

**Himmels**  
pforten

Feste  
feiern in  
**Himmels**  
pforten

# Wo, wenn nicht hier...

# Feiern Genießen

# Wohlfühlen

<b>Himmelspforten stellt sich vor</b>	5
<b>Checkliste für Ihre Veranstaltung</b>	6
<b>Unsere Räumlichkeiten</b>	11
<b>Menüarrangements</b>	18
<b>Unsere Lieferanten</b>	23
<b>Getränkeauswahl</b>	24
<b>Was noch wichtig ist</b>	29
<b>Wie sie uns finden</b>	30

# ... kann man himmlisch feiern

Im Exerzitienhaus Himmelspforten verbinden sich Geschichte und Moderne. Es ist der perfekte Ort, um ein rundum gelungenes Fest zu feiern. Ein Gelände in ruhiger Lage, dazu große, offene Räume und ein weiter Garten bieten ein traumhaftes Ambiente. Parkplätze direkt vor der Tür sowie nur fünf Gehminuten an den malerischen Main sind ebenso erwähnenswert. Mit unserem kompetenten, freundlichen Service begleiten wir Sie ab Beginn der Planung, bis hin zur Verabschiedung Ihres letzten Gastes.

## Feiern Sie mit gutem Gewissen.

Wir verfügen über ein fabelhaftes Küchenteam, welches Ihnen nicht nur schmackhafte Speisen zubereitet, sondern zudem regionale und viele Lebensmittel in biologischer Qualität verwendet. Unser Haus arbeitet bereits seit Jahren nach einem etablierten Umweltmanagementsystem (EMAS). Wir achten daher stetig darauf, ressourcenschonend zu handeln.

## Was tun wir sonst so?

Neben einem hauseigenen Veranstaltungsprogramm finden bei uns ganzjährig diverse Seminare und Tagungen sowie Kunstausstellungen und Konzerte statt. Hierbei stellen wir die Tagungsräume sowie unser Know-how zur Verfügung. Wir übernehmen die Verpflegung und bieten Übernachtungsmöglichkeiten (81 Zimmer) an.

## Wer sind wir?

Vom Ursprung altes Zisterzienerkloster, gegründet 1252, aktuell ein Tagungshaus der Diözese Würzburg und ein sehr engagiertes 40-köpfiges Team, welches sich darauf freut, Ihre Feier in eine unvergessliche Erinnerung zu verwandeln.

# Checkliste für Ihre Veranstaltung

## Noch Fragen?

Zu Ihrer Unterstützung einige Fragen, über die Sie sich zu Beginn Ihrer Planung Gedanken machen können.

- Wie viele Gäste lade ich ein?
- Welches Budget setze ich mir für das Fest?
- Wann soll die Feier beginnen?
- Möchte ich meine Gäste mit einem Aperitif begrüßen?
- Soll hinter dem Fest ein Farbschema / Thema stehen?
- Wie soll das Menü serviert werden?  
(Buffet, Teller-, Plattenservice oder eine Mischform sind möglich)
- Wie lange wird die Veranstaltung etwa gehen?
- Biete ich meinen Gästen zu späterer Stunde nochmals einen Snack an?
- Will ich oder evtl. Gäste im Haus übernachten?

**Unser erfahrenes Veranstaltungsteam steht Ihnen sehr gerne zur Verfügung – natürlich auch für einen persönlichen Rundgang durchs Haus.**

## Wir sind für Sie da!

### **Festveranstaltungs-Team**

Telefon 0931 386 680-00  
info@himmelsporten.net  
Mainaustraße 42, 97082 Würzburg



Gäste  
Menüauswahl  
Übernachten  
Arrangements

**Himmels**  
porten

Firmenevent  
Geburtstag  
Taufe  
Kommunion  
Hochzeit  
Jubiläum

**Himmels**  
pforten





# Kreuzgang Terrasse Refektorium Garten Taverna Café

## Wo wollen Sie feiern?

Unser Haus bietet Ihnen einen besonderen Rahmen für unvergessliche Events. Erzählen Sie uns von Ihren Wünschen und Träumen: Ob Hochzeit, Familienfeier, Jubiläum oder Geburtstagsfeier – wir beraten Sie professionell und kümmern uns um die perfekte Umsetzung.

