

# Veranstaltungs- und Catering-Mappe

TAGUNGSZENTRUM  
Franziskanerinnen von Bonlanden



## TAGUNGSZENTRUM KLOSTER BONLANDEN

Wir Franziskanerinnen von Bonlanden sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der verschiedenen Bereiche heißen Sie herzlich willkommen und grüßen Sie mit dem franziskanischen Segenswunsch

**Friede und alles Gute! – pace e bene!**

### Information | Rezeption

- im Haus St. Franziskus -

Für Fragen und Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung

Montag – Freitag: 07.00 – 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag: 08.00 – 18.00 Uhr



### Ihre Veranstaltung

Der Veranstaltungsbereich sowie die Außenanlagen bieten die idealen Voraussetzungen für gelungene Feiern, wie z. B.:

Familienfeste wie Taufe – Kommunion – Firmung – Hochzeitsfeiern – Silber- oder Goldene Hochzeit – Geburtstag oder auch jedes andere Jubiläum – Firmenfeiern – Veranstaltungen für Vereine und Gremien aller Art.

Gerne sind wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer ganz persönlichen Feier behilflich. Sie genießen das Fest und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Eine Veranstaltung – bis zu 120 Personen – kann professionell für Sie organisiert und durchgeführt werden. Wir haben für Sie individuell zugeschnittene Räumlichkeiten und bieten Ihnen den passenden Rahmen.

Rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin bei uns im Hause. Besichtigen Sie die Räumlichkeiten und besprechen Ihre Wünsche direkt mit uns. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.



Kloster-  
Speisesaal



Raum Gartenblick

Pilger-  
raum



Raum Klosterblick



Festsaal



## Unsere Räume – für Ihre Feier

Das Wohl unserer Gäste ist uns ein großes Anliegen. Wir schaffen eine besondere Atmosphäre auch für geselliges Zusammenkommen und Feiern. Wir bieten Ihnen neben den Räumlichkeiten individuelle Vorschläge für Ihr gelungenes Fest an.

Unsere vielfältigen Menü- und Buffetvorschläge kommen jedem Geschmack entgegen. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Vorstellungen. Für unsere kleinen Gäste ist ebenfalls gesorgt – mit speziellen Kinderessen, Kinderstühlen und einem Kinderspielplatz im Freien.

### Haus St. Franziskus

Im Haus St. Franziskus werden Elemente der franziskanischen Spiritualität (Krippenweg, Hostienbäckerei ...) erfahrbar. Bestandteile unseres Unterwegsseins, unseres Pilgerns sind auch Feiern und geselliges Zusammenkommen.

#### Pilgerraum

- Er ist schlicht und modern gestaltet und erinnert an traditionelle Pilgerräume.
- Raum für max. 60 Personen

### Haus Tabor

Das Haus Tabor (Verklärung des Herrn am Berg Tabor) erhielt seinen Namen im Blick auf die Aussage des Petrus auf dem Berg Tabor: " ...es ist gut, dass wir hier sind. Wir wollen drei Hütten bauen ...". (Markus 9,5)

**Es ist gut, dass Sie unser Gast sind, lassen Sie es sich gut gehen!**

#### Raum Gartenblick

- Raum für 24 Personen

#### Raum Klosterblick

- Raum für 70 Personen

### Kloster

#### Speisesaal

- Saal für max. 100 Personen

### Haus Faustin Mennel

Stimmungsvoll tagen und feiern in einem Saal mit ganz besonderem Ambiente – z.B. für Ihre Firmenfeiern, Hochzeit, Jubiläen ...

#### Fest-Saal

- Saal für max. 120 Personen

## Ihre Feier – unser Catering

Sie haben die passende Lokalität und suchen nach einem geeigneten Caterer?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit.

## Buffetvorschläge

### Fingerfood

#### - ab 20 Portionen bestellbar -

- Mozzarellamuffins mit Oliven, Chili, getrockneten Tomaten und Rosmarin
- Tatar von der Räucherforelle mit Gemüsewürfeln und Schmand
- Tramezzini mit Schinken, Tomatencreme und Käse  
2,80 € pro Stück
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs, Mascarpone, Wildkräuter und Limette
- Tramezzini mit Kalbfleisch, Thunfisch und Kapern
- Canapées verschieden belegt, mit Räucherfisch, Schinken, Salami oder Käse  
3,60 € pro Stück

