

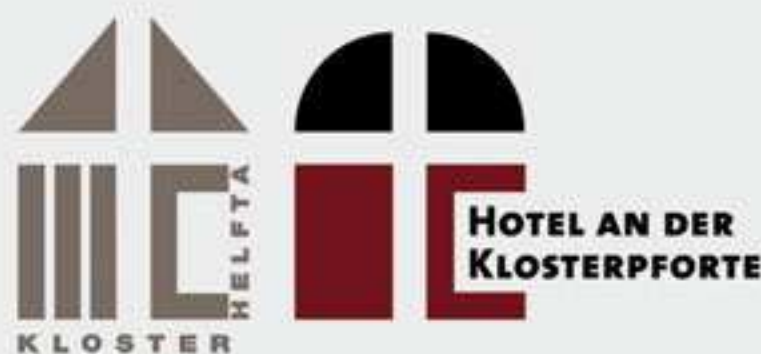
[BANKETTMAPPE](#)

[TAGUNGEN](#)

[SEMINARE](#)

[EVENTS](#)

[FAMILIENFEIERN](#)



„TAGEN IM KLOSTER“

... ist mehr denn je im Trend. Ein modernes, offenes Kloster bietet heute einen völlig anderen, für viele unbekanntem Rahmen für Tagungen, Seminare, Präsentationen, Familienfeiern und Events sowie eine von klösterlichen Regeln geprägte Atmosphäre - Ruhe und Besinnlichkeit. Eine Stimmung, die jeden Besucher und Gast bereits bei Betreten des Geländes umfängt.

Insbesondere für Seminare und Schulungen nimmt das „Cistercienserinnen Kloster St. Marien zu Helfta“ in der Lutherstadt Eisleben durch seine Historie einen besonderen Stellenwert auf dem deutschen Tagungsmarkt ein.

HOTEL AN DER KLOSTERPFORTE

Das auf dem Klosterareal liegende „Hotel an der Klosterpforte“ mit 44 Zimmern im Drei-Sterne-Superior-Bereich, das Exerziten- und Bildungshaus mit 36 Zimmern, der „Mechthildsaal“ - ein ehemaliger Schafstall - aufteilbar in drei Sektionen mit insgesamt 530 Quadratmetern, das exklusiv anzumietende „Herrenhaus“ mit insgesamt vier Seminarräumen oder das historische „Liboriushaus“ mit einem Tagungsraum von knapp 100 Quadratmetern, befinden sich auf dem Klostergelände. Auch der Klostergarten mit seinem lebendigen Labyrinth bietet sich bei entsprechenden Witterungsverhältnissen für „Outdoor-Meetings“ an. Neben den räumlichen Angeboten gibt es auch andere Gründe, sich für „Helfta“ zu entscheiden.

SEMINARE DES KLOSTERS HELFTA

Tage der „Inneren Einkehr und Mystik“, Besuche der Hl. Messen und den Chorgebeten der Schwestern in der Klosterkirche oder auch die vom Konvent angebotenen Seminare „Ora – et – labora“ und Vorträge über Mystik, die sich in ein Tagungs- oder Seminarprogramm ergänzend einbinden lassen. Ebenso wie die Bierseminare in der hauseigenen Brauerei.



DAS KLOSTER HELFTA UND SEINE EINMALIGE GESCHICHTE

Das Kloster Helfta wurde bereits in der Mitte des 13. Jahrhunderts gegründet. Geprägt von den „Drei Heiligen Frauen“, den Mystikerinnen Mechthild von Magdeburg, Mechthild von Hakeborn und Gertrud der Großen von Helfta, gelangte das Kloster schon bald zu einem der überhaupt bedeutendsten Klöster in Deutschland, zu einem geistlichen und wirtschaftlichem Mittelpunkt. Bis zu 200 Cistercienserinnen gehörten zeitweilig zum Konvent.

Bedingt durch die Wirren der Zeit, durch Kriege, die Säkularisation sowie politische und geschichtliche Entwicklungen, wurde das Kloster 1542 stillgelegt. Jedoch beschloss 1994 das Bistum Magdeburg, das Kloster zu reaktivieren. Noch existente Romanische Fragmente wurden mit Postmodernen Elementen ergänzt, sodass das Klosterensemble um den Klosterteich heute von einer ganz speziellen Architektur und Aura geprägt ist. Bereits 1999 konnte die Anlage ihrer ursprünglichen Bestimmung in die bewährten Hände der „Gründungsäbtissin der Neuzeit“, Schwester Maria Assumpta Schenkl, übergeben werden. Unter ihrer Leitung und viel persönlichem Engagement, entstand in wenigen Jahren ein geistliches, kulturelles und wirtschaftliches Zentrum der Region und der Religion – eine Faszination geprägt vom Zeitgeist, der Regel des Hl. Benedikt und der Spiritualität der Ordensväter der Cistercienser.

