

Vadstena Klosterhotel SOMMARTIDNING



2026

VÄLKOMMEN HEM TILL OSS

Hotellreceptionen

Alla dagar 07.00–21.00.

Vi har dock bemanning dygnet runt av våra servicehjältar som finns till hands om Du önskar service utanför dessa tider.

SPA

Alla dagar 14.00–19.00

Frukost

Alla dagar 08.00–10.30

Klostercafé

Alla dagar från 11.00

Restaurant Munklostret

Alla dagar från 17.30

Sommarlounge Bar & Bistro

22/6–9/7 öppet från 14.00

10/7–2/8 öppet från 12.00

3/8–9/8 öppet från 14.00



Köket stänger 20.30



A woman with blonde hair, smiling and waving, wearing a historical costume consisting of a white headscarf with a pearl headband, a white ruffled collar, and a dark, patterned gown with gold embroidery. The background is a solid dark red.

VÄLKOMMEN ATT BLI EN DEL AV VÅR HISTORIA

Vadstena omges av Östgötaslättens rogivande natur och Vätterns kristallklara vatten. Här möts historia, stillhet och kultur. Mitt i allt detta finner du vårt hotell, en självklar del av den unika miljön.

Genom denna broschyr vill vi få dig att känna dig riktigt välkommen till Vadstena Klosterhotel. Här har vi samlat allt du behöver för en inspirerande och bekväm vistelse, tillsammans med våra egna favoriter och utvalda pärlor som vi varmt rekommenderar att du upptäcker under din tid hos oss.

Låt dagarna fyllas av upplevelser, avkoppling och nya minnen. Vi ser fram emot att få dela sommarens allra bästa stunder med dig.

Matilda Milton med personal

KLOSTERHOTELLET I SOMMAR

Klostercafé

Sommarcafé med stans bästa utsikt! Hembakt fika, kaffe, glass och läckra smörgåsar. Öppet dagligen från 11:00 med både inomhus- och utomhusservering. Caféet ligger i klosterområdet, mitt emot klostret.

Klosterhotellet

Hotellrum i kloster- och slottsmiljö. Receptionen ligger i det tidigare klostret. Hotellet är uppdelat i två områden, klosterområdet och vårt stadsvänliga boende på slottsområdet i Slottsparken med närhet till Vadstena slott. Missa inte vår hotellbutik!

Restaurant Munkklostret

Högklassig à la carte-restaurang i Munkklostret. Här finns även vår vinkällare som finns representerad i Star Winelist. Missa inte vår egen import av Cognac, Sancerre-viner och Champagne. I ölsortimentet hittar du Kung Valdemar IPA, Munkens Lager, Pax Vobiscum (Historisk Lager) och Heliga Birgitta Belgisk Blond. Allt producerat exklusivt för Klosterhotellet i samarbete med lokala bryggerier.

Sommarlounge

Avslappnad sommarlounge med bistromeny och bar - Sjöutsikt! Öppet varje dag hela sommaren. Här hittar du vår egen Klosteröl, drycker, champagne och en vällsmakande bistromeny.

Klostersp

I vårt Klostersp kan du njuta av lugn och avkoppling i en vacker omgivning. Boka en behandling, njut av vår spa-ritual och få ny energi i upplevelserummen med olika former av ljusterapi, meditation och andningsarbete. För dig som vill komma ofta finns det en medlemsklubb som ger dig tillgång till alla faciliteter när det passar dig.

Vadstena slott

Sveriges bäst bevarade renässansslott. Här anordnar vi i vårt systerbolag konferenser, marknader, bröllop, konserter och mycket mer. Missa inte vår fina slottsbutik!

Slottsgården

Bredvid Vadstena slott ligger vårt nybyggda Boutiquehotell Slottsgården med eget bageri, lunch-, bar-, middags- och frukostservering. På Slottsgården anordnar vi traditionsenligt vår Nostalgiافتon varje onsdag med liveband, bilutställning och korvgrillning. Fri entré.



TIPS!

Besök webbplatsen

UPPLEVVADSTENA.SE

*för att hitta allt som händer
i Vadstena*

DIGITAL GÄSTBOK

I gästboken kan du läsa mer om hotellet, ladda ner digitala kartor och utflyktstips, boka bord i våra restauranger, boka SPA och mycket mer.

Skanna QR-koden för att komma åt gästboken.