### Suppen (auf Wunsch serviert)

- **Kräftige Rindsbrühe** 4,90 € pro Person  
wahlweise mit Flädle, Brätstrudel, Grießklößchen  
Leberspätzle oder Brätknödel
- **Schwäbische Hochzeitssuppe** 4,90 € pro Person  
mit verschiedenen Klößchen, Flädle und Backspätzle
- **Tomatencremesuppe** 4,90 € pro Person  
mit Cremolata und Buttercroutons
- **Vegane Karottensuppe** 4,90 € pro Person  
mit Ingwer, Cocos, Zitronengras und Curry
- **Gaisburger Marsch** 5,50 € pro Person
- **Suppen nach Saison** Preis auf Anfrage  
Gerne servieren wir Ihnen Suppen der Saison.

### Salate

- Verschiedene Blattsalate aus der Bioland-Gärtnerei (wenn möglich, je nach Saison) mit zweierlei Dressing
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Rohkostsalate nach Saison:  
Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Rettichsalat,  
Bohnensalat, Rote-Beete-Salat
- Salatbuffet 7,50 € pro Person

## Hauptgerichte – Fleisch

Hauptgerichte Fleisch / Fisch inklusive 1. Beilage nach Wahl

- **Gemischter Braten zwei Sorten Fleisch nach Wahl** 18,50 € pro Person  
Schweinebraten, Rinderbraten, Kalbsbraten, Putenrollbraten,  
Gefüllter Schweinerücken, Gefüllter Schweinehals
- **Schwäbischer Saumagen** 18,90 € pro Person  
gefüllt mit Hackfleisch, Brät und Kräutern
- **Geschmorter Schweinenacken** 18,90 € pro Person  
in Dunkelbiersoße
- **Kalbsnierenbraten** 18,90 € pro Person  
mit Wurzelgemüse
- **Schweinelendchen im Speckmantel** 19,90 € pro Person  
an Champignonrahmsauce
- **Geschnetzeltes von der Pute** 19,90 € pro Person  
in scharfer Thaisauce, mit Mango, Bambussprossen und Gemüsestreifen
- **Putenmedaillons in Pfefferrahmsauce** 19,90 € pro Person  
mit Cognac und Paprika
- **Gefüllte Hähnchenbrust** 19,90 € pro Person  
mit Schafskäse, Oliven und Kräutern, auf mediterranem Schmorgemüse
- **Schwäbischer Sauerbraten** 21,90 € pro Person  
in Rotwein geschmort
- **Rinderrouladen nach Hausfrauenart** 22,90 € pro Person  
mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken
- **Mostbraten vom Tafelspitz** 22,90 € pro Person  
mit Apfelstücken und Sauerrahm
- **Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken** 24,90 € pro Person  
mit Champignons und Schalotten

## Hauptgerichte - Fisch

- **Lachs-Limettenmaultaschen** mit Schafskäse 18,90 € pro Person  
getrockneten Tomaten und Kräuter auf mediterranem Gemüse,  
Rucola und Balsamico-Reduktion
- **Rotbarschfilet** 19,90 € pro Person  
in Curry-Ingwersauce mit bunten Gemüsewürfeln und geröstetem Sesam
- **Zanderroulade** 19,90 € pro Person  
mit Lachsфарce an Dill-Crevettensauce
- **Pochiertes Lachsfilet aus dem Aromadampf,** 22,90 € pro Person  
mit Käsesauce, Blattspinat

## Hauptgerichte - Vegetarisch

- **Kässpätzle** 14,90 € pro Person  
mit Appenzeller und Emmentaler, dazu Röstzwiebel
- **Ofengemüse** mit Kartoffeln 14,90 € pro Person  
Oliven, getrockneten Tomaten, Limettencrumble und Kräuterschmand
- **Lasagne mit bunten Gemüsewürfeln** 15,20 € pro Person  
mit Spinat, Champignons und Mozzarella überbacken
- **Vegan:** Linsen mit Paprika, Ingwer, Koriander und Harissa, dazu Gewürz-Couscous 15,40 € pro Person

## Wählen Sie bitte zu Ihrem Hauptgericht die Beilagen aus nachfolgender Aufstellung aus:

- Hausgemachte Spätzle oder Spinatspätzle 5,50 € pro Portion (extra)
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Kartoffel-Schupfnudeln
- Sauerkraut oder Blaukraut
- Bandnudeln
- Reis, Wildreis oder Basmatireis
- Semmel- oder Kartoffelknödel
- Bayrisch Kraut
- Kräuterkartoffeln
- Dinkelvollkornnudeln
- Ratatouille
- Thaigemüse (vegan)
- Kräutergnocchi
- Bouilllonkartoffeln
- Gemüse der Saison

