

# HOCHZEITEN



## Bei uns ist es leicht „ja“ zu sagen



**Ja** ... zu professioneller Organisation von A-Z

**Ja** ... zu festlichen Räumlichkeiten von 20 bis 120 Personen

**Ja** ... zu unseren vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten

**Ja** ... zu unseren süßen Kreationen aus unserer hauseigenen Konditorei

**Ja** ... zu unserem romantischen Garten

### **Der schönste Tag Ihres Lebens verdient es auch der Unvergesslichste zu sein.**

Dazu zählt nicht nur ein strahlendes Brautpaar, sondern auch der gebührende Rahmen.

Das Team des Gartenhotel Altmannsdorf würde sich freuen,  
Ihnen bei Ihren Hochzeitsarrangements behilflich sein zu dürfen.

Frau Yvonne Ebinger steht Ihnen gerne unter der

**Hochzeits Hotline +43 (1) 80 123 17 oder  
traudich@gartenhotel.com zur Verfügung.**

### **Unser Hochzeitsgeschenk für Sie:**

Ihre Hochzeitsnacht inkl. Buffetfrühstück in unserem Hotel  
(Zimmer nach Verfügbarkeit)



## Speziell für Ihre Hochzeit ...

### Genießen Sie den Aperitif bei Schönwetter in unserem Garten!



Hausbowle	Leichte Sommerbowle nach Saison € 6,00 pro Glas		
oder	Flasche Kattus Cuvee 0,75	€	33,50
	Flasche Prosecco 0,75	€	25,00
	Orangensaft 1l	€	7,60
	Canapées – verschieden belegt	€	2,10 pro Stück
	100 Stück	€	190,00 pauschal
	hausgemachtes Käsegebäck	€	36,00 pro kg

### Für den späten Hunger:

Mitternachtsbuffet	Weißwürste, Debreziner & Frankfurter, Gulaschsuppe mit Gebäck	€	10,50 pro Person
Gulaschsuppe mit Gebäck		€	4,80 pro Person
Erdäpfelsuppe mit Gebäck		€	4,40 pro Person

Alle Preise pro Person inkl. aller Abgaben  
Preisänderungen vorbehalten



# Hochzeits – Buffet Klassik

(gültig ab 35 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Feine Landterrine in Madeiragelee & Kalbspastete mit Preiselbeeren

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren, Ei und Rucola

Lachsfilet, Makrelenfilet & Forellenfilet geräuchert mit Oberskren

Zucchini-Erdäpfelterrine mit Oliven und Kräuterrahm

Salatbuffet vom Angebot des Marktes

mit verschiedenen Dressings, Butter und Gebäck

## Warme Gerichte

Wiener Rindfleisch im Gemüsefond mit Rösti und Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Truthahnschnitzerl mit Petersilienerdäpfeln

Gebratener St. Petersfisch auf Lauchcreme mit Zucchinireis

Kräutergnocchi mit Waldpilzen

## Dessert

Trüffelschnitte

Schokoladenmousse im Glas garniert

Blätterteig-Fruchtschnitte

Topfenobersroulade und Himbeerterrine

Creme Caramel

Frischer Obstsalat

pro Person € 37,00 inkl. Couvert

über 50 Personen € 33,00 inkl. Couvert

Preise pro Person inkl. aller Abgaben

Änderungen vorbehalten



# Hochzeits – Buffet Gourmet

(gültig ab 35 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Roastbeefröllchen „Waldorf“ und Prosciutto mit Melone  
Lachsvariation mit Oberskren und Honig-Dillsenfauce (Räucherlachs, Gebeizter Lachs, Pochierter Lachs)  
Gebratene marinierte Garnelen mit Gemüse und Cocktailsauce  
Entenleberparfait in Portweingelee mit gefüllten Rotweibirnen, Sauce Cumberland  
Mozzarella und Tomaten mit Feta Käse in Balsamico-Olivenöl

Salatbuffet vom Angebot des Marktes  
mit verschiedenen Dressings, Butter und Gebäck

## Warme Gerichte

Esterhazy Rostbraten mit Serviettenknöderl und Prinzessbohnen  
Kalbsmedaillons mit Pilzen und Lauch- Nockerl  
Kleine Wiener Schnitzerl vom Kremstaler Milchkalb  
Zanderfilet vom Grill mit Knoblauchbutter, Petersilienerdäpfeln und Gartengemüse  
Variation vom Gemüsestrudel mit Kräuterrahm

## Dessert

Proseccomousse im Glas  
Cremeschnitte  
Joghurt Erdbeertörtchen  
Schokoladeterrine  
Kleine Nascherein (Punschnitte, Pariser Spitz, Obstschüsserl, Brandteigkrapferl)  
Frischer Obstsalat

Österreichische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen & Gebäck

pro Person € 46,00 inkl. Couvert

über 50 Personen € 42,00 inkl. Couvert

Preise pro Person inkl. aller Abgaben

Änderungen vorbehalten



# Hochzeitswahlmenü

(gültig bis 60 Personen)