### **Refektorium / Speisesaal**

Ein eleganter, heller Raum welcher den Blick einerseits in den Kreuzgang freigibt sowie auf der anderen Seite zur begrünten Terrasse. Ein wunderbarer Ort, um mit Ihren Lieben zu feiern.

### **Kreuzgang**

Bereits ursprünglich im Jahre 1252 erbaut, bietet unser Kreuzgang ein unvergleichliches Ambiente, das anderswo nur schwer zu finden ist. Die hohen, kunstvoll gestalteten Fenster erschaffen eine großartige Atmosphäre. Der Gang bietet sich hervorragend für elegante Dinnertafeln an.

### **Terrasse**

Ob lockere Gartenparty oder schicke Feier – umschlossen von unserer historischen Klostermauer bietet die Terrasse ein wunderschönes Umfeld für Festlichkeiten. Der Blick auf die bekannte Weinlage Würzburger Stein lässt den Geist träumen. Einen weiteren Vorteil bietet der direkte Zugang zum Speisesaal sowie dem Kreuzgang.

### **Taverna**

Ein Gefühl von Geborgenheit stellt sich in unserer abgeschiedenen Taverna ein. Ein edler Raum, der im Stillen ganz für sich spricht. Ein großer Lichthof mit beeindruckenden Kunst-Figuren gibt diesem Raum seinen besonderen Charme.

### **Café**

Klein und fein ist das Motto unseres Cafés. In kleiner Runde lassen sich hier gemütliche Stunden verbringen. Der Blick auf die Weinberge macht diesen Raum zu etwas Besonderem.

### **Garten**

Unser großer Park/Garten bietet die Möglichkeit für Feste der besonderen Art. Eingebettet in die Klostermauern fühlt man sich im Garten trotz seiner Größe geborgen.

### **Kilianskapelle**

Die elegant und modern gestaltete Kilianskapelle überzeugt durch ihre Helligkeit und Offenheit. Mit 140 Plätzen bietet sie ausreichend Platz für Ihre Gäste. Selbstverständlich verfügt sie über eine eigene Orgel, welche den Gottesdienst musikalisch abrunden kann.

### **Kreuzkapelle**

20 Plätze bietet diese sehr individuell gestaltete Kapelle. Beim Betreten spürt man sofort die außergewöhnliche Stimmung.

