

Adventszeit
für Firmen,
Vereine,
Freundeskreise ...

... mit dem Panorama
des Krippenweges

Zur Einstimmung auf Ihre Feier und
die Adverts- und Weihnachtszeit
bieten wir Ihnen einen Besuch unseres
Krippenweges an.

Nach Wunsch wird Sie eine Schwester
der Franziskanerinnen von Bonlanden
führen und verschiedene Szenen ver-
tiefen.

Hinweis:
Führung im Krippenweg: 3,50 € pro Person
Die Menüs sind ab 20 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)



Ihre Weihnachtsfeier



FRANZISKANERINNEN
VON BONLANDEN

Weihnachts-Menü 1

Empfang an den Advents-Hüttchen mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Klosterbrot mit Apfel-Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Klosterbrot mit Kräuterfrischkäsecreme und Kresse ≈ Hefegebäck mit Walnüssen, getrockneten Tomaten, Thymian und Käse

Buffet

Kürbiscremesuppe mit Äpfeln, Ingwer und Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet aus biologischem Anbau der Klostergärtnerei:
Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Prager Schinken vom Schwein in Dunkelbiersoße

Geschmorter Tafelspitz in Rotwein-Senfsoße

jeweils mit

Gemüseauswahl, Blaukraut, Spätzle, Kartoffelknödel

vegetarisch

Kässpätzle

mit Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Vanille- und Walnusseis
mit heißen Zwetschgen

Preis pro Person: 28,-- €

(alle angegebenen Preise: inkl. MwSt.)

Ihre Weihnachtsfeier

Weihnachts-Menü 2

Empfang an den Advents-Hüttchen mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Klosterbrot mit Apfel-Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Klosterbrot mit Kräuterfrischkäsecreme und Kresse ≈ Hefegebäck mit Walnüssen, getrockneten Tomaten, Thymian und Käse

Buffet

Kürbiscremesuppe mit Äpfeln, Ingwer und Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet aus biologischem Anbau der Klostergärtnerei:
Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettichsalat, Rote-Beete-Salat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Schweine- und Putenmedaillons
mit Jägersoße und Bratensoße

Lachsfilet aus dem Aromadampf mit Orangen-Senfsoße

jeweils mit

Gemüseauswahl, Spätzle, Kartoffelgratin und Wildreis

vegetarisch

Umbrische Linsenbällchen mit Parmesan,
Tomatensugo, Ofengemüse und Kräuterpesto

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Frischer Obstsalat

Rote Grütze

Vanille- und Schokoladeneis

Preis pro Person: 34,-- €

Weihnachts-Menü 3

Empfang an den Advents-Hüttchen mit Feuerkorb und Stehtischen

Glühwein ≈ Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen ≈ Klosterbrot mit Apfel-Griebenschmalz und schwarzem Pfeffer ≈ Klosterbrot mit Kräuterfrischkäsecreme und Kresse ≈ Hefegebäck mit Walnüssen, getrockneten Tomaten, Thymian und Käse

Buffet

Kürbiscremesuppe mit Äpfeln, Ingwer und Sesam-Chilikrokant

Winterliches Salatbuffet aus biologischem Anbau der Klostergärtnerei:
Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Rettichsalat, Rote-Beete-Salat und verschiedene Blattsalate

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Pfeffer-Spießbraten vom Schweinenacken

Rehkeule „Baden-Baden“

mit gebratenen Steinchampignons und Preiselbeerbirne

Gänsekeulen an Orangen-Balsamicojus
mit Walnüssen und Bratäpfeln

Pochiertes Seelachsfilet auf Wildkräutern
an Crevetten-Dillsoße

jeweils mit

Gemüseauswahl, Blaukraut, Semmelknödel, Spätzle,
Kartoffelgratin und Wildreis

vegetarisch

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Alblinsen-
Lauchgemüse und Amarettini-Chilischmelze

≈ ≈ ≈ ≈ ≈

Frischer Obstsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße aus der Klosterkonditorei

Weihnachtliche Eisbombe mit Rumpflaumen

Preis pro Person: 42,-- €