



KLOSTER HORN BACH

Ihr Hotel für Leib und Seele

ANNO 742 | 2000

SIE INTERESSIEREN
SICH FÜR EINE
Hochzeit
IN EINEM
AUSSERGEWÖHNLICHEN
Ambiente?

Darüber freuen wir uns sehr und wir können Ihnen versichern, dass wir mit unserer Expertise und unserem großen Erfahrungsschatz der ideale Partner für Ihren ganz persönlichen Tag sind.

In dieser kleinen Broschüre haben wir Ihnen die wichtigsten Informationen vom Empfang bis zum späteren Verlauf Ihrer Feier zusammengestellt.

Es würde den Rahmen sprengen, wenn wir hier alles auflisten, was wir Ihnen anbieten können.

Alle Einzelheiten werden wir mit Ihnen besprechen, sobald wir wissen, wie Sie sich Ihren schönsten Tag im Leben vorstellen.

Wir freuen uns darauf!



Begrüßung Ihrer Gäste...

Bereitstellung des Empfangs
im Außenbereich, pro Person
bis 30 Personen € 15,00
ab 31 Personen € 12,00

Bei einem Pro-Kopf-Umsatz für Speisen und Getränke von mindestens 35,00 € werden Ihnen 50% der Bereitstellungskosten gutgeschrieben.

Wir gehen bei einem Empfang von einer Dauer von zwei Stunden aus.

Für die Bereitstellung unserer Servicekräfte darüber hinaus berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale von € 59,00 pro MitarbeiterIn und Stunde.

... mit Sekt und fingerfood

Riesling-Sekt Brut, Weingut Biffar, Deidesheim, Pfalz	45,00 €
Secco vom Weingut Aloisiusshof, St. Martin, Pfalz	37,00 €
Orangensaft 1 l	15,00 €
Mineralwasser still oder medium, Teinacher	8,90 €

Die etwas andere Erfrischung:

(Auf Wunsch auch in großen Getränkespendern zum Selbstzapfen)

Kräuter-Limonen-Cocktail (alkoholfrei) 0,2 l	8,90 €
Kräuter-Limonen-Cocktail (alkoholfrei) 1 l	39,00 €
mit Riesling Sekt aufgefüllt 0,2 l	10,50 €
mit Riesling Sekt aufgefüllt 1 l	45,00 €
»Pink Bubble« Grapefruit Sirup / Secco / Tonic 0,2 l	11,90 €
»Pink Bubble« Grapefruit Sirup / Secco / Tonic 1 l	45,00 €



Eine Auswahl an Fingerfood

ab 5,00 € pro Portion

Auf die Hand:

- Laugenkonfekt (3 Stück) verschieden bestreut, mit Kräuterquark
- Mini-Flammkuchen mit Zwiebel und Speck
- Gurkensandwich mit oder ohne Lachskaviar und Limettencreme
- Verschiedene Quiches und Zwiebelkuchen
- Canapée mit Roastbeef, Senfgurke und Remouladensauce



Gespießtes:

- Gebackener Garnelenspieß mit Teriyaki-Dip
- Ziegenfeta mit Wassermelone und Koriander
- Kirschtomate mit Minimozzarella und Pesto
- Antipasti - Artischocke, Olive, getrocknete Tomate



Auf dem Löffel:

- Frischkäsepraline im Couscousmantel auf Rosinengel
- Räucherlachs-Cannelloni mit Meerrettich auf Linsensalat
- Putenschinken im Kräutercrepe mit Auberginencreme auf Zucchini-Minzsalat



Sie möchten sich
Durch unser Küchenteam
überraschen lassen?

5erlei Fingerfood

17,50 € pro Person



Weißt du was das Schöne an gutem Essen ist?

„Es bringt die unterschiedlichsten Menschen zusammen.“

Sehr wichtig und nicht zu vernachlässigen ist die Wahl des Hochzeitsmenüs.

Sie sind die Hauptpersonen an diesem besonderen Tag und deswegen entscheiden ausschließlich Sie über die Menüfolge. Und wir stellen sicher, dass es allen Gästen schmecken wird.