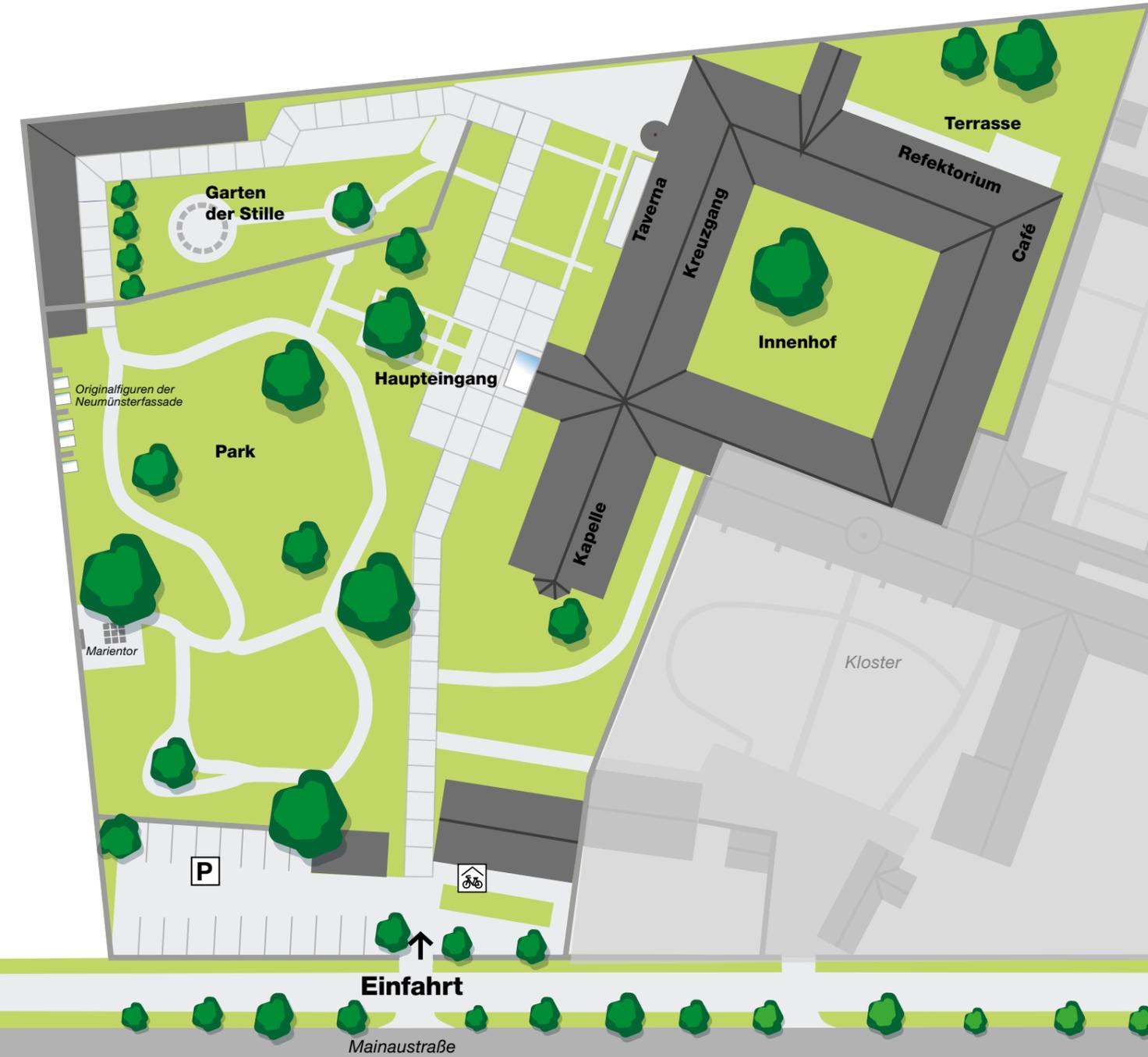
### **Garten der Stille**

Einen Gottesdienst im Freien ermöglicht dieser würdevoll gestaltete ummauerte Garten im Park.

# ... an himmlischen Orten

Erleben Sie unvergessliche Stunden in glanzvollem Ambiente und geben Sie Ihrer Veranstaltung einen würdigen Rahmen, den auch Ihre Gäste so schnell nicht vergessen werden. Feiern Sie drinnen oder draußen - alles ist möglich. Gerne beraten wir Sie und finden für Ihr Event den perfekten Ort.

Im stattlichen Kreuzgang ist Platz für bis zu 144 Personen, im eleganten Refektorium für 117 Personen, oder erleben Sie unvergessliche Stunden in unserem großen, weitläufigen und gepflegten Garten/Park.



Raum	Tafeln	Block	U-Form	U-Form+ 1 Tisch mittig	Karree	Gruppen	Klassisch	
<b>Refektorium/ Speisesaal</b>	max.	116	56	80	102	44	96	117
	min.	40	44	42	90	36	64	81
<b>Terrasse/Garten</b>	130 <sup>1</sup>	-	-	-	-	-	44	
<b>Kreuzgang</b>	144 <sup>2</sup>	-	-	-	-	-	-	
<b>Taverna</b>	44	22	36	-	24	-	52	
<b>Café</b>	12	10	-	-	8	-	20	

<sup>1</sup> Anzahl entspricht 44 Plätzen auf der befestigten Terrasse, sowie weiteren 66 Sitzplätzen auf Festzeltgarnituren (selbstverständlich mit weißen Hussen) im Gras

<sup>2</sup> Süd- und Westflügel; grds. werden 500,00 € für das Stellen der Tische verrechnet; zur kalten Jahreszeit entstehen zusätzliche Kosten für das Aufheizen des Kreuzganges

**Wo, wenn nicht hier...**

Festmenüs  
Themenbuffets  
Barbeque im Garten  
Regionale Menüs  
Sektempfang

# ... kann man himmlisch schlemmen

Jeder unserer Räume lässt sich nach Ihren Vorstellungen ausstatten und dekorieren. Vom köstlichen 4-Gänge-Menü oder Themenbuffet in unserem repräsentativen Kreuzgang, über die Geburtstagsfeier beim beliebten Sektempfang im Park, bis hin zur sorgfältig geplanten Hochzeit richten wir Veranstaltungen aus, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden.