## Kinderessen

- **Spätzle** mit Soße 3,80 € pro Person
- **Kleines paniertes Schnitzel** mit Kartoffelkroketten 5,90 € pro Person
- **Nudeln** mit Tomatensauce 4,90 € pro Person
- **Stracciatellacrème mit Butterkeksen** 2,90 € pro Person

## Dessert

---

- **Zwei Kugeln Eis**  
auf Wunsch mit Sahne 4,20 € pro Person
- **Vanilleeis**  
mit heißen Portweinkirschen oder Himbeeren mit Schlagsahne 8,50 € pro Person
- **Frischer Obstsalat** 6,90 € pro Person
- **Dunkles und weißes Mousse au Chocolat**  
mit Orangenkrokant 9,50 € pro Person
- **Geeister Kaiserschmarren**  
mit karamellisierten Nüssen und Waldbeeren 9,50 € pro Person
- **Rote Beerengrütze**  
mit Vanillesoße und Schlagsahne 7,50 € pro Person
- **Apfelcrumble**  
mit Vanilleeis oder Vanillesoße 7,50 € pro Person
- **Kirschmichl**  
mit Vanilleeis oder Vanillesoße 7,50 € pro Person
- **Panna Cotta**  
mit zweierlei Fruchtpürees 9,50 € pro Person
- **Quarkfool**  
mit Sauerkirschen, Vanille, Schokolade und Kekscrunch 9,50 € pro Person
- **Veganes Matchamousse**  
mit Cocos 9,50 € pro Person
- **Käseauswahl**  
mit Früchten, Feigensenf und Gebäck 11,50 € pro Person

## Torten und Kuchen aus unserer Klosterkonditorei

- Hergestellt mit Dinkelmehl und hochwertigen Zutaten aus der Region -

- **Kuchen** 39,00 €
- **Sahnetorte** 49,00 €
- **Crèmetorte** 56,00 €
- **Kaffee-/Teepauschale** 4,80 € pro Person

## BUFFET

**Buffet "HausTabor"** 39,00 € pro Person

---

- **Salate nach Saison**  
Dreierlei Salate aus der Bioland-Gärtnerei (*wenn möglich, je nach Saison*)  
und Kartoffelsalat
- **Warme Gerichte**  
Schweinelendchen im Speckmantel  
dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle  
Lachssteak mit Rieslingsauce und Wildreis Mischung
- **Dessert**  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

## Schwäbisches Buffet

42,00 € pro Person

- **Salate nach Saison aus der Bioland-Gärtnerei** *(wenn möglich, je nach Saison)*  
Zweierlei Salate  
und Kartoffelsalat
- **Warme Gerichte**  
Schwäbischer Sonntagsbraten vom Schwein und Rind,  
mit frischem Gemüse, und Dinkelspätzle mit Butterbrösel  
Selbstgemachte Maultaschen mit Hackfleisch und Kräutern  
in kräftiger Rinderbrühe  
Linsen mit Saiten und geräuchertem Schweinebauch  
Grüne Krapfen mit Frühlingslauch, Speckwürfeln, braunen Zwiebeln, in Butter  
geschwenkt  
Kässpätzle mit Emmentaler und Limburger, dazu frische Röstzwiebeln
- **Dessert**  
Apfelcrumble mit Vanilleeis

## Buffet "Assisi"

52,00 € pro Person

- **Kalte Gerichte**  
Luftgetrocknete Paprikasalami und Edelsalami mit frischen Feigen  
Luftgetrockneter Schinken aus Umbrien, Bresaola mit  
marinierter Cantaloupe-Melone und Granatapfel  
Gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern  
Steinchampignons in Balsamessig gekocht und in Kräuteröl eingelegt,  
Marinierte Oliven, gefüllte Peperoni, gegrillte Paprika und Zucchini,  
Tomaten-Mozzarella mit weißem Balsamico und Kräuterpesto
- **Salate**  
Meeresfrüchtesalat  
Italienischer Kartoffelsalat mit Knoblauchdressing und frischen Kräutern  
Gurkensalat mit Fenchel  
Spaghettisalat  
Verschiedene Blattsalate aus der Bioland-Gärtnerei *(wenn möglich, je nach Saison)*  
mit zweierlei Dressing
- **Warme Gerichte**  
Kalbsröllchen mit Salbei und Rohschinken in Weißwein geschmort  
Zitronenhähnchen mit Rosmarin und Thymian auf Schmorgemüse  
Kabeljaufilet mit Oliventapenade und umbrischen Linsen  
Überbackene Tortellini mit Tomatensugo, Gemüsestreifen, frischen Kräutern und  
Parmesan  
dazu Kräuterkartoffeln, Gnocchi und Blattspinat
- **Käse**  
Italienische Käseauswahl mit Früchten und Gebäck
- **Dessert**  
Tiramisu  
Orangen-Panna-Cotta mit roten Beeren  
Frischer Obstsalat

