



Ablauf:

ca.: 14:00-15:00	Trauung in St. Rupert
ca.: 16:00	Ankunft WB
ab ca.: 16:00 bis ca.: 17:00	Show Akt von den Freunden mit Empfangsgetränken (Punkt 1)
ca.: 17:00	Hochzeitsmenü (Punkt 2)
ca.: 19:00-19:30	Gratulieren
ab: 20:00	Brautstehlen in der Hütte (Punkt 3)
ab: 20:00	Eröffnung des Loungebereiches (Punkt 4)
ab 22:30	Jause im Loungebereich (Punkt 5)
bis ??	Open end mit der Musikgruppe Soeoeer sowie am turn table „Tom MC Krings“





1. Empfang, Einstimmung:

Empfang vor unserem Bio Kräutergarten

Zum Aperitif auf empfehlen wir:

Pfiff Bier	1 Glas	€ 2,10
Spritzer Aperol	¼ l	€ 4,00
Preiselbeerspritzer	¼ l	€ 3,10
Mineral	0,33 l	€ 2,00
	1 L	€ 4,70
Pago Säfte	0,2l	€ 2,50
Melissensirup aus unserem Bio Kräuterg. mit Sodawasser	¼ l	€ 1,50
	½ l	€ 3,00

Wie besprochen bauen wir auf unserem Rasen vor dem Kräutergarten den Aperitif Bereich auf. Wir werden es so platzieren, damit die Hochzeitsgesellschaft einen schönen Blick auf den „Show Akt“ hat.

Wir würden Stehtische mit Tischtuch und roter Schleife dafür bereitstellen.
Vielleicht kann man mit der Dekorateurin noch ein kleines Gesteck dafür berücksichtigen.

Schlechtwetter Alternative:

Bei schlechtem Wetter, würde ich persönlich den Loungebereich der Parkgarage vorziehen. Können wir aber noch einmal besprechen. (Es gibt kein schlechtes Wetter an Eurem Hochzeitstag!)



2. Kulinarisch:

Hochzeitsmenü:

...kleine Happen.., ganz groß im Geschmack...

Salzburger Hochzeitssuppe

oder

Schaumsuppe von der gelben Paprika mit rotem Thai Curry und Scampi Won ton

rosa gebratener Kalbsrücken vom Winterbauer Bio Kalb auf Zirbennadelrisotto,
jungem Gemüse und Steinpilzen

oder

Arktischer Saibling „ Steirisch “ in die parfümierten Saubohnen – Gemüse-
näge und Kartoffelmousseline

süßes Techtel Mechtel am Buffet

Die besten österreichischen Käse vom Brett mit Bauernbrot und Butter

Menüpreis: 4 Gang € 43,00pro Person





Das Menü sollte nur ein erster Vorschlag sein. Gerne können wir aber gewisse Komponenten oder Gerichte austauschen, es einfacher oder aufwendiger gestalten.

Hier habe ich Euch noch Gerichte dazu gegeben die wir gerne kochen. Vielleicht gefällt Euch ja das ein oder andere Gericht oder Beilage davon.

Vorspeisen:

Sülze vom Winterbauer Jung Rind mit gebratenen Eierschwammerl und Vogerlsalat, Kernöl
Forellenfilet im Kartoffelmantel auf rahmigen Gurkensalat, Kümmelstangerl und Ketakaviar pikante Frühlingsrolle mit Huhn, Sprossensalat und Ananastip
Schnittlauchmousse und Tatar vom Thunfisch

Suppen:

Tafelspitzbouillon mit Fritatten und Gemüsestreifen
Topinamburschaumsuppe mit Kerbel und Chips
Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit knusprigen Liebstöckelravioli
Tafelspitzbouillon mit Butternockerl und plattiertem Beirieddeckel

Hauptspeisen:

Fleisch:

Rosa gebratene Entenbrust auf rahmigen Kohlsprossen und Dukatenbuchteln
Gefüllte Kalbsmedaillons mit Eierschwammerl-Kräutersauce Kartoffelspitz und Broccoli
Zweierlei vom Kalb mit Thymiangnocci, Trüffelsafterl und Babykarotten
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Sauce Bernaise und Kartoffel-Lauchgratin
Gebratene Beiriedröllchen mit Buffalo Mozzarella, Püree und jungem Gemüse
Rosa Schweinefilet im Speckmantel auf Gemüse-Linsenragout, Kartoffelschupfer
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeerzitrone
Cordon bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeerzitrone und Salat
Schweinebraten mit Knödel, Kümmel-Biersafterl und gemischter Salat

Fisch:

Gebratener Lachs auf Kartoffel-Gemüsegröstl und Kräutern, Rieslingschaum
Saiblingsfilet aus der Taurach mit Zitronenkartofferl und Spargelnage
Gebratenes Branzinofilet auf Tomaten-Rosmarienrisotto und Schmortomate



Kindermenü

KINDERMENÜ

Suppen zur Auswahl

Buchstabensuppe
Fritattensuppe
Backerbsensuppe

Hauptgerichte zur Auswahl

„Mc Duck im Strohnest“
Chicken Nuggets mit Pommes & Ketchup

oder

„Pumuckl“
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup

Desserts zur Auswahl –

Erdbeer- & Limonensorbet mit frischen Früchten

Preis pro Kindermenü inkl. Mwst.: € 9,90

2.1. Weinbegleitung:

Weinbegleitung:

Wie besprochen habt Ihr den SvB. aus der Steiermark besorgt. Habe mich beim Fischgericht danach etwas gerichtet und es richtig „Steirisch“ gemacht.