MAT OCH DRICK

Restaurang Munkklostret och vår välfyllda vinkällare ligger i Munkklostret. På sommaren öppnar vi även loungen med en vacker utsikt över Vättern. Dessutom serverar vårt Klostercafé hembakat kaffe och smörgåsar vid Vätterns strand.

ÖPPETTIDER OCH INFORMATION

Frukostbuffé

Serveras dagligen mellan:
8.00–10.30

De flesta frukostgäster brukar anlända mellan 9:00–10:00, så passa på att komma tidigt om du vill ha en lugn start på dagen.

Observera att du kommer att äta frukost i din anvisade byggnad. (Vi har två separata frukostmatsalar). Behöver du en tidig frukost? Vänligen tala med receptionen före kl. 18.00 dagen innan så ordnar vi en frukostpåse åt dig.

Klostercafé

Mysigt trädgårdscafé mittemot hotellet. Öppet dagligen från 11:00. Här serveras läckra bakverk och smörgåsar hela dagen. Serveras både utomhus och inomhus i en pittoresk miljö.

Sommarlounge Bar och Bistro

Bistro & Bar i en avslappnad atmosfär utanför Restaurang Munkklostret med sjöutsikt. Öppet dagligen.
22/6 – 9/7 Öppnar kl. 14.00 – sent
10/7 – 2/8 Öppnar kl. 12.00 – sent
3/8 – 9/8 Öppnar kl. 14.00 – sent
Köket stänger kl. 20.30

Stängt vid dåligt väder. Ej bordsbokning ute.





BOKA

RESTAURANT MUNKKLOSTRET

Öppet dagligen från 17:30. À la carte-meny och fasta menyer för dig som bokat ett hotellpaket.

Boka bord online via vår webbplats.

Du hittar menyn för vår à la carte på nästa sida. Vi erbjuder även välkomponerade kvällsmenyer och en barnmeny för de små.

Om ni är en grupp vill vi att ni väljer en meny i förväg. Kontakta hotellet eller restaurangen så hjälper vi er.

Vi rekommenderar att du bokar bord för att vara säker på att få en plats. Om du har bokat ett paket har ett bord reserverats åt dig vid bokningstillfället. Du hittar din tid i din bokningsbekräftelse eller välkomstbrev.

Vinkällare anno 1384

Under entrégolvet i klostrets södra del finns vinkällaren. De tjocka valven har burit upp klosterbyggnaden sedan slutet av 1300-talet.

Munkarna använde källaren för att lagra öl, vin och till och med ost. Vinkällaren består idag av cirka 5 000 flaskor uppdelade på cirka 700 sorter, mestadels från Frankrike och de klassiska vinregionerna Bordeaux och Bourgogne.

Om du är intresserad av våra mer exklusiva viner från vinkällaren ber vi dig att boka tid med hovmästaren vid ankomst till hotellet. Vi är anslutna till Star Winelist med en röd stjärna. Skanna QR-koden för att se vår vinlista.



RESTAURANT MUNKKLOSTRET

À LA CARTE MENY

Förrätter

CEVICHE- På pilgrimsmussla & torsk, serveras med forellrom, gurka, ostronemulsion & rågkrisp 195:-

TARTAR- Med rökt majonnäs, picklade jordgubbar, demiglace, tryfflepecorino & örtsallad 195:-

TOAST SKAGEN- Klassisk Toast Skagen med räkor, lök, pepparrot, majonnäs & dill samt löjrom 195:-

Varmrätter

RÖDINGFILÉ- Serveras med persiljerotskräm, syrlig vitvinsås smaksatt med gräslök, forellrom, dillpicklad gurka samt färskpotatis med brynt smör & dill 385:-

RÖDTUNGA- Serveras med sidfläsk, kapris, rödbetor, pepparrot, , färskpotatis & brynt smör 385:-

BRÄSSERAD OXKIND- Serveras med potatisterrin, salsa verde, broccolikräm, picklad schalottenlök & dragonvinägersky 395:-

ROSTASFILÉ- Lågtempererad, serveras med jordärtskockor, bakade tomater, örtsmör, friterad potatis & rödvinsky 395:-

OKONOMIYAKI- Serveras med belugalinser, lagrad ost, japansk majonnäs, salladslök, sesam & picklad ingefära 295:-



