

Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster I

Saal:

Festsäle Maestoso (A) & Neapolitano (B)

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 1700,-- Raummiete direkt an Sie nach Erhalt des Reservierungs-Anmeldeformulars verrechnet.

Nach Zahlungseingang gilt Ihr Hochzeitstermin als fixiert und bestätigt.

Für Aufbau / Abbau und Reinigung wird ein Pauschalbetrag von € 500,-- über die Konsumationsrechnung abgerechnet.

Personen:

Es werden etwa 70 bis 80 Personen erwartet. Bitte 10 Tage vor Termin um genaue Personenanzahl (Erwachsene und Kinder).

Ablauf:

Eintreffen der Gäste ca. 15.00 Uhr

Treffpunkt bei Schönwetter seitlich des Barockgartens im Schatten. Es werden zwei Hinweistafeln zur "Hochzeit Familie Mustermann" bei den Zufahrten aufgestellt.

Es wird eine leichte fruchtig- frische Erdbeerbowle gereicht, Preis pro Glas Bowle € 4,50.

Ebenso sind alkoholfreie Getränke vorbereitet.

Um 15.30 Uhr findet die Trauung im Barockgarten statt.

Termin wurde von uns vorreserviert. Bitte mit dem/der Standesbeamten alle weiteren Details vereinbaren.

Von uns wird ein Tisch mit 5 Sesseln als Trautisch organisiert.

Preis Aufbau pauschal inkl. Hussen, Teppich, Bänken € 300,--

Bei Schlechtwetter findet die Trauung im Raum Neapolitano (B) statt.

Anschließend Gratulationen und das Brautpaar geht im Schlossareal fotografieren.

ca.16.00 Uhr

für die Gäste findet nun der Aperitif-Empfang im Schlosshof II statt.

Es werden Sektvariationen gereicht. Ebenfalls alkoholfreie Getränke.

Preis pro Glas Sektvariation € 4,50.

Hierzu werden von Ihnen mitgebrachte Burgenländische Hochzeitskraperl gereicht.

ca. 16.45 - 17.00 Uhr

Brautpaar kommt vom Fotografieren zurück.

ca.17.30 Uhr

Saaleröffnung. Gäste platzieren sich. Es ist keine Tischordnung vorgesehen. Beginn Getränkeservice.

ca. 18.00 Uhr Beginn des Hochzeitsessens





Schloss Halbturn

KNAPPENSTÖCKL

■ WIESER ■

Hochzeitsmenü:

Rindsuppe mit Leberknödeln
und Kräuterfrittaten

Spargelcremesuppe

gekochtes vom Weideochsen
mit Semmelkren

Gemischter Salatteller

Schnitzerl, Backhenderl, Pommes
Schopfbraten, Knödel, Weinkraut
gegrillter Neusiedlerseezander
mit Spargelrisotto

Suppenteller eingestellt
in Schüsseln eingestellt.

noch im Suppenteller gegessen

serviert

auf Platten serviert

Preis pro Person € 44,--

Couvert € 3,--

0 - 6 Jahre € 10,--

6 - 12 Jahre € 22,--

Essensende ca. 19.45 Uhr

Krapferl einstellen - Cafeservice

Tasse Wieser – Kaffee € 2,80

Musikbeginn ca. 20.00 Uhr

Hochzeitstorte ca. 21.30 Uhr

Torte steht im Vorraum auf einem Wagen. Dieser wird in den Saal gebracht und nun vom Brautpaar angeschnitten und einige Stücke verteilt. Nun übernimmt unsere Servicemannschaft.

Preis Torte Pauschal € 200,--

anschließend Tamburizzaauftritt

Nachimbiss ca. 0.30 Uhr

Es werden kleine Sudwürste und eine feurige Krautsuppe im Saal B auf einem Buffet vorbereitet. Menge für ca. 60 Personen.

Preis Pauschal € 400,-- inkl. Gebäck.



Getränke:

Schlossweine Halbturn	€ 25,00
Hausfrizzante	€ 23,00
Vöslauer Mineral 0,7l	€ 5,00
Limonaden (Cola, etc.) 1l	€ 8,00
Apfelsaft, O-Saft 1l	€ 9,00
Bier 1l	€ 9,00
Kaffee	€ 2,80

Diverses:

Tischstellung: Blocktafel für Brautleute (10 bis 12 Personen)
rund um runde 8er Tische.

Tischwäsche: weißes Tischtuch, Deckservietten und Servietten Champagnerfarben.

Es werden lindgrüne Papierservietten gebracht und von uns in die Mundservietten
eingefaltet. Voraussichtliche Serviettenform Fächer.

Im Saal B sind Stehtische vorgesehen. Gelbe Hussen / Champagner Schleife.
Champagner Deckserviette

Für floristische Gestaltung werden Sie selbst sorgen.
Besichtigungstermin mit Floristen und meiner Frau am 25.02.2020. (14.00 Uhr)

Serviceregelung:

Ihre Veranstaltung wird von 4 Serviceleuten betreut. Nach dem Essen wird auf 3
und nach dem Nachimbiss auf 2 Leute reduziert.

Verrechnungszeitraum 30 Minuten vor / nach Servicebeginn / Ende.

Kosten per Stunde pro Servicemitarbeiter € 30,--

