

Adventszeit
für Firmen,
Vereine,
Freundeskreise ...

... mit dem Panorama
des Krippenweges

Zur Einstimmung auf Ihre Feier und
die Advents- und Weihnachtszeit
bieten wir Ihnen einen Besuch des
Krippenweges der Franziskanerinnen
von Bonlanden an.
Nach Wunsch erhalten Sie eine
spannende Führung ...

Hinweis:
Führung im Krippenweg: 5,50 € pro Person
Die Menüs sind ab 30 Personen buchbar.
Details sprechen wir gerne mit Ihnen ab -
TEL 07354 884-168.

FRANZISKANERINNEN VON BONLANDEN

TAGUNGSZENTRUM

Kongregation der Franziskanerinnen
von Bonlanden – deutsche Provinz e.V.
Faustin-Mennel-Straße 1
88450 Berkheim-Bonlanden

TEL +49 (0) 7354 884 168
FAX +49 (0) 7354 884 179

tagungszentrum@kloster-bonlanden.de
www.kloster-bonlanden.de

ANFAHRT

Mit dem PKW

von Norden:
A 7 Ulm – Memmingen
Ausfahrt Dettingen; Richtung Berkheim
in Erolzheim links nach Bonlanden

von Süden:
A 7 Memmingen – Ulm
Ausfahrt Berkheim; Richtung Berkheim
der Ausschilderung Bonlanden und Kloster folgen

Mit dem Zug
Bahnhof Memmingen
(Busverbindung oder Taxi, 15 km)



2024

Ihre Weihnachtsfeier

mit
Advents
-
Hütten
-
Empfang



Weihnachts-Menü 1

Empfang an den Advents-Hütten mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Bauernbrot mit Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Pumpernickel mit Frischkäse und Apfel-Zwiebelchutney ≈ Hefegebäck mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Emmentaler

Buffet

Kürbis-Cocossuppe mit Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet:

Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße

Rinderbraten in Rotwein-Senfsoße

vegetarisch

Kässpätzle

mit Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

≈ jeweils mit Beilagen ≈

Gemüseauswahl, Blaukraut, Spätzle, Kartoffelknödel

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Geeister Kaiserschmarren

mit karamellisierten Walnüssen und Gewürz-pflaumen

Preis pro Person: 40,-- €

(alle angegebenen Preise: inkl. MwSt.)

Ihre Weihnachtsfeier

Weihnachts-Menü 2

Empfang an den Advents-Hütten mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Bauernbrot mit Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Pumpernickel mit Frischkäse und Apfel-Zwiebelchutney ≈ Hefegebäck mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Emmentaler

Buffet

Kürbis-Cocossuppe mit Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet:

Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettichsalat, Rote-Beete-Salat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Schweine- und Putenmedaillons
mit Jägersoße und Bratensoße

Seelachsfilet aus dem Aromadampf
mit Orangen-Senfsoße

vegetarisch

Umbrische Linsenbällchen mit Parmesan,
Tomatensugo, Ofengemüse und Kräuterpesto

≈ jeweils mit Beilagen ≈

Gemüseauswahl, Spätzle, Kartoffelgratin und Wildreis

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Rote Grütze

Apfelcrumble mit Rumrosinen

Vanille- und Schokoladeneis

Preis pro Person: 46,-- €

Weihnachts-Menü 3

Empfang an den Advents-Hütten mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Bauernbrot mit Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Pumpernickel mit Frischkäse und Apfel-Zwiebelchutney ≈ Hefegebäck mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Emmentaler

Buffet

Kürbis-Cocossuppe mit Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet:

Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettichsalat, Rote-Beete-Salat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Kalbsrahmbraten

mit Weißwein, Dijonsenf und Thymian

Rehkeule „Baden-Baden“

mit gebratenen Steinchampignons und Preiselbeerbirne

Gänsekeulen an Orangen-Balsamicojus

mit Walnüssen und Bratäpfeln

Pochiertes Seelachsfilet auf Wildkräutern

an Crevetten-Dillsoße

vegetarisch

Blätterteigstrudel mit Kürbis-Kartoffelfüllung
auf Linsen-Lauchgemüse, dazu Gremolata

≈ jeweils mit Beilagen ≈

Gemüseauswahl, Blaukraut, Semmelknödel, Spätzle,
Kartoffelgratin und Wildreis

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Frischer Obstsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße aus der Klosterkonditorei

Weihnachtliche Eisbombe mit Rumpflaumen

Preis pro Person: 56,-- €