €
--	--------	---------

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter	VEGGIE	19,50 €
--	--------	---------

Süßkartoffelgnocchi leichte Parmesanbutter, Zuckerschoten	VEGGIE	18,90 €
---	--------	---------

Süßkartoffelgnocchi mit Kräuterpesto und gegrillten Tomaten	VEGAN	18,90 €
---	-------	---------

EUER WUNSCHMENÜ

— NACHSPEISEN —

Dessert

Schokoladenmousse-Körbchen gefüllt mit weißer Schokoladencreme, marinierten Beeren, frischer Minze	12,50 €
Hausgemachtes Tiramisu frische Früchte	11,50 €
Joghurtcreme Mangospiegel, Knusperboden	10,50 €
Hausgemachtes Vollmilch-Schokoladenmousse Blaubeeren, Himbeeren	10,50 €
Feine Mehlspeisen	
Lauwarmer Apfelstrudel Vanillesauce, Sahnetupferl	9,50 €
Karamellierter Kaiserschmarrn Rosinen, Mandeln, Apfelkompott	11,90 €
Apfelkücherl im Zimtzucker-Krusterl Beerenröster	9,50 €

Empfehlung des Hauses

Klösterliches Dessertbuffet	17,60 €
– Joghurtcreme	
– Mousse au Chocolat – bio von der Zartbitterschokolade	
– Apfelstrudel mit Vanillesauce	
– karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, Apfelkompott	

Mitternachtssnack

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Ochsen mit Bauernbrot	8,00 €
Currywurst an hausgemachter Currysauce mit frischer Semmel	8,50 €
Pizza	9,50 €
Deftiges Brotzeitbrettl nach Art unserer Küchencrew, mit allem, was a gscheide Brotzeit braucht	18,90 € (ab 10 P.)

Auswahl an Käsespezialitäten

Auswahl vom klösterlichen Gut Prielhof:	16,50 €
– milder Camembert	
– würziger Oberlander	
– Heublumenkäse	
– cremiger Obatzda o. ä.	
– Weintrauben	
– Walnüsse	
– Fassbutter des Klosters	
– Schyrenhofbrot	

EUER WUNSCHMENÜ

— GETRÄNKE —

Aperitif

Die Preise findet ihr in unserer aktuellen Speisekarte.

Alkoholfreier Sekt	0,1 l
Glas Prosecco	0,1 l
auch gespritzt mit Orangensaft	
Aperol Spritz	0,2 l
Hugo	0,2 l
Wild Berry Dreams	0,2 l
Wild Berry, Mineralwasser, Minze, Beeren	
Sarti Spritz	0,2 l
Sarti, Prosecco, Mineralwasser	
Rubin Aperitif	0,1 l
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	
Bernstein Aperitif Spritz	0,2 l
Ein exotischer Aperitif mit mediterranen Noten von Orange, Lavendelblüte und Rosmarin Blumig, nadelholzartig, fruchtig mit feinen Bitternoten	

süffig
praktisch
guad!

Klosterbier

Holzfass „O'zapft is“
Wahlweise hell, dunkel, naturtrüb oder Weißbier

20 l

Preis

250,00 €

Scheyrer Bier
im Zinnwandl
– Dreiunddreißig Pils
– Kloster Weißbier dunkel
– Benedictus Edelhell

0,33 l

Die Preise findet ihr in unserer aktuellen Speisekarte.



