Weihnachten feiern im Fürstenfelder

Liebe Gäste,

Sie suchen den passenden Ort für Ihre Weihnachtsfeier?

Unsere stilvoll modernisierten Räume in den historischen Wirtschaftsgebäuden des ehemaligen Zisterzienserklosters Fürstenfeld bieten eine bezaubernder Atmosphäre zum Jahresausklang – ob mit zehn oder 500 Gästen.

Mit dampfendem Glühwein in der Hand und Blick auf das Kloster Fürstenfeld stimmen Sie sich auf den Abend ein. Beim Menü oder Buffet an feierlich gedeckten Tischen kommen Sie ins Gespräch. Oder bevorzugen Sie die lockere Loungeatmosphäre mit Fingerfood? Den kulinarischen Abschluss bietet unser Dessertbuffet.

Anschließend können Sie den Abend an der gemütlichen Cocktailbar ausklingen lassen und für den kleinen Hunger zur späten Stunde ist die Currywurst genau das Richtige.

Wir freuen uns darauf, Ihre Weihnachtsfeier mit Ihnen zu planen.

Ihr Fürstenfelder-Team

Torsten Franke und Sylvie Fischer
info@fuerstenfelder.com
08141-88875401/-400

Termin

Bitte wenden Sie sich zuerst mit Ihrem Wunschtermin an uns. Natürlich zeigen wir Ihnen dann gerne vorab unsere Räume und beantworten Fragen im persönlichen Gespräch.

Unsere Räumlichkeiten

Für Ihre Weihnachtsfeier stehen drei ganz unterschiedliche Räume in verschiedenen Größen zur Verfügung. In der Raummiete sind jeweils Tische, Stühle, die Grundbeleuchtung und Reinigung enthalten.

Raum	max. Personenanzahl	Raummiete	GEMA-Gebühr
Kleiner Saal	80 - 150	€ 1.300,00	€ 85,00
Tenne	100 - 550	€ 3.100,00	€ 185,00
Stadtsaal	200 – 500	via VAF	auf Anfrage

Naturnah und nachhaltig

Täglich erinnert uns die wunderschöne Natur vor unser Haustür daran, was wir gerade als Familienbetrieb für künftige Generationen schützen wollen.
Nachhaltigkeit ist für uns ein Prinzip und kein Trend. Bereits seit 2003 ist unser Restaurant bio-zertifiziert, wir sind Partner von Naturland und arbeiten ressourcenschonend mit regionalen Partner*innen zusammen.
Gerne beraten wir Sie dazu, wie Ihre Veranstaltung zu einem nachhaltigen Erlebnis wird - etwa mit einem Bio-Menü oder Buffet.

Von A-Z

AGB schicken wir Ihnen mit der Reservierungsbestätigung zu.

Anfahrt

Flughafen München (Fahrtdauer mit der S-Bahn 01:17 Std)	50 km
Hauptbahnhof München (Fahrtdauer mit der S-Bahn 00:27 Std)	25 km
S-Bahnhof Fürstenfeldbruck S4 (Gehzeit ca. 10 Minuten)	1 km
A8 Ausfahrt Fürstenfeldbruck	10 km
A96 Ausfahrt Fürstenfeldbruck	10 km

Navigationsadresse: Zisterzienserweg (Besucherparkplatz)

Ansprachen und Programm Es ist für uns wichtig, vorab über etwaige Ansprachen und Einlagen informiert zu werden, um unseren Menüablauf zu koordinieren.

Cateringpauschale In der Cateringpauschale sind enthalten: Tischwäsche, Gedeck, Menükarten oder Buffetschilder, Standardbuffetdekoration, sonstiges Equipment und der Service.