Nachfolgend zeigen wir Ihnen ein mögliches Menü.

Detaillierte Menüvorschläge senden wir Ihnen vor der persönlichen Absprache zu. Gefällt Ihnen die Speisenfolge eines der Menüs genauso, wie unser Küchenchef diese kombiniert hat – wunderbar!

Sie haben aber auch die Möglichkeit aus diesen Menüs Ihr eigenes Menü zusammenzustellen.

Für Ihren so besonderen Anlass bitten wir um ein einheitliches Menü für alle Gäste. So können wir einen locker-leichten Ablauf Ihres großen Festes garantieren.

Auf Ihre Gäste, die sich ausschließlich vegetarisch oder vegan ernähren, weisen Sie uns im Vorfeld hin und wir bieten Ihnen die entsprechenden Alternativen an. Selbstverständlich berücksichtigen wir ebenfalls vorhandene Allergien. Wir müssen es nur wissen.

Unser Küchenteam möchte nur beste Produkte aus marktfrischem Angebot servieren lassen. Daher kann es manchmal zu kurzfristigen Änderungen bei den einzelnen Komponenten und Produkten und gegebenenfalls auch zu eventuellen Preisveränderungen im Laufe des Jahres kommen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein wunderbares Fest zu gestalten! Mit mehr als zwanzig Jahren Erfahrung als Hochzeits-Location wissen wir bestens worauf es ankommt.

Wir sind glücklich, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und Ihre Gastgeber zu sein.

*Ihre Familie Edelbert & Christiane Lösch
mit dem gesamten Team*



Stellvertretend für eine große Auswahl an
Menüvorschlägen,

die jahreszeitlich ausgerichtet sind, führen wir Ihnen nachfolgend ein »Mustermenü« in 4 Gängen auf:

*Lauwarmer Saibling
mit eingelegtem Spargel und Tomaten-Ei-Vinaigrette*

Bärlauchschaumsüppchen mit Ricottaklößchen

*Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce,
buntem Marktgemüse und Parmesangnocchis*

Weißes Schokoladenparfait mit Rhabarber und Himbeersorbet

77,00 € pro Person

Jetzt fehlt noch der krönende Abschluss –

Die Hochzeitstorte!

Diese bekommen Sie aus der Pâtisserie der Klosterküche nach Ihren Vorstellungen gebacken.

Für eigens mitgebrachte Torten berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von 4,50 € pro Person.

Für das Präsentieren und Schneiden Ihrer Hochzeitstorte - ob von Ihnen mitgebracht oder über uns bestellt - berechnen wir 98,00 €

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.



Die dazu passenden *Weine* wählen wir gemeinsam mit Ihnen aus.

Wir nennen Ihnen hier stellvertretend für eine große Auswahl nur Beispiele.

2021 Laumersheimer Grauburgunder »vom Löss« QbA trocken, Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	42,00 €
2019 »Clarette« Rosé QbA trocken, Weingut Knipser, Laumersheim	39,00 €
2016 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Becker, Schweigen	39,00 €



Heißgetränke

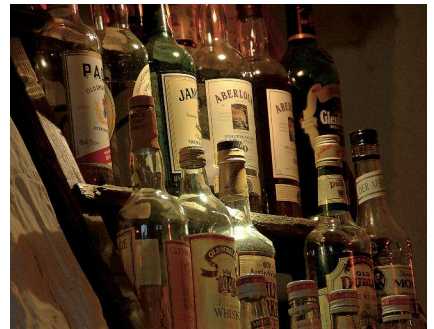
Tasse Kaffee	4,20 €
Espresso	3,50 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	5,50 €