## **Weine**

---

Preis pro Flasche 0,75 l 24,00 €

### **Weiß**

Pinot Grigio IGT  
2019 Heuchelberg Weingärtner Schwaigern trocken  
Rebsorte: Grauburgunder  
Zartes gelb, Zitrus- und Birnenaromen  
Spritzig frisch und aromatisch harmonisch

Trollinger Blanc de Noir QbA  
Schlosskellerei Affaltrach 2020  
Rebsorte: Spätburgunder trocken, weißgekeltert  
Früchte Pfirsich und Zitrus

Colle del Tigli Lenotti IGT  
Bianco del Veneto 2020 Italien  
Rebsorte: Garganega und Cortese  
Apfel, Birne, Pfirsich blumig  
fruchtig trocken

### **Rot**

Rosso Passo IGT  
Rosso del Veneto 2019 Italien  
Rebsorte: Merlot und Sangiovese  
Preiselbeere, Brombeere, Schwarzkirsche  
fruchtig halbtrocken

Pinot Noir QbA  
Schlosskellerei Affaltrach 2018  
Rebsorte: Spätburgunder  
Beerenaroma, Samtig, vollmundig  
fruchtig trocken

Acolon QbA 2017  
Heuchelberg Weingärtner Württemberg  
Rebsorte: Acolon  
Brombeere, Holunder, Sauerkirsche  
kräftig fruchtig trocken

## **Frühstücksbuffet** – buchbar ab 40 Personen

25,90 € pro Person

- Auswahl an verschiedenen Brötchen  
Brezeln, Vollkornbrot, Zopfbrot
- Marmelade, Honig, Nussnougatcrème, Butter
- Gemüsesticks mit Kräuterdip und Paprikadip
- Obstsalat, Schale mit Obst
- Naturjoghurt, Griechischer Joghurt, zweierlei Fruchtputees
- Käse- und Wurstaufschnitt, Schinkenaufschnitt, Weichkäseauswahl
- Räucherlachs
- Weißwürste, Rühreier, Speck, Gemüsewürfel a
- Biokaffee, Biotee, Apfelsaft aus Äpfeln von unseren Streuobstwiesen,  
Wasser aus der klostereigenen Quelle

## **Grillen an unserer Feuerstelle**

32,00 € pro Person

- **Vorspeisen**  
Eingelegte Paprika, Zucchini, Steinchampignons, Oliven und Pepercaps  
Tomate-Mozzarella mit weißer Balsamicomarinade und Kräuterpesto  
Mediterraner Spaghettisalat mit Gemüsewürfeln und frischen Kräutern
- **Grillgut**  
Schweinehalssteak in Kräuter-Senfmarinade  
Putenschnitzel mit Curry und Ingwer  
Grillwürstchen  
Caipirinha-Lachs mit Minze, Limette und Chili  
Mediterraner Schafskäse mit Gemüse, Oliven, und frischen Kräutern,  
in der Folie gegart  
Teriyaki-Tofu als vegane Variante
- **Salate**  
Blattsalate  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Zweierlei Salate nach Saison aus der Bioland-Gärtnerei (*wenn möglich, je nach Saison*)  
  
Baguette, Grillbrot  
Senf, Ketchup, Kräuterbutter

Miete Grillplatz

100,00 €

## KLOSTERKÜCHE und KLOSTERKONDITOREI

In unserer klostereigenen Küche legen wir Wert auf gesunde Ernährung und bieten hochwertige Gerichte mit vegetarischer Alternative. Eine ausgewogene Küche ist für uns selbstverständlich. Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten. Gemüse, Kräuter und Salate bieten wir entsprechend der Saison in Bioqualität an.

Aus der eigenen Klosterkonditorei erhalten feinste Kuchen und Torten, hergestellt aus Dinkelmehl und hochwertigen Zutaten aus der Region.

