



**GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN**

IHRE TRAUMHOCHZEIT
IN FÜRSTLICHEM AMBIENTE

IHRE HOCHZEIT IM SCHLOSS HELLBRUNN

VORHANG AUF FÜR IHREN GROSSEN TAG

Als Ort der Lebensfreude, des Feierns und Genießens erbaut, ist das Lustschloss Hellbrunn wie geschaffen für die Hochzeit Ihrer Träume. Der Schlosspark, die Wasserspiele, die Hochzeitskapelle ... allesamt unendlich romantisch und zauberhaft schön!

Das Areal rund um unser Gasthaus zu Schloss Hellbrunn bietet alle Möglichkeiten für Ihre Hochzeit und dabei viel Raum für Individualität und das Außergewöhnliche.

Hellbrunn – Ort der ungeahnten Möglichkeiten. **Was macht Hellbrunn einzigartig?**

STANDESAMTLICHE/FREIE TRAUUNG IM SCHLOSSPARK



MIETFREIE RÄUMLICHKEITEN IM GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN



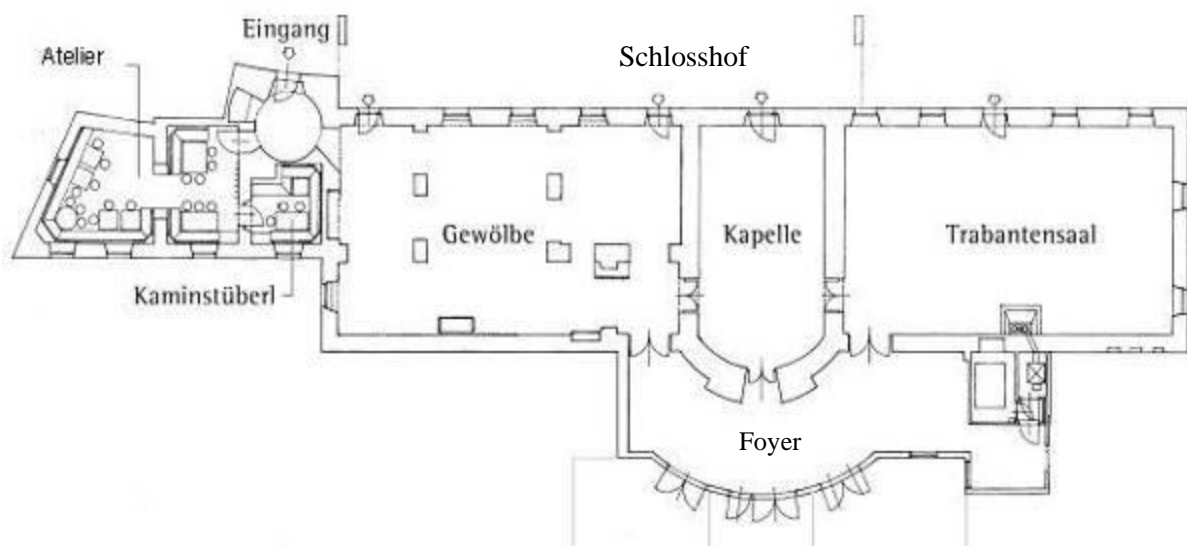
ANSCHNITT DER HOCHZEITSTORTE IN DEN HELLBRUNNER WASSERSPIELEN



DAS GASTHAUS



ÜBERSICHTSPLAN GASTHAUS ZU SCHLOSS HELLBRUNN
Alle Räumlichkeiten unseres Gasthauses stehen Ihnen für Ihr Fest mietfrei zur Verfügung.



TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 140 Gäste
 Tafel max. 50 Gäste



GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 70 Gäste eckige Tische max. 50 Gäste
 Tafel max. 30 Gäste



KAPELLE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 40 Gäste eckige Tische max. 40 Gäste
 Tafel max. 32 Gäste

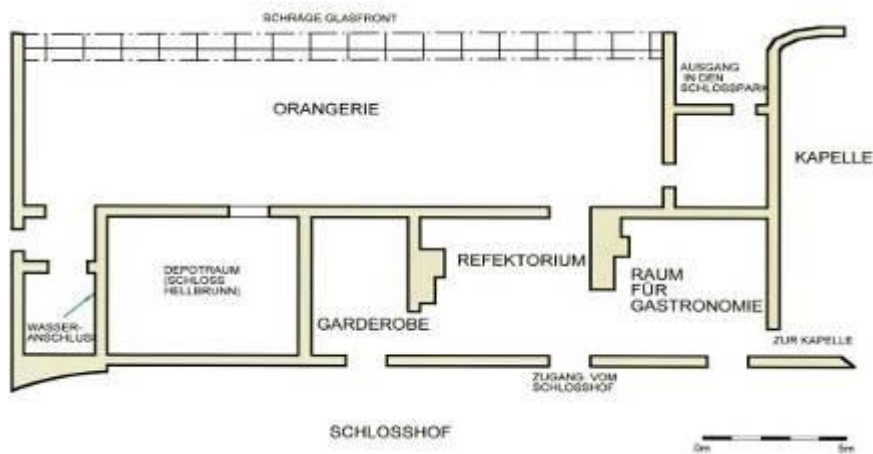


ATELIER

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 35 Gäste



SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN ORANGERIE



IMPRESSIONEN

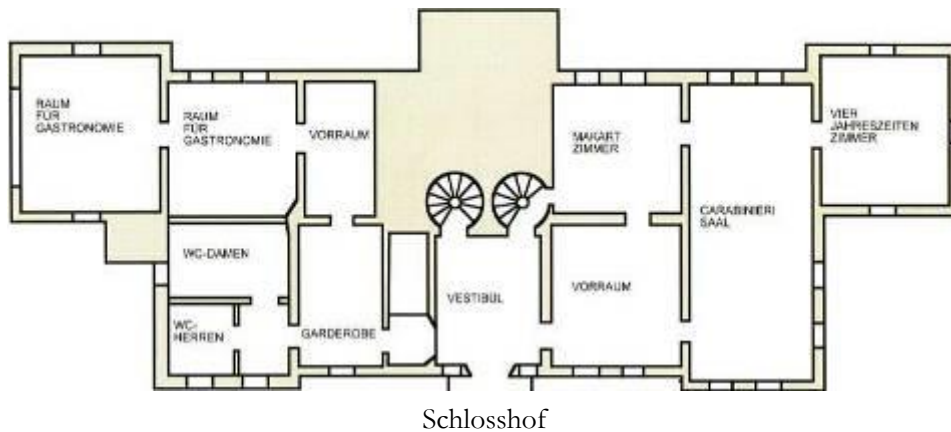


KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 90 Gäste
 Tafel max. 60 Gäste

RAUMMIETE: Trauung 1.152,00
 Abendessen 1.296,00 bzw. 1.728,00 (ab 41 Gästen)
Eine Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten.

CATERINGGEBÜHR: Aufpreis p.P. 18,00
 Bis 50 Pers. pauschal 780,00

SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN CARABINIERISAAL + NEBENRÄUME



IMPRESSIONEN



KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 90 Gäste
 + Nebenräume max. 200 Gäste

RAUMMIETE: Abendessen 2.520,00 bzw. 3.000,00 (ab 81 Gästen)
 *Eine Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind gesondert an die
 Schlossverwaltung zu entrichten.*

CATERINGGEBÜHR: Aufpreis p.P. 18,00
 Bis 50 Pers. pauschal 900,00

HELLBRUNNER VERSUCHUNGEN APERITIFHAPPEN

Ankommen und von offenen Herzen und fantasievollen Köstlichkeiten empfangen werden. Spüren Sie das Prickeln einer sinnlichen Begegnung und holen Sie sich Lust auf mehr ...