Mit unseren Menü-Arrangements behalten Sie den finanziellen Überblick und erleben Ihr Fest unvergesslich von Anfang an. Alternativ erstellen wir Ihnen selbstverständlich auch ein individuelles Angebot.



Bio Lebensmittel  
regionale Küche  
Selbstvermarkter  
fränkische Winzer  
saisonale Produkte

# Menü-Arrangements

## Echt himmlisch

Eingelegter Kalbstafelspitz  
Gemischte Schinkenspezialitäten aus der Region  
Gemüse-Anti-Pasti (Paprika, Zucchini, Champignon)

\*\*\*

Mostsüppchen  
mit Zimtcroustons

\*\*\*

Burgunderbraten in Rotweinsauce  
Gebratene Zandermedaillons auf Dillsoße  
Schweinelende im Kräutermantel auf Waldpilzsoße

Bunte Tagliarini  
Gemischtes Gemüse der Saison  
Rosmarinkartoffeln

Fenchel-Champignonsalat  
Gekochter Salat von der Roten Bete mit Anis verfeinert  
Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse

\*\*\*

Käsespezialitäten mit frischen Trauben

\*\*\*

Sauerkisch-Tiramisu

\*\*\*

Schwarzbrot und Baguette

**Preis pro Person\* 66 €**

## Wirklich göttlich

Rosa gebratenes Roastbeef  
und zarter Jungschweinerücken  
Geräucherter Lachs und Spessartforelle  
mit Preiselbeersahne

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonenkugeln

\*\*\*

Essenz vom Kalb mit Pistazien-Kräuterfleischklößchen  
und Profiterols

\*\*\*

Rindermedaillons im Speckmantel auf Pfeffersauce  
Perlhuhnbrust auf Steinpilzsoße  
Saiblingfilet in Nußbutter gebraten auf Blattspinat

Wildreis-Risotto  
Kartoffelgratin  
Romanesco

Wiringsalat mit Granatapfelkernen in Himbeeressig  
Weißkraut-Karottensalat in Joghurtdressing  
Wildkräutersalat in Quittendressing

\*\*\*

Internationale Käseköstlichkeiten

\*\*\*

Karthäuser Kloß in Zimtzucker mit Weinschaumsauce

\*\*\*

Krustenbrot und Vollkornbaguette

**Preis pro Person\* 96 €**

## BBQ im Garten

Bruschetta und verschiedene Baguettespezialitäten

\*\*\*

Bunter Kartoffelsalat

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Weißkrautsalat

Tortellinisalat mit Melonenstücken

Sommerliche Blattsalate

Salat vom Staudensellerie mit Nüssen

Hausgemachte Kräuterbutter  
Sauerrahm-Schnittlauchdip  
Feurige Paprikasauce  
Mango-Chillichutney

Grillpaprika  
Zucchini-scheiben  
Champignonköpfe  
Folienkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Marinierte Putensteaks

Lammkotelette

Schweinemedaillon im Speckmantel

Rinderfilet

Garnelenspieße

Lachsfilet in der Folie

Grillkäse

\*\*\*

Gegrilltes Obst:  
Ananas, Melone, Mango

**Preis auf Anfrage**

## Weihnachtszeit Menü 1

Würzburger Silvanerweinsuppe mit Zimtcroustons

\*\*\*

Gebeizter Rehkeulenbraten in Wacholdersauce  
Gebratene Poulardenbrust in Pfeffersauce  
Speckrosenkohl und Serviettenklöße  
Glasierte Karotten und Rosmarinkartoffeln  
Pilzrisotto mit überbackenem Ziegenkäse (vegetarisch)

Beilagensalat

\*\*\*

Zimt-Schokoladenmousse fein garniert

**Preis pro Person 58 €**

## Menü 2

Maronencremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Gebratene Gänsebrust in Beifußsauce  
Geschmorter Kalbstafelspitz in Paprikarahmsauce  
Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße  
Mandelbrokkoli und hausgemachte Butterspätzle  
Süßkartoffelgnocchi mit buntem Gemüse-Curry (vegetarisch)

Beilagensalat

\*\*\*

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Apfel-Zimtpüree

**Preis pro Person\* 66 €**

## Traute Zweisamkeit

Fränkische Hochzeitssuppe  
Klare Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Grieß- und Leberklößchen