Unsere Gäste und Besucher aus der ganzen Welt werden während Führungen durch die Abteikirche und über das Klosterareal mit der Geschichte konfrontiert und gewinnen völlig neue und interessante Eindrücke über die Historie sowie über das Leben und Wirken der Cistercienserinnen von Helfta.

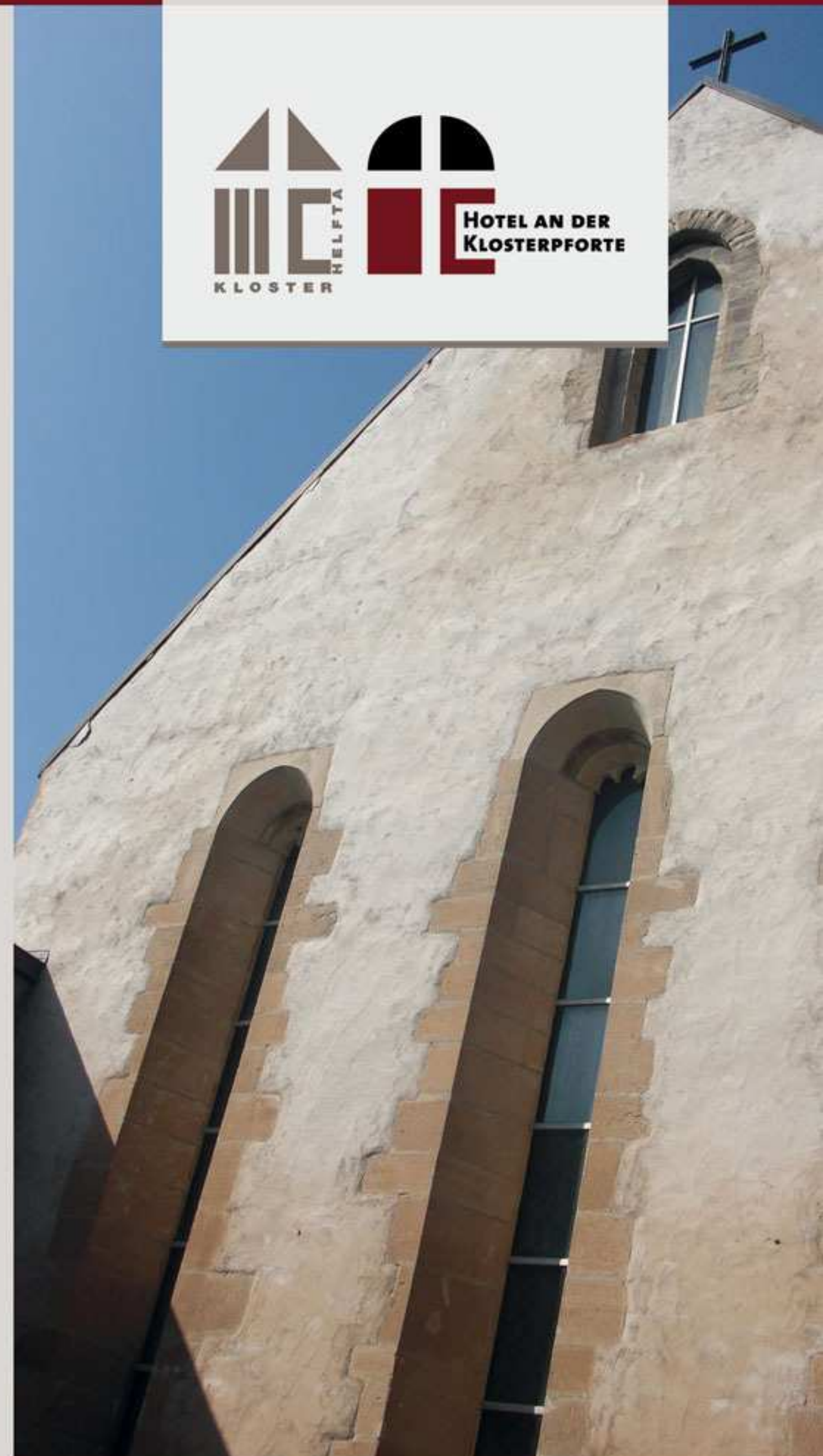
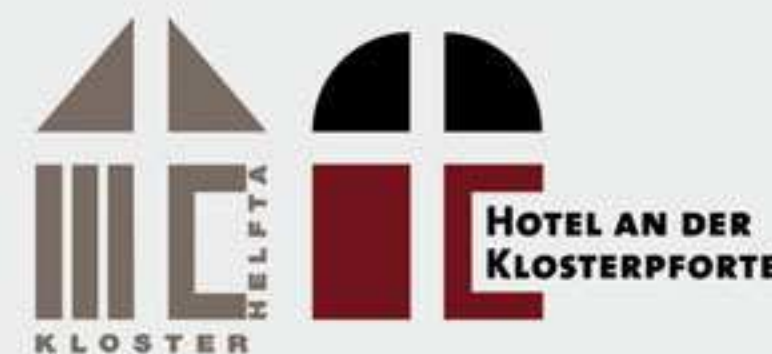
LUTHERSTADT EISLEBEN

