

Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster VI

Saal:

Festsäle Maestoso + Neapolitano

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 3.500,-- 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 € 800,-- über die Konsumationsrechnung abgerechnet.

Personen:

Es werden ca. 100 Gäste erwartet (inkl. Kinder)

Ablauf:

Unser **Visagistenraum „Le Gin“** wird genutzt. Dieser steht ab dem Vorabend und am Hochzeitstag bis 17:00 Uhr zur Verfügung (großer Spiegel, Schminkstuhl, hoher Kleiderständer, gekühlte Getränke, Kaffee und 1 Flasche Sekt). Preis Pauschal € 200,--

Tag 1:

Um ca. **16.30 Uhr** findet im Schloss die **standesamtliche Trauung** statt.

Der genaue Ort wird noch festgelegt. Bitte Termin bei der/dem Standesbeamten in Halbturn voranmelden. Preis Pauschal € 300,-- (Tische, Bänke, Hussen etc.)

Momentan haben wir für Sie 3 Zimmer bei uns im Haus gebucht.

Nach der Trauung findet ein Sekt Umtrunk im kleinen Familienrahmen statt.

Zum Abendessen werden wir Ihnen einen schönen Tisch auf der Terrasse reservieren bzw. im Jägerstüberl.

Tag 2:

Ab **14.30 Uhr** werden bei der Kirche kalter Hollersaft und Mineralwasser zur Erfrischung der ankommenden Gäste gereicht.

Um **15.00 Uhr** findet die **kirchliche Trauung** statt. Dauer ca. eine Stunde.

Um **ca. 16.15 Uhr** findet nun die **Agape** im Hof II vor Brunnen, bei Schlechtwetter im Saal Neapolitano statt.



Es wird leichter Schlosswein, Spritzer, Aperol, Hugo, Bier und Alkoholfrei gereicht.
(Preise siehe Getränke).

Die Agape wird kulinarisch wie folgt begleitet:

- Heiße kleine Sudwürsterl mit Senf und Joubäck
- Lauwarmes Blunzencrostini mit Kren
- Gemischte Käsebrötchen
- Grammelpogatscherl
- Variation von Hautzinger's Schafkäsespießchen

Preis € 32,--

Das Brautpaar wird während der Agape einmal fotografieren gehen (ca.17.00 Uhr).

Beim Retourkommen des Brautpaares bekommt jeder Gast als Aperitif ein Glas Brut Rose Schloss Halbturn.

ca.18.15 Uhr - Saaleröffnung.

Die Tische sind zur Gänze eingedeckt. Gäste platzieren sich.
Nun startet sofort das Getränkeservice.
Mineralwasser ist auf den Tischen bereits eingestellt.

ca. 18.30 Uhr Beginn des Hochzeitsessens

Hochzeitsmenü:

Eine kleine Reise
durch die Köstlichkeiten
der Burgenländischen Küche

Klare Tomatenconsomme
mit Basilikumnockerl

Zart rosa Filet vom Nationalparkochsen
auf Imperialglace mit sautiertem
Sommergemüse und Kartoffelauflauf

oder zur Wahl

Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee-Zander
mit sautiertem Sommergemüse,
Rieslingschaum und Petersilkkartoffel

Feines Panna Cotta
mit marinierten Früchten



Preis pro Person: € 68,--
Couvert: € 3,--

Als Vegetarisches und Kindergericht werden Ricotta-Basilikumtascherl mit frischen Kräutern serviert.
(ca. 5 EW + 10 Kinder)

Hochzeitstorte:

Diese wird nach Rücksprache etwa um 22.30 Uhr auf einem Wagen in den Saal geführt.
Das Brautpaar schneidet an und anschließend wird von unseren Servicemitarbeitern übernommen.
Preis Torte Pauschal € 200,--

Getränke:

Brut Rose	€ 46,--
Haus Frizzante	€ 26,--
Vöslauer Mineral 0,7 l	€ 6,50
Limonaden 1,0 l	€ 9,--
Bio Apfelsaft, Orangensaft 1,0 l	€ 10,--
Bier Liter	€ 10,--
Sirup, 1,0 l	€ 25,00
Schlossweine Halbturn	
weiß	€ 26,--
Königsegg rot	€ 36,--
Kaffee Tasse	€ 3,20

Weine:

Da Schloss Halbturn ein eigenes sehr bekanntes und sehr hoch prämiertes Weingut besitzt, werden ausschließlich Weine des Schlosses ausgeschenkt.



Diverses:

Tischstellung nach Personenanzahl. Runde 8 – 10er Tische.

Tischwäsche weiß. Papier-Dekoserviette kann eingefaltet werden.
(weinrot, grün von uns – Sonderfarben bitte anliefern lassen.)

Organisation Musik durch Veranstalter. Aufbau sollte um 18.00 Uhr abgeschlossen sein.

Tischdekoration wird von Ihnen organisiert.

Silber Kerzenleuchter mit weißer Kerze.

Es werden Hussen benötigt. Preis € 7,-- pro Sitzplatz

Fackeln werden aufgestellt. Preis pro Fackel € 5,-- (6 Stück)

Als **Nachimbiss (ca. 1.00 Uhr)** wird Schärdinger Affineur Käse, scharfe Sudwürstchen mit Senf, Kren und eine reichliche Brotauswahl auf einem Buffet vorbereitet sein. Menge für ca. 40 bis 50 Personen
Preis Pauschal € 450,--

Gartenbar:

Ein Barbereich wird im freien ab etwa 23.00 Uhr eingerichtet werden.
Angebot muss noch abgestimmt werden.
Standard Spirituosen Flasche € 35,--
Barmaterial, Aufbau etc. Pauschal € 150,--

Serviceregelung:

Ihre Veranstaltung wird von 1 Oberkellner und 5 Servicemitarbeitern betreut.
Nach dem Essen wird auf 3 Mitarbeiter reduziert.
Verrechnungszeitraum 30 Minuten vor / nach Servicebeginn / Ende.
Kosten per Stunde pro Servicemitarbeiter € 38,--

Zimmer:

Wir haben für Sie 10 Zimmer in unserem Haus reserviert. Preis pro Person € 90,-- im Doppelzimmer inkl. Schlossfrühstück.

Morgenbrunch:

Es wird für Sie und Ihre Gäste unsere Parkterrasse reserviert.
Auf dieser wird ein deftiges Frühstück mit Speck und Ei, Wurst, Schinken, Käse, Kaffee, Tee, Säfte etc. gereicht. Ab 11.00 Uhr werden Weißwürste im Kessel zusätzlich gereicht.

Preis pro Person € 25,-- (ohne Bier bzw. Alkoholika)
Hausgäste € 15,--

