



Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster III

Saal:

Festsäle Conversano (A) & Neapolitano (B)

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 1600,-- Raummiete direkt an Sie nach Erhalt des Reservierungs- Anmeldeformulars verrechnet.

Nach Zahlungseingang gilt Ihr Hochzeitstermin als fixiert und bestätigt.

Schlossterrasse + Park:

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 300,-- verrechnet.

Diese wird Ihnen auf der Rechnung separat angeführt.

Bei Schlechtwetter findet der Beginn der Veranstaltung im Saal B statt und eine Miete für die Außenanlage entfällt.

Für Aufbau / Abbau und Reinigung wird ein Pauschalbetrag von € 400,-- über die Konsumationsrechnung abgerechnet.

Personen:

Es werden etwa 60 Personen erwartet. Bitte 10 Tage vor Termin um genaue Personenanzahl (Erwachsene und Kinder).

Ablauf:

Um **14.00 Uhr** findet die **Trauung** in der Parkanlage statt (vor Schloss links unter den Bäumen). Voraussichtliche Dauer etwa 35 bis 40 Minuten.

Hierfür wird ein Trautisch schön eingekleidet und 5 weiße Stühle werden vorbereitet sein. Die Gäste werden während der Zeremonie stehen. Bitte auf Blumenschmuck mit bestellen nicht vergessen (Gesteck könnte auch späteres Tischgesteck sein).
Kosten – Aufbau Pauschal inkl. Hussen € 300,--

Nun wird auf der etwa 100 Meter entfernten Schlossterrasse ein Sektumtrunk vorbereitet.

Preis pro Flasche Sekt € 23,00

Alkoholfreie Getränke auf Wunsch. Verrechnung Preise wie sonstige Getränke.

Dauer bis etwa 16.00 Uhr

Ab 16.00 Uhr wird nun Kaffee und Kuchen gereicht. Mehlspeisen werden Sie selbst organisieren und uns rechtzeitig anliefern. Wir betreuen und servieren nun diese. Getränke wie bei Empfang.

Preis Torte Pauschal € 100,--

Sie werden nun auch im Areal fotografieren sein.





Die Terrasse wird mit einer schönen Holzbestuhlung für 60 Personen sowie Stehtischen und Buffets vorbereitet sein. Aufbau / Wäsche / Porzellan / Abbau wird als Pauschale um € 250,- verrechnet.

ca.18.00 Uhr

Saaleröffnung. Gäste platzieren sich.

Beginn des Getränkeservices.

ca. 18.20 Uhr Beginn des Hochzeitsessens

Hochzeitsmenü:

Gemischte Blattsalatvariation
mit Seewinkler Fleischparadeis,
Mozzarellakugeln und frischem Basilikum

Sommer-Kürbisschaumsüppchen
mit Nussbrotcroutons und Kernöl

Rehbraten aus der Schlossjagd
im Burgundersafterl mit Preiselbeer-Birne
und Kartoffelkroketten (würde besser passen als Knödel)
oder

Gegrilltes Neusiedlersee Zanderfilet
auf weißen und grünen Nudeln
mit glacierten Karotten und
Riesling-Kokossafterl

Bourbon-Vanilleis im Hippenblatt
mit frischen Erdbeeren und Kiwis
auf Waldbeerenspiegel

Preis pro Person € 46,-

Couvert € 3,-

Für die Kinder sollen wir ein Kindermenü vorbereiten, z. B.:

Frittatensuppe

Kinder Wienerschnitzel
mit Pommes und Ketchup

Kindereis

pro Kind € 16,-

Couvert € 3,-





Essensende ca. 20.30 Uhr

Musikbeginn ca. 20.30 Uhr

Sie organisieren einen DJ. Verpflegung dieses Musikers im Restaurant auf Gesamtrechnung.

Nachimbiss ca. 0.30 Uhr

Es werden auf einem Buffet Sudwürstchen vorbereitet.

Gereicht mit Senf, Kren und Gebäck

Preis Pauschal € 200,--

Getränke:

Vöslauer Mineral groß	€ 5,00
Limonaden (Cola, etc.) 1l	€ 7,00
Apfelsaft, O-Saft 1l	€ 8,00
Bier 1l	€ 8,00
Schlossweine (Veltliner, Zweigelt)	€ 23,00
Kaffee	€ 2,50

Diverses:

Tischstellung: U-Tafel, bitte um Bekanntgabe der genauen Sitzordnung bis 4 Tage vor Termin.

Tischwäsche: weißes Tischtuch, weiße Servietten. Details werden noch festgelegt.

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

Farbe bitte abstimmen auf Blumendekoration.

Für floristische Gestaltung werden Sie selbst sorgen.

Menükarten werden vom VA selbst geschrieben und organisiert.

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

Sesselhussen werden benötigt. Preis pro Husse € 6,--

Zimmerreservierung: Wir haben für Sie ein Hochzeitszimmer reserviert. Preis € 140,--

Spirituosen und Nikotin – Selbstzahler der Gäste





Serviceregelung:

Ihre Veranstaltung wird von 3 Serviceleuten betreut. Während des Essens wird auf 4 Mitarbeiter aufgestockt.

Verrechnungszeitraum 30 Minuten vor / nach Servicebeginn / Ende.

Kosten per Stunde pro Servicemitarbeiter € 28,--