Gerne können Sie für Ihre Feier individuelle Torten bestellen, sprechen Sie Ihre Wünsche mit uns ab.



## ÜBERNACHTEN

### Haus San Damiano

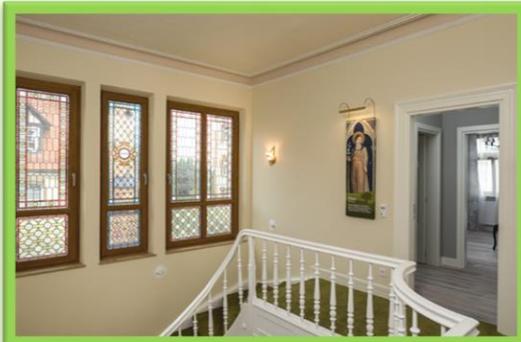
Das Haus San Damiano bietet eine besondere Atmosphäre. Sie übernachten in stilvollen Zimmern im Ambiente von Assisi. Hier spüren Sie etwas vom Geist der hl. Klara und des hl. Franziskus, die das gleichnamige Gebäude in Assisi prägten.

Die Zimmer im EG widmen sich der Lebensgeschichte des Franziskus, im OG der Klara und im DG den fünf Elementen aus dem Sonnengesang des Franziskus.

Die 12 Doppelzimmer mit Dusche/WC | TV (auch als Einzelzimmer nutzbar) lassen einerseits etwas aus dem Leben von Klara und Franziskus erfahrbar machen und sind andererseits mit modernstem Komfort ausgestattet.

Die Gestaltung im und um das Gästehaus San Damiano nehmen Sie hinein in die Stimmung der mittellitalienischen Region Umbrien, der Stadt Assisi.

## Haus San Damiano | Haus Faustin Mennel



Haus  
San Damiano



Haus  
Faustin Mennel



## Haus Faustin Mennel

Das ehemalige Schulhaus ist grundlegend saniert und die Seminarräume mit modernster Technik ausgestattet; nicht nur Lehrer/innen und Schüler/innen werden begeistert sein.

Hier spüren Sie den Geist des Gründers Faustin Mennel.

Das 3. OG und 4. OG laden ein zu einer Entdeckungsreise durch Klosterwiese und Klosterwinkel.

Die 18 Zimmer (Dusche/WC, 1 – 6 Betten, zum Teil Etagenbetten) auf diesen zwei Etagen bestechen durch einen einzigartigen Blick ins Illertal und in der Ferne sehen Sie bei schönem Wetter die Allgäuer Alpen.

## Haus Tabor

Die 20 Gästezimmer sind unterschiedlich ausgestattet und bieten einen soliden Standard, teilweise mit Dusche/WC. Auf allen Etagen befinden sich WCs und Duschen.

## KLOSTERANLAGE

### Krippenweg

Im Haus St. Franziskus (Information, Rezeption) befindet sich im OG der Krippenweg mit den ergänzenden Ausstellungsbereichen über den Heiligen Franziskus sowie über das Wirken des Ordens in aller Welt.

Im Panorama unseres Krippenweges erzählen bis zu 270 Jahre alte Krippenfiguren in

16 Szenen auf lebendige Weise die Weihnachtsgeschichte.

Im EG lädt das **Klostercafé** mit feinsten Torten und Kuchen aus der eigenen Klosterkonditorei ein, sowie der **Klosterladen** mit Büchershop u. a. mit kleinen Geschenken, Devotionalien, sowie Produkten aus eigener Herstellung (Schokolade, Gebäckmischungen ...) und Büchern, Broschüren, Karten.

### Klosterkirche – neugotisch

Ein Ort für stille Momente bietet auch die Klosterkirche, erbaut 1866 im neugotischen Stil (geöffnet: täglich von 09.00 bis 17.00 Uhr).

### Sonnengesang

Mit der franziskanischen Ausrichtung unserer Klosteranlage bieten wir Ihnen die Stationen "Mutter Erde" und "Schwester Wasser" als erfahrbare Elemente aus dem Sonnengesang, dem Lobpreis des hl. Franziskus.

"Mutter Erde" als Gartenanlage lädt ein, sich selbst und dem Schöpfer, der sich hinter allem erahnen lässt, nahe zu sein, zur Ruhe zu kommen und Kräfte zu sammeln. Entdecken Sie die Schönheit und Weisheit der Schöpfung neu.

Das Gehen durch ein Labyrinth zum Mittelpunkt, führt zur eigenen Mitte.

