

Hochzeitsangebot 2016

Berndorfer Straße 32
A-2560 Hernstein
T 43/2633/472 51 – 0
F 43/2633/472 51 – 95

events@schloss-hernstein.at
www.schloss-hernstein.at



Feiern mit Stil

Vielen Dank für das Interesse, Ihre Hochzeit im Seminarhotel Schloss Hernstein feiern zu wollen. Nachfolgend finden Sie unsere Planungshilfe und unser Angebot für Ihre Feier:

Empfang (optional): in der Lobby oder vor dem Hotel

Wir empfehlen, Ihre Gäste bei einem Glas Apfelsaft, Orangensaft oder Mineralwasser zu begrüßen.

Verrechnung nach Verbrauch
(bitte kalkulieren Sie mit € 1 bis € 2 pro Person)

Trauung:

Es besteht die Möglichkeit in den historischen Räumen oder auf unserer Teichwiese standesamtlich, kirchlich oder in einer freien Zeremonie zu heiraten. Von uns werden Stühle, Trauungstisch (weiß verkleidet), Strom für Musikuntermalung (im Freien zusätzlich Pavillon und roter Teppich) vorbereitet.

Setup für die Trauung Pauschalbetrag **€ 250,00**

Aperitif/Agape:

Bei Schönwetter bereiten wir sehr gerne am Teich unter der Platane den Aperitif vor.
Bei Schlechtwetter in den historischen Räumen.
Ein Gabentisch für Geschenke und Blumen steht Ihnen zur Verfügung.

„Hernstein“-Sekt, Sekt Orange, Aperol Spritz ODER Kaffee zur Hochzeitstorte, Bowle (Früchte der Saison), diverse alkoholfreie Getränke.

Pauschalpreis/Person/für die erste Stunde	€ 9,00 , Kinder 6-14 € 6,00
Erweiterter Aperitif wie oben + gemischte Canapées und pikantes Blätterteiggebäck für die erste Stunde	€ 14,00 , Kinder 6-14 € 9,50
Jede weitere Stunde/Person	€ 6,00 , Kinder 6-14 € 4,00

Festtafel:

- Kalte Vorspeise (4 zur Wahl) serviert als Vorspeisenvariation
- Suppe (2 zur Wahl) serviert
- Warmes Hauptgericht (5 zur Wahl) Buffet
- Dessert (3 zur Wahl) Buffet
- Käse vom Brett
- Salate
- Mitternachtsimbiss wahlweise klassische Gulaschsuppe oder Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Gebäck oder Chili con Carne

pro Person € 44,00.



Nachfolgend finden Sie nun eine Auflistung unserer Vorschläge, die "Qual der Wahl" überlassen wir gerne Ihnen, da man erfahrungsgemäß das bestellt, was man selbst am liebsten isst.

Bei Salaten und Käse erlauben wir uns selbst die Auswahl zu treffen, da wir auf saisonale und marktfrische Zutaten zurückgreifen. Wir verarbeiten Produkte aus der Region (Biorind Ebner, Donauland-Schwein, Triestingtaler Zander ...).

Kalte Vorspeisen:

Mozzarella mit Balsamico und Tomaten
Ziegen- und Schafkäse auf Blattsalaten mit Oliven
Hernsteiner Eierschwammerlsulz mit Jungzwiebel dressing
Hausgemachte italienische Antipasti
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Rindfleischsalat mit Kernöl und Paprikastreifen
Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland
Gebeizter Lachs an Honig-Senf Sauce mit Vollkornblinis
Spargelparfait mit Lachswürfeln und Krensauc
Geflügelsalat mit Junggemüse und Curry
Melone mit Rohschinken und Portwein

Suppen:

Klare Rindsuppe mit einer klassischen Einlage
(Grießnockerl od. Frittaten od. Leberknödel)
Bärlauchcremesuppe
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Spargelcremesuppe
Waldviertler Sauerrahmsuppe mit Schwarzbrot
Kresseschaumsuppe
Klare Gemüsesuppe mit Broccoliroyal

Warme Gerichte:

