

-15 %

auf Ihre Feier im
Jänner & März*

*Ab 70 Personen bei einem Speisen &
Getränke Umsatz von 100 €/Person;



SCHLOSSRESTAURANT
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



VERSCHIEDENE RÄUMLICHKEITEN IM SCHLOSSRESTAURANT HELLBRUNN



ANSCHNITT DER HOCHZEITSTORTE IN DEN HELLBRUNNER WASSERSPIELEN

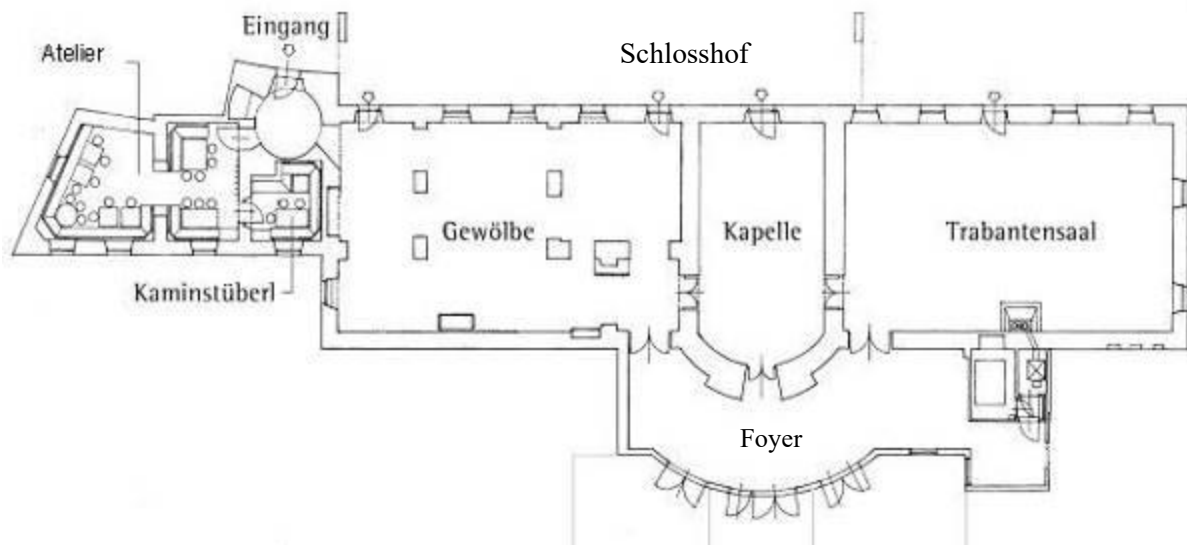




DAS SCHLOSSRESTAURANT



ÜBERSICHTSPLAN SCHLOSSRESTAURANT HELLBRUNN





TRABANTENSAAL

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 130 Gäste; Tafel max. 50 Gäste
RAUMMIETE: FR- SA 1.500 (MO-DO; ausg. vor Feiertagen -50%)



GEWÖLBE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 70 Gäste; eckige Tische max. 50 Gäste; Tafel max. 30 Gäste
RAUMMIETE: FR-SA 1.000,00 (MO-DO; ausg. vor Feiertagen -50%)





KAPELLE

KAPAZITÄTEN: runde Galatische/eckige Tische max. 40 Gäste; Tafel max. 32 Gäste
RAUMMIETE: 500,00 (Bei Buchung des Trabantensaal entfällt die Miete der Kapelle)