GOURMET HAPPEN

Ziegenkäse, Honig, Thymian im Glas
Beef Tartare mit Butterbrioche
gebeizter Seesaibling mit Kren & Gurke
Riesengarnele im Kartoffelteig mit feuriger Sauce
Crostini mit Maishuhn & Curry
Quinoasalat mit Avocado

Preis pro Happen 4,95

★ KLASSISCHE HAPPEN

roh mariniertes Rinderfilet mit Kräuterkartoffelcreme
Verhackertes auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
Räucherforellen-Crostini mit Ofentomaten
marinierter Kalbstafelspitz mit Kren
Erdäpfelkas mit Radieschen
Gurkentonic

Preis pro Happen 4,10

MEDITERRANE HAPPEN

verschiedene Crostini mit
Oliventapinade
Schafskäse
geschmorte Melanzani
Tomate
Feige-Mozzarella

Preis pro Happen 3,90

SPEZIALITÄTEN AUS DEM ZAUBERREICH

Der Zauber Hellbrunns und das Flair unseres Hauses umrahmen unsere Menüs - komponiert aus gehobener österreichischer Küche und von mediterranen Einflüssen delikater umspielt ...

☆ EINFACHES GEDECK

Brot & Butter
4,20

GEMISCHTES GEDECK

Brot, Butter & 2erlei Aufstriche
4,80

ERWEITERTES GEDECK

Brot & 3erlei Aufstriche
5,40

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Jahreszeitenmenüs unseres Küchenteams rund um Chef Marcus Koidl. Gerne können Sie die Gerichte individuell variieren und so Ihr eigenes Menü kreieren.

Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; Tagespreise) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

Selbstverständlich servieren wir für Ihre VEGETARISCHEN/VEGANEN GÄSTE passend zum gewählten Menü eine Alternative.

Sie möchten Ihren Gästen eine HAUPTSPEISE ZUR WAHL anbieten? Bitte beachten Sie, dass wir pro Person einen Aufpreis von 6,00 zum Menüpreis verrechnen.

Gerne können Sie Ihre eigene HOCHZEITSTORTE /Kuchen mitbringen. Wir kühlen diese für Sie ein und servieren Ihnen oder bereiten diese an einem Buffet vor. Hierfür verrechnen wir ein Gabelgeld von 2,50-3,50 pro Person.

FRÜHLING & SOMMER

MENÜ I

Feigen-Mozzarella Salat mit Tomatenvinaigrette & Rucola

Gazpacho mit Oliven-Crostini

Schweinemedallions auf lauwarmem Melanzani-Paprika-Gröstl

Mango- Passionsfruchtmousse mit Kokos & dunkler Schokolade

Preis pro Person 54,00

★ MENÜ II

Marinierte Burrata mit Basilikumcreme & Honigtomaten

geschäumte Minestrone mit Oliven-Crostini

rosa gebratenes Beiried mit Topinamburgratin, Kräutersaitlingen & Heidelbeer-Lauch