\*\*\*

Würzburger Hochzeitsessen  
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße  
und Wildpreiselbeeren

Gefülltes Schweinelendchen  
auf pikanter Pfeffer-Rahmsoße

Butternudeln mit Bröselschmelze

Serviettenknödel

Glasierte Karotten

Marinierter Blattsalat

\*\*\*

Mousse von der hellen und dunklen Schokolade  
mit Walnuß und Orangenfilet

**Preis pro Person\* 49 €**

## Alles in Weiß

Meerrettichsahnesüppchen  
mit Sprossen von der Roten Bete  
und Weißbrotroutons

\*\*\*

Zarter Kalbs-Tafelspitz in feiner Weißweinsoße

Gebratene Maispouardenbrust auf Paprika-Sahnesoße

Tagliarini

Kartoffel-Kürbis-Rösti

Rahm-Wirsinggemüse

Verschiedene Blattsalate

\*\*\*

Weincreme vom fränkischen Silvaner  
mit Quittengelee  
und karamelisierter Birnenspalte

**Preis pro Person\* 56 €**

## Zwei für immer & ewig

Gartenkräutersalat in Himbeerdressing  
an Räucherspezialitäten von Lachs und Spessartforelle  
mit Sahnemeerrettich und Weißbrot

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel  
auf Cognac-Rahmsoße

Gebratene Zanderfiletstücke auf Dill-Senfsoße

Kleine Kartoffeln „Drillinge“ in Rosmarin gebraten

Süßkartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt

Bunte Gemüseplatte der Saison

\*\*\*

Limetten-Terrine mit marinierten Brombeeren  
und Mandelsoße

**Preis pro Person\* 63 €**

## Wild & Frei

Legierte Gänserahmsuppe mit Kräuterfleischklößchen  
und Gartenkresse

\*\*\*

Geschmorter Hirschkeulenbraten  
in Wacholder-Preiselbeersoße

Gebratene Perlhuhnbrust auf Orangen-Pfeffersoße

Kleine hausgemachte Kartoffelklöße

Haselnussspätzle

Apfelrotkohl

Bunte Blattsalate

\*\*\*

Karthäuser Kloß in Zimtzucker auf Weinschaum

**Preis pro Person\* 66 €**

\* diese Preise zur Orientierung, Preise aufgrund  
Marktsituationen derzeit nicht beständig.



# Unsere Lieferanten

## Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchröllchen

\*\*\*

Fränkischer Spargelsalat  
(Tomatenwürfel, Eierwürfel, Schnittlauch)

Spargel-Geflügelcocktail

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Geräucherte Spessartsaiblinge und Zanderterrine

Rote Bete-Carpaccio mit marinierten Spargelstücken

Bunte Blattsalate

Karotten-Rohkostsalat

Blumenkohlsalat

\*\*\*

Fränkischer Stangenspargel mit geklärter Butter  
und Sauce Hollandaise

Medaillons vom Schweinefilet und Rinderbratwürste

Gratinierte Lachssteaks auf Fenchelgemüse

Petersilienkartoffeln und Kräuterrisotto

\*\*\*

Diverse Käsespezialitäten zur Wahl

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Dunkles Schokoladenmousse fein garniert

\*\*\*

Graubrot, Weißbrot und Butter

## Fränkisches Buffet

Hausmacher Rot- und Weißgelegter

Mariniertes Krenfleisch in Zwiebel-Essigsud

Rettichscheiben mit Radieschenraspel und Petersilie

\*\*\*

Großmutter's Kartoffelsuppe

\*\*\*

Winzerbraten in Kapernsoße

Gefüllte Rinderbrust in Rotweinsauce

Gebratene Hähnchenbrust in Silvanersoße

Wirsinggemüse

Semmelklöße

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Bunter Kartoffelsalat

Weißkraut-Paprikasalat

Gekochter Karottensalat

\*\*\*

Fränkische Käsespezialitäten

\*\*\*

Silvanercreme mit frischen Trauben

\*\*\*

Frisches Laugengebäck, Bauernbrot  
und Stangenweißbrot

### Rindfleisch und Schweinefleisch

Rindfleisch in biologischer Qualität erhalten wir von der Metzgerei Kleinhenz aus Oberleitersbach in der Rhön (80km). Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Hollerbach aus Rimpfpar (12 km), der Metzger verarbeitet nur Fleisch, das in max. 30 km Entfernung gezüchtet wurde.