Vanilleroastbraten/Zwiebelroastbraten mit Speckfisolen
Wiener Tafelspitz mit klassischen Beilagen (Rösti, Cremespinat
oder Rahmfisolen, Apfelkren, Schnittlauchsauce)
Beiriedschnitte an Madagaskar-Pfeffersauce mit Ofenerdäpfel
Hirschsteak mit Eierschwammerlsauce und Mandelbällchen
Schmorhuhn mit Champignons und Parmesanrisotto
Gefüllte Poulardenbrust mit Pilzragout und Erbsenrisotto
Gebratenes Putensteak an Rahmsauce mit Ratatouille und Erdäpfelkroketten
Wiener Schnitzel von Kalb/Huhn/Pute/Schwein mit Petersilerdäpfel
Gebratenes Schweinefilet an Specksauce mit Pilzstrudel
Wildschweinkeule in Wurzelsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut
Lammfilet an Rosmarinsauce mit Braterdäpfeln und Kohlgemüse
Feine Fischvariation (gebraten) an Safransauce mit Gartengemüse und Wildreismix
Lachssteak in der Mandelkruste an Rieslingsauce mit Broccoliröschen
Zander mit Basilikum und Tomaten überbacken, an Zitronen-
buttersauce, dazu Butterreis und Gemüsestreifen
Gefüllte Melanzani mit Mozzarella und Brüssler Spitzen
Krautstrudel mit Petersilerdäpfel und Paprikasauce
Vollkornspaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan
Gratinierte Lauchpalatschinken mit Kräuterkefir
Gebackenes Gemüse mit Sauce Remoulade
Broccoli-Käselaiabchen mit Dilljoghurt
Überbackener Karfiol mit Dillerdäpfeln
Spinatgnocchi mit Basilikumsauce

Desserts:

Apfel im Schlafrock
Vanilleterrine auf Kirschmark
Weißes u. dunkles Schokoladenmousse
Apfelstrudel, Topfenstrudel oder Traubenstrudel mit Vanillesauce
Palatschinken nach Wunsch gefüllt (Topfen, Nutella, Marillenmarmelade)
Marillen-/Zwetschken- oder Nougatknödel mit Zimt-Zuckerbrösel
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Mohn- oder Nussnudeln

Sie vermissen in dieser Auflistung Ihr Lieblingsgericht? Gerne kochen wir auch nach Ihren Rezepturen.



Hochzeitstorte:

Können Sie gerne mitnehmen (bzw. liefern lassen), Teller, Besteck stellen wir zur Verfügung.

Tellergeld € 1,50/Person

Probeessen:

Bei einer fixen Buchung ist auch ein Probeessen für das Brautpaar inkludiert. Dieses findet nach Absprache (Montag bis Donnerstag) ca. 4-8 Wochen vor der Hochzeit statt. Wir servieren die vorab von Ihnen ausgewählten Speisen und besprechen in Ruhe die letzten Details. Bei dieser Gelegenheit erhalten Sie von uns auch die passende Weinempfehlung.

Für weitere Begleitpersonen (bis zu maximal 4) verrechnen wir einen Sonderpreis von € 22,00 für das Menü (ohne Getränke).

Getränke:

Alkoholische Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.
Wir führen ausschließlich Weine von heimischen Winzern. Zusätzlich zu unseren Standard-Produkten bieten wir Ihnen auch qualitativ hochwertige „Hochzeitsweine“ von weniger bekannten Weingütern im Preissegment zwischen € 19,00 und € 22,00.

Erfahrungsgemäß rechnet man pro Person und Abend durchschnittlich mit einer halben Flasche Wein.

Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten verrechnen wir

Stoppelgeld € 11,00/geöffneter Flasche

Pauschale für alkoholfreie Getränke:

Diese beinhaltet Mineralwasser, Soda, Fruchtsäfte (naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, div. Rauch Fruchtsäfte) und Limonaden (Pepsi, Frucade, Almdudler, etc. **außer** Red Bull) **sowie** Kaffee und Tee.