knuspriges Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet

Preis pro Person 58,80

MENÜ III

Rucola Salat mit Garnelen & Chutney

Kohlrabischaumsuppe mit Schnittlauchravioli

poiliertes Lachsforellenfilet mit Erbsenschoten & gelbem Paprikaschaum

Zitronen- Minz Sorbet mit Winzersekt

Rosa gebratene Entenbrust mit Karottencreme & gebackenen Grießnockerl

Weißer Schokolade mit Himbeersorbet

Preis pro Person 79,20

HERBST & WINTER

MENÜ I

Maronischaumsuppe mit Enten-Crostini

Wildragout mit Kohlsprossen & Butterspätzle

knuspriges Schokoladentörtchen mit marinierten Mandarinen

Preis pro Person 39,50

★ MENÜ II

Gebeizter Alpenlachs mit roten Rüben & Kren

Kürbisschaumsuppe mit Salbeicroutons

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pastinaken & Mangoldgemüse

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person 58,50

MENÜ III

gebratene Jakobsmuschel mit Vanille & Erbse

Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel

Zanderfilet auf Kartoffelpüree & Rübengemüse

Blutorangensorbet mit Winzersekt

Hirschrücken mit Selleriecreme & gebackenem Walnuss-Grießnockerl

Mango- Passionsfruchtmousse mit Kokos & dunkler Schokolade

Preis pro Person 79,00

WEITERE SPEISENVORSCHLÄGE

VORSPEISEN / SUPPEN

Törtchen vom geräucherten Lachs
2erlei von der Räucherforelle mit Vogerlsalat
Carpaccio vom Weiderind mit Basilikum, Rucola & Parmesan
Kartoffelcremesuppe mit Speck & Lauch
Kürbisschaumsuppe
Sellerie-Maronischaumsuppe
Frühlingskräuterschaumsuppe mit Buttercroûtons
Bärlauchschaumsuppe mit gebackener Blunze
Spargelschaumsuppe mit Garnele
Melanzani-Zucchini Tartar mit Basilikumousse & Tomatenvinaigrette

HAUPTSPESIEN

Süßkartoffelgnocchi mit jungem Spinat & Radicchio
Weihnachtsente mit Erdäpfelgrießknödel & Apfelrotkraut
geschmorte Backerl vom Rind mit Selleriepüree & Ofengemüse
Filet vom Kalb mit Ofengemüse & Rosmarinpüree
Wolfsbarsch mit geschmortem Chicoree & Pinienkernen
Rucola Ravioli mit Ratatouilleschaum
gebratene Garnelen auf Safranrisotto & Zuckererbsenschoten
Putenmedaillons mit Pfeffer-Cognac Sauce, Tagliatelle & Sommergemüse
Rindertafelspitz mit Cremespinat, Kartoffelrösti & Apfelkren
gebratener Saibling auf Tomaten-Junglauchgemüse
mit Sesam glacierte Wachtel mit Paprika & Wasabipüree
mit Frischkäse gefüllte Maishendlbrust mit eingemachtem Kohlrabi & Thymian-Gnocchi
Pilzrisotto mit Lauch & Kirschtomaten

NACHSPESIEN

Nougatmousse mit Apfel-Safran-Ragout
Topfen-Zitronenmousse mit 2erlei Erdbeeren
Wintergewürzmousse mit Rotweibirnenragout
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
Topfenknödel auf Rhabarberragout & Vanilleeis
Zwetschkenstrudel mit Tonkabohnen-Eis

DESSERTBUFFETVORSCHLÄGE

Wahlweise können Sie zu Ihrem Menü auch bis zu 4 der untenstehenden Dessertvorschläge für ein Dessertbuffet auswählen:

Topfenknödel mit Röster
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
Zerlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
Apfelradl mit Vanillesauce
Erdbeertiramisu
Fruchtsalat
Passionsfruchtmousse mit Kokos
Lebkuchenmousse mit Apfelragout
Nougatmousse mit Kirschen
Orangen-Nougatmousse mit Birnen
Panna Cotta mit marinierten Beeren
in Schokolade getunkte Fruchtspieße
Topfenmousse im Glas mit marinierten Beeren
Österreichische Ministrudelvariationen
Buttermilchmousse mit Erdbeerkompott
Erdnussbrownie mit Heidelbeeren

Aufpreis zum Menü pro Person 6,00

Käseauswahl pro Person 4,50

VON BELEBENDEN SPRUDELN UND WÄRMENDEN AROMEN ...

Die passenden Begleiter für Ihre kulinarische Reise durch das Zauberreich Hellbrunn – spritzig, fruchtig, gehaltvoll oder heiß, stark und süß. Zeit, um ein Glas aufs Leben zu erheben ...