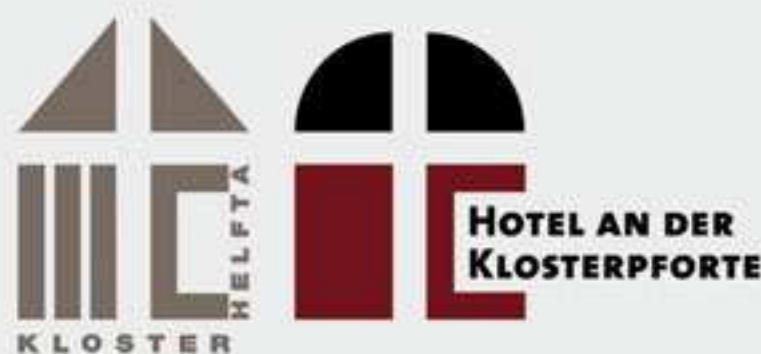
Die Lutherstadt Eisleben ist vom Leben und Wirken Martin Luthers geprägt – hier wurde er 1483 geboren, wirkte und starb auch in seiner Heimatstadt im Jahr 1546. Heute bildet die Stadt mit ihrem historischen, romantischen Stadtkern als Weltkulturerbe ein wirtschaftliches und kulturelles Oberzentrum im Mansfelder Land – Südharz.

Nicht nur das Geburts- und Sterbehaus Luthers laden zu Besuchen ein: Eine Stadtführung, die auf die Spuren Martin Luthers führt, kann sogar für die Nacht, begleitet von einem „Nachtwächter“, gebucht werden. Die Wirkungsstätten Luthers, wie die mächtigen gotischen Hallenkirchen St. Andreas oder St. Petri und Paulus, die St. Annenkirche mit dem dazugehörigen St. Annenkloster oder die verwinkelten Gassen der restaurierten Altstadt mit bedeutenden Baudenkmälern, sind mit einer Zeitreise in die Vergangenheit gleichzusetzen.

Nur 30 Kilometer von Halle, respektive 60 Kilometer von Leipzig entfernt, bequem erreichbar per Flugzeug, Bahn oder PKW, liegt die Lutherstadt Eisleben im Zentrum Mitteldeutschlands.

Wir würden uns freuen, wenn wir mit unserem Konzept Ihr Interesse geweckt haben und stehen Ihnen gerne zur Beantwortung offener Fragen oder für Terminabsprachen zur Verfügung.





RÄUME UND RAUMMIETEN

Die Räume sind aufgrund der Ausstattung, der unterschiedlichen Größen und des Ambientes für diverse Veranstaltungen optimal geeignet.

Für Präsentationen, Ausstellungen, Konzerte und Vorträge berechnen wir eine festgesetzte Raummiete, da Verzehrgarantien durch Veranstalter und Organisatoren in der Regel nicht gewährleistet werden können. Für Tagungen und Seminare sowie für Hochzeiten und Familienfeiern haben wir eine Umsatzgarantie für die Anmietung des jeweiligen Raumes festgelegt. Sollte der Umsatz nicht erreicht werden, behält sich das Hotel vor, die Differenz vom tatsächlichen Umsatz zur Umsatzgarantie in Rechnung zu stellen. Alle Preise beinhalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

In den Tagungspauschalen sind Raummieten oder Umsatzgarantien für die Bereitstellung eines auf die Teilnehmerzahl zugeschnittenen Raumes bereits einkalkuliert.