Raum	Cateringpauschale pro Person
Kleiner Saal	ab € 8,00
Tenne Erdgeschoss	ab € 10,00
Tenne Obergeschoss	ab € 12,00
Stadtsaal	ab € 11,00

Detailabsprache Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns ca. 6 Wochen vorher zu vereinbaren, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Hotel Fünf Minuten Fußweg trennen Sie von der Feier und unserem 4*-Hotel. Reservieren Sie Ihre Zimmer gerne unter 08141-88875500 oder rezeption@fuerstenfelder.com

Menükarten Gerne erstellen wir für Sie Menükarten - auf Wunsch auch mit Firmenlogo.

Parkplätze An der Fürstenfelder Straße, gegenüber dem Veranstaltungsforum, stehen ca. 600 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Parken innerhalb des Geländes ist nicht gestattet (Fußgängerzone).

Preise Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Shuttleservice Auch für die An- und Abreise haben wir kompetente Partner: www.busbetrieb-bittl.de I www.unholzer-reisen.de

Sperrzeit Bei uns können Sie bis 02:00 Uhr feiern. Wir berechnen ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag von € 250,00 pro Stunde. Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie, uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie etwa feiern möchten.

Taxi Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen. Telefon: 08141–1428

Technik Es besteht die Möglichkeit, Technik (Tonanlage, Mikrofon etc.) anzumieten. Bitte geben Sie uns frühzeitig Bescheid, damit wir ein Angebot für Sie einholen können.

Tischgestaltung Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten eingedeckt. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen.

Trinkgeld Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wenn, dann überweisen Sie es mit der Rechnung. Herzlichen Dank!

Zahlungsmodalitäten Eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% des geschätzten Umsatzes senden wir ca. drei Wochen vor der Veranstaltung zu.
Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Rahmenprogramm

• **Besichtigung der Klosterkirche**
Pfarramt St. Magdalena | T: 0 170 / 324 80 27
Ansprechpartner: Frau Dr. Birgitta Klemenz | Preis auf Anfrage

• **Die Geschichte Fürstenfelds erzählt am Lagerfeuer**
Ansprechpartner: Frau Dr. Birgitta Klemenz (ca. 15 – 20 Minuten)
Telefon: 0 170 / 324 80 27 | Preis auf Anfrage

• **Improvisationstheater**
Ansprechpartner: Herr Alexander Schmiedel | E: info@buehne-bruck.de
Neue Bühne oder im Raum | bis 100 Personen | Preis auf Anfrage

• Für ein **aktives Rahmenprogramm** wie z. B. Waldrallye im Schnee oder Fackel-Bogenschießen stehen Ihnen das Team von Montevia und xpert marketing gerne mit Rat und Tat zur Seite. www.montevia.de

• **Brucker Perchten und Rauhnachtsgsindl** Ansprechpartner: Herr Klaus Trnka
Lassen Sie alte Bräuche aufleben! Telefon 08141-4550
www.bruckerperchten.de | info@bruckerperchten.de

Empfang

als Pauschale „Empfang am Lagerfeuer“

Glühwein (bio)
Alkoholfreier Punsch (bio)
Überbackene Bauernbrote mit Lauch & Käse
Lahmacun mit Kürbis, roter Zwiebel und Joghurt
Feuerschale
Stehtische

€ 13,00 pro Person
€ 7,50 pro Person ohne Snack

➔ Die angegebene Pauschale ist für 45 Minuten gültig. Dabei ist der Auf- und Abbau der Stehtische und der Service bereits inkludiert. Alle zusätzlichen Getränke, sowie die konsumierten Getränke nach dieser Zeit berechnen wir nach Verbrauch.

oder individuell nach Verbrauch/Bestellung

Glühwein (bio)	Haferl	€ 4,90
Alkoholfreier Punsch (bio)	Haferl	€ 4,90
Überbackenes Bauernbrot mit Speck & Käse	Portion	€ 5,00
Überbackenes Bauernbrot mit Lauch & Käse	Portion	€ 5,00
Mini-Bratwurstsemmel	Stück	€ 5,00
Knuspriges Focaccia vegetarisch belegt	Portion	€ 4,00
Lahmacun mit Kürbis, roter Zwiebel und Joghurt	Portion	€ 4,00
Lahmacun mit Kürbis, roter Zwiebel, Joghurt und Hackfleisch	Portion	€ 4,00
Gulasch-/Kürbissuppe im Weckglas		€ 5,00

