

Himmels
pforten

Feste
feiern in
Himmels
pforten

Wo, wenn nicht hier...

Feiern Genießen

Wohlfühlen

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

Himmels
pforten

... 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 wurde erstmals 2015 nach einem etablierten Umweltmanagementsystem zertifiziert. Seither ist Nachhaltigkeit uns ein wichtiges Anliegen, wir arbeiten ressourcenschonend.

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
Mainastraße 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
Refektorium/ Speisesaal	max.	116	56	80	102	44	96
	min.	40	44	42	90	36	64
Terrasse/Garten	130 ¹	-	-	-	-	-	44
Kreuzgang	144 ²	-	-	-	-	-	-
Taverna	24	-	-	-	-	-	44
Café	12	10	-	-	8	-	20

¹ Anzahl entspricht 44 Plätzen auf der befestigten Terrasse, sowie weiteren 66 Sitzplätzen auf hellen Biertischgarnituren mit Lehne im Gras

² Süd- und Westflügel; grds. werden 800,00 € 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 Dillsauce
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
Schweinemedallion 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 Maispoulardenbrust 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 Rotweinsoße

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 €



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

Getränke

Wasser

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

Saftschorlen und Limonaden

Bio-Apfelsaftschorle	0,5 l	4,80 €
Bio-Traube-Aronia-Schorle	0,5 l	4,80 €
Bio-Now (Cola, Orange, Lemon, saisonale Sorte)	0,33 l	4,80 €

Bier

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

Wein und Secco vom Weingut Juliuspital aus Würzburg

Würzburger Silvaner , trocken, Bocksbeutel VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	0,75 l	28,00 €
--	--------	---------

Iphöfer Riesling , halbtrocken, Bocksbeutel VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	0,75 l	28,00 €
---	--------	---------

Cuvée weiß , trocken VDP.Gutswein, (Müller-Thurgau u. Riesling), Alk.: 12,5 % Vol.	0,75 l	24,00 €
--	--------	---------

Weißer Burgunder , trocken VDP.Gutswein, Alk.: 12,5 % Vol.	0,75 l	28,00 €
--	--------	---------

Rotling , halbtrocken VDP.Gutswein, Alk.: 11,5 % Vol.	0,75 l	24,00 €
---	--------	---------

Cuvée rot , trocken VDP.Gutswein, (Spätburgunder u. Domina), Alk.: 12,5 % Vol.	0,75 l	26,00 €
--	--------	---------

Würzburger Spätburgunder , trocken, Bocksbeutel VDP.Ortswein, Alk.: 13,0 % Vol.	0,75 l	29,00 €
---	--------	---------

Echter Secco Alk.: 12,0 % Vol.	0,75 l	29,00 €
--	--------	---------

Secco ZERO (alkoholfrei) Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein (prickelnder Genuss)	0,75 l	29,00 €
--	--------	---------

Wein-Schorle	0,5 l	5,50 €
---------------------	-------	--------

Aperitifs (nach Absprache)

Lillet	0,2 l	8,50 €
Aperol Sprizz	0,2 l	8,50 €
Sanbitter	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 €

Longdrinks (nach Absprache)

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 Tee (bio)	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.



St. Moritz
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.

Flying Buffet

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

Gedeck je Gast

Weißes Tischdecken, edle Papier-Serviette, 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 24.00 Uhr sollte die Musik leiser gedreht werden.
Ab 2.00 Uhr Nachtruhe

Nachtzuschlag

Ab 24 Uhr verrechnen wir 100,00 € 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 50,00 € pro Mitarbeiter.

Spielplatz

Die Mainwiesen mit einem großartigen Spielplatz sind fünf Gehminuten entfernt.

Stehtische

Werden standardmäßig mit weißen Stretchhussen bezogen je 10,00 €

Stuhlhussen

Haben unsere schicken Designerstühle (Thonet) gar nicht nötig.

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 inkl. einer E-Tankstelle (nur nach Voranmeldung) 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

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
Mainastraße 42 | 97082 Würzburg | Telefon 0931 386 680 - 00
info@himmelspforten.net | www.himmelspforten.net