RAUM	RAUMMIETE Halber Tag	RAUMMIETE Ganzer Tag	UMSATZ-GARANTIE Halber Tag	UMSATZ-GARANTIE Ganzer Tag
MECHTHILDSAAL 530 m ²	€ 950,00	€ 1.750,00	€ 2.500,00	€ 4.000,00
SEKTION I 244 m ²	€ 400,00	€ 750,00	€ 750,00	€ 1.750,00
SEKTION II 101 m ²	€ 200,00	€ 350,00	€ 375,00	€ 700,00
SEKTION III 167 m ² mit Bühne	€ 350,00	€ 650,00	€ 650,00	€ 1.550,00
LIBORIUSHAUS 100 m ²	€ 200,00	€ 350,00	€ 375,00	€ 700,00
BERNHARD VON CLAIRVAUX 80 m ²	€ 175,00	€ 375,00	€ 375,00	€ 575,00
HERRENHAUS 4 RÄUME à 27 – 35m ²		€ 75,00		€ 250,00

TAGUNGSTECHNIK

Tagungstechnik

Overhead
Leinwand
Flipchart inkl. 10 Blatt
Pinnwand
Stifte

Im Rahmen der Tagungspauschalen

Standardtechnik
Standardtechnik
Standardtechnik
Standardtechnik
Standardtechnik

Mietkosten außerhalb von Pauschalen oder zusätzliche Anmietung

€ 25,00 pro Tag
€ 15,00 pro Tag
€ 10,00 pro Tag
€ 10,00 pro Tag
€ 5,00 pro Tag

Rednerpult
Hospitality Desk
Bestuhlung
Flipchartpapier ab 11. Blatt
Folien
Diaprojektor
Mikrofonanlage
Videorecorder
DVD-Player
Beamer
TV
Moderatorenkoffer

Standardtechnik

Standard

€ 20,00 pro Tag
€ 15,00 pro Tag
In der Raummiete enthalten
€ 1,00 pro Blatt
€ 1,50 pro Folie
€ 10,00 pro Tag
€ 85,00 pro Tag
€ 15,00 pro Tag
€ 25,00 pro Tag
€ 95,00 pro Tag
€ 10,00 pro Tag
€ 35,00 pro Tag

Tagungsservice

Fotokopie
Telefon /Faxeinheit

€ 0,30 pro Stück
€ 0,30 pro Einheit

Sekretariatsservice
Dolmetscher
Künstler
Entspannung
während der Pause

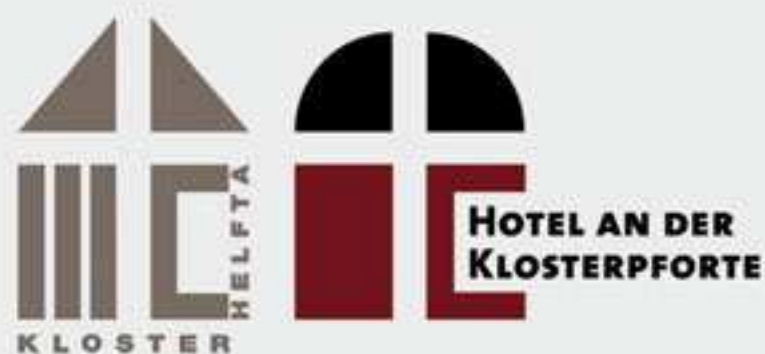
€ 15,00 pro Stunde
Auf Anfrage
Auf Anfrage
Auf Anfrage

Balance
EXCLUSIVE WELLNESS-BEAUTY-SPA

Das Hotel „An der Klosterpforte“ stellt Standard-Tagungstechnik im Rahmen von vereinbarten Tagungspauschalen pro Raum oder auch als entgeltliche Zusatzleistungen zur Verfügung. Der Veranstalter trägt während der Mietdauer die Verantwortung und verpflichtet sich zu pfleglichem Umgang mit den Geräten. Für mutwillig beschädigte Gegenstände kann der Veranstalter zur Rechenschaft gezogen werden. Technische Anschlüsse der Geräte sowie Kosten für Energieverbrauch sind in den Preisen enthalten, ebenso Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Unsere Tagungspauschalen sind ausgearbeitete Vorschläge. Gerne richtet sich das Hotel nach Ihren individuellen Wünschen und stellt Ihnen bedarfsorientiert Ihr spezielles Tagungsprogramm zusammen.