APÉRITIFS

Sekt	0,1 l	5,50
Sekt Orange	0,1 l	5,60
Winzersekt, WG, Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	34,00
Darya Frizzante rosé, WG Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	34,00

ALKOHOLFREIES

Coca Cola light Zero	0,33 l	4,90
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	4,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,95
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,5 l	5,60
Rauch Fruchtsäfte Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Multivitamin,	0,2 l	4,50
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	5,60
Red Bull „Organics“ Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	5,40
Red Bull Zero	0,25 l	4,60
Vöslauer prickelnd still	0,35 l	4,20
Vöslauer prickelnd still	0,75 l	7,80

BIER

Stiegl Goldbräu	0,3 l	3,80
Stiegl Hell	0,3 l	3,90
Stiegl-Radler Zitrone	0,4 l	4,50
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	5,10
Franziskaner dunkel	0,5 l	5,20
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	3,90

WEINE

☆ JoDoSt Grüner Veltliner, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	31,00
Grüner Veltliner Rosenberg, Weingut Bauer, Wagram, Niederösterreich	0,75 l	55,00
Welschriesling Klassik, Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	34,00
Sauvignon Blanc, Weingut Schödl, Weinviertel, Niederösterreich	0,75 l	34,00
Gelber Muskateller, Weingut Fischer, Wachau, Niederösterreich	0,75 l	37,00

Blauer Zweigelt Rosé, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich	0,75 l	34,00
--	--------	-------

☆ JoDoSt Zweigelt, Weingut Schuster, Alberndorf, Niederösterreich (Hauswein)	0,75 l	33,00
Merlot, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	39,00
Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	49,00
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	53,00

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffneter Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von 18,00 - 30,00.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass sich die Getränkepreise im Laufe des Jahres geringfügig ändern können.

☆ DEKORATION

Gerne bieten wir eine Dekorationspauschale mit folgenden Leistungen an:

stilvolle, festliche Blumendekoration in Glasvasen auf 50 % der Tische
Kandelaber/Kerzenleuchter auf den restlichen Tischen
Teelichter auf allen Tischen
kleine Blumendekoration auf den Stehtischen
weiße Tischwäsche & Mundservietten
Stuhlhussen

<i>Preis pro Person ab</i>	<i>24,00</i>
<i>bis 25 Personen pauschal</i>	<i>600,00</i>

Die angeführten Preise basieren auf einer Bestuhlung von 10 Personen pro Tisch. Sollten aufgrund der Bestuhlung mehr Tische gewünscht werden, kann sich dieser Preis verändern.

Bitte beachten Sie, dass in den Schlossräumlichkeiten keine Kerzen erlaubt sind.

UNSER HOCHZEITSPAUSCHALANGEBOT

Sehr gerne bieten wir Ihnen Ihre Hochzeitsfeier zum Pauschalpreis pro Person an.
Mit unserem Hochzeitspackage ist für alles gesorgt und Sie wissen genau, welche Kosten auf Sie zukommen.

Unser Packagepreis ist gültig ab 50 Personen in den Räumen Gewölbe, Kapelle & Trabantensaal.
Unter 50 Personen erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot

ANKUNFT IM SCHLOSSHOF & APERITIF FÜR 1 STUNDE

Winzersekt
Sekt Orange
Winzersekt Rosé
Bier & alkoholfreie Getränke
Aperitifhappen „klassisch“

EINZUG IN DEN FESTLICH GESCHMÜCKTEN RAUM

runde Tische für 8 – 10 Personen
weiße Tischwäsche & Mundservietten
Blumenschmuck
Stuhlhussen
Kerzen, LED-Beleuchtung

HOCHZEITSMENÜ

Gedeck
4-gängiges Hochzeitsmenü Kategorie II
Standard-Menükarten

GETRÄNKE FÜR (WEITERE) 6 STUNDEN

Hauswein weiß & rot
Stiegl Goldbräu, Radler
alkoholfreie Getränke & Kaffee sowie Tee
ausgenommen: Red Bull Produkte, Spirituosen & Tabakwaren

PAUSCHALPREIS FÜR ANGEFÜHRTE LEISTUNGEN PRO PERSON 165,00

Die im Package inkludierten Leistungen sind mit einem ☆ gekennzeichnet

Kinder unter 10 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	33,00
Kinder von 10 - 14 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	49,00
Kinder von 10 – 16 Jahren mit Hochzeitsmenü	pauschal pro Kind	64,00

Bitte beachten Sie:

Alle angeführten Preise sind Stand September 2022 und können sich im Laufe des Jahres ändern.