Ein ganz kleiner Auszug aus unserer

Spiritnosenkarte

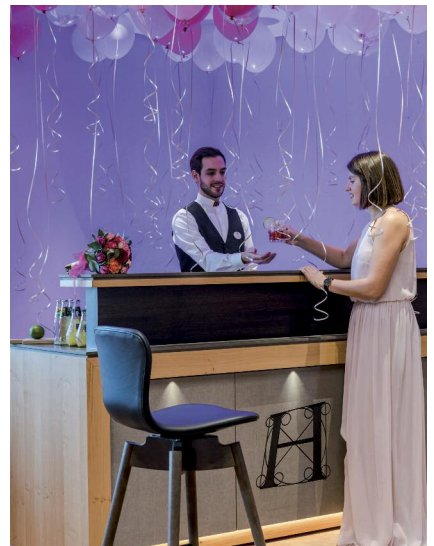
Weingut Münzberg, Landau, Pfalz	
Weißburgunder Trester	7,90 €
Williams	7,90 €
Schlehe	8,90 €
Cognac Rémy Martin VSOP	8,90 €
Grappa »Sarpa di Poli« aus Merlot & Cabernet Sauvignon	8,90 €



Sie planen eine Cocktailbar?

Für den späteren Verlauf Ihrer Feier

Aperol Spritz, Hugo	9,90 €
Caipirinha, Caipirinha alkoholfrei	
Cuba Libre, Wodka Lemon	11,90 €
Gin Tonic	11,90 €



Für die Stärkung um Mitternacht

(als Büffet) ab 9,50 € pro Portion

Käseplatte mit Äpfeln, Feigenchutney und französischem Baguettebrot

Currywurst in der Schale

Hot Dogs zum Selbstbelegen

Keine Sperrstunde...

Sie feiern so lange Sie möchten!

Ab 00.00 Uhr nachts fällt ein pauschaler Nachtarbeitszuschlag an:

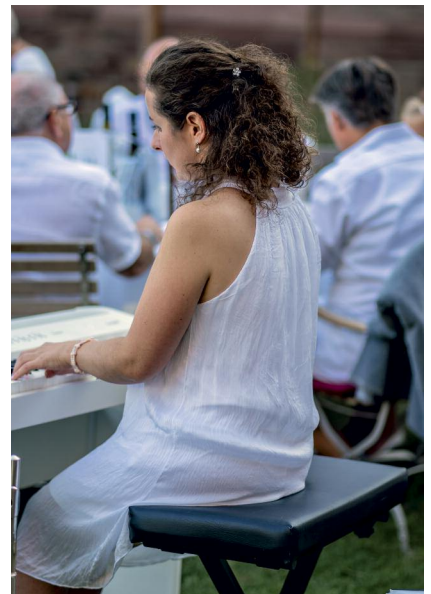
	Im Voraus gebucht	Am Abend spontan gebucht
bis 20 Personen	130,00 €/ Stunde	160,00 €/ Stunde
bis 45 Personen	175,00 €/ Stunde	220,00 €/ Stunde
ab 46 Personen	205,00 €/ Stunde	265,00 €/ Stunde
ab 70 Personen	240,00 €/ Stunde	320,00 €/ Stunde