Vitello tonnato

(mariniertes Kalbfleisch in Thunfisch- Sardellensauce mit Ei und Kapernbeeren)

---

Kräuterschaumsuppe mit Butternockerln

---

Schweinsmedaillons auf Waldpilzmelange  
mit gebratenen Schupfnudeln  
und jungen Prinzessbohnen

ODER

Knuspriges Zanderfilet vom Neusiedlersee mit  
Gewürzbutter, knusprigen Erdäpfeln und jungen Blattspinat

---

Joghurttörtchen mit Früchten auf Erdbeermark

Pro Person € 34,00 inkl. Couvert

Die Kalkulation der Menüs bezieht sich auf eine Mindestanzahl von 20 Personen.

Preise pro Person inkl. aller Abgaben



# Hochzeits-Galamenü

(gültig bis 60 Personen)

Variation vom schottischen Lachs  
Gebeizt, geräuchert und pochiert mit Lachs Kaviar

---

Consomme mit Kaiserschöberl

---

Kalbsrückenfilet gebraten in Kräutercreme mit Gartengemüse und Basmati - Pignolireis

---

Limettensorbet mit Fruchtmarmelade

---

Schokoladenmousse im Baumkuchen mit Rumbeeren

Pro Person € 44,00 inkl. Couvert

Menü ohne Sorbet € 40,00 inkl. Couvert

Die Kalkulation der Menüs bezieht sich auf eine Mindestanzahl von 20 Personen.

Preise pro Person inkl. aller Abgaben



# Tortenangebot

## Frisch aus der hauseigenen Café Gloriette - Konditorei

### Das Geheimnis heißt Qualität

Bei unseren Produkten garantieren wir Ihnen höchste Qualität bei den Zutaten und höchste Qualität bei der Herstellung.

### Qualität,

- weil wir nur reine Naturprodukte verwenden
- weil wir bei der Wahl dieser Produkte äußerst wählerisch sind und uns nur für das Beste entscheiden
- weil wir nur hochwertige Spirituosen verwenden
- weil wir keine chemischen Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksverstärker einsetzen
- weil alle unsere Produkte in liebevoller Handarbeit von unseren Zuckerbäckerinnen verarbeitet werden

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Jahrestag – Feste gibt es viele, die Sie mit der passenden Torte noch individueller feiern können.

Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Unsere Patissiers gestalten für jeden Anlass die passende Torte.

### Ihre spezielle Torte können Sie aus folgenden Massen wählen

Sachertorte, Nusstorte, Punschtorte, Trüffelorte, Malakofftorte, Mozarttorte, Rossotorte, Haustorte  
Mango – Erdbeertorte, Gloriettetorte, Bananentorte, Schwarzwälder – Kirschtorte,  
Mohn – Marillentorte, Obsttorte, Sisitorte

€ **39,00** pro Torte (Durchmesser 22 cm ca. 14 Portionen) ohne Dekor

### Unsere Torten gibt es in verschiedenen Größen

Torte (Durchmesser 28 cm ca. 22 Port.) ohne Dekor	€	61,00
Torte (Durchmesser 30 cm ca. 26 Port.) ohne Dekor	€	65,00
Kapsel (35 x 30 cm ca. 35 Port.) ohne Dekor	€	108,00
Kapsel (50 x 30 cm ca. 45 Port.) ohne Dekor	€	153,00
Kapsel (60 x 50 cm 90 bis 100 Port.) ohne Dekor	€	296,00

### Hochzeitstorten

Jede Hochzeitstorte wird mit Randverzierung, Rose und Blättern dekoriert.

Stock- oder Wendeltreppe ist möglich.

2 – stöckig ca. 35 Personen	€	172,00
3 – stöckig ca. 50 Personen	€	221,00
4 – stöckig ca. 65 bis 70 Personen	€	316,00
5 – stöckig ca. 85 bis 95 Personen	€	381,00

### Unser Dekor wird in unserer Konditorei liebevoll von Hand hergestellt

Einfacher Dekor (Schrift und 1 Rose)	€	3,00
Brautpaar	€	42,00
Marzipanfiguren (10 cm) pro Stück	€	17,00
Marzipanrose pro Stück	€	2,00
Sprühkerze pro Stück	€	4,00
Kerze pro Stück	€	2,00

### Zusatzangebote

600 g Konfekt (Nougat – Pistazie, Champagner – Trüffel, Eierlikör – Trüffel)	€	41,00
Petit four (Orange, Nuss, Schokolade)	€	2,00 pro Stück

Bestellungen bis 1 Woche vor Veranstaltung

Hochzeitstorte bis 3 Wochen vorher

Preise inkl. aller Abgaben



# Getränkete Karte

## Aperitif

Flasche Kattus Cuvee 0,75 l	€	33,50
Flasche Prosecco 0,75 l	€	25,00
Orangensaft 1 l	€	7,60
Hausbowle (ab 30 Personen) pro Glas	€	6,00
Früchtewodka	€	4,50
Campari Soda	€	3,90
Campari Orange	€	4,70
Sherry trocken oder medium 5cl	€	4,80
Portwein 5cl	€	4,60
Martini dry, bianco, rosso 5cl	€	3,30