RESTAURANT MUNKKLOSTRET

À LA CARTE MENY

DESSERTER

MOROTSKAKA - Serveras med morotsglass, frosting & rostad vit choklad
155:-

SVENSKA BÄR - Limemarinerade hallon & jordgubbar serveras med
lättvispad grädde & pistagecrumble 155:-

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE - 110:-

KAFFEGODIS - Pralin, fråga personalen om dagens smak 42:-

KAFFE & COGNAC - Klosterhotellets egenimporterade Cognac
Daniel Bouju Selection Speciale 3cl 135:-

LOKALA OSTAR FRÅN BROSTORPS GÅRD

Våra ostar tar vi från en prisbelönt lokal osttillverkare. I det lilla gårdsmejeriet på Brostorps gård i Ydre i södra Östergötland tillverkas det ost och ostkaka på ett hantverksmässigt sätt. De använder enbart mjölk från korna på Brostorps gård till deras ostar och ostkakan - och pastöriserar all mjölk till osttillverkningen.

Vi serverar osten i ca 40g/bit för 65:-/bit med vår hemlagade marmelad och hembakat fröknäcke.



SOMMARLOUNGE BISTROMENY

KLOSTRETS BOOKMAKERTOAST- Lågtempererad rostar (nötkött) på
surdegsbröd serveras med pommes & dipp 295:-

STEKT STRÖMMING- Serveras med potatispuré, brynt smör & rårörda lingon
189:-

WALLENBERGARE- Serveras med potatispuré, rårörd lingon, ärtor & brynt
smör 199:-

CHEVRÉSALLAD- Med betor, rostade frön & örtdressing 195:-

CAESARSALLAD -Välj mellan kyckling eller räkor. Serveras med romansallad,
caesardressing, krutonger, parmesan & torkad prosciutto (Går att få vegetarisk)
199:-

CHARK 165:- /per person

SVENSKA BÄR- Serveras med glass, frosting & vit choklad
Med grädde & pistagecrumble 155:-

Crème Brûlée 110:-

LOKALA OSTAR- 3 sorters ost med marmelad & fröknäcke 165:-

SNACKS

POMMES- Serveras med kvällens dipp 75:-

CHIPS MED LÖJROMSDIPP-145:-

OLIVER 75:-

CHIPS 45:-

RÖKTA MANDLAR 45:-

ÖLKORV 55:-





AMATHEA

“Att få arbeta praktiskt och samtidigt skapa något som människor samlas kring – det var det som fick mig att vilja bli kock.”

PERSONALPORTRÄTT

*Sommarintervju: Möt vår souschef Amatheia
– närvaro, tempo och omtanke i varje detalj*

I köket rör sig Amatheia med ett lugn som balanserar det höga tempot. Som souschef är hon både struktur och energi – **en person som beskriver sig själv som familjekär och kreativ**, men i köket med ett behov av ordning och en touch av perfektionism.

*“Det bästa är sammanhållningen, tempot och variationen.
Ingen dag är den andra lik.”*

Det är just den kombinationen – kreativitet och tempo – som fortfarande driver henne framåt. Ett team som bär varandra. Här hos oss på Klosterhotellet är det gemenskapen som präglar dagarna.

ÅRETS SOMMARRECEPT

Amatheas feta- & olivröra

– sånt man ställer fram i mitten av bordet en varm kväll

Perfekt att ställa fram när folk börjar samlas, medan grillen tänder till eller bara tillsammans med ett gott bröd och något i glaset.

Du behöver:

200 g fetaost
ca 300 g gröna oliver (urkärnade)
2 vitlöksklyftor
1/2 kruka persilja
lite citronsaft och rivet skal från 1/2 citron
en skvätt olivolja
(gärna lite chili om du vill ha lite hetta)

Gör så här

Smula ner fetaosten i en mixer eller bunke.
Släng i oliver, vitlök, persilja och citron.
Mixa ihop till en röra – den ska vara krämig men får gärna ha lite struktur kvar. Häll i lite olivolja tills det känns bra.
Smaka av. Där någonstans brukar man veta om den är klar. Vill man ha lite mer smak, i med lite chili.
Lägg upp i en skål och ringla över lite olivolja på toppen.

Servera till... det mesta!

Till grillat kött eller kyckling.
Till bröd eller kex.
På en macka eller som en del av en buffé. Eller bara som den är, när man sitter kvar länge vid bordet och plockar lite till.

Smaklig spis





“Det handlar om att få människor att känna sig sedda, trygga och betydelsefulla.”

