



## Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster V

### Saal:

#### Freskensaal

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 1950,-- 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 € 65,-- in 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 € 250,--

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 8-10Personen 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 € 3,50

Sonstige Spirituosen aus 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 €120,-inkl. Gebäck.

#### Getränke:

Schlossweine Koenigsegg

(Veltliner, Zweigelt) € 22,00

Vöslauer Mineral 0,7l € 4,80

Limonaden (Cola, etc.) 1l € 7,00

Apfelsaft, O-Saft 1l € 8,00

Zipfer 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 € 24,--