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Almdudler 0,25 l	€	2,60
Cola light 0,33 l	€	3,10
Apfelsaft 0,25 l	€	2,60
Orangensaft 0,25 l	€	2,80
Mineralwasser prickelnd Flasche 0,33 l	€	2,60
Mineralwasser prickelnd Flasche 0,7 l	€	4,90
Ginger Ale, Tonic 0,2 l	€	3,20
ACE Pago oder Johannesbeer Pago 0,2 l	€	3,10
Erdbeer Pago 0,2 l	€	3,80
Marillen Pago 0,2 l	€	3,80
Sodawasser 0,25 l	€	1,40

## Bier vom Fass

Seidl Gösser Zwickel	€	3,20
Krügerl Gösser Zwickel	€	4,10
Seidl Wieselburger Spezial	€	3,00
Krügerl Wieselburger Spezial	€	3,90
Seidl Radler	€	3,00
Krügerl Radler	€	3,90

## Flaschenbier

Edelweiss Weizenbier Hefetrüb oder Klar 0,5l	€	4,20
Kaiser Premium 0,33l	€	3,50
Schlossgold 0,5l (Alkoholfrei)	€	3,80

## Heisse Getränke

Espresso klein	€	2,30
Espresso groß	€	3,40
Cappuccino	€	3,50
Melange	€	2,60
Heisse Schokolade	€	3,50
Tee mit Zitrone oder Milch	€	2,80

## Offene Weine

1/8 l Grüner Veltliner		
Weingut Zimmermann, Theiss	€	2,30
1/8 l Zweigelt		
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois	€	2,30



# Unsere Weinempfehlung

## Weissweine

Grüner Veltliner DAC 0,7 l Weingut Pichler, Falkenstein	€	18,50
Welschriesling 0,7 l Weingut Bauer, Gamlitz	€	20,00
Chardonnay 0,7 l Weingut Pichler, Falkenstein	€	19,50
Sauvignon Blanc 0,7 l Weingut Sabathi, Leutschach	€	33,50

## Rotweine

Blauburger 0,7 l Weingut Hartl, Oberwaltersdorf	€	19,50
Blaufränkisch 0,7 l Weingut Lang, Neckenmarkt	€	28,00
Zweigelt 0,7 l Weingut Hartl, Oberwaltersdorf	€	20,50
St. Laurent 0,7 l Weingut Umathum, Frauenkirchen	€	29,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben  
Änderungen vorbehalten



## Allgemeines...

Die Kalkulation für unsere Buffets und Cocktails bezieht sich auf eine Mindestanzahl von 40 Personen.

Bei einer geringeren Gästeanzahl machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und sind inklusive aller Abgaben.

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, da diese unsere Verrechnungsbasis ist.

Veranstaltungsbeginn 17:00 Uhr, Veranstaltungsende 1:00 Uhr.

Ab 24:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von € 135,00 pro angefangene Stunde.

Musik:

Wir müssen Sie an dieser Stelle darauf aufmerksam machen, dass Live Musik/DJ im Indoor Bereich bis 24.00 Uhr gestattet ist. Danach müssen wir Sie ersuchen, die Musik bis 1 Uhr auf Zimmerlautstärke ausklingen zu lassen.

Gerne organisieren wir Ihnen gegen Verrechnung andere Sessel und Tische.

Manipulationsgebühr für aus- und einräumen des Restaurants/Terrasse € 400,00

Bei Fixreservierung bitten wir um eine Anzahlung von € 2.000,00.

## Raummieten für Hochzeitsfeier

Raum	Personen	Miete
Parkrestaurant	max. 120	€ 450,00
Kaminzimmer	max. 60	€ 350,00
Ziegelzimmer	max. 50	€ 350,00

## Raummieten für Trauung

[www.wien.gv.at/verwaltung/personenwesen/ehe/traumhochzeit.html](http://www.wien.gv.at/verwaltung/personenwesen/ehe/traumhochzeit.html)

Raum	Personen	Miete
Kaminzimmer	max. 50 - 60	€ 600,00



# Hochzeits - Checkliste

**OK**

Datum		
Raum		
Personenanzahl		
Kinder		
Aperitif wo		
ab		
Angebot		
Essen ab		
Buffet		
Menü		
Wein		
Torte		
Mitternachtssnack		
Blumenschmuck		
Kerzen (Spitzkerzen oder Teelichter) nach Wunschfarbe á € 2,20		
Stoffservietten (weiß) Standard (Andere Farbe einfallen gegen Verrechnung)		
Menükarten (vom Hotel á € 1,50)		
Tischkarten (Handlinggebühr für Aufstellen € 0,60 pro Stück)		
Tischordnung		
Musik (bis max. 1 Uhr)		

Gültig 2012