VÄRDSKAP SOM KÄNNES

I köket märks våra värderingar tydligt. Omtänksamheten i hur kollegor stöttar varandra. Glädjen som lever kvar även när tempot är högt. Nyfikenheten i viljan att utvecklas och testa nytt. Och engagemanget – i varje detalj som lämnar köket.

Maten hon är med och skapar beskriver hon som:

“Omtanke i säsong – noggrant utvald, varsamt tillagad och i takt med tiden på året.”

I sommar vill hon särskilt lyfta en dessert på menyn: En somrig tolkning av klassisk morotskaka, tillsammans med varmrätterna där säsongens råvaror verkligen får stå i centrum.

En känsla att ta med hem

När gästerna lämnar är det inte bara smaken som ska stanna kvar.

“Jag vill att de tar med sig en känsla av närvaro, värme och avkoppling. En liten paus från vardagen att vilja återvända till.”

Och kanske är det just där, i den känslan som Amatheas arbete verkligen märks. Långt efter att sista tallriken lämnat köket.







KLOSTERSPA

En oas för kropp och själ där du leds in i en värld av stillhet med vår unika ritual som varvar bad, tvagning och bastu med kalla bad, avslappning och skogsbad. Efter spa-ritualen kan du hämta ny kraft i våra upplevelserum med olika typer av ljusterapi och vilrum.

Öppet alla dagar hela sommaren: Kl.14.00–19.00



BOKA MINIRETREAT & YOGA



BOKA SPABEHANDLINGAR



BOKA DAGSPA

18-årsgräns. 16 år tillsammans med målsman

UPPLEVELSER FÖR HELA FAMILJEN

Upplev Vasatiden på Sveriges bäst bevarade renässansslott

1545

Öppet dagligen kl. 10.00-18.00
22 Juni – 16 Augusti

Medeltidsdagar 4-5 Juli kl.10-17

Borggården fylls med liv och rörelse
Tornerspel, marknad, gycklare och mycket mer

Läs mer om våra guidade turer och boka enkelt din plats via vår
webbplats **www.vadstenaslott.com**.

Vill du boka en rundtur för en planerad fest eller konferens?
Prata med hotellreceptionen.



www.vadstenaslott.com



Vadstena Slott
RENÄSSANSSLOTTET



KLOSTERCAFÉ

Vadstena Klostercafé ligger vid stranden med utsikt över Vättern, granne med Klosterhotellet. Byggnaden uppfördes under 1700-talet som prästbostad till Vadstena krigsmannahus och ligger på stadens enda sjötomt. Intill vårt café finns möjlighet till bad i Vättern, sandbotten och långgrund.

Vi erbjuder kaffe, te, goda smörgåsar, bakverk och glass samt drycker som vin, öl och alkoholfria alternativ. Vid regn kan du sitta inne och njuta av den hemtrevliga miljön med rutiga golv, vackra tapeter & Vadstenas bästa utsikt.

ÖPPETTIDER:

Öppet från kl. 11.00 under perioden 12/6- 9/8 2026



20 %

VÄLKOMMEN ÅTER- RABATT PÅ DIN KONFERENS

Gäller nya bokningar gjorda under perioden
juni 2026 - mars 2027

Maila:

konferens@klosterhotel.se





*"Vi finns med dig
hela vägen från planering
till uppföljning"*

**FRÅN DET LILLA MÖTET
TILL KONGRESSER OCH
EVENEMANG FÖR UPP
TILL 600 PERSONER**

MÖTS HOS OSS

Välkommen till en inspirerande start på din framgångsresa på Vadstena Klosterhotel i en historisk miljö. Vi är stolta över att kunna erbjuda den perfekta platsen för din startup-kick-off, där ni tillsammans kan skapa mål och strategier som leder ert företag till framgång.

På Vadstena Klosterhotel möts du av en atmosfär av lugn, harmoni och historisk charm. Här kan du fokusera på ditt företags visioner och mål i en inspirerande miljö som stimulerar kreativitet och samarbete.

Våra erfarna mötesrådgivare kan arbeta med dig för att säkerställa att din kickoff blir både effektiv och minnesvärd.

Kontakta oss för att skräddarsy ert evenemang och låt oss bli er partner på er resa mot framgång.

Välkommen till en startup fylld av inspiration, energi och möjligheter på en plats där ingenting är omöjligt!