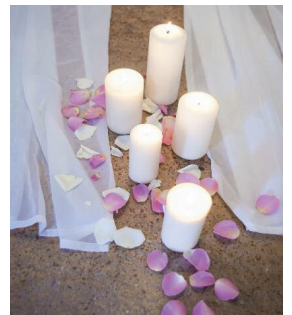
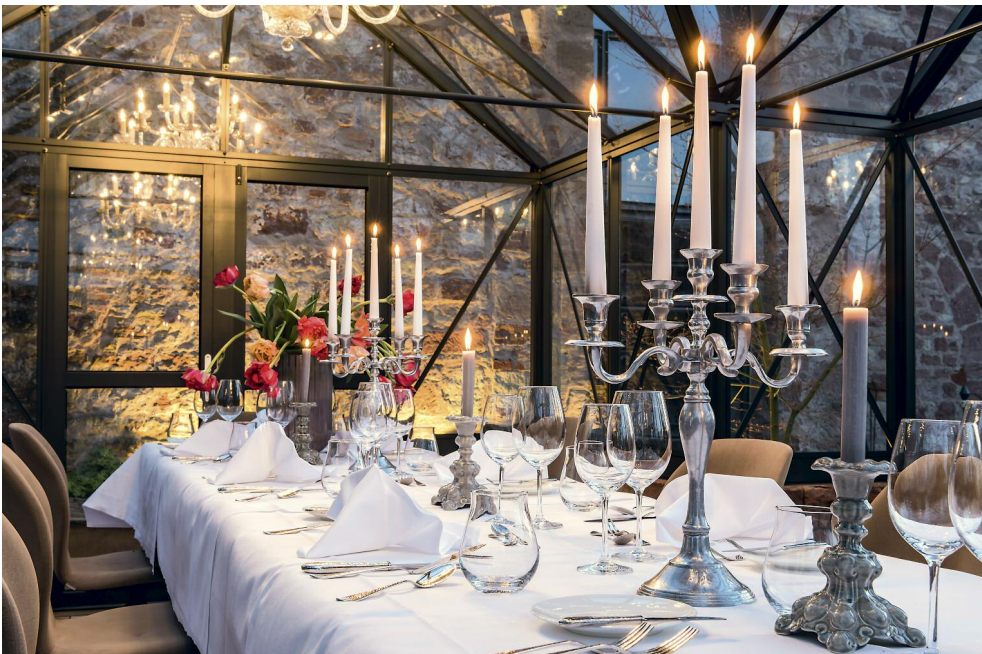
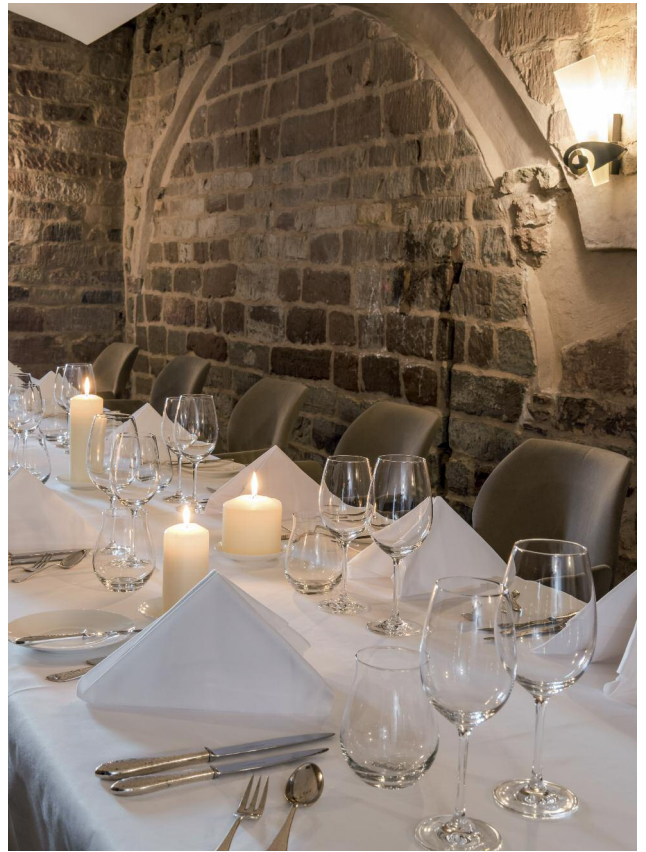
Sie erleichtern uns die Erstellung des Dienstplans für Ihre Feier, wenn Sie die anfallenden Nachtstunden vorher buchen. Sollte die Stimmung auch zu später Stunde noch so gut sein, dass Sie nochmals verlängern möchten, fallen die Preise „am Abend spontan gebucht“ an.

Sie möchten es besonders schön und dekorativ?

Stuhlhussen	9,50 € pro Stück
Menükarten	4,50 € pro Stück
Platzkarten	3,50 € pro Stück
Tischplan	45,00 € (Sie wählen aus diversen Varianten aus)
Candybar	95,00 € (inklusive Gläser. Diese bestücken Sie nach Ihren Vorstellungen.)

Stab- und oder Stumpenkerzen für die Dekoration ab 1,50 € pro Stück





Stand 07/2025

LÖSCH GmbH • Im Klosterbezirk 2 / Hauptstraße 19-21 • 66500 HORNBACH
 Tel. 06338-91010-0 • Fax 06338-91010-99 • veranstaltungen@kloster-hornbach.de
www.kloster-hornbach.de • www.loesch-fuer-freunde.de