### Forelle und Saibling

erhalten wir von der Forellenzucht HochSpessart in Erlenfurt (45 km).

### Eier

kommen bei uns aus Wittighausen (26 km) vom Biohof Haaf.

### Milch

verarbeiten wir ausschließlich in Bio-Qualität

### Wein

gibt's bei uns vom Würzburger Juliusspital. Bei der Auswahl unserer Weine stehen wir in engem Kontakt mit den Mitarbeitern des zweitgrößten Weinguts in Deutschland. Die Stiftung baut seit 1576 Wein an und bewirtschaftet mittlerweile 180 Hektar Fläche.

### Bio-Saftschorlen

beziehen wir unter anderem von zwei kleinen Herstellern. Die MainSchmecker in Margetshöchheim (7 km) stellen süße Apfelsäfte und -schorlen aus Äpfeln von Streuobstwiesen her. Das Weingut Marienhof in Volkach (29 km) produziert eine Traube-Aronia-Schorle aus komplett eigenem Anbau.

### Digestif

rundet ein Menü ab. Schnäpse, egal ob Mirabelle, Haselnuss oder typisch fränkischer Trester, beziehen wir von kleinen, regionalen Brennereien.

### Kaffee, Brot

Kaffee beziehen wir zu fairen Preisen vom Würzburger Partnerkaffee e. V. Brot bäckt die Bio-Bäckerei Thyen in Versbach für uns.

Preis auf Anfrage

Preis pro Person\* 59 €



# Getränke

## Wasser

Bad Brückenauer (medium, naturell)	0,75 l	6,00 €
Bad Brückenauer (medium, naturell)	0,5 l	4,00 €

## Saftschorlen und Limonaden

Bio-Seezünge (Birne, Johannisbeere, Kirsche)	0,33 l	4,50 €
Bio-Apfelsaftschorle	0,5 l	4,50 €
Bio-Traube-Aronia-Schorle	0,5 l	4,50 €
Bio-Now (Cola, Orange, Lemon)	0,33 l	4,50 €

## Bier

Bier diverse Sorten	0,5 l	4,90 €
---------------------	-------	--------

## Wein und Secco vom Weingut Juliusspital aus Würzburg

<b>Würzburger Silvaner</b> , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	26,00 €
---	---------

<b>Iphöfer Riesling</b> , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	26,00 €
--	---------

<b>Cuvée weiß</b> , trocken VDP.Gutswein, (Müller-Thurgau u. Riesling), Alk.: 12,5 % Vol.	22,50 €
--	---------

<b>Weißer Burgunder</b> , trocken VDP.Gutswein, Alk.: 12,5 % Vol.	24,00 €
--	---------

<b>Rotling</b> , halbtrocken VDP.Gutswein, Alk.: 11,5 % Vol.	22,50 €
---	---------

<b>Cuvée rot</b> , trocken VDP.Gutswein, (Spätburgunder u. Domina), Alk.: 12,5 % Vol.	25,50 €
--	---------

<b>Würzburger Spätburgunder</b> , trocken VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	28,00 €
--	---------

<b>Echter Secco</b> Alk.: 12,0 % Vol.	29,00 €
--	---------

<b>Echter Secco Pink</b> Alk.: 12,0 % Vol.	29,00 €
---	---------

<b>Secco ZERO</b> (alkoholfrei) Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein (prickelnder Genuss)	29,00 €
--	---------

## Mixgetränke & Longdrinks (nach Absprache)

Cuba Libre	0,3 l	9,00 €
Gin Tonic	0,2 l	8,50 €
Lillet	0,2 l	8,50 €
Aperol Sprizz	0,2 l	8,50 €

## Digestif

	2 cl	
Haselnuss-Geist		4,90 €
Mirabellenbrand		4,50 €
Tresterbrand		4,50 €
Williams-Christbrand		4,50 €
Zwetschgenbrand		4,50 €

## Heißgetränke

Tasse Café Creme	3,00 €
Tasse Espresso	2,80 €
Tasse Doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Cappuccino	4,00 €
Tasse Milchkaffee	4,00 €
Glas Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Heiße Schokolade	4,00 €
Tasse Tee	3,50 €

## Kaffeegedeck pro Person

(mitgebrachter Kuchen) inkl. Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten	15,00 €
---	---------

## Kaffeegedeck pro Person

(von Himmelspforten 1 x Torte/Sahne, 2 Kuchen) inkl. Filterkaffee, Tee und Kaffeespezialitäten	21,50 €
---	---------

Wir servieren auf Ihren Wunsch auch Getränke anderer Hersteller.