Varma klosterhälsningar,

Mats & Louise

KONTAKTA OSS

konferens@klosterhotel.se 0143-754 21

KALENDER



*Några guldskrudar att se fram emot i höst och vinter.
Detta händer – och mycket, mycket mer!*

FAMILJESPA MED BARN FRÅN 12 ÅR 27 & 28/10

Mysigt boendepaket för höstlovet med spa och middag

HISTORISK WEEKEND 24-25/10

Ett paket sprängfyllt med historia från kloster till slott.

HISTORISK ÖLWEEKEND 26-27/9

Spännande bryggmästarhelg med Vreta klosterbryggeri

HISTORISK CHAMPAGNEHELG 7-8/11

En resa tillbaka i tiden med vinvärldens ädlaste dryck i fokus

JUBILEUMSPAKET 18-19/10 & 15-16/11

Vi firar att vi fick medalj- av kungen! Klostrets favoriter i ett paket.

JULBORDSPAKET UTVALDA DAGAR 27/11-19/12

Njut av vår överdådiga julbuffé, med eller utan spa-vistelse.

EN FRIDFULL JUL 3 DAGAR UNDER JULHELGEN 23-26/12

Tre dagar med stämningsfullt firande i vårt julpyntade kloster

NYÅRSFIRANDE MED GULDKANT 2 DVG 30/12-1/1 ALT. 31/12- 2/1

Årets lyxigaste paket med nyårsfirande, spa och dans

NYÅRSFIRANDE MED MIDNATTSSPA 31/12-1/1

Avslappnat mysigt paket för dig som vill ha en lugn nyårshelg med sköna stunder i spaet och fira midnatt i badrock







SLOTS *Gården*

HOTELL OCH RESTAURANG

Sommar på Slottsgården

MÅNDAGAR After Beach

Från kl. 16 med Trubadur eller DJ från kl. 17

TISDAGAR

Sommarkväll med trubadur

ONSDAGAR Nostalgiafton

Olika teman varje onsdag från 27 maj till 26 augusti.

Veteranbilar, livemusik och gemenskap från kl. 17.

Kvällens snyggaste bil koras med diplom och pokal kl. 19

TORSDAGAR Grillbuffé & Quizkväll

Grillbuffé, musik och tävling tillsammans med quizmaster Henrik Elofsson. För att delta behöver du boka bord och ta del av vår quizdeal med grillbuffé

25/6, 2/7, 9/7, 16/7 23/7, 30/7 & 6/8

FREDAGAR After Work

Varje vecka serveras en ny maträtt inklusive ett glas av husets vin eller en öl för 199;- mellan kl. 16-18

LÖNEFREDAG After Work med Partytrubadur

En fredag i månaden får vår AW sällskap av en trubadur från kl. 20.30.

After Work som vanligt mellan kl. 16-18

26 juni - Roger "Mulle" Persson

28 augusti - Joakim Leion



Meny & Boka

BUCKET LIST #VADSTENA

Vi frågade vår personal vad du absolut måste ha på din bucketlist när du besöker Vadstena. Vad får du inte missa?

Här är några personliga tips!

☐ Vandring på Omberg & ett besök i Alvastra Klosterutin.
Rebecka, breakfast hostess

☐ Missa inte Varamon- fantastiskt insjöbad i Motala & en bra golfrunda på Vadstena GK
Mats, försäljningschef

☐ Besök vår vackra örtträdgård och avsluta sedan med en kaffe i Klostercaféet med en fantastisk utsikt över Vättern.
Marie, spavärdinna

☐ Missa inte ett besök på Ladugård 206 med eget kafferosteri, ostbutik och lunchrestaurang. Ta med dina inköpta godsaker hem och njut av en picknick i hamnparken.
Evelin, servitris

☐ Stora Lund nära Omberg. Trevliga grillplatser och fina vandringsleder där man också kan stanna och bada. På vägen hem, ett besök i Väderstad som har en trevlig fisk- och skaldjursbutik och ett populärt konditori.
Jeanette, Sommelier

☐ Vacker promenadled med mindfulness-stopp på vägen längs "Tycklingerundan" och bad i sjön längs väggkanten. Avsluta din tur med ett besök i stillhet vid pilgrimsmålet - Vadstena klosterkyrka.
Sofia, Spachef

Vi hoppas att du får en trevlig vistelse här i vackra Vadstena. Du är alltid välkommen tillbaka för nya äventyr!