PAUSCHALE „A“

„Schnell und effizient zum Ziel“
HALBPENSION

Tagungsraum adäquat zur Teilnehmerzahl und **Standardtechnik**
(Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

*

Tagungsgetränke-Buffer

Im Raum mit Säften und Mineralwasser

*

Kaffeepause am Vormittag
„Cistercienser-Kaffeepause“
Mit Kaffee, Tee, Softdrinks,
Obst, Müsli und süßer Quark

*

Lunchbuffet

Tagessuppe
Vorspeisen- und Salatauswahl
Zwei warme Hauptgänge
Dessertvariationen

*

Kleine Kaffeepause am Nachmittag

Mit Kaffee, Tee und Softdrinks

€ 42,50 pro Person

(Ab 10 Personen)

PAUSCHALE „B“

„Bernhard von Clairvaux“
VOLLPENSION

Tagungsraum adäquat zur Teilnehmerzahl und **Standardtechnik**
(Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

*

Tagungsgetränke-Buffer

Im Raum mit Säften und Mineralwasser

*

Kaffeepause am Vormittag

„Kaffeepause Clairvaux“

Mit Kaffeeauswahl, Tee, Mineralwasser und frischen Säften,
Schokoladenbrunnen, Obst, süßen Croissants

*

Lunchbuffet

Tagessuppe

Vorspeisen- und Salatauswahl

Zwei warme Hauptgänge

Dessertvariationen

*

Kleine Kaffeepause am Nachmittag

Mit Kaffee, Tee und Softdrinks

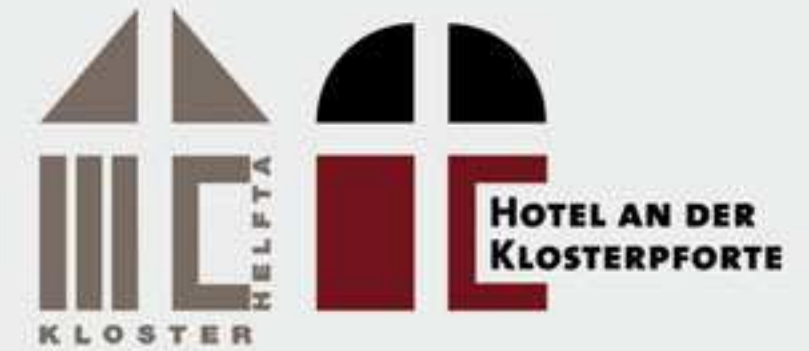
*

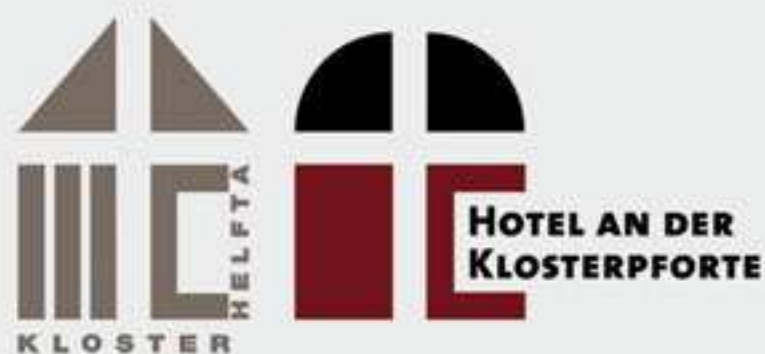
Abendessen

3-Gang-Menü

Nach Vorschlägen vom Küchenchef

€ 63,50 pro Person
(Ab 10 Personen)





PAUSCHALE „C“

„Kloster Helfta“
VOLLPENSION MIT ÜBERNACHTUNG

Tagungsraum adäquat zur Teilnehmerzahl und **Standardtechnik**
(Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

*

Tagungsgetränke-Buffer

Im Raum mit Säften und Mineralwasser

*

Kaffeepause am Vormittag

„Kaffeepause Gertrud von Helfta“

Mit Kaffeeauswahl, Tee, Mineralwasser und frischen Säften,
Gertrudkuchen und Klostergebäck,

fritz-kola®

*

Lunchbuffet

Tagessuppe

Vorspeisen- und Salatauswahl

Zwei warme Hauptgänge

Dessertvariationen

*

Kleine Kaffeepause am Nachmittag

Mit Kaffee, Tee und Softdrinks, Eis am Stiel

*

Abendessen „Klostermahl“

Rustikales Mahl in der Klosterschänke

Kulinarisches und Traditionelles aus der Klosterküche

*

Übernachtung und **Frühstück** am nächsten Morgen

€ 139,50 pro Person im Einzelzimmer

€ 114,50 pro Person im Doppelzimmer

(Ab 10 Personen)



KAFFEEPAUSEN

Cistercienser-Kaffeepause

Eisgekühlte Säfte, Kaffee, Tee und Mineralwasser, Müslibar mit verschiedenen Sorten, Schoko- und Müsliriegel, Obst und süßer Quark