Weinempfehlungen

Rotweine

Blauer Zweigelt 22,00 €
Weingut Beyer-Gruber, Österreich Q.b.A., trocken-kräftiger Rotwein, erdig und fruchtig

Merlot 22,00 €
Weingut Joseph Castan, Frankreich Trocken, leicht, fruchtig und sommerlich

Doppio Passo Primitivo 26,00 €
Weingut Casa Vinicola Botter, Salento In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und feiner Restsüße

Weißweine

Chardonnay 22,00 €
Weingut Beyer-Gruber, Österreich Landwein, trocken, leuchtendes Gelb, kräftig und dicht am Gaumen, Geschmack nach Frucht und Vanille

Welschriesling 24,00 €
Weingut Beyer-Gruber, Österreich Trocken, mit harmonischem, vielschichtigem Fruchtaroma

Grüner Veltliner 25,00 €
Weingut Beyer-Gruber, Österreich Fasswein, trocken Gelbgrün, vornehmes Veltliner-Aroma

Grüner Silvaner 25,00 €
Qualitätswein b. A. – Franken Trocken, fruchtig-frisch Ein unkomplizierter Begleiter für's Bankett und laue Sommerabende – unser Brot- & Butter-Wein

Sauvignon Blanc 26,50 €
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 €
Weingut Brennfleck Trocken, unkompliziert und spaßig Leicht würziges Aroma, feinrassige Säure, finessenreicher Körper

Rosé
Zweigelt Rosé 25,00 €
Weingut Beyer Duft nach feinen Erdbeer- und Himbeer-Aromen, am Gaumen cremig und harmonisch, idealer Sommerwein

So planen wir eure Feier

Bei der Planung eurer Hochzeit, eurer Familienfeier oder eures Firmenevents begleitet euch immer genau eine Ansprechpartnerin – vom ersten Kontakt bis zum letzten Detail.



KONTAKT
E-Mail: info@klosterschenke-scheyern.de
Tel: 08441 27890

1 — Anfrage mit Wunschtermin

Schickt uns eine Nachricht mit eurem Anlass, Wunschtermin, Gästezahl und ersten Vorstellungen. Wir melden uns zeitnah zurück und vereinbaren einen Termin für eine Besichtigung.

2 — Besichtigung mit Erstbesprechung

Bei der Besichtigung schauen wir uns gemeinsam die passenden Räume an und besprechen erste Vorstellungen. Ihr könnt Fragen stellen, Eindrücke sammeln – und entscheidet danach in Ruhe, ob ihr bei uns feiern möchtet.

3 — Verbindliche Buchung

Wenn ihr euch entschieden habt, stellen wir alle Vertragsunterlagen aus. Mit der Vertragsunterzeichnung wird euer Termin verbindlich.

4 — Anzahlung

Für Hochzeiten:

Mit der Vertragsunterzeichnung wird eine Betreuungsgebühr von 4.000,00 € fällig. Diese ist keine zusätzliche Gebühr, sondern wird am Ende eurer Feier vollständig mit der Gesamtrechnung verrechnet.

Für Firmenfeiern, Geburtstage und andere Anlässe:

Eine Anzahlung kann auch hier fällig werden – die Höhe richtet sich nach Größe und Umfang eurer Feier. Wir besprechen das individuell mit euch.

5 — Vorbereitung und Probeessen

Bis zur Feier begleiten wir euch durch alle Planungsschritte.

Beim Probeessen mit Weinverkostung gehen wir gemeinsam die Wünsche für eure Feier durch und klären alle Details für euren Tag: vom Ablauf über die Speisen- und Getränkeauswahl bis zur Tischanordnung.

6 — Detailplanung und Mindestumsatz

Bitte teilt uns bis zu 14 Tage vor der Feier die finale Gästeanzahl mit. Sie ist die Grundlage für die spätere Rechnung. Zu diesem Zeitpunkt berechnen wir auch den Mindestumsatz, welcher je nach Raum fällig werden kann.

HOTEL SCHYRENHOF



Feiern und Übernachten in der Klosterschenke Scheyern:

Wir verfügen über 7 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer und 2 Dreibettzimmer — selbstverständlich mit Dusche/WC und TV.

Einzelzimmer

Funktionales Zimmer für Einzelpersonen — mit Blick auf die Klosteranlage oder zum Biergarten.

- 1 Einzelbett
- Belegung: 1 Person
- Größe: ca. 17 m²

Doppelzimmer

Komfortables Zimmer für zwei Personen. Ideal für Paare, Geschäftsreisende oder Gäste im Rahmen einer Feier.