Wir verrechnen € 9,00 pro Flasche Stoppelgeld.

Beim Rotwein und für die Weine in der Lounge würde ich Euch gerne einladen, beim Döllner eine kurze Verkostung zu machen.

Wir werden das Weinservice so gestalten, dass der Wein nicht eingestellt wird (optimale Temperatur zu gewährleisten) und wir durchfragen wer was möchte. Am Tisch wird nur Leitungswasser sowie Mineralwasser eingestellt.



2.2 Hochzeitstorte:

Wird von Euch organisiert und am Anschluss des Hochzeitsmenüs von Euch angeschnitten. (Bereich Buffet Innenraum)

Wir werden sehen wer die Hand oben hat und somit auch die Hosen in der Ehe an ...

3. Brautstehlen:

Um ca. 20:00 wird die Braut in unsere alte Hütte hinauf gestohlen. Über einen eigens konzipierten Treppenaufgang wird sich wohl ein kräftiger Bursche finden, der Sie dort hin auf Händen (Huckepack) trägt. Für die Stimmung sorgt Manfred Listberger. Deko (vielleicht ein paar Vasen mit Blumen für die Stehtische) Beleuchtung und Kerzen besorgen wir. Bitte zu überdenken ob wir nicht einen i pod mit einem Lautsprecher inauf stellen sollten. Lautsprecher könnten wir dann später im Loungebereich wieder verwenden. ca. € 70,00 Verleih von Box mit i pod.

Getränke Bier, Wein Svb und Aperol Spritzer

4.4 Lounge:

Ab 20:00 voraussichtlich geöffnet. Bar mit den gängigen Getränken sowie einem schön präsentierten hochwertigen Rotwein und Weißwein aus der Großflasche.

additional:	Moet Imperial Rose	0,1l	14,50
	Lagavulin 16 years old	4 cl	€ 9,50
	Stolichnaya elit	4 cl	€ 10,00
	Blue Gin von Reisetbauer	4 cl	€ 8,50
	Zigarren:		
	romeo y julietta	Nr. 2	€ 9,70
	Monte christo	Nr. 2	€ 20,00
	Monte christo	Nr. 5	€ 12,00
	Monte christo petit edmondo		€ 18,00
	Monte christo mini		€ 2,00

Tischwein Rot:

St. Laurent, Rheinisch Reserve		€
Tesch Kreos	3 l	€
Tesch Kreos	1,5l	€
GV Heiligenstein Gobelsburg	1,5l	€



Preise für den Aussenbereich:

leider noch nicht vollständig:

2 Stück 3x3m Spitzpagode mit Innenhimmel 850,00 exkl. 20%
inkl. Auf- und Abbau

2 Stück 5x5m Spitzpagode mit Innenhimmel 1.000,00 exkl. 20%
inkl. Auf- und Abbau

Damit dann alles harmonisch aussieht, wären dann noch die Lounge Möbel, die Beleuchtung und unbedingt eine schöne Deko. Wenn Ihr es ganz perfekt haben wollt gäbe es noch den Messeteppich für € 5,00 pro m2 (Gesamt € 340 nur für den Boden) Vielleicht bekomme ich ja morgen noch ein genaues Angebot.

5. Abendjause:

Abendjause:

Zu späterer Stunde (22:00) servieren wir noch eine pikante

Winterbauer-Gulaschsuppe
mit ofenfrischem Gebäck

Preis pro Portion inkl. Mwst.: € 3,90
1 Portion = ¼ l

Münchner Weißwurst mit Brezn und süßem Senf € 4,40 pro Portion

Käsebrett vom Dessertbuffet

Ich glaube das reicht. Ansonsten können wir noch gerne ein Spanferkel als Schaustück hinaus stellen.

6. Allfälliges:

Tischwäsche:

Wie erwähnt habe ich Euch noch ein Angebot für eine andere Tischwäsche eingeholt. Farben zur Auswahl sind: weiß oder Champagner.

Tischdecken:	ca. € 75,00
Deckservietten	ca. € 105,00
Mundservietten	ca. € 78,00

Der Preis kann sich noch leicht verändern, je nach Tischeinteilung.
Können wir aber dann gerne noch einmal vor Ort besprechen



Übernächtigung:

Das Hochzeitspaar ist gerne eingeladen in einem Ambiente Zimmer oder Himmelbett- Zimmer bei uns zu nächtigen. Dies ist unser Geschenk an ein frisch vermähltes Paar.

Falls Ihr Zimmer für Euere Verwandten und Bekannten braucht, haben wir zwei Typen zur Verfügung:

Ambiente	€ 53,50 pro Person mit Frühstück im DZ
Tradition	€ 45,00 pro Person mit Frühstück im DZ
Familienzimmer	€ 48,00 pro Person mit Frühstück

Selbstverständlich sind unsere Ideen und Empfehlungen in jeder beliebigen Weise von Euch abänderbar. Bitte beachtet auch dass dies nur ein erster Vorschlag sein soll, nach dem ihr Euch in etwa richten könnt. Wir treffen uns ja heute und dann plaudern wir noch darüber.

Offene Punkte:

- Tischeinteilung
- Serviettenform
- Stehtische für St. Rupert ?
- Partyzelte ja oder nein
- Ab wann bezahlen die Gäste selber

Wir hoffen hiermit einiges an Eurer Hochzeit beizutragen, damit Ihr Euch entspannt auf den schönsten Tag Eures Lebens vorbereiten könnt!

Mit freundlichen Grüßen
Familie Eschbacher
Hotel-Berggasthof Winterbauer
06452 /4248
www.info@winterbauer.at