



Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster V

Saal:

Freskensaal

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 2100,-- 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 ca. 45 Erwachsene erwartet. Bitte 2 Tage vor Termin um genaue Personenanzahl (Erwachsene + Kinder).

Ablauf:

Tag 1:

Im Hof II wird vor der Kellerei die **standesamtliche Trauung um 17.00 Uhr** stattfinden.

Vorbereitet wird ein Tisch mit 7 Sesseln, weiß verkleidet, mit Hussen.

Preis pauschal inkl. Aufbau / Tischwäsche und Hussen € 300,--

Anschließend wird eine Flasche Schloss Sekt Magnum gereicht.

Es wird zum Abendessen ein Tisch im Jägerstüberl oder bei Schönwetter unser Steintisch im Garten reserviert sein. Essen a la carte.

Es sind für Sie 4 Zimmer reserviert. Preis pro Person € 70,-- im DZ

Tag 2:

Eintreffen der Gäste ca. 15.45 Uhr. Treffpunkt bei Schönwetter seitlich des Barockgartens im Schatten. Kalter Holunderblütensaft und Wasser werden gereicht.

Um ca. **16.00 Uhr** findet die **Trauung** im Barockgarten (Vertiefung) statt.

Von uns wird ein Tisch als Altar organisiert. 5 Stühle sowie 10 Sitzbänke.

Alles wird weiß verkleidet. Kosten pauschal € 300,--

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

Anschließend Gratulationen.

ca.16.40 Uhr

Für die Gäste findet nun der Aperitif-Empfang auf der Terrasse statt. Es werden Sektvariationen der Kellerei Szigeti gereicht. Ebenfalls Alkoholfreie Getränke.

Preis pro Flasche Sekt € 36,00.

Hierzu werden von Ihnen pro Person 3 Stück Fingerfood gereicht. Preis pro Person € 9,-





ca.17.30 Uhr - 18.15: Brautpaar geht fotografieren.

ca.18.30 Uhr: Saaleröffnung.

Gäste platzieren sich. Es ist eine Tischordnung vorgesehen.
Blocktafel 8-10 Personen sowie 4 runde 8er Tische

Beginn des Getränkeservices.

ca. 18.45 Uhr Beginn des Hochzeitsessens

Hochzeitsmenü:

Vorspeisenteller „Schloss Halbturn“
Bunter Bio-Salat aus dem Seewinkel
mit Eierschwammerl, Putenstreifen
und kleinen Mozzarellakugeln

Klare Suppe vom Bio Fleischparadeiser
mit Basilikumnockerl

Gegrilltes Filetsteak vom Weideochsen
auf Imperialglace mit Sommergemüse
und Kartoffelauflauf

oder

Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee Zander
auf Rieslingschaum, Eierschwammerl
und Petersilienkartofferl

Hochzeitstorte

(wird auf einem Wagen in den Raum gebracht – Brautpaar schneidet an, unsere Mitarbeiter übernehmen und verteilen nun die Torte)

Preis pro Person € 48,--

Couvert € 3,--

Hochzeitstorte pauschal € 100,--

Es werden zwei Vegetarier unter Ihren Gästen sein. Für diese wird natürlich ein dementsprechendes Essen vorbereitet sein.

Nach dem Hauptgang wird eine runde Schnapsperl angeboten.

(Marille, Birne, Vogelbeer) Preis pro Stamperl € 3,80

Sonstige Spirituosen auf Basis Selbstzahler.





Essensende ca. 20.30 Uhr

Musikbeginn ca. 21.00 Uhr

Musik im Vestibül

Nachimbiss ca. 00.00 Uhr

Es wird eine feurige Gulaschsuppe auf einem Buffet vorbereitet. Menge für ca. 30 Personen.

Preis pauschal € 140,-inkl. Gebäck.

Getränke:

Schlossweine Koenigsegg

(Veltliner, Zweigelt) € 23,00

Vöslauer Mineral 0,7l € 5,00

Limonaden (Cola, etc.) 1l € 7,00

Apfelsaft, O-Saft 1l € 8,00

Bier 1l € 8,00

Kaffee € 2,50

Diverses:

Tischwäsche: weißes Tischtuch sowie Servietten. Weinrote Papierservietten werden von uns eingefaltet.

Für floristische Gestaltung werden Sie selbst sorgen.

Blumen & mehr Frau Deutsch 02176 27642

Blumen Thell Herr Thell 02167 40158

Blumen Graf Herr Graf 02175 2243

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 € 28,--