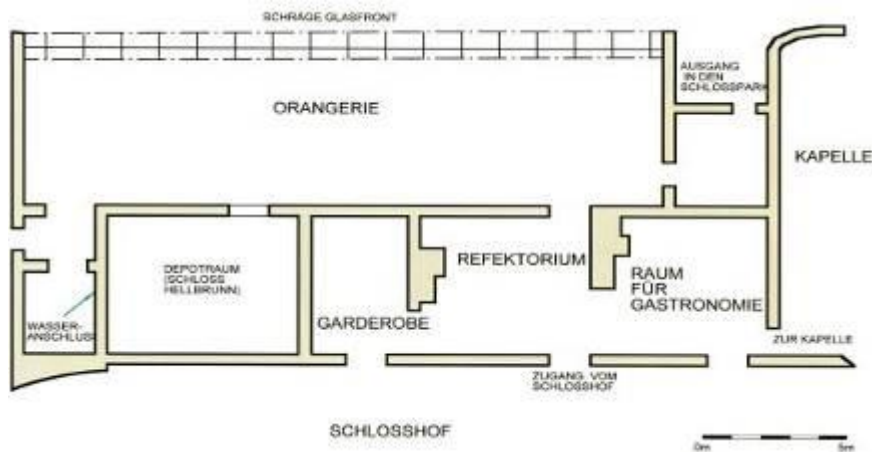
ATELIER

KAPAZITÄTEN: eckige Tische max. 35 Gäste
RAUMMIETE: 150,00





SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN ORANGERIE



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

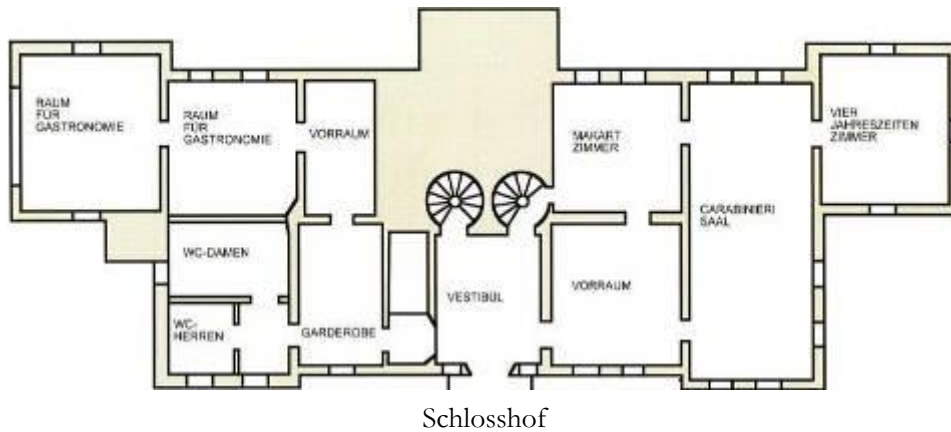
RAUMMIETE: Trauung 1.020,00
 Abendessen 1.440,00

ABABE: Eine F&B Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind
 Gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten.

Für zusätzliches Inventar/Equipment erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.



SCHLOSSRÄUMLICHKEITEN CARABINIERISAAL + NEBENRÄUME



KAPAZITÄTEN: runde Galatische max. 90 Gäste
 + Nebenräume max. 160 Gäste

RAUMMIETE: Trauung 1.920,00
 Abendessen 2.520,00

ABABE: Eine F&B Abgabe von 6% (vom Speisen- & Getränkeumsatz) sind
 gesondert an die Schlossverwaltung zu entrichten.

Für zusätzliches Inventar/Equipment erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.



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 ...

Wir bitten Sie, von den jeweiligen Happen maximal 4 Stück auszuwählen.

GOURMET HAPPEN

Ziegenkäse, Honig, Thymian im Glas
Beef Tartare mit Butterbrioche
Gebeizte Forelle mit Kren & Gurke
Knusprige Garnele mit Avocado & Sesam
Schrimpscocktail mit Römersalat
Sauerkirsch-Gazpacho

Preis pro Happen 5,40

★ KLASSISCHE HAPPEN

roh mariniertes Rinderfilet mit Limettencreme
Verhackertes auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln
Räucherforellen-Crostini mit Ofentomaten
marinierter Kalbstafelspitz mit Kren
Erdäpfelkas mit Radieschen
Tramezzini mit Thunfisch
Tramezzini mit Chicken Curry
Tramezzini mit Tomate
Gurkentonic

Preis pro Happen 4,90

MEDITERRANE HAPPEN

verschiedene Crostini mit
Oliventapenade
Schafskäse
geschmorte Melanzani
Tomate
Feige-Mozzarella

Preis pro Happen 4,60



SPEZIALITÄTEN AUS DEM ZAUBERREICH

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

☆ EINFACHES GEDECK

Brot & Butter

4,70

GEMISCHTES GEDECK

Brot, Butter & 2erlei Aufstriche

5,40

ERWEITERTES GEDECK

Brot & 3erlei Aufstriche

5,70

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Jahreszeitenmenüs unseres Küchenteams rund um Chef Patrick Schirmbrand. 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 3,50 pro Person.