Für das Mitbringen von Wein oder Sekt behalten wir uns ein Korkgeld von 20,00 € je Flasche vor, Spirituosen 50,00 € je Flasche.



Feiern  
Genießen  
Wohlfühlen

# ... was noch wichtig ist

## **Allergenkennzeichnung**

Erhalten Sie selbstverständlich auf Nachfrage.

## **Bio Lebensmittel**

Sie wünschen ein komplettes Menü in biologischer Qualität? Sehr gerne! Sie erhalten von uns einen angepassten Menü-Preis.

## **Beleuchtung**

Wir kümmern uns gerne um Ihre individuelle Lichtgestaltung.

## **Flying Buffet**

Hierfür haben wir eine separate Preisliste. Sprechen Sie uns gerne an.

## **Gedeck je Gast**

Weißes Tischdecke, edle Papier-Serviette nach Farbwunsch, Wein- und Wasserglas, Teller und Besteck

## **Kinder**

Kindergerichte und Stühle auf Anfrage  
0 – 5 Jahre sind bei den Speisen kostenfrei  
6 – 12 Jahre ermäßigen wir die Speisen um 35 %

## **Lebensmittel-Unverträglichkeiten / vegane Kost**

Selbstverständlich bereiten wir auf vorherige Anmeldung dementsprechende Menü-Alternativen für Sie oder Ihre Gäste zu.

## **Nachtruhe**

Ab 24 Uhr sollte die Musik leiser gedreht werden.  
Ab 2.30 Uhr Nachtruhe

## **Nachtzuschlag**

Ab 24 Uhr verrechnen wir 80,00 € pro Mitarbeiterstunde.

## **Rahmenprogramm, wir können behilflich sein**

Kontakte zu Musikern und Künstlern  
Weinprobe in Himmelspforten durch Wein-/Gästeführer (Weine Juliuspital)

## **Servicegebühr (Sonderarbeiten)**

Für zusätzliche Mitarbeiterstunden verrechnen wir 45,00 € pro Mitarbeiter.

## **Spielplatz**

Die Mainwiesen mit einem großartigen Spielplatz sind fünf Gehminuten entfernt.

## **Stehische**

Werden standardmäßig mit weißen Stretchhussen bezogen je 10,00 €

## **Stuhlhussen**

Haben unsere schicken Designerstühle (Thonet) gar nicht nötig. Sollten Sie dennoch weiße Stühle wünschen, besorgen wir diese für Sie.

## **Technik**

Beamer, Mikrophon, Lautsprecher und vieles stellen wir Ihnen selbstverständlich auf Nachfrage zur Verfügung. Fragen Sie nach unserer Preisliste.

## **Zimmer**

Einzel- und Zweibettzimmer  
Zustell- oder Kinder-Reisebetten vorhanden



# Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen!

