



Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster II

Saal:

Festsäle Maestoso (A) & Neapolitano (B)

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 1500,-- 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 € 400,-- über die Konsumationsrechnung abgerechnet.

Personen:

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

Ablauf:

Um **15.30 Uhr** findet die **Trauung in der Pfarrkirche Halbturn** statt.

Anschließend Gratulationen und das Brautpaar geht im Schlossareal fotografieren.

Agape wird von Ihnen organisiert.

ca.18.30 Uhr

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

Es werden Sektvariationen gereicht, Preis pro Flasche Sekt € 22,00.

Ebenfalls alkoholfreie Getränke.

Ebenfalls Wieser Bitter, Preis pro Flasche € 20,00

(serviert in kleinen Cocktailgläsern)

ca.19.00 Uhr

Saaleröffnung. Gäste platzieren sich.

Beginn des Getränkeservices.





ca. 19.20 Uhr Beginn des Hochzeitsessens

Hochzeitsmenü:

Räucherlachsrischen mit
Dill-Honigmarinade

Kresseschaumsüppchen mit
Nussbrotcroutons
**

20.00 Uhr Pause ca. 20 Minuten

Gemischter Blattsalatteller garniert
mit lauwarmen Speckwürfeln

Kalbsrückensteak mit buntem Sommergemüse
Kartoffelgratin und Rosmarinsafterl
(eventuell auch mit Eierschwammerl möglich)

Geeistes Topfenparfait auf
Beerenspiegel mit frischen Himbeeren

Preis pro Person € 50,--	0 - 6 Jahre € 7,--
Couvert € 3,--	6 - 12 Jahre € 25,--

Essensende ca. 21.30 Uhr

Krapferl einstellen - Cafeservice
Tasse Wieser - Cafe € 2,50

Musikbeginn ca. 20.20 Uhr

Hochzeitstorte ca. 22.30 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.
Hochzeitstorte Pauschal € 100,--

Von unseren Mitarbeitern wird nun anschließend jedem Gast ein Glas Sekt /Frizzante gereicht.

Nachimbiss ca. 0.30 Uhr

Es wird nun eine feurige Krautsuppe im Saal B auf einem Buffet vorbereitet.

Menge für ca. 40 Personen.
Preis Pauschal € 160,--inkl. Gebäck.



**Getränke:**

Vöslauer Mineral 0,7l	€ 4,80
Limonaden (Cola, etc.) 1l	€ 7,00
Apfelsaft, O-Saft 1l	€ 8,00
Ottakringer Bier 1l	€ 8,00
Schlossweine Halbturn	€ 22,00
Hausfrizzante	€ 22,00

Diverses:

Tischstellung: 8 runde 10er Tische.

Tischwäsche: weißes Tischtuch, weiße Servietten ...

Es werden grüne Papierservietten gebracht und von uns in die Mundservietten eingefaltet. Voraussichtliche Serviettenform Fächer oder Lilie.

Im Saal B sind Stehtische vorgesehen.

Für floristische Gestaltung werden Sie selbst sorgen.

Es wird ein leises stilles Service gewünscht. Kellner werden nicht laufend Getränke anbieten.

Menükarten werden vom VA selbst geschrieben und organisiert.

Mineral und Weine werden eingestellt, restliche Getränke werden serviert und nur auf Wunsch des Tisches eingestellt.

Serviceregelung:

Ihre Veranstaltung wird von 5 Serviceleuten betreut. Nach dem Essen wird auf 3 Mitarbeiter reduziert.

Verrechnungszeitraum 30 Minuten vor / nach Servicebeginn / Ende.

Kosten per Stunde pro Servicemitarbeiter € 24,--