Pauschale für gesamten Abend pro Person **€ 9,00**

Kinder:

Für Vorschulkinder (maximal 4) verrechnen wir keinen Menüpreis. Ab dem 5ten Kind unter 6 Jahren verrechnen wir eine Pauschale von € 10,00/zusätzlichem Kind (inklusive Getränke).

Für Kinder von 6 – 14 Jahren verrechnen wir den halben Menüpreis (exklusive Getränke).

Gedeck:

Standardmäßig werden die Tische cremefarben (Stoffservietten, Tischtücher, weinrote Sesselhussen) gedeckt.

Gedeck € 2,50/Gedeck

Wir bieten Ihnen auch ein komplett weißes Gedeck. Tischtücher, Stoffservietten sowie Sesselhussen.

zuzüglich € 5,00/Platz

Dekoration:

Dekoration bringen Sie nach Belieben mit. Gelegenheit zum Dekorieren gibt es zu folgenden Zeiten:

Der Trauungsplatz ist **ab 10:00 Uhr**, das Restaurant **ab 15:00 Uhr** exklusiv für Sie reserviert und steht für Dekorateure, Aufbau der Musik, etc. bereit.

Bei einer Fixbuchung erhalten Sie eine Liste mit allen nützlichen Informationen und Kontaktdaten für Ihre Hochzeitsplanung, Ausstattung und Dienstleister.



Schlossbeleuchtung (optional):

Beleuchtung der dem Restaurant zugewandten Schlossfassade (6 Spots)

Mögliche Farben: pink, violett, rot, blau, grün, gelb oder natur

€ 120,00

Fotobox (optional):

Im Bereich vor dem Restaurant haben die Hochzeitsgäste die Möglichkeit mittels Fernauslöser den gesamten Abend „Selfies“ von sich schießen.

Pauschal € 250,00

Raummiete:

Die Parkanlage und unsere historischen Räume (ab 10:00 Uhr) sowie unser Restaurant (ab 15:00 Uhr) sind exklusiv für Sie am Veranstaltungstag reserviert. Wir verrechnen eine Pauschale von:

€ 3.000,00 bei einer Gästeanzahl **von 01 bis 50 Personen**

€ 1.800,00 bei einer Gästeanzahl **von 51 bis 70 Personen**

€ 600,00 bei einer Gästeanzahl **von 71 bis 89 Personen**

(Raummiete Jänner, Februar, März, November und Dezember - 50 %)

Ab einer Gästeanzahl von 90 Personen entfällt die Raummiete

Die für die Raummiete relevante Personenanzahl bezieht sich auf Vollzahler bei der Festtafel. Kinder gleich welchen Alters werden für die Berechnungsgrundlage nicht berücksichtigt.

Garanziezahl für die Verrechnung:

Eine Garanziezahl der erwarteten Gäste ist bis spätestens 10 Tage vor der Hochzeit schriftlich zu fixieren (eine nachträgliche Reduktion der Gästeanzahl kann nicht berücksichtigt werden).

Service-/Nachtzuschlag:

Sie bestimmen wann Ihre Party zu Ende ist und feiern so lange Sie möchten.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir aus Lärmschutzgründen die Fenster und Terrassentüren im Restaurant- und Barbereich geschlossen halten müssen.

Ab **01:00** Uhr früh verrechnen wir einen Servicezuschlag von **€ 100,00 pro Stunde**.

Zimmer:

Für die Nächtigung Ihrer Gäste bieten wir einen Sonderpreis von **€ 49,00** pro Person inkl. Frühstücksbuffet im Doppelzimmer. Dieser Sonderpreis ist ebenso für die Nächtigung des Brautpaares in der Hochzeitssuite gültig.

Der Preis für das Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet beträgt **€ 61,00**.

Kinder im Zimmer der Eltern: bis zum vollendeten 5 Lebensjahr **gratis**
06-13 Jahre **€ 21,00** inklusive Frühstück
ab dem 14 Lebensjahr **€ 42,00** inklusive Frühstück

Frühstücksbuffet am Tag nach der Hochzeit von **09:00 bis 12:00 Uhr**.