- 1 Doppelbett
- Belegung: 2 Personen
- Größe: ca. 22-35 m²

Dreibettzimmer

Geräumiges Zimmer für Familien oder kleine Gruppen.

- 1 Doppelbett & 1 Einzelbett
- Belegung: 3 Personen
- Größe: ca. 30-35 m²



Dienstleister im Überblick

BUS-SERVICE

Stanglmeier Touristik

Christian Stanglmeier
Industriestr. 14
84048 Mainburg
E-Mail: info@stanglmeier.de
Tel: 08751 7090

FLORIST

Die Binderei Pfaffenhofen

Veronika Pfab
Ingolstädter Str. 8
85276 Pfaffenhofen an der Ilm
E-Mail: mail@diebinderei-blumen.de
Tel: 08441 859 8494

Blumen Neumair

Norbert Neumair
Ingolstädter Str. 33
85276 Pfaffenhofen
E-Mail: info@blumen-neumair.de
Tel: 08441 804 960

FOTOBOX

Photoboxverleih März

Benedikt März
Raiffeisenstr. 13a
85298 Scheyern
E-Mail: maerz-b@freenet.de
Tel: 0152 536 845 60

HOCHZEITSFOTOS

Herzlich(t) Fotografie Bitterwolf

Stefanie Bitterwolf
Ludwigstr. 60
86669 Königsmoos
E-Mail: herzlicht-fotografie@email.de
Tel: 08433 928 9203

KIRCHLICHE TRAUUNG

Pfarrei Scheyern

Pater Benedikt Friedrich
E-Mail: pfarrei.scheyern@ebmuc.de
Tel: 08441 879 530

Mesner

Bernhard Kürzinger
E-Mail: basilikastiftsmesner-scheyern@web.de
Tel: 0172 843 5650
Montag freier Tag

Basilikamusik

Martin Seidl
E-Mail: seidl@basilikamusik.de
Tel: 08441 879 5315
Dienstag freier Tag

LICHT UND TONTECHNIK

Veranstaltungstechnik Ruland

Florian Ruland
Ottostr. 28
85298 Scheyern
E-Mail: info@veranstaltungstechnik-ruland.de
Tel: 0171 381 9430

TAXI

Taxi Michael Humme

Michael Humme
Finkenweg 9
85276 Pfaffenhofen an der Ilm
E-Mail: info@taximichi.de
Tel: 08441 879 1982

So geht's weiter

Ihr habt unsere Bankettmappe durchgeblättert und eine erste Vorstellung von eurem Event in der Klosterschenke bekommen?
Dann freuen wir uns, euren großen Tag gemeinsam zu planen und mit euch zu feiern.



Schickt uns eine Nachricht mit eurem Anlass, Wunschtermin, Gästezahl und ersten Vorstellungen.

→ E-Mail: info@klosterschenke-scheyern.de
→ Tel: 08441 27890

Unsere Eventmanagerin Kristin meldet sich zeitnah bei euch zurück, beantwortet eure Fragen und vereinbart einen Termin für die Besichtigung.

„Die Klosterschenke ist seit Jahrhunderten fester Bestandteil des Klosters Scheyern: Ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen, feiern und genießen. Dieses Zusammenspiel nennen wir das Scheyern-Gefühl: Wo die Ruhe und Geschichte des Klosters auf eine Gastronomie treffen, die mit Herzlichkeit und zeitgemäßem Anspruch weitergeführt wird. Wir freuen uns, wenn wir euer Fest mit dem Scheyern-Gefühl bereichern dürfen.“

Harald Hoyer, Wirt der Klosterschenke Scheyern

Raum für Notizen





Klosterschenke Scheyern

Restaurant & Biergarten

Hochzeiten

Hotel

Eventlocation

Catering



täglich geöffnet 10–23 Uhr

Tel: 08441 27 89 0

info@klosterschenke-scheyern.de

Schyrenplatz 1, 85298 Scheyern
klosterschenke-scheyern.de