Feuerschale	je	€ 35,00
Stehtisch	je	€ 18,00

Unser Weihnachtsbuffet

Variante I

Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings
Marinierter Grünkohl mit gegrillter Khaki und Ricottacreme
Blaukrautsalat mit gebackenem Tempeh, Postelein und Preiselbeersojade (vegan)
Feldsalat mit eingelegtem Gemüse, gezupfter Räucherforelle und Sonnenblumenkerne
Brotstation mit Butter und Aufstrich

Pastinaken-Maronensuppe mit Croûtons

Knusprige Entenkeule mit Jus
Kabeljau mit Bratapfelchutney
Pilzravioli mit gebratenen Pilzen, Spinat und gerösteten Mandeln (vegan)
Beilagen (alle vegan, außer Süßkartoffelgratin):
Süßkartoffel-Kartoffelgratin, gegrilltes Wurzelgemüse mit Granatapfelkernen,
Blaukraut, Kartoffelknödel

Nougatmousse mit Bratapfelkompott
Gewürzkuchen mit Schokoglasur (vegan)
Zwetschgen-Topfengratin mit Zimtsoße

€ 59,00 pro Person | € 56,50 pro Person ohne Suppe

Unser Weihnachtsbuffet

Variante II

Blattsalate mit zweierlei Dressing und Toppings
Marinierter Grünkohl mit gegrillter Khaki und Ricottacreme
Blaukrautsalat mit gebackenem Tempeh, Postelein und Preiselbeersojade (vegan)
Feldsalat mit eingelegtem Gemüse, gezupfter Räucherforelle und Sonnenblumenkerne
Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Hokkaidokürbis und Kürbiskerb-Chimichurri
Brotstation mit Butter und Aufstrich

Pastinaken-Maronensuppe mit Croûtons

Von der Schneidestation: Rosa gebratener Hirschrücken mit Wacholderrahmsoße
Knusprige Entenkeule mit Jus
Kabeljau mit Bratapfelchutney
Pilzravioli mit gebratenen Pilzen, Spinat und gerösteten Mandeln (vegan)
Beilagen (alle vegan, außer Süßkartoffelgratin):
Süßkartoffel-Kartoffelgratin, gegrilltes Wurzelgemüse mit Granatapfelkernen,
Blaukraut, Kartoffelknödel, gerösteter Wirsing und Hokkaidokürbis mit Preiselbeeren

Glühweincremeux
Nougatmousse mit Bratapfelkompott
Gewürzkuchen mit Schokoglasur (vegan)
Zwetschgen-Topfengratin mit Zimtsoße

€ 66,00 pro Person | € 63,50 pro Person ohne Suppe

Mitternachtsimbiss

Regionale Käseauswahl I Chutneys I Weintrauben	€ 13,90 pro Portion (80g)
Brotzeit Brett'l I Das Beste von unserer bayerischen Brotzeit	€ 13,90 pro Portion (80g)
Currywurst I Baguette	€ 7,50 pro Portion
Chili con Carne I Baguette	€ 7,50 pro Portion
Überbackene Bauernbrote I Lauch-Käse oder Speck-Käse	€ 5,00 pro Portion

Getränke

• Bier

Paulaner Helles/Radler	0,5 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier/Russ	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier leicht	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	€ 4,80
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	€ 4,80

• Heißgetränke mit Bio-Kaffee von der Rösterei Merchant & Friends

Tasse Kaffee Creme	€ 3,20
Sonnentor Tee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,80
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,30

• Bio-Säfte vom Ammersee / Softs

Saftschorle/Bio	0,5 l	€ 5,30
Now Bio-Limonade	0,33 l	€ 4,00

- Fresh Lemon
- Sunny Orange
- Cola Orange

• Wasser

Adelholzener Classic/Still	0,25 l	€ 3,30
Adelholzener Classic/Still	0,75 l	€ 7,10