Check-In ab 14:00 Uhr; Check-Out bis 11:00 Uhr

Das frühere Beziehen der Zimmer ist aus organisatorischen Gründen nur in Ausnahmefällen möglich. Umkleidemöglichkeiten sind ausreichend vorhanden.



Raucherzonen:

Raucher haben die Möglichkeit auf der Restaurantterrasse sowie im Freien Ihrer Leidenschaft nachzugehen.

Reservierungsacconto:

Als Garantie Ihrer Fixbuchung schicken wir eine Accontorechnung in Höhe von **€ 900,00**. Wir ersuchen um eine Überweisung binnen 14 Tagen nach Erhalt, da ansonsten eine Reservierung nicht gewährleistet werden kann.

Sehr geehrtes Brautpaar, wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Gefallen findet. Sehr gerne stehen wir Ihnen für weitere Fragen und Wünsche zur Verfügung.

SEMINARHOTEL SCHLOSS HERNSTEIN

Preise gültig für Hochzeitsfeiern im Jahr 2016, Änderungen vorbehalten



seminarhotel schloss hernstein...
ihre traung ist uns eine herzensangelegenheit

www.schloss-hernstein.at

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive USt. und allen gesetzlichen Abgaben.

RESERVIERUNG

Als Garantie Ihrer Fixbuchung ist vom Veranstalter (Brautpaar) ein Angeld in Höhe von € 900,00 zu zahlen. Sofern das vereinbarte Angeld nicht innerhalb von 14 Tagen auf das angegebene Konto eingezahlt wird, kommt kein Vertrag zustande.

Findet die Veranstaltung statt, wird das Angeld auf die anfallenden Kosten angerechnet.

GARANTIEZAHL

Eine garantierte Gästezahl ist schriftlich bis spätestens 10 Tage vor der Hochzeit zu nennen – eine nachträgliche Reduktion kann nicht berücksichtigt werden.

AN- und ABREISE

Die Zimmer stehen am Anreisetag **ab 14:00 Uhr** zur Verfügung. Am Abreisetag muss das Zimmer bis spätestens **11:00 Uhr** geräumt und der Schlüssel an der Rezeption abgegeben werden.

HAFTUNG

Der Veranstalter (das Brautpaar) haftet für Verunreinigungen und Beschädigungen, die durch ihn oder seine Gäste entstanden sind.

Der Veranstalter haftet für Personen, die den Teich betreten/mit dem Boot befahren.

Eltern haften für Ihre Kinder.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Wir akzeptieren neben Bargeld folgende Kreditkarten:

VISA, MASTERCARD, DINERS CLUB, AMERICAN EXPRESS und EC-Karten

Rechnungen sind bei Erhalt netto Kassa ohne Abzug zu überweisen.

RÜCKTRITT VOM VERTRAG

Trifft den Veranstalter ein Verschulden am Nichtzustandekommen der Veranstaltung, so kann Schloss Hernstein das Angeld behalten, sofern das Hotel kein Verschulden trifft.

Der Veranstalter kann bis spätestens 6 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin ohne Entrichtung einer Stornogebühr durch einseitige Erklärung vom Vertrag zurücktreten.

Außerhalb der oben genannten Frist ist der Veranstalter nur berechtigt gegen Bezahlung folgender Bearbeitungsgebühr vom Vertrag ohne Angabe von Gründen durch einseitige Erklärung zurückzutreten:

- Vom sechsten bis zum dritten Monat vor dem Veranstaltungstermin beträgt die Bearbeitungsgebühr € 450,00.
- Vom dritten Monat bis zum ursprünglich reservierten Tag der Veranstaltung beträgt die Bearbeitungsgebühr € 650,00.

Die Bearbeitungsgebühr kann mit einer bereits geleisteten Anzahlung gegengerechnet werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn folgende Gründe auftreten:

- der Ruf, sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet ist
- falsche Angaben zum Veranstaltungszweck gemacht werden
- höhere Gewalt einwirkt

Der Veranstalter ist nicht zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

SONSTIGES

Bei Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Beschädigungen oder Verunreinigungen der Räume sowie Entwendung von Betriebseigentum durch den Veranstalter und dessen Gäste werden gesondert in Rechnung gestellt.