



Heiraten auf Schloss Halbturn - Muster VII - Hochzeit Total

Personen:

Es werden etwa ... Gäste erwartet. (+ ... Kinder)

Freskensaal von 45 bis 80 Personen

Maestoso von 70 bis 150 Personen

Saal:

Freskensaal

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn € 2100,-- Raummiete direkt an Sie nach Erhalt des Reservierungs-Anmeldeformulars verrechnet.

Oder

Festsaal Maestoso

Hierfür wird von der Güterdirektion Halbturn eine Raummiete von € 1600,-- verrechnet.

Festsaal Neapolitano (Schlechtwetter) wird kostenlos beigestellt.

Nach Zahlungseingang gilt Ihr Hochzeitstermin als fixiert und bestätigt.

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

Ablauf:

Um **15.00 Uhr** findet die kirchliche oder standesamtliche **Trauung** in der Schlosskirche oder im Schlosspark in Halbturn statt.

Dauer ca. 20 Minuten (Standesamt) oder Kirche eine Stunde.

Eintreffen der Gäste im Schloss etwa 15.10 Uhr.

Um ca. **15.15 Uhr** findet nun die **Agape** auf der Schlossterrasse bzw. im Hof II vor dem Brunnen, bei Schlechtwetter im Saal Neapolitano statt.

Es werden leichter Schlosswein, Spritzer, Aperol, Bier und Alkoholfrei gereicht.

Die Agape wird kulinarisch wie folgt begleitet:

- Grammelpogatscherl
- Jour Salzstangerl / Semmerl, Olivenöl und grobes Salz

Das Brautpaar wird während der Agape einmal fotografieren gehen (ca.16.15 Uhr).

Dauer etwa 45 Minuten.





Beim Retourkommen des Brautpaares (ca. 17.00 Uhr) bekommt jeder Gast als Aperitif ein Glas Haussekt Rose

ca.17.30 Uhr – Saaleröffnung

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

ca. 18.00 Uhr

Hochzeitsmenü:

Couvert – Butter / Aufstrich

Duett von Saibling & Bachforelle
auf Biosalatbouquet - mit Limonenschaum
und Oberskrennockerl

Klare Seewinkler Paradeissuppe
mit Basilikumnockerl

Zart rosa Filet vom Weideochsen
auf Imperialglace mit Gemüsetaler
und Kartoffelgratin

oder zur Wahl

Gegrilltes Filet vom Neusiedlersee-Zander
auf Rieslingschaum, Petersilkartofferl
und glacierten Kirschtomaten

Kalte Topfenknödeln
mit marinierten Beeren

Kindermenü:

(Dieses wird immer einen Gang vor den Erwachsenen serviert.)

Frittatensuppe

Gebackenes Karreeschnitzel
mit Pommes und Ketchup

Kindereis

Musikbeginn etwa 20.30 Uhr – 21.00 Uhr





Getränke:

Schloss Halbturn Weine Königsegg (Veltliner & Zweigelt)
 Haussekt
 Vöslauer 0,7 l
 Limonaden 1,0 l
 Bio Apfelsaft, Orangensaft 1,0 l
 Bier offen ausgeschenkt
 Sirups, Aperol
 Kaffee

Hochzeitstorte:

Diese wird nach Rücksprache etwa um 22.30 Uhr auf einem Wagen in den Saal geführt. Das Brautpaar schneidet an und anschließend wird diese vom unseren Serviceleuten verteilt.

Unsere Hochzeitstorte ist eine Schokoladentorte mit weißem Zucker-Guss. Dekoration mit Marzipanblume und Zuckerringen

Blumendekoration: (Bilder siehe Homepage)

Blumendekoration im Freskensaal – Lilien – grünliche Beiblumen
 In Kugeln - Schwimmkerzen im Glas
 Brautstrauß – Lilien zart cremefarbig
 Anstecker für Bräutigam und Trauzeugen

Oder

Blumendekoration im Festsaal Maestoso – Rosen bordeauxrot – Efeu
 In Kugeln - Schwimmkerzen im Glas
 Brautstrauß - Rosen bordeauxrot
 Anstecker für Bräutigam und Trauzeugen

Diverses:

Tischstellung nach Personenanzahl. Runde 8 – 10 er Tische bzw. Tafel

Staffelei wird vorgesehen – Tischplan A3 vom VA

Fackeln werden ab 22.00 Uhr vorgesehen. 6 Stk.

Tischwäsche weiß. Papier-Dekorserviette weinrot oder grün wird eingefaltet. Serviettenform Lilie.

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

Hussen können vorgesehen werden (Aufpreis € 6,-- pro Sitzplatz).

Menükarten Standard in zart gelb vom Haus – können jedoch mitgebracht werden.





Als **Nachimbiss (ca. 1.00 Uhr)** wird eine feurige Gulaschsuppe mit einer reichlichen Brotauswahl auf einem Buffet vorbereitet sein. Menge für ca. 60 % der Personen

Zimmer:

Als Brautpaar erhalten Sie unsere Hochzeitssuite. Jegliche weitere Übernachtung Ihrer Gäste wird mit € 70,- verrechnet.

Serviceregelung:

Ihre Veranstaltung wird von 1 Oberkellner und ... Servicemitarbeitern betreut.

Nach der Torte wird auf .. Mitarbeiter reduziert.

Ende der Veranstaltung 03.00 Uhr.

Zusatzstunde vor 15.00 Uhr oder Verlängerungsstunde € 180,-

Pro 20 Personen ein Servicemitarbeiter .

Verrechnung:

Preis pro Person :	Mittwoch	€ 130,- (ausgen. Do. u. Feiertag)
	Donnerstag	€ 140,-
	Freitag	€ 150,-
	Samstag	€ 160,-

Pauschal :	Kinder bis 3 Jahre – frei
	Kinder bis 6 Jahre - € 40,-
	Kinder bis 12 Jahre - € 50,-