FRÜHLING & SOMMER

MENÜ I

Feigen-Mozzarella Salat mit Tomatenvinaigrette & Rucola

Gazpacho mit Oliven-Crostini

Kalbsrücken mit Speckbohnen, Kartoffelgratin & Pfefferrahmsauce

Lauwarmer Schokokuchen mit saisonalem Röster & Vanilleeis

Preis pro Person für 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) 48,00

Preis pro Person für 4 Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert) 54,00

★ MENÜ II

Marinierte Burrata mit Basilikumcreme, Honigtomaten & Pfirsich

geschäumte Minestrone mit Oliven-Crostini

rosa gebratenes Beiried mit Topinamburgratin, Kräutersaitlingen & Heidelbeer-Lauch

knuspriges Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet

Preis pro Person 65,00

MENÜ III

Rucola Salat mit Garnelen & Chutney

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Ravioli

gebratenes Lachsforellenfilet auf Nussbutterpüree, mit Erbsenschoten, & gelbem Paprikaschaum

Zitronen-Minz Sorbet mit Winzersekt

Rosa gebratene Entenbrust mit Karottencreme, wildem Brokkoli & Polentaschnitte

Weißer Schokolade mit Himbeersorbet

Preis pro Person 86,00



HERBST & WINTER

MENÜ I

Maronischaumsuppe mit Ziegenkäsetascherl

Wildragout mit Kohlsprossen & Butterspätzle

Buttermilchmousse mit eingelegten Mandarinen

Preis pro Person 47,00

★ MENÜ II

Gebeizter Alpenlachs auf Vogelersalat, mit roten Rüben & Kren

Kürbisschaumsuppe mit Buttercroûtons

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Sellerie-Pastinakencreme, Ofengemüse & Mangold

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Preis pro Person 66,00

MENÜ III

gebratene Jakobsmuschel mit Radicchio & Erbse

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelravioli

Zanderfilet auf Krenpüree & Rote Rübe

Blutorangensorbet mit Winzersekt

geschmorte Lammkeule auf Topinamburcrème & glacierten Karotten

Karamell-Passionsfrucht-Mousse

Preis pro Person 84,00



WEITERE SPEISENVORSCHLÄGE

VORSPEISEN / SUPPEN

Törtchen vom geräucherten Lachs
Zerlei von der Räucherforelle mit Vogerlsalat
Carpaccio vom Weiderind mit Basilikum, Rucola & Parmesan
Melanzani-Zucchini Tartar mit Basilikummousse & Tomatenvinaigrette
Kartoffelcremesuppe mit Speck & Lauch
Kürbisschaumsuppe mit Buttercroûtons
Maronischschaumsuppe mit gebackener Blunze
Frühlingskräuterschaumsuppe mit Buttercroûtons
Bärlauchschaumsuppe mit Schnittlauchravioli
Spargelschaumsuppe mit Garnele

HAUPTSPEISEN

Sous vide gegarte Entenbrust mit Serviettenknödel & Apfelrotkraut
geschmorte Backerl vom Rind mit Selleriepüree & Ofengemüse
Filet vom Kalb mit Ofengemüse & Rosmarinpüree
gebratene Maishendlb Brust mit eingemachtem Kohlrabi & Thymian-Gnocchi
Rindertafelspitz mit Cremespinat, Kartoffelrösti & Apfelkren
Wolfsbarsch mit geschmortem Chicoree & Pinienkernen
Gebratene Garnelen auf Safranrisotto & Zuckererbsenschoten
gebratener Saibling auf Tomatenrisotto & Junglauch
Pilzrisotto mit Lauch & Kirschtomaten
Rucola Ravioli mit Ratatouillegemüse
Parmesanravioli mit Trüffelschaum & Schmortomaten
Gnocchi mit Spinat, Ziegenkäse & Kräuterschaum

NACHSPEISEN

Buttermilchmousse mit eingelegten Zwetschken
Topfen-Zitronenmousse mit Zerlei Erdbeeren
Lebkuchenmousse mit marinierten Mandarinen
Kaiserschmarren mit saisonalem Röster
Topfenknödel auf Erdbeerragout & 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
Tiramisu
Fruchtsalat
Passionsfruchtmousse mit Kokos
Lebkuchenmousse mit Apfelragout
Nougatmousse mit Weichselragout
Panna Cotta mit marinierten Beeren
in Schokolade getunkte Fruchtspieße
Topfenmousse im Glas mit marinierten Beeren
Österreichische Ministrudelvariationen
Buttermilchmousse mit Erdbeerkompott
Schokobrownie mit Himbeere

Aufpreis zum Menü pro Person 9,00
Käseauswahl pro Person 7,50

CANDYBAR / SALTYBAR



Für die Naschkatzen stellen wir gerne eine Candy- bzw. Saltybar bereit.
Hier können sich Ihre Gäste aus einem gemischten & schön dekorierten Sortiment bedienen.