€ 7,50 pro Person

*

Kaffeepause „Clairvaux“

Auswahl an süßen Croissants und Schokoladenriegeln, frisches Obst mit einem Schokoladenbrunnen, Kaffee, Tee und Mineralwasser

€ 6,50 pro Person

*

Kaffeepause „Gertrud von Helfta“

Gertrudkuchen und Klostergebäck, Eis am Stiel, fritz-kola® mit Strohalm
Kaffee, Tee und Mineralwasser

€ 6,50 pro Person

*

Mansfelder Kaffeepause

(Auch als Mittagsimbiss geeignet)

Frisch belegte kleine Brötchen mit regionalen Wurst – und Käsespezialitäten, Minifrikadellen, kleine Schnitzel, Tagessuppe der Saison, kleine Kuchenauswahl, frische Säfte, Kaffee, Tee und Mineralwasser

€ 9,90 pro Person

Bei unseren Vorschlägen handelt es sich um Standardkaffeepausen ab 10 Personen für 30 Minuten. Gerne richten wir uns aber auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

ELEGANZ

Geben Sie Ihrer Veranstaltung einen geschlossenen, eleganten Rahmen mit einem „Sitting Dinner“. Sie haben die Möglichkeit, sich Ihr Menü anhand unserer Vorschläge, auf einem „Baukastenprinzip“ basierend, selbst zusammen zu stellen. Da wir feste, garantierte Menü-Preise für 2011 berechnen, erleichtert das Ihre Kalkulation. Die Preise gelten ab einer Gästezahl von 15 Personen.

2 – Gang-Menü € 19,50 pro Person

3 – Gang-Menü € 24,50 pro Person

4 – Gang-Menü € 29,50 pro Person

5 – Gang-Menü € 34,50 pro Person

Vorspeisen

Gebackene Karpfenchips

im Curry-Mangosauce

Salat „Kloster Helfta“

Blattsalate, Gurke, Oliven, Cherrytomaten
grüne Bohnen, Paprika, Ei und Dressing

Panierter grüner Spargel

auf Tomatencarpaccio und Dijon Senfdressing

Suppen

Tomatencrèmesuppe

mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Kürbissuppe

mit Blattpetersilie

Rinderbouillon

mit Madeira abgerundet

Fischgerichte

Gebrautes Lachsfilet

mit Mandelbroccoli, Tomatensauce und
Kräuterreis

Gebrautes Forellenfilet

mit Gemüsebouquet
und Dillkartoffeln

Gedünstetes Pangasiusfilet

mit Würzelgemüse,
Tomatenreis und Kräutersafransauce

Fleisch- gerichte

Geschmorte Rehkeule

in Kirsch- Schokoladensauce
Karotten mit Perno, Kroketten

Schweinemedallions

im Schinkenspeckring mit gebratenen
Champignons, Kroketten und Portweinsauce

Putensteaks

mit italienischen Pfannengemüse und Gnocchis

Streifen vom Kalbsrücken mit Rigatoni

mit Trüffelöl und Rahm

Vegetarische Gerichte

Zucchini mit Ratatouille

gefüllt, mit Parmesan überbacken,
dazu Kräuterreis

Couscous

mit Ringen von schwarzen Oliven, gebratenen
Paprika und Zucchini und Schmand

Desserts

Duett von hellen und dunkeln Mousse

an Cointreau – Erdbeer - Spiegel

Warmer Apfelstrudel

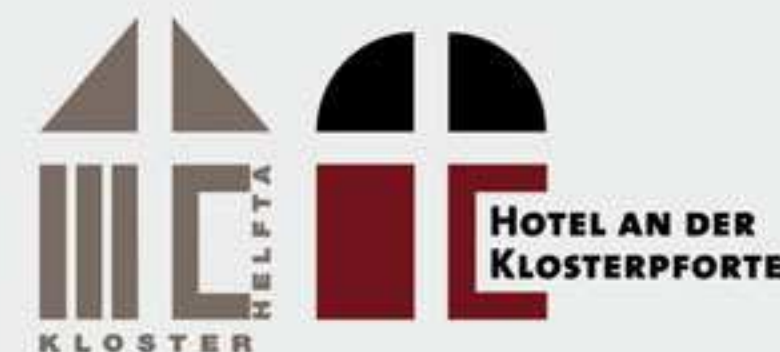
mit Vanilleeis und marinierten Orangenfilets

Frischer Obstsalat

mit Orangenlikör und frischer Minze

„Schwedenbecher“

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne



BEWEGUNGEN

Mit unserer Auswahl an Buffetvariationen möchten wir Sie und Ihre Gäste auf den Geschmack bringen und „Schwung“ in Ihre Veranstaltung bringen. In einem Gespräch beraten wir Sie gerne über weitere Varianten.