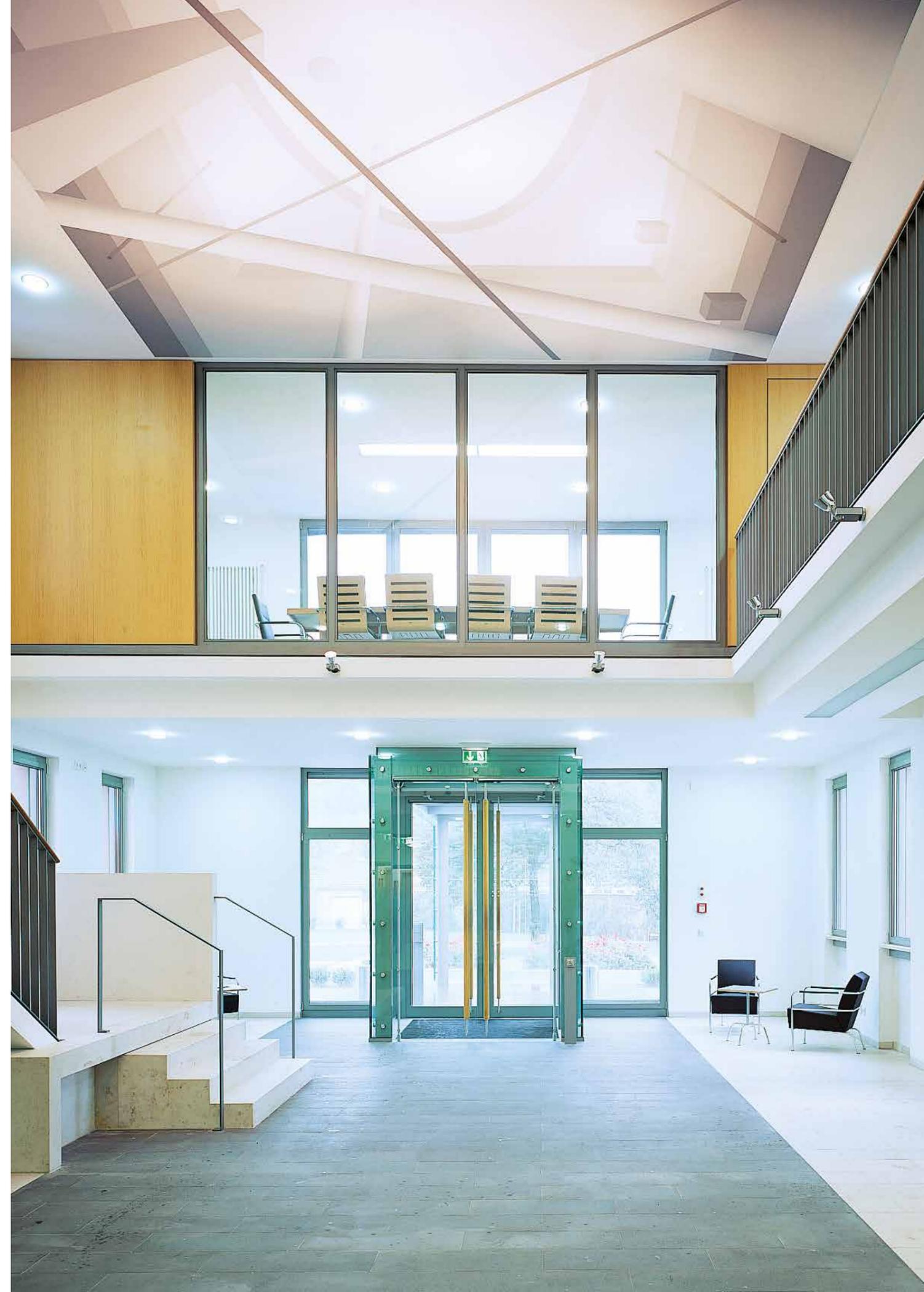
Viele Gäste aus Industrie und Wirtschaft, die deutsche Bischofskonferenz, das Mozartfest, Stiftungen, Politiker/innen, Freunde waren schon hier und waren begeistert von Ambiente und Service.

Auf unserem Gelände stehen Ihnen über 20 Parkplätze zur Verfügung. Zudem können Sie in der Mainaustraße kostenfrei parken. Ein weiterer neuer öffentlicher Parkplatz liegt in nächster Nähe direkt am Main. (Entlang Mainaustraße nach ATU-Werkstatt rechts abbiegen, ca. 30 Parkplätze)

Nähere Infos zur Anreise mit Auto oder Bahn, sowie eine ausführliche Wegbeschreibung, finden Sie auf unserer Homepage.

[www.himmelspforten.net](http://www.himmelspforten.net)

**Himmelspforten**  
**Exerzitien- und Tagungshaus der Diözese Würzburg KdöR**  
**Mainaustraße 42**  
**97082 Würzburg**  
**Telefon 0931 386 680 - 00**  
**info@himmelspforten.net**  
**www.himmelspforten.net**



# Himmels pforten

## Himmels pforten

Exerzitien- und Tagungshaus der Diözese Würzburg KdöR  
Mainaustraße 42 | 97082 Würzburg | Telefon 0931 386 680 - 00  
info@himmelspforten.net | www.himmelspforten.net