Preis pauschal inkl. Auf- & Abbau & 1 x nachfüllen
bis 50 Personen 160,00
ab 50 Personen 180,00
ab 100 Personen 200,00



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

Very Berry - alkoholfrei	0,1 l	6,90
Limoncello Spritz	0,1 l	6,90
Prosecco	0,1 l	5,50
Sekt Orange	0,1 l	5,60
Darya Frizzante Rosé, Weinhof Schuster, Alberndorf, NÖ	0,75 l	35,00
Champagne Lebeau-Batiste, Chavot-Courcourt, Frankreich	0,75 l	89,00

ALKOHOLFREIES

Coca Cola light Zero	0,33 l	4,60
Almdudler, Sprite, Fanta, Spezi	0,33 l	4,60
Apfelsaft, Orangensaft pur	0,25 l	4,70
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	4,50
Rauch Fruchtsäfte Mango, Marille pur	0,25 l	4,70
Rauch Fruchtsäfte Mango, Marille gespritzt	0,25 l	4,50
Red Bull „Organics“ Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	4,90
Red Bull Zero	0,25 l	4,90
Mineralwasser prickelnd still	0,33 l	4,10
Mineralwasser prickelnd still	0,75 l	6,90

BIER

Stiegl Goldbräu	0,3 l	5,20
Stiegl Hell	0,3 l	5,20
Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l	5,20
Stiegl Weiße naturtrüb	0,5 l	6,50
Franziskaner dunkel	0,5 l	6,50
Stiegl-Freibier alkoholfrei	0,3 l	5,20



WEINE

Grüner Veltliner, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	35,00
Riesling Federspiel, Weingut Georg Frischengruber – Rührsdorf, Wachau	0,75 l	44,00
Gelber Muskateller, Weingut Fischer, Wachau, Niederösterreich	0,75 l	34,00

Blauer Zweigelt Rosé, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	35,00
---	--------	-------

Blauer Zweigelt, Ralph Waldschütz, Sachsendorf, Wagram	0,75 l	36,00
Blafränkisch, Weingut Uwe Schiefer/ Kilger – Welgersdorf, Südburgenland	0,75 l	36,00
Blafränkisch, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	43,00
Heideboden, Weingut Reeh, Andau, Neusiedlersee	0,75 l	42,00

Sollten Sie Ihre eigenen Weine/Prosecco/Champagner mitbringen wollen, so verrechnen wir pro geöffnete Flasche (0,7 l) ein Stoppelgeld von 25,00.

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

Preis pro Person ab 30 Personen 28,00

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

Frizzante
Very Berry / Limoncellospritz
Frizzante 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 194,00

Zuzüglich der jeweiligen Raummiete, wie oben angeführt!

Die im Package inkludierten Leistungen sind mit einem ☆ gekennzeichnet

Kinder unter 10 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	35,00
Kinder von 10 - 14 Jahren mit Kindermenü	pauschal pro Kind	51,00
Kinder von 10 – 16 Jahren mit Hochzeitsmenü	pauschal pro Kind	66,00

Diese Pauschale kann gerne individuell angepasst werden.
Bitte beachten Sie, dass das Minimum bei 150,00 € p.P. liegt.



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

1.020,00

Inkl. Pagodenzelt, Trautisch, 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Bierbänke ohne Hussen

Zusatz Package

150,00

Hussen für 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Hussen für Bierbänke inkl. Auf- & Abbau

VARIANTE II – PARK UNTER DEN BÄUMEN



Miete pauschal

1.020,00 €

Inkl. Pagodenzelt, Trautisch, 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Bänke ohne Hussen

Zusatz Package

150,00

Hussen für 4 Stühle für Brautpaar/Trauzeugen, Hussen für Bierbänke inkl. Auf- & Abbau

EXTRAS

Weißer Bierbank Husse / weißer Stuhl Husse

pro Husse 10,00

Weißer Stuhl

pro Stuhl 10,00

Steh Tisch inkl. weißer Husse & Tischdecke

pro Tisch 10,00

Sonnenschirm beige, Durchmesser 3 m

pro Schirm 50,00

Weißer Teppich Breite 2 m, Länge 20 m

pauschal 450,00

Weißer Riesenshirm

Preis auf Anfrage

ALLGEMEINE KOSTEN FÜR EXTRAS

Transportkosten, Auf- & Abbau je nach Aufwand ab

50,00



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 1.250,00

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

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

950,00;

ab 100 Personen

Preis auf Anfrage

Schlossrestaurant Hellbrunn · 5020 Salzburg · +43(0)662 825608 · hellbrunn@gassner-gastronomie.at



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 480,00

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 170,00

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 450,00 ab 50 Personen 550,00

Maximal verlängern wir die Sperrstunde bis 03.00 Uhr für Sie.