"Schwester Wasser" ist für Franz von Assisi ein Element, das alle Geschöpfe verbindet. Es ist unentbehrlich für das menschliche Leben und die Ökosysteme.

Erleben Sie "Schwester Wasser" an unserem Weiher in ihrer natürlichen Umgebung, im Zusammenspiel der Schöpfung und im Rhythmus der Natur – Wellen – Klang – Interaktion – Kunst.

### Führungen

Krippenweg

5,50 € pro Person

Klosterkirche

5,00 € pro Person

## **UMGEBUNG**

Rund um das Tagungszentrum finden Sie Spazierwege, Gelände für Sport und Spiel, einen Grillplatz sowie eine Turnhalle mit Hartplatz zur Nutzung in Ihrer Freizeit oder auch im Rahmen Ihrer Veranstaltung – nach Absprache.

Am Kloster führt der Oberschwäbische Pilgerweg vorbei sowie der Martinusweg zwischen den zwei Martinuskirchen Tannheim und Erolzheim.



Station "Mutter Erde"



Torten und Kuchen aus eigener Klosterbäckerei



Klostercafé - Innenbereich



Klostercafé - Außenbereich



Station "Schwester Wasser"



Kloster Bonlanden

Haus San Damiano  
Haus Tabor  
Haus Faustina  
Haus Mennel



Krippenweg



## Allgemeine Hinweise zur Buchung von Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

Um unliebsame Missverständnisse zu vermeiden, möchten wir Sie an dieser Stelle auf einige kleine, aber wichtige Bedingungen hinweisen:

Sollten Sie dazu Fragen haben, steht Ihnen unser Team gerne beratend zur Verfügung.

- Alle unsere Buffetvorschläge können bei Tagesveranstaltungen ab einer Gästezahl von 20 Personen und bei Abendveranstaltungen, ab einer Gästezahl von 40 Personen gebucht werden.
- Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen. Somit erreichen Sie eine harmonische Feier für alle.
- Die genaue Personenzahl muss uns zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen. Die hier genannte Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.
- Das Einbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige Vereinbarung gestattet werden. Für eingebrachten Wein berechnen wir 12,00 € Korkgeld pro Flasche.
- Bei Abendveranstaltungen erheben wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 100,00 pro Stunde.
- Alle Preise verstehen sich auf Anfrage und nach Verfügbarkeit und beinhalten 19 % Mehrwertsteuer.
- Bei einer einheitlichen Speisenvorbestellung können Sie für Ihre Kinder spezielle Kinderessen bestellen. Sie finden Vorschläge in dieser Mappe.
- Bei Bestellung eines Buffets können Kinder unter 6 Jahren kostenlos teilnehmen, zwischen 6 und 12 Jahren berechnen wir 8,50 € pro Kind, über 12 Jahren berechnen wir den vollen Buffetpreis.
- Unsere Stornobedingungen finden Sie in unseren AGB's.
- Preisänderungen sind vorbehalten.
- Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann das Kloster Bonlanden vom Vertrag zurücktreten.
- Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer, Veranstaltungsbesucher, Mitarbeiter, sonstiger Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

## **MEHR ALS 10 Gründe...**

... für das Tagungszentrum der Franziskanerinnen von Bonlanden

- Führungen
- 59 Zimmer
- 10 Tagungsräume mit Tageslicht
- Imposante Raumhöhe
- Neueste Medientechnik
- Professionelles WLAN-System
- Tagungen auch im Freien möglich
- Über 80 Parkplätze "kostenfrei"
- Individuelle Tagungsbetreuung
- Räume für den Ausklang
- Doppelzimmer zur Einzelnutzung
- Umweltfreundliche Energieversorgung
- Beste Lage zwischen Oberschwaben und Allgäu
- Autobahnausfahrt ca. 5 Min. entfernt
- Bahnhofstabelle in Memmingen
- Gute Erreichbarkeit zum Flughafen Memmingen (ca. 15 bis 25 Min.)
- Lage im Grünen mit Blick ins Illertal und in der Ferne sehen Sie bei schönem Wetter die Allgäuer Alpen
- Jogging und Spaziergänge direkt ab dem Tagungszentrum
- Direkt vor den Toren Memmingen, Kempten, Ulm, Biberach
- Rundum-Sorglos-Angebote

## 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
- Ausschilderung Bonlanden und Kloster folgen

#### Mit dem Zug

- Bahnhof Memmingen  
(Busverbindung oder Taxi , 15 km)