Getränke

• Spirituosen

Stettner Williams	2 cl	€ 3,50
Stettner Obstler	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Grappa Vuisinar Nonino	2 cl	€ 3,50

• Cocktails & Longdrinks

Aperol Sprizz	€ 8,00
Sarti Sprizz	€ 8,00
Cuba Libre	€ 9,00
Gin Tonic	€ 9,00
Lynchberg Lemonade	€ 9,00
Whisky Sour	€ 9,50
Mango Mule	€ 9,50
Munich Mule	€ 9,50

alkoholfrei

Ginger Fruit	€ 9,00
Virgin Spritz	€ 9,00

Getränkepauschalen

Softgetränke (Mineralwasser, Saftschorlen, etc.)
Biere (Helles, Weißbier, etc.)
Weißwein und Rotwein (jeweils 1 Sorte)
Sekt, Aperol Sprizz, Sarti Sprizz
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, etc.)

4 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 35,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 42,00 pro Person

6 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 45,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 53,00 pro Person

8 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 50,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 58,00 pro Person

Die Weinkarte

Schaumwein

Deutschland

- Strauch Sekt Brut | Sektmanufaktur Strauch* | Rheinhessen 0,75 l € 38,00

Ein eleganter Schaumwein aus den Rebsorten Riesling, Silvaner, Chardonnay und Weißburgunder.
Hellgelb ist er im Glas, mit einem finessreichen Bukett, das Nuancen von Pfirsich und Apfel zeigt.

Alkoholfrei

- HOLDRIO Traubensecco* | Weingut Landgraf | Rheinhessen 0,75 l € 25,00

→ * aus ökologischem Anbau

Weißwein

Deutschland

- 2024 Weißburgunder* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz — 0,75 l € 33,50

Eleganter Duft nach vollreifen Elstar-Äpfeln, weißen Mandeln und Zitrusblüten, feine nussige Noten im Nachhall und grüne Zitrusfrüchte im Ausklang

- 2024 Chardonnay & Weißburgunder* | Weingut Pfannebecker | Rheinhessen — 0,75 l € 32,50

Aromen von Äpfeln und Kräutern, dezente Säure

- 2024 Sauvignon Blanc* | Weingut Pfannebecker | Rheinhessen — 0,75 l € 35,50

Aromen von Fruchteis und hellen Kräutern, perfekt für den Sommer

Österreich

- 2024 Grüner Veltliner Terrassen* | Weingut Josef Ehmoser | Wagram — 0,75 l € 34,50

Feine, würzige Frucht, saftige Frische und pfeffrige Lebendigkeit

Italien

- 2025 Lugana „Vigne Alte“ DOC | Weingut Zeni | Venetien — 0,75 l € 38,00

Verführerische Fruchtnoten sonnenverwöhnter Pfirsiche, Aprikosen, Limettenzesten, Minzblatt und saftiger Honigmelone

→ Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

→ * aus ökologischem Anbau

Roséwein

Deutschland

- 2024 Villa Bürklin Cuvée Rosé* | Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz 0,75 l € 32,50

Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder.
Duft nach Rhabarber und Erdbeer, leichte Würze und mineralische Säure

Rotwein

Deutschland

- 2020 Cabernet Sauvignon* | Weingut Seeber | Pfalz 0,75 l € 34,50

Rotwein im mediterranen Stil, gehaltvoll, mit weicher, charaktervoller Tanninstruktur, würziger Duft

Italien

- 2024 Vigne Vecchie Primitivo | Duca Carlo Guarini | Apulien 0,75 l € 35,50

Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, mit feinen Kakao- und Vanillearomen

- 2020 Montepulciano "Coste di Moro" DOC* | Weingut Lunaria | Abruzzen 0,75 l € 32,50

Duft nach Brombeere und Vanille, ausgewogene Tannine

→ Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

→ * aus ökologischem Anbau