TRAUUNG IM SCHLOSSPARK

Für Ihre standesamtliche Trauung im Park gibt es verschiedene Bestuhlungsvarianten und Orte – abhängig auch von den Wetterbedingungen kann die Zeremonie am ‚Rondeau‘ oder ‚Park unter Bäumen‘ stattfinden.

VARIANTE I – RONDEAU



Miete pauschal

960,00

Inkl. Pagodenzelt, Trautisch, 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Bänke mit Hussen, Auf- und Abbau

VARIANTE II – PARK UNTER DEN BÄUMEN



Miete pauschal

960,00 €

Inkl. Pagodenzelt, Trautisch, 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Bänke mit Hussen, Auf- und Abbau

EXTRAS

Bierbank 25 x 200 cm, inkl. Sitzkissen & weißer Husse

pro Bank 23,00

Weißer Stuhl mit Sitzkissen

pro Stuhl 10,00

Stehtisch inkl. weißer Husse & Tischdecke

pro Tisch 20,00

Sonnenschirm weiß, Durchmesser 3 m

pro Schirm 70,00

Weißer Teppich Breite 2 m, Länge 20 m

pauschal 320,00

Blumendeko Trautisch/Stehtische

Preis auf Anfrage

Weißer Riesenballons

Preis auf Anfrage

ALLGEMEINE KOSTEN FÜR EXTRAS

Transportkosten Mietmobiliar – je nach Menge

100,00 - 150,00

Auf- und Abbau – je nach Aufwand

100,00 - 200,00

DESSERTBUFFET & HOCHZEITSTORTE IN DEN WASSERSPIELEN

Als besonderes Highlight oder krönenden Abschluss an eine nächtliche Sonderführung durch die Wasserspiele könnte man das Dessert in Form eines Buffets in den weltberühmten Wasserspielen arrangieren.



Pauschalpreis Dessertbuffet 1.180,00

(dieser Preis inkludiert die Miete sowie F&B - Abgabe, Fackel- & LED Beleuchtung, die Dekoration & das Equipment sowie die Cateringgebühr)

WASSERSPIELFÜHRUNG

Wasserspielsonderführung pro Person 13,50

bis 30 Personen pauschal 405,00

MITTERNACHTSSNACK

Gegen Mitternacht wird im Schlosshof für Sie ein Original Salzburger Würstlstand aufgebaut. Dieser bietet Verschiedenes aus dem Würstlkocher dazu Senf & Kren sowie frisches Brot & Gebäck.

Preis pauschal für ca. 1 Stunde

bis 50 Personen 870,00

ab 50 Personen 900,00

ab 100 Personen *Preis auf Anfrage*

TRAUUNG IN DER SCHLOSSKAPELLE

Für eine kirchliche Trauung kann die Schlosskapelle direkt im Schlosshof angemietet werden.
Maximalkapazität 60 Gäste – 40 sitzend, 20 stehend

Miete laut Schlossverwaltung 250,00 €

Pfarrer & Blumenschmuck müssen selbst mitgebracht werden.

HOCHZEITSAUTO

Buchen Sie für Ihre Hochzeit exklusiv unseren Rolls Royce Oldtimer, Baujahr 1972.
Lassen Sie sich zum Beispiel vom Standesamt abholen und ganz nostalgisch nach Anif chauffieren.
Preis pro Stunde 140,00

Preis inkl. Fahrer in angemessener Kleidung. Bitte beachten Sie, dass der Rolls Royce bei schlechten Fahrverhältnissen wie Schnee oder Matsch nicht gefahren werden kann.
Die Dekoration ist im Preis nicht inkludiert, kann aber sehr gerne von uns organisiert werden.