BUFFETVARIATION 1

Kürbiscremesuppe mit frischer Blattpetersilie

* * *

Salatbuffet

mit Blattsalaten und angemachten Salaten
Gurkensalat, Tomatensalat und Nudelsalat
Condiments und verschiedene Dressings

* * *

Fischplatte mit einer Variation von geräucherten und sauren Fischen, dazu reichen wir Cumberlandsauce
Platte mit Schlachtewurst aus dem Mansfelder Land garniert mit Meerrettich und Senf
Käsebrett mit Weintrauben und Walnüssen
Brot – und Brötchenvariation, Butter

* * *

Gedünsteter Lachs und Seelachs auf asiatischem Gemüse
Gebratene Schweinerückensteaks
angerichtet auf Penne mit würziger Gorgonzolasauce
Putensteaks mit Ananas – Curry - Sauce

Kroketten und Kräuterreis

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Butterbohnen, glasierte Karotten

* * *

verschiedene Cremes und Puddings
Obstplatte mit Früchten der Saison

€ 20,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und des zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.
Buffets bieten wir ab 20 Teilnehmern an.

BUFFETVARIATION 2

Zitronengrassuppe

* * *

Flusskrebsschwänze mit Cocktailsauce
Salatbuffet mit Blattsalaten und angemachten Salaten
Tomatensalat mit Balsamicodressing, Gurkensalat mit geräucherten Lachsstreifen, mediterraner Gemüsesalat

Anti Pasti mit sonnengetrockneten Tomaten,
Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, gefüllten Peperoni
Gebratene Champignons mit Kräuterfrischkäse und Ruccola

* * *

Vitello Tonnato von der Pute mit gebratenen Zucchinistäbchen
Galiamelone mit verschiedenen Schinken und geraspelten Walnüssen
Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
und Aceto-Balsamicodressing

* * *

Gebratenes Rotbarschfilet auf Tomaten - Champignon - Gemüse,
Lammschulter mit Thymian gebraten,
Schweine – und Rindersteaks mit Kräuterbutter
Gefüllter Jungschweinerücken mit Spinat und Mozzarella

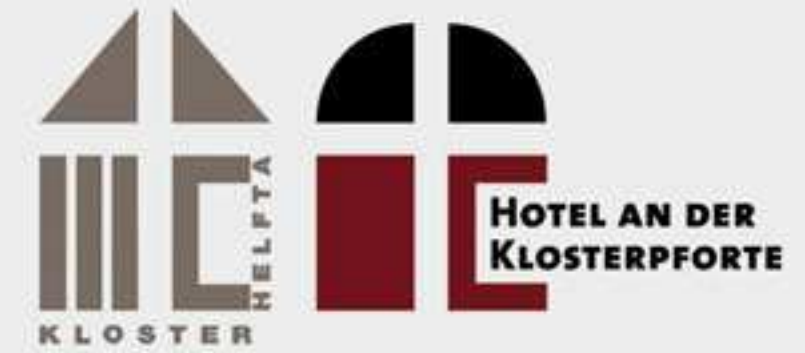
Champignonrisotto, Basilikum - Gnocchi
Mediterranes Pfannengemüse

Cappuccinomousse mit geraspelter Schokolade
Melonensalat,
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen und Orangensaft

€ 29,50 pro Person

Wir wünschen guten Appetit!

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und des zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.
Buffets bieten wir ab 20 Teilnehmern an.





BUFFETVARIATION 3

Lauchcremesuppe mit gebackenen Croutons

* * *

Salatbuffet mit Blattsalaten und angemachten Salaten

Paprikasalat mit Weichkäse, Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette, Gurkensalat mit frischem Dill und saurer Sahne, Thunfischsalat und Karottensalat mit Mandeln und Rumrosinen
Nudelsalat mit Vinaigrette und frischen Kräutern

Anti Pasti mit sonnengetrockneten Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, gefüllten Peperoni
Feldsalat mit gebratener Entenbrust und Crema di Balsamico
Feigen mit Parmaschinken und Parmesan

* * *

Fischplatte mit einer Auswahl an geräucherten und sauren Fischen, dazu Merrettich und Honig – Senf – Dip
Tomaten und Mozzarella mit Balsamicodressing und frischem Basilikum
Arrangement von Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsaucen

* * *

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Pfeffersauce
Putensteaks a la Milanese in einer Parmesan – Ei – Hülle
Gebratene Kalbssteaks mit Sherryrahmsauce
Safranspaghetti mit Shrimps und Meeresfrüchten
in Kräuterbutter und Pesto geschwenkt

Kräuterspätzle, Herzoginkartoffeln, Tomatenreis
Saisonale Gemüsevariation

Joghurt – Limonen – Creme mit Erdbeersauce
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier und braunem Rohrzucker
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen und Orangensenf

€ 37,50 pro Person

Wir wünschen guten Appetit!