WASSERSPIELFÜHRUNG

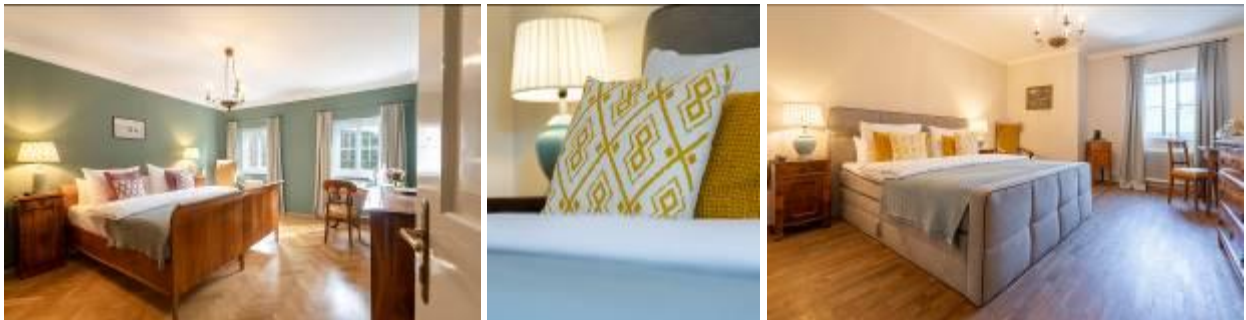
Wasserspielsonderführung pro Person 16,50 bis 30 Personen pauschal 495,00



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

IN UNSEREM SCHWESTERNHOTEL ****SCHLOSSWIRT ZU ANIF

Die insgesamt 30 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 30 Zimmer, aufgeteilt auf das Haupt- und Nebenhaus.

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

Schlossrestaurant Hellbrunn · 5020 Salzburg · +43(0)662 825608 · hellbrunn@gassner-gastronomie.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

Ankunft & Begrüßung auf der Terrasse oder in dem jeweiligen Raum. Auf den mit frischen Blumen dekorierten Tischen ist bereits eine zünftige „Salzburger Brettjause“ 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. Das Anschlagen bietet die ideale Gelegenheit Familie und Freunde zu begrüßen und den gemütlichen Abend einzuläuten.

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

Den süßen Abschluss findet das Essen mit
Österreichischen Strudeln mit Schlagobers

Preis pro Person 48,00

inkl. Bereitstellung eines exklusiven Bereiches auf der Terrasse oder einer der Stuben, frische Blumendeko, Brettjause und Buffet* wie oben angeführt, 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass (= 0,5 l pro Person bei 40 Gästen)

VORSCHLAG 2

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 32,00

inkl. Bereitstellung eines exklusiven Bereiches auf der Terrasse oder einer der Stuben, frische Blumendeko, 1 Stück frische Laugenbrezel pro Person, Aufstriche auf den Tischen eingestellt, 1 Paar Würstel inkl. Brot/Gebäck, pro Person, 1 Stück Apfelstrudel pro Person, 20 l Stiegl-Goldbräu im Holzfass (= 0,5 l pro Person bei 40 Gästen)



KONTAKTE

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

DJ JFK
Herr Jürgen Kranzinger
Telefon 0043 664 2411462
Mail juergen.kranzinger@zell-net.at

MUSIK- / KÜNSTLERAGENTUR STREB
Herr Willi Streb
Telefon 0043 664 250 22 72
Mail info@streb.at

FOTOGRAFIE
Claudia Weaver
Telefon +43 650 8778838
Mail photo@claudiaweaver.com

GÄRTNEREI
Gärtnerei Aiglhof, Annalena Reithofer
Telefon +43 662 43 23 43
Mail info@gaertnerai-iglhof.at

FOTOGRAFIE
Dominique Neubauer
Telefon +43 699 10 38 88 13
Mail info@dominiqueneubauer.com
www.dominiqueneubauer.com

FOTOBOX
Fotoconnect
Telefon +43 664 9515191
Mail office@fotoconnect.at

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

FEUERWERK
Pyrovision GmbH
Telefon +43 664 3266282
Mail office@pyrovision.at

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

**IHR TRAURING
SPEZIALIST**



JUWELIER
SCHNEIDER
Mehr als nur ein Juwelier.

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



ABSCHLIESSENDES

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise sind nur quartalsmäßig gültig und können sich auch während des jeweiligen Kalenderjahres ändern.

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

„GENUSS AUS LEIDENSCHAFT“

**** Hotel & Restaurant Schlosswirt zu Anif

Schlossrestaurant Hellbrunn, Salzburg

Stiegl-Keller, Salzburg

Stiegl-Klosterhof, Linz

Die Weisse, Salzburg

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT