



KLOSTER LANGWADEN

Ein Gut für Leib & Seele

MÖNCH SEIN · KRAFT FINDEN · OBDACH GEBEN · LEIB STÄRKEN

Feiern im Kloster Langwaden!

Liebe Gäste!

Besondere Anlässe verdienen eine würdige Umgebung.

Machen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Ereignis und empfangen Sie Ihre Gäste im Kloster Langwaden.

Die einzigartige Klosterkulisse ist wie geschaffen, um Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen und vielem mehr einen stilvollen und repräsentativen Rahmen zu verleihen. Dazu erwartet Sie ein freundliches und engagiertes Team, das Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

Herzliche Grüße, Ihr Kloster Langwaden



Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.

Bankettleitung: Sarah Meurers · Bankettabteilung: Kevin Mann

AG Mönchengladbach · VR 2551 · Kloster Langwaden 1 · 41516 Grevenbroich

Telefon Pforte (Empfang): 02182 8802-0 · Bankettbüro: 02182 8802-43 Fax: 02182 8802-12

www.klosterlangwaden.de



Stefanssaal:

Der Raum hat 189 m² und eignet sich perfekt für Gesellschaften bis 100 Personen an runden Tischen.

Servicepauschale € 390,00



Klosterkeller:

Der Raum hat 50 m² und eignet sich gut für Gesellschaften bis 35 Personen.

Servicepauschale € 120,00



St. Benedikt:

Der Raum hat 65 m² und ist hervorragend geeignet für Gesellschaften bis 35 Personen an einer U-Form, oder bis 40 Personen an runden Tischen.

Servicepauschale € 120,00



Refektorium:

Der Raum hat 98 m² und eignet sich perfekt für Gesellschaften bis 60 Personen je nach Tischanordnung. Bitte haben Sie Verständnis, dass in diesem Raum keine Feierlichkeit mit lauter Musik stattfinden kann! Leise Musik im Hintergrund ist in Ordnung.

Servicepauschale € 180,00

Was ist in der Servicepauschale enthalten und wie lange gilt diese?

- Raummiete
- Stromverbrauch
- Servicepersonal
- Eindecken des Raumes nach unserem Standard
- Reinigungskosten

- max. **8 Stunden Veranstaltungszeit (ein Arbeitstag)**, jedoch nicht länger als 03:00 Uhr nachts!

Um 03:00 Uhr nachts ist die Musik auszuschalten und mit dem Abbau bzw. mit dem Aufräumen zu beginnen. Jede gewünschte weitere Stunde bis max. 3.00 Uhr berechnen wir mit € 150,00.

Ausstattung der Räumlichkeiten

Weißer Tischwäsche und weiße Stoffservietten gehören bei uns zum Standard. Gerne kann dies noch mit farbigem Tischband ergänzt werden. Zum gedeckten Tisch gehören bei uns ebenfalls Besteck, Gläser und Kerzen.

Wenn Sie wünschen, können Sie folgende Komponenten dazu buchen:

Stuhlhussen weiß; Stück € 6,00
Die genaue Anzahl der benötigten Stuhlhussen ist bis 7 Tage vor Veranstaltung anzugeben

Floorspots (pauschal) € 100,00

Die Räumlichkeiten verfügen über ausreichend Steckdosen, die Sie für Ihre technischen Geräte oder Musikanlagen nutzen können.

Parkplätze

Auf dem Gelände des Kloster stehen Ihnen und Ihren Gästen ca. 70 Parkplätze zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Parkplätze reservieren können.

Brauchen Sie einen Aufbautag?

Aufbautag bedeutet, dass wir den gebuchten Raum auf Ihren Wunsch einen Tag vor der Veranstaltung bereits für Sie freihalten.

Dann können Sie am Vortag z.B. dekorieren, Musikanlage aufbauen etc.

Nur möglich auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Preis: 80 % der jeweiligen Raumnutzungsgebühr

Standesamtliche Trauung

Herr Scheffler Standesamt Grevenbroich

Telefon: 02181 / 608-282

Martin.Scheffler@grevenbroich.de

Bitte erst Ihren Wunschtermin bei uns erfragen bevor Sie das Standesamt kontaktieren.

Servicepauschale: € 250,00

Bei anschließender Feier: € 150,00

Gerne richten wir im Anschluss an Ihre Trauung einen Sektempfang für Sie aus!

Sektempfänge in Eigenregie sind bei uns auf dem Gelände nicht gestattet!

Sektempfang draußen gegen Aufpreis von € 100,00 ist möglich, ansonsten findet dieser drinnen statt.



St. Benedikt als Trauzimmer

Kapellennutzung

Über die Möglichkeiten einer Trauung oder einer Messe in unserer Klosterkapelle beraten wir Sie gerne.



Eingang Klosterkapelle

Buffet 1

Preis pro Person € 36,50

bunte Salatauswahl (grüne Blattsalate, Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Croutons) mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
Brotkorb mit gemischten Ciabattabrötchen und rustikalen Baguettes; dazu Aioli, Butter und Kräuterbutter

Auswahl von Räucherfischen:

Makrele, Heilbutt, Forelle, Räucherlachs mit Honig-Dill- Senfsauce und Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken auf Honigmelonenfächer
Kirschtomaten- Mozzarella mit Pesto
Sommerlicher Nudelsalat (ohne Mayonnaise) mit Rucola und getrockneten Tomaten

**

Involtni vom Schwein auf Rosmarinjus

Putenbruststeaks auf Curryrahmsauce

Gemüsestrudel (*vegetarisch*)

Kartoffelgratin, schwäbische Knöpfe

gemischtes Gemüse

(Brokkoli, Möhren, Blumenkohl, Prinzessbohnen)

Sauce Hollandaise

**

weiße Mousse au chocolat

mit Mangomark im Gläschen

Zitronen-Frischkäsecrémé auf Keksbröseln

Käsebrett mit rustikalen

Baguettes und Schwarzbrot

Mediterranes Buffet

Preis pro Person € 39,50

bunte Salatauswahl (grüne Blattsalate, Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Croutons) mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
Brotkorb mit gemischten Ciabattabrötchen und rustikalen Baguettes;
dazu Aioli, Butter und Kräuterbutter
Garnelen mit Knoblauch mariniert
Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto
mariniertes Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Oliven)
getrocknete eingelegte Tomaten, gefüllte Peperoni
Frikadellen mit Schafskäse gefüllt

**

Hirtentasche auf Ratatouille (*vegetarisch*)

Doradenfilets in Limonensauce

Saltimbocca vom Kalb auf dunkler Sauce

bunte Gnocchi, Rosmarinkartoffeln

gemischtes Gemüse

(Brokkoli, Möhren, Blumenkohl, Prinzessbohnen)

Sauce Hollandaise

**

Mousse au chocolat im Gläschen

Tiramisu im Gläschen

mediterrane Käseauswahl, Salami und Schinken

mit Schwarzbrot und Baguette

Fingerfoodbuffet

Preis pro Person € 18,00

Salat von Galiamelone mit Streifen von Parmaschinken im Glas (1 Stück p.P.)

Salat von Flusskrebsschwänzen und Palmenherzen mit Limonen- Ingwer- Vinaigrette im Glas (1 Stück p.P.)

Vegetarische Frühlingsrollen (4 Stück p.P.)

Gegrillte Putenfiletspieße mit Ananas- Chili- Dipp (2 Stück p.P.)

Garnelen im Backteig mit Krebsmayonnaise (2 Stück p.P.)

Chili- Olivencreme, Avocadocreme

Gemischte Ciabattabrötchen

Süße Windbeutel

Frühstücksbuffet (Standard)

Preis pro Person € 16,00 ab 20 Personen.

Preis pro Person € 18,00 unter 20 Personen.

(max. 3 Stunden; Raumnutzung & Personal inklusive)

gemischte Brötchen, Croissants, Brotauswahl
Butter & Margarine

Wurst- und Käseaufschnitt verschiedene Frischkäse
Marmelade, Nutella, Honig, Zuckerrübensirup und Pflaumenmus

Gerlei Frühstückscerealien, Milch,
Frucht- und Naturjoghurt, Obstsalat,
gekochte Eier, Rührei & Speck
Kaffee oder Tee, Orangensaft

Kloster Buffet

Preis pro Person € 43,00

bunte Salatauswahl (grüne Blattsalate, Paprika, Möhren, Gurken, Tomaten, Mais, Croutons) mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
Brotkorb mit gemischten Ciabattabrötchen und rustikalen Baguettes;
dazu Aioli, Butter und Kräuterbutter
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan
Auswahl von Räucherfischen:
Makrele, Heilbutt, Forelle, Räucherlachs mit Honig- Dill- Senfsauce und Sahnemeerrettich
Räucherlachs im Crepémantel mit Kräuter- Crème fraîche
fruchtiger Shrimpscocktail im Gläschen
rosa gebratener Kalbsrücken mit Mixed Pickels
marinierte Perlhuhnbrust

**

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce von grünem Pfeffer
Lachsfilet in Rieslingsauce

Hirtentasche auf Ratatouille (vegetarisch)
Pommes macaire, Safranreis, Rosmarinkartoffeln
Blattspinat, gemischtes Gemüse (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl, Prinzessbohnen)
Sauce Hollandaise

**

Nougatmousse im Gläschen
Petit Fours

Apfelfrosen im Blätterteig (warm) mit hausgemachter Vanillesauce

Käseplatte mit rustikalen Baguettes und Schwarzbrot

Buffets können ab 30 Personen gebucht werden; bei weniger als 30 Personen erhöht sich der Buffetpreis um € 4,00 pro Person

Buffets bleiben 2,5 Stunden stehen; ausgenommen die Käseplatte, Brot & Butter

Wir halten natürlich noch weitere Buffets und Menüs für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an. Zusammen finden wir für Sie die passende Zusammenstellung

Menü 1

Preis pro Person € 37,50

Tatar vom Rauchlachs in der Gurke mit Butterkugeln und Röstbrot

**

Curryrahmsuppe „Mulligatawny“ mit Hähnchenfleisch

**

Kalbsroulade mit Pistazien gefüllt auf Parmesansauce, mit Olivenpolenta und Romanesco

**

Dunkles Mousse au chocolate mit weißer Chili- Schokoladensauce

Menü 2

Preis pro Person € 36,50

Serranoschinken an Melonenbällchen

**

Geflügelkraftbrühe mit Curry und Zitronengras

**

Gebratene Perlhuhnbrust an Johannisbeersauce mit Macairekartoffeln und Gemüsebouquet

**

weiße Schokoladenmousse mit zweierlei Fruchtspiegel

Menü 3

Preis pro Person € 38,50

Gebratene Riesengarnele, Graved Lachs und marinierte Krabben an Wildkräutersalat mit Honig-Dill-Senfsauce

**

Tomaten- Chili- Cremesuppe mit Sahnehäubchen

**

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen und Schmelzkartoffeln

**

Nougatparfait auf Baileyssauce

Zum Sektempfang oder Zwischendurch

Herzhaftes:

Preis pro Stück oder pro Person

Canapées divers belegt

€ 2,30

Herzhafte Blätterteighäppchen
divers gefüllt

(Mindestabnahme 50 Stck.)

€ 0,90

Mini- Hamburger

(Mindestabnahme 60 Stck.)

€ 1,50

Mini- Pizetten div. belegt

(Mindestabnahme 60 Stck.)

€ 1,30

Süßes:

Preis pro Stück oder pro Person

Mini- Donuts

(Mindestabnahme 50 Stck.)

€ 1,00

Mini- Muffins

(Mindestabnahme 60 Stck.)

€ 1,00

Mini- Berliner

(Mindestabnahme 50 Stck.)

€ 1,00

Petit fours gemischt

(Mindestabnahme 50 Stck.)

€ 1,80

**Über deklarationspflichtige Hauptallergene Stoffe
beraten wir Sie gerne persönlich!**

Getränkepauschale?!

Wir beraten Sie gerne,
ob sich eine Getränkepauschale für Sie lohnt.
Die folgende Getränkepauschale dient als Beispiel.
Selbstverständlich ist diese auch auf Wunsch
erweiterbar.

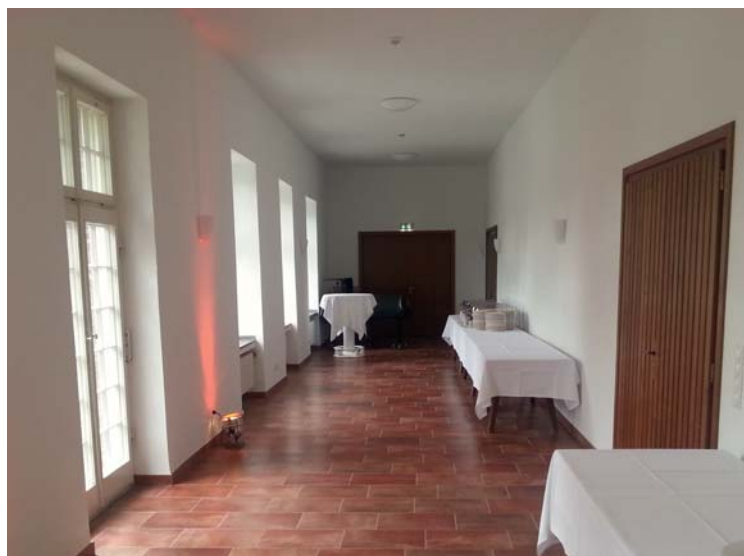
- Perlwein Hausmarke
- Mineralwasser sprudell/ still
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle
- Weltenburger Barock hell (Fassbier)
- Weltenburger Hefeweizen
- KöPi, Erdinger (alkoholfrei)
- 2 Weine nach Wahl aus unserem Sortiment
- Tasse Kaffee, Cappuccino, Espresso
(während und nach dem Essen,
gilt nicht zur Kaffeetafel)

4 Stunden	€ 18,00 pro Person
6 Stunden	€ 26,00 pro Person
8 Stunden	€ 30,00 pro Person
10 Stunden	€ 36,00 pro Person

optional zubuchbar:

Kaffee zur Kaffeetafel € 3,50 pro Person

Die Getränkepauschale enthält den Sektempfang



Biere

Weltenburger	
-Barock hell / dunkel	0,30l € 2,60
-Barock hell / dunkel	0,50l € 4,00
-Hefe hell	0,50l € 4,00
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50l € 4,00
König Pilsener alkoholfrei	0,33l € 2,60
Vitamalz	0,33l € 2,60

Softgetränke

Coca Cola / Fanta / Sprite / Bonaqua	
Mezzo Mix / Lift Apfelschorle /	0,33l € 2,80
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l € 5,50
Sprudel / Naturell / Medium	

Heißgetränke

Kanne Kaffee 1,0 l	€ 8,50
Tasse Kaffee Crema	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,40
Espresso	€ 2,00
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80

Heißgetränke servieren wir bei einer Bankettveranstaltung bis 1:00 Uhr. nachts.

Spirituosen

Alle Spirituosen	2 cl € 2,60
Alle Spirituosen	4 cl € 4,80

In unserem Sortiment:

Abteitropfen, Klosterlikör, Ramazzotti, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jubi, Grappa, Obstler, Williams, Wodka, Baileys, weitere Spirituosen auf Anfrage!

Weißweine

2014er Rudesheimer Wiesberg Riesling:	
trocken, Nahe	0,75l € 17,50
2014er Weißer Burgunder;	
trocken, Nahe	0,75l € 19,00
2014er Blanc de Noir;	
trocken, Nahe	0,75l € 22,00

Rotweine

2013er Bäder Wein Edition No. 11;	
trocken, Nahe	0,75l € 20,50
2012er Bäder Rotwein;	
trocken, Nahe	0,75l € 22,80

Roséwein

2011er Rosé, Nahegauer Landwein;	
trocken, Nahe	0,75l € 15,80

Sekt

Riesling Sekt;	
rassig, belebend	0,75l € 21,90

Perlwein

L. Perle	
Deutscher Prosecco	0,75l € 15,90

Wir beziehen alle unsere Weine vom Weingut Jakob Bäder & Sohn



Korkgeld

Wein und Sekt welcher selbst mitgebracht wird, berechnen wir mit € 13,50 pro Flasche.

Spirituosen bis 1,0 l mit € 80,00 pro Flasche



Nach einem rauschenden Fest ist der Weg nach Hause oft sehr weit!

Es stehen 9 Gästezimmer auf Anfrage im 1. OG zur Verfügung.

Die Zimmer sind einfach, aber komfortabel eingerichtet.

Alle Zimmer mit Dusche/WC, Flachbild-TV mit integriertem DVD Player und Schreibtisch.

Die Zimmer sind ruhig gelegen, grösstenteils mit Blick in den Klostergarten.

Einzelzimmer	€ 59,00
Doppelzimmer	€ 79,00
Preise pro Nacht inkl. Frühstück	
Frühstück extra	€ 8,00

Die Zimmer können ab 14:00 Uhr belegt werden.

Frühstückszeiten:

Mo- Sa	07:00- 09:00 Uhr
So/ Feiertage	08:00- 10:00 Uhr

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer und gelten für das Jahr 2017!

Das Werfen von Reis, Blütenblättern und Glitter ist draussen nicht gestattet. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns vorbehalten, sollte doch Reis, Blütenblätter oder Glitter geworfen werden, bis zu € 150,00 Reinigungskosten in Rechnung zu stellen. Bei einer standesamtlichen Trauung darf im Raum mit oben genanntem geworfen werden. Bitte informieren Sie Ihre Gäste vorab, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

Wir bitten Sie alle Geschenke, Dekoartikel und sonstige Gegenstände, die nicht dem Kloster gehören, nach der Feier wieder mitzunehmen.

Es ist davon auszugehen, dass der Veranstaltungsraum am darauffolgenden Tag wieder benötigt wird.

Sektempfänge finden nur bei garantiert schönem Wetter, in der Zeit von Mai- September draussen statt. Ist das Wetter unbeständig, wechselhaft, weht ein kräftiger Wind oder ziehen dunkle Wolken auf, so findet der Sektempfang drinnen statt.

Wir bitten um Verständnis!

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten wenn zusätzlich ein Mittagessen

oder Abendessen gebucht wird* pro Person € 3,50

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir höchstens 5 mitgebrachte Kuchen und Torten bei uns einlagern können!

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht enthalten.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren freut sich unser Serviceteam über ein Dankeschön in die Trinkgeldkasse!

Mit Verlassen des Veranstalters endet die Feierlichkeit automatisch.

Ihre Ansprechpartner im Haus
Sarah Meurers und Kevin Mann
02182 880243
Bankett@klosterlangwaden.de

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine festen Bürozeiten haben. Sollten Sie uns nicht direkt persönlich erreichen, so freuen wir uns über eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter oder über Ihre Email.