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und des zurzeit gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.
Buffets bieten wir ab 20 Teilnehmern an.

ANFRAGE LEICHT GEMACHT ...

AN: HOTEL AN DER KLOSTERPFORTE

03475 / 7144-100

VON: _____

STRASSE _____

FIRMA _____

POSTLEITZAHL _____

ANSPRECHPARTNER _____

STADT _____

TELEFON _____

E-MAIL _____

ART DER VERANSTALTUNG _____

VON _____

BIS _____

ZIMMERBEDARF / ANZAHL _____

EINZEL _____

DOPPEL _____

TAGUNGSRÄUME / ANZAHL _____

GRUPPENRÄUME / ANZAHL _____

PERSONENZAHL _____

PERSONENZAHL _____

VON _____

BIS _____

VON _____

BIS _____

BESTUHLUNG

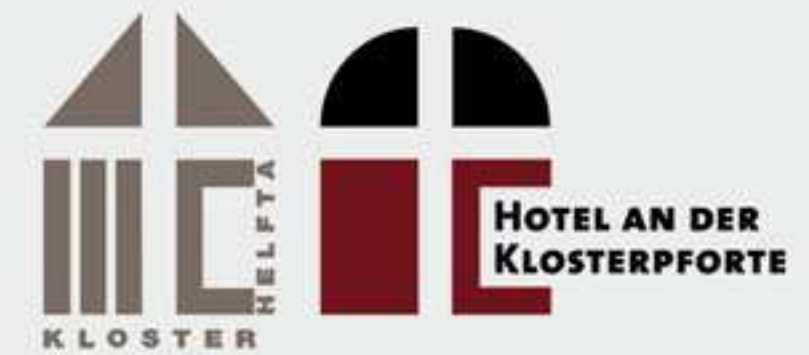
TAGUNGSTECHNIK

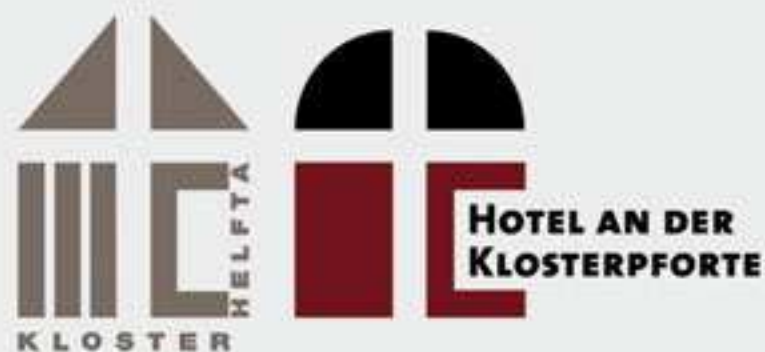
- Parlamentarisch
- Stuhlreihen
- U-Form außen
- U-Form innen und außen
- Carrée
- Block

- Leinwand
- Overhead
- Pinwand
- Diaprojektor
- TV
- DVD
- Beamer
- Sonstiges
- Motivation

BEMERKUNGEN _____

OPTION ERWÜNSCHT BIS _____





ANREISE

A9 / A38 Aus Richtung Nürnberg / Berlin / Göttingen:

Abfahrt Eisleben → B180 in Richtung Eisleben → B80 → Zentrum / Sangerhausen. Hallesche Straße / Lindenstraße dem Hinweis Kloster Helfta folgen. Das Gelände befindet sich circa 300 Meter nach dem Ortsschild „Eisleben“ auf der linken Seite.

A14 / B80 Aus Richtung Leipzig / Flughafen / Magdeburg:

Abfahrt Halle-Peißen B100 → Halle Zentrum → B80 Richtung Lutherstadt Eisleben → Zentrum / Sangerhausen. Hallesche Straße / Lindenstraße dem Hinweis Kloster Helfta folgen. Das Gelände befindet sich circa 300 Meter nach dem Ortsschild „Eisleben“ auf der linken Seite.



Kloster Helfta Hotel GmbH
HOTEL AN DER KLOSTERPFORTE
Lindenstraße 34
06295 Lutherstadt Eisleben

Telefon: 03475 / 7144-0
Fax: 03475 / 7144-100

hotel@kloster-helfta.de
www.klosterpforte.com