PARKPLÄTZE

im Areal von Schloss Hellbrunn stehen ausreichend öffentliche Parkplätze zur Verfügung

Parkgebühren: 0-2 Stunden 2,00
 jede weitere Stunde 1,00
 Tageshöchstsatz 4,00

Parktickets können auch im Vorverkauf zum Sonderpreis von 3,00 angeboten werden.

FEIERN NACH MITTERNACHT

Ihre Feier muss nicht um Mitternacht enden - gerne verlängern wir die Sperrstunde für Sie.
Als Sperrstundenverlängerung ab Mitternacht verrechnen wir für Personal pauschal pro Stunde:

bis 50 Personen 300,00

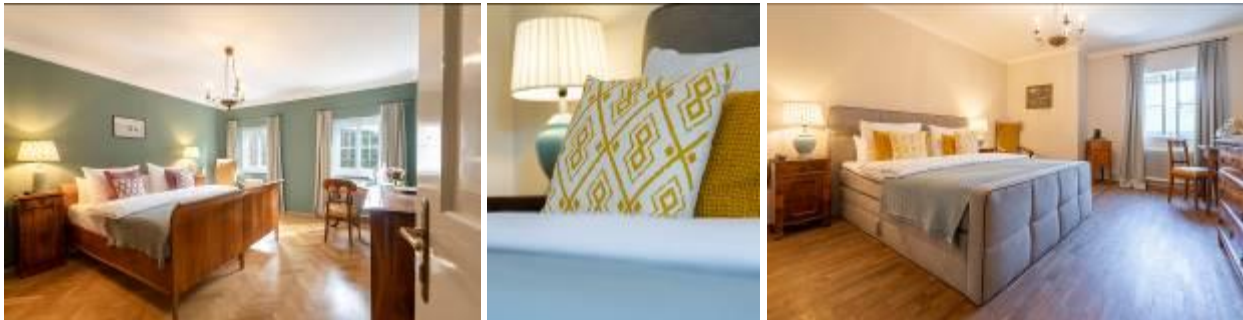
ab 50 Personen 400,00

Maximal verlängern wir die Sperrstunde bis 03.00 Uhr für Sie.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

IN UNSEREM SCHWESTERNHOTEL ****SCHLOSSWIRT ZU ANIF

Die insgesamt 32 Zimmer sind individuell und mit viel Liebe zum Detail im Biedermeierstil gestaltet. Das besondere und einzigartige Flair des Hauses schafft ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente. Ein Highlight bietet das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Hochzeit - eine schöne Gelegenheit, um diesen besonderen Tag noch einmal Revue passieren zu lassen.



Insgesamt verfügt der Schlosswirt über 32 Zimmer, aufgeteilt auf das Haupt- und Nebenhaus. Ab Buchung von 5 Zimmern geben wir sehr gerne Hochzeits-Sonderpreise.

BRUNCH IM SCHLOSSWIRT ZU ANIF

Am Morgen nach Ihrer Hochzeitsfeier bietet sich ein gemütlicher Hochzeitsbrunch im romantischen Gastgarten des ****Hotels an. Genießen Sie unser umfangreiches Frühstücksangebot und lassen Sie Ihren ganz besonderen Tag nochmal in aller Ruhe Revue passieren.



Schlosswirt zu Anif · Salzachtalbundesstrasse 7 · 5081 Anif · +43(0)6246 72 175 · info@schlosswirt-anif.at www.schlosswirt-anif.at

LET'S GET TOGETHER

IN UNSEREM SCHWESTERNBETRIEB STIEGL-KELLER

Sie erwarten schon vor dem Tag Ihrer Hochzeit Gäste und möchten diese zu einem gemütlichen Kennenlernen am Vorabend einladen? Der Stieglkeller bietet hierfür den idealen Rahmen. Gemütliches Ambiente, traditionelle österreichische Küche und der einzigartige Blick über die Dächer von Salzburg, der nicht nur Gäste aus dem Ausland, sondern auch Salzburger und Österreicher immer wieder verzaubert.



Nachstehend zwei Vorschläge zur Gestaltung eines solchen Anlasses (buchbar ab 40 Personen):

VORSCHLAG 1

Auf den mit frischen Blumen dekorierten Tischen ist bereits eine zünftige „Salzburger Brettljause“ mit Speck, Schinken, Käse, Aufstrichen eingestellt und die frisch gebackenen Brezen stillen den ersten Hunger. Neben servierten Getränken steht schon ein Holzfass mit Stiegl-Goldbräu zum selbst Anschlagen bereit. Am Buffet finden sich traditionelle österreichische Gerichte wie zum Beispiel:

Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Großer Brotkorb mit frischem Bauernbrot & Gebäck.
Kleine Wiener Schnitzel (Schwein) und Backhendl
Kartoffelsalat oder Petersilkartoffeln, Faschierte Laibchen auf Kartoffelpüree
Kasnock'n mit Röstzwiebeln
Österreichischen Strudeln mit Schlagobers

Preis pro Person 52,80

inkl. frische Blumendeko, Brettljause und Buffet* wie oben angeführt, 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass

VORSCHLAG 2

Auf den mit frischen Blumen dekorierten Tischen sind bereits frische Laugenbrezen und verschiedene Aufstriche eingestellt, die besonders zu unserem Stiegl Goldbräu schmecken, das im Holzfass zum selbst Anschlagen schon bereitsteht. Das Anschlagen übernimmt der Gastgeber oder ein Ehrengast und eröffnet mit Schwung den gemütlichen Abend. Am Buffet werden weitere, kleine Stärkungen angeboten:

Weißwürste von der „die Weißwursterei“ (Steinpilz, Champagner und Trüffel) mit Senf und frischem Kren
Brotkorb mit frischem Bauernbrot & Gebäck
Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person 33,60

inkl. frische Blumendeko, Aufstriche auf den Tischen eingestellt, pro Person: 1 Stück frische Laugenbrezel, 1 Paar Würstel inkl. Brot/Gebäck, 1 Stück Apfelstrudel; 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass

KONTAKTE

gerne stellen wir Ihnen Kontakte von bewährten Partnern, die das Areal und unsere Räumlichkeiten kennen zur Verfügung.

DJ ANDI

Herr Andreas Maier
Telefon 0043 664 30 80 944
Mail office.maier@t-online.de

MUSIK- / KÜNSTLERAGENTUR STREB

Herr Willi Streb
Telefon 0043 664 250 22 72
Mail info@streb.at

FOTOGRAFIE & VIDEO

Herr Markus Schlögl
Telefon +43 664 815 2004
Mail m.schloegl@air-vision.at

GÄRTNEREI

Gärtnerei Aiglhof, Familie Winkler
Telefon +43 662 43 23 43
Mail info@gaertnerei-aiglhof.at

HOCHZEITSTORTE

Nicola Führle – backebackekuchen
Telefon +43 650 3033227
Mail mail@nf-bbk.at

HOCHZEITSTORTE

Theresa Jahoda - Konditormeisterin
Telefon +43 664 5652 662
Mail office@theresajahoda.at

HWK LIMOUSINENSERVICE

Herr Christian Finke
Telefon +43 664 1417766
Mail info@hwk-limousinen.at

KUTSCHEN

Kutschenfahrten Daniel Schmeisser
Telefon +43 662 64 38 38
Mail daniel@fiaker.cc



**IHR TRAURING
SPEZIALIST**



**JUWELIER
SCHNEIDER**
Mehr als nur ein Juwelier.

5020 SALZBURG | GETREIDEGASSE 23 | SCHMUCKPASSAGE | +43 662 843155 | WWW.JUWELIER-SCHNEIDER.AT



DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER GÄSTE IST
GEPRÄGT VON DER ERFOLGSPHILOSOPIE DES
GASSNER FAMILIEN-UNTERNEHMENS ...

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“

**** Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif
Gasthaus zu Schloss Hellbrunn, Salzburg
Stiegl-Keller, Salzburg
Stiegl-Klosterhof, Linz

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT