



## **Hochzeitsoffert**

*Ein Dossier über den möglichen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in der Orangerie, die Kulinarik, das Feiern sowie das Drumherum.*

Sehr geehrtes Brautpaar,

herzlichen Dank für Ihr Interesse betreffend die Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in der Orangerie im Schlosspark in Steyr.

Wir betreuen Sie gerne, und sorgen dafür, dass Ihr „schönster Tag“ seinem Namen alle Ehre erweisen wird. Mit diesem Offert wollen wir Ihnen Einblick in unsere Leistungen geben, und Ihnen bei der einen oder anderen Frage die im Zuge Ihrer Planungen auftaucht bereits hilfreich zur Seite stehen.

Gehen wir Ihr geplantes Fest am Besten in chronologischer Reihenfolge durch:

### **1) Empfang / Aperitif:**

Beim Eintreffen werden wir für Ihre Gäste ab der von Ihnen angegebenen Startzeit einen Aperitifempfang vorbereiten; wenn die Wetterbedingungen es erlauben, natürlich gerne auf unserer Parkterrasse – mit unseren Großflächen-Sonnenschirmen sind wir auch gegen einen kurzen Schauer gut gerüstet und die Gäste bleiben im Trockenen; lediglich bei zu kühlen Temperaturen müssen wir den Empfang auf den Eingangs- bzw. Barbereich der Orangerie verlegen.



*Terrassenbereich für Empfang*



*Eingangsbereich / Tanzfläche*



*Wintergarten*



*Barbereich*

Im Empfangsbereich gestalten wir auch einen Geschenketisch wo Sektkübel mit Wasser für Blumen bereitstehen; auch ein Tisch für Gästebuch, Give-aways oder Ähnliches wird bei Bedarf vorbereitet. Sehr nützlich erweist sich auch der Aushang eines Tischplanes laut Ihrer Sitzordnung damit die Hochzeitsgäste sich schon einen Überblick über ihren späteren Sitzplatz machen können.

Zum Aperitif reichen wir Ihren Gästen folgende Auswahl:

- Birnencider (fruchtig & etwas lieblich) von der Familie Brandner aus Kronstorf*
- Fruchtig-leichte Beerenbowle der Saison (Erdbeer, Waldbeer oder Weintrauben)**
- Prosecco spumante „Casa Bartolomeo“ (trocken) von Beato Bartolomeo, Breganze*
- Fassbiere nach Wahl (Eggenberger Hopfenkönig oder Gold; Bayrisches Hefeweißbier)*
- Mineralwasser, Leitungswasser, „Hasenfit“ Bio-Fruchtsäfte*

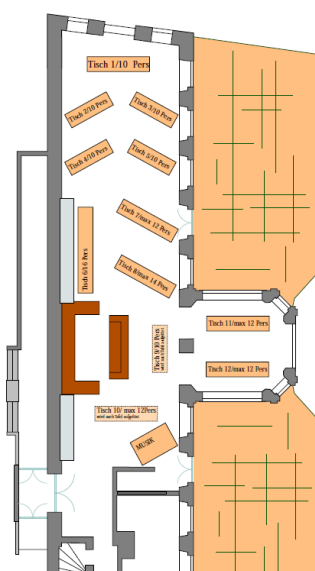
Als Snacks stehen für die Gäste Grissini natur sowie Bierstangerl mit Sesam bereit; sollte es bis zum Essen etwas länger dauern, würde sich weitere Verpflegung in Form von saftig gefüllten Weißbrotecken „Tramezzini“ (Thunfisch & Paprika; Tomate & Mozzarella; Prosciutto & Melone) empfehlen.

Für den Empfang, die Gratulationen, Geschenkübergabe etc. kalkulieren Sie bitte genug Zeit ein – wenn das Wetter schön ist genießen die Gäste bei uns das Zusammentreffen auf der Terrasse erfahrungsgemäß sehr ausgiebig, und bis wir zum Essen bitten können vergehen schon mal eineinhalb bis zwei Stunden; bei Schlechtwetter geht’s etwas flotter.

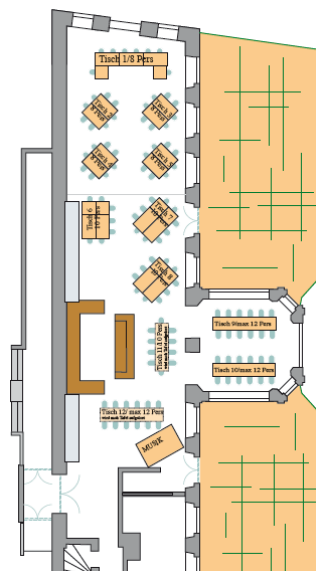
## II) Platzierung / Tischordnung:

Nach dem Aperitif werden die Gäste zum Zeitpunkt Ihrer Wahl zu Tisch gebeten. Die Hochzeitsgesellschaft platziert sich an einer von Ihnen vorgegebenen Sitzordnung; es stehen mehrere Varianten zur Verfügung, und bei Maximalbelegung der Orangerie finden 150 Personen an gedeckten Tischen Platz.

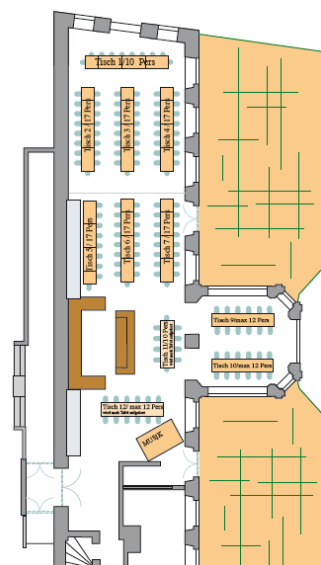
Nachstehend einige beliebte Tischstellungsvarianten:



„Fischgrät“ max ~ 130 Plätze  
(110 mit Tanzfläche)



„Blöcke“ max ~ 120 Plätze  
(100 mit Tanzfläche)



„Dreireiher“ max ~ 150 Plätze  
(130 mit Tanzfläche)



„Fischgrät“



„Blöcke“



„Dreireiher“



Die abgebildeten Tischstellungen verstehen sich nur als Anregung – gerne können Sie auch eine Tischeinteilung nach Ihren eigenen Wünschen gestalten.

Lassen Sie uns die gewünschte Tischordnung zur Sicherheit einige Tage vor Ihrem Fest zukommen, dann können wir abgleichen ob sich alles gut ausgeht und alle Gäste gemütlich Platz finden.

Sollten Sie bei Ihrem Fest zahlreiche Kinder dabei haben, können wir gerne auch einen eigenen Bereich als „Kindertisch“ festlegen. Kinderhochstühle haben wir 8 Stück im Haus.

Die Tische werden von uns mit langer weißer Tafelwäsche, Stoffservietten, Besteck und Gläsern eingedeckt.

Besonders elegant wirken natürlich weiße Stuhlhussen; diese werden auf Wunsch von einem externen Lieferanten gebracht, auf unsere Stühle aufgezogen, und wieder abgeholt.

Betreffend Dekoration sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt – bedenken Sie jedoch, dass wir mitten im Schlosspark gelegen und somit von reichlich Grün umgeben sind; hier kommt oft der Leitspruch „weniger ist mehr“ zur Geltung.

Empfehlen können wir hier eine Zusammenarbeit mit der Firma Gärtnerei Angerer in Steyr, welche schon zahlreiche Feierlichkeiten in der Orangerie dekorativ in Szene gesetzt hat. Welche Dekorationsmaterialien von Ihnen kommen bzw. angeliefert werden, und um welches Tischinventar wir uns noch kümmern sollen, klären wir dann im Vorfeld der Veranstaltung.

Sie bringen uns dann 1-2 Tage alles an Deko, Tischkärtchen bzw. sonstige Materialien, und wir gestalten gemeinsam einen Mustertisch an welchem Sie uns zeigen wie die Dekoration auszusehen hat.

Die Tische werden dann von uns am Veranstaltungstag nach Ihren Wünschen eingedeckt; frische Blumengestecke oder ähnlich Heikles würde sich empfehlen erst direkt am Tag der Hochzeit anliefern zu lassen.

Menükarten mit einem personalisierten Eindruck „Hochzeitsmenü für (Vornamen)“ werden von uns standardmäßig gestaltet, es sei denn, Sie möchten hier selbst kreativ sein oder haben eine andere Idee zur Umsetzung. Dann erhalten Sie von uns den genauen Wortlaut der Speisen zur Abschrift.

### III) Abendmenü / Torte / Nachtjause:

Für das Festmahl können Sie wählen, ob Sie ein serviertes (Wahl-)Menü oder eine Buffetvariante bevorzugen. Gerne können wir das Essen auch als Kombination von Menü und Buffet reichen; die Vorspeise oder Suppe würde serviert; die Hauptgerichte als Buffet zur Selbstbedienung präsentiert.

Bei unseren beiden Pauschalvarianten bieten wir jeweils einen Pool an Gerichten, aus welchen Sie Ihre persönlichen Menüwünsche zusammenstellen können – zu beachten wären hierbei saisonale Gegebenheiten.

Die endgültige Speisenauswahl für Ihr Fest würden wir dann 2-3 Wochen vor der Veranstaltung mit Ihnen abklären, dabei können wir gerne auch noch jeweils aktuelle Speisen von der á-la-Carte Speisekarte einbinden bzw. Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigen.

#### Variante 1 „Classic“

##### Vorspeisen:

*Bunter Blattsalatteller mit Speckkrusteln,  
Schwammerl, Erdäpfel und Senfdressing*

*Tafelspitz-Gemüse-Sülzchen  
mit Vinaigrette und Vogerlsalat*

*Prosciutto & geräucherter Karreespeck  
mit zweierlei Melone*

##### Suppen:

*„Hochzeitssuppe“ – kräftige Rindsuppe  
mit 3erlei Einlage*

*Cremesuppe von Bärlauchpesto mit Räucherlachspofesen*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit Zimtcroustons und Kernöl*

##### Hauptgerichte:

*Gebackenes Allerlei von Kalb, Schwein und Henderl  
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren*

*Rosa Schweinsfilet mit Schwammerlsauce, Kräuterrösti  
und Marktgemüse*

*Knusprige Filets vom Zander  
mit Kräuter-Knoblauch-Butter und Gemüseis*

*Gnocchi mit buntem Saisongemüse, Schmortomaten,  
Rucola, feinem Kräuteröl und Parmesan*

##### Dessert:

*Panna cotta mit Himbeersauce*

*Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren*

#### Variante 2 „Elegance“

##### Vorspeisen:

*Marinierter Spargel-Gemüse-Salat mit Prosciutto  
und Ramingtaler Schafkäse (April-Juni)*

*In Olivenöl gebratene Meeresfrüchte  
mit Chili und Pak Choi Gemüse*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Balsamico,  
Parmesan und feinem Olivenöl (ganzjährig)*

##### Suppen:

*„Hochzeitssuppe“ – kräftige Rindsuppe  
mit 3erlei Einlage*

*Spargelcremesuppe  
mit gebackenem Spargel (April-Juni)*

*Apfel-Curry-Suppe mit getrockneten Apfelchips*

##### Hauptgerichte:

*Zweierlei Filetteller von Kalb & Rind mit Portweinsaftl  
und Risotto der Saison*

*Frühlingsrolle von der Pute mit Jungzwiebel und Kräutern  
gefüllt dazu Kräutermockerl*

*Filets von der Goldbrasse „provinciale“ mit Tomaten, Oliven,  
Kräutern und Knoblauch; dazu Braterdäpfel*

*Erdäpfel-Schwammerl-Roulade mit Rahmblattspinat  
und Kräuter-Knoblauch-Dip*

##### Dessert:

*Rahmschmarren der Saison (Erdbeere, Marille, Apfel)  
mit Vanilleeis*

*Warmer Schokoladenauflauf  
mit weißer Schoko-Whiskey-Sauce*

<p><u>Variante 1 „Classic“:</u> 3gängiges Menü mit: wahlweise 1 Vorspeise und 1 Suppe 4 Hauptgerichte zur Wahl 2 Nachspeisen zur Wahl (oder Dessertvariation)</p>	<p><u>Variante 2 „Elegance“:</u> 4gängiges Menü mit: 2 Vorspeisen zur Wahl (oder ein gemischter Vorspeisenteller) 2 Suppen zur Wahl 4 Hauptgerichte zur Wahl 2 Nachspeisen zur Wahl (oder Dessertvariation)</p>
---	---

Kindermenü: anwesende Kinder werden von uns vor dem Service der Vorspeise abgefragt; bei nur wenigen Kindern zählen wir klassische Kinderessen (Kinderschnitzerl, Fischstäbchen, Knödel mit Saft, etc.) auf und servieren gleich; wenn viele Kinder dabei sind würde sich entweder eine kleine Kinderkarte, oder auch ein spezielles „Kinderbuffet“ (würde allerdings nach Betreuung verlangen) anbieten.

Hochzeitstorte: die von Ihnen organisierte Hochzeitstorte würden wir auf unserem schön dekorierten Servierwagen anrichten und zum Zeitpunkt Ihrer Wahl zum Anschnitt präsentieren – wir übernehmen dann das weitere Aufschneiden; sollte es mehrere Sorten Torte geben werden wir die Tortenstücke für die Gäste an der Bar zur Selbstbedienung aufstellen – bei nur einer Sorte servieren wir auch gerne durch. Kaffeewünsche werden dann parallel abgefragt.

Prinzipiell können auch andere Nachspeisen/Bäckereien von Verwandten mitgebracht werden – die Erfahrung zeigte uns hier allerdings, dass zumeist Berge von Mehlspeisen übrig bleiben, welche dann zur Entsorgung anstehen. Überdenken Sie also bitte einen eventuell geplanten Aufruf an die Verwandtschaft noch einmal; eine dem Anlass entsprechende schöne Hochzeitstorte sollte ja auch zur Geltung kommen.

Nachkömmlinge: sollten zu Ihrem Hochzeitsfest etwas später am Abend noch Gäste nachkommen, würden wir diese beim von einer kleinen Speisekarte mit 4-5 Hauptgerichten individuell wählen lassen. Zur späten Stunde rechnen wir die Nachkömmlinge dann auch bei der Nachtjause ein.

Da es zumeist etwas unsicher ist wie viele Gäste später dann auch wirklich nachkommen, wäre das die flexibelste und einfachste Variante.

Nachtjause: zu fortgeschrittener Stunde; je nach Verlauf des Festes ca. zwischen ~23:00 und ~1:00 Uhr würden wir Ihren Gästen noch unser Würstlbuffet anbieten: eine Auswahl an Frankfurter, Debreciner und Münchner Weißwürsten mit Senf und anderem Zubehör sowie Gebäck und Aufstrichen (für Vegetarier) werden bereitgestellt und die Gäste bedienen sich selbst.

**IV) Getränkeversorgung:**

Die Gäste werden von uns mit alkoholfreien Getränken, Bier, Wein, offenen Weinmischgetränken („Hugo“, Aperol-Sprizz, etc.) sowie Kaffee versorgt. Nicht inkludiert sind Spirituosen bzw. Spirituosenmixgetränke.

Alkoholfrei: Leitungswasser sowie Vöslauer Mineralwasser wird eingestellt und immer wieder aufgefüllt. „Hasenfit“ – Bio-Fruchtsäfte, Limonaden, etc. werden nach Gästewunsch serviert.

Beim Bier können die Gäste zwischen 3 Marken wählen: Eggenberger Hopfenkönig, Eggenberger Gold sowie bayrisches Hefeweißbier von Bürgerbräu stehen offen vom Fass zur Verfügung.

Als Hochzeitswein würde sich je ein Weiß- und Rotwein empfehlen; die Weine werden von uns zu Beginn nicht an den Tischen eingestellt, sondern der Service geht durch und schenkt den Gästen jeweils nach; zu fortgeschrittener Stunde wird dann der Tischwein nach Bedarf eingestellt.

Folgende Weine bieten wir – je nach gewählter Variante – an:

<p><u>Variante 1 „Classic“:</u></p> <p>Grüner Veltliner „Weissgipfler“ 2017 Weingut Karl Haimerl, Gobelsburg, Kamptal</p> <p>Rotweincuvée „Augustin“ 2015 Weingut Karl Haimerl, Gobelsburg, Kamptal</p>	<p><u>Variante 2 „Elegance“:</u></p> <p>Veltliner Federspiel „Frauenweingarten“ 2017 Weingut Alzinger, Unterloiben, Wachau</p> <p>Welschriesling 2017 Weingut Wendelin, Gols, Neusiedlersee</p> <p>Weißburgunder 2017 Weingut Lager, Göttlesbrunn</p> <p>Carnuntum Cuvée 2015 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum</p> <p>Blaifränkisch „Hochäcker“ 2014 Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland</p>
---	---

Gerne können Sie natürlich auch Ihren eigenen Hochzeitswein mitbringen. Bitte rechtzeitig einige Tage vor dem Fest anliefern, damit wir auch ordentlich vorkühlen können.

Bei selbst mitgebrachten Hochzeitsweinen verringern sich die Kosten pro Person um 4,-- Euro.

**V) Musik & Tanz:**

Betreffend Musik bieten sich alle Möglichkeiten; Live-Musiker bzw. DJ’s können im Barbereich an geeigneter Stelle ihr Equipment aufbauen (siehe Planübersicht); rund um die Bar würde sich dann die Tanzfläche befinden. Wenn die Witterungsbedingungen es zulassen, können wir die Musik auch auf der Parkterrasse spielen lassen – hier jedoch nur bis Mitternacht!

Anschlüsse für Laptop und andere Medien sind an unserer Hausanlage gegeben. Videobeamer und Leinwand sind ebenfalls vorhanden und dürfen gerne benutzt werden.

## VI) Kosten /Extras:

Um Ihnen die Orangerie für Ihr Fest ganztägig exklusiv zur Verfügung zu stellen, setzen wir eine Mindestkonsumation von € 4.000,-- voraus. Bei kleineren Gesellschaften besetzen wir entweder noch andere Räumlichkeiten mit Individualgästen, oder Sie zahlen die Differenz auf die Mindestkonsumation auf.

Bei unseren beiden „pro-Person-Pauschalen“ gelten folgende Leistungen und Preise:

<p><u>Variante 1 „Classic“:</u></p> <p>Aperitifempfang lt. Angebot</p> <p>Tischstellung nach Wahl; Tafelwäsche; Stoffservietten; Dekoration lt. vorheriger Vereinbarung</p> <p>Personalisierte Menükarten</p> <p>3-gängiges Abendmenü oder Buffet lt. vorheriger Vereinbarung</p> <p>sämtliche offenen Getränke laut Angebot</p> <p>Hochzeitswein laut Vorgabe 1 Sorte weiß; 1 Sorte rot</p> <p>Nachtjause Würstlbuffet</p> <p>Servicepersonal von Beginn der Veranstaltung bis 2:00 Uhr</p> <p>Benutzung technischer Einrichtungen</p> <p><b>€ 78,-- Erwachsene</b> <b>€ 40,-- Kinder (10-16 Jahre)</b></p>	<p><u>Variante 2 „Elegance“:</u></p> <p>Aperitifempfang lt. Angebot</p> <p>Stuhlhussen</p> <p>Tischstellung nach Wahl; Tafelwäsche; Stoffservietten; Dekoration lt. vorheriger Vereinbarung</p> <p>Personalisierte Menükarten</p> <p>4-gängiges Abendmenü oder Buffet lt. vorheriger Vereinbarung</p> <p>sämtliche offenen Getränke laut Angebot</p> <p>Hochzeitswein zur Wahl aus den Vorschlägen 1 Sorte weiß; 1 Sorte rot</p> <p>Nachtjause Würstlbuffet</p> <p>Servicepersonal von Beginn der Veranstaltung bis 2:00 Uhr</p> <p>Benutzung technischer Einrichtungen</p> <p><b>€ 98,-- Erwachsene</b> <b>€ 50,-- Kinder (10-16 Jahre)</b></p>
--	--

Die „All-inclusive“ – Pauschalen beinhalten sämtliche Leistungen für die geladenen Tafelgäste ab dem Eintreffen nach der Trauung bis 2:00 Uhr; danach werden je angefangene Stunde pauschale € 100,-- (Servicepersonal, Betriebskosten) sowie die noch konsumierten Getränke in Rechnung gestellt. Eventuelle vor der Hochzeit anfallende Konsumationen werden ebenfalls extra verrechnet.

„Nachkömmlinge“ die erst später zur Veranstaltung dazu stoßen, werden bei Bedarf mit einer Pauschale von € 35,-- verrechnet – inkludiert sind hier offene Getränke wie bei den anderen Hochzeitsgästen, die Speisenauswahl aus der kleinen Karte sowie die Nachtjause.

Sperrstunde gibt's bei uns bei Veranstaltungen keine – Sie dürfen feiern solange Sie möchten. Zu beachten ist nur, dass wir im Außenbereich nach Mitternacht keine Musik mehr spielen lassen dürfen. Im Lokalinneren dürfen Sie gerne auch länger ausgelassen feiern.

## **VII) Verrechnung:**

Die Vorreservierung des Termins für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit ist mit keinen Kosten verbunden; es gibt also keinerlei Anzahlung oder Ähnliches zu leisten.

Spätestens 2 Tage vor Ihrem Fest würden wir dann die verbindliche Gästeanzahl benötigen; für die von Ihnen angegebenen Personen wird dann von uns eingekauft, gedeckt und vorbereitet, und diese gelangen auch zur Verrechnung.

Ihre Konsumationen werden dann im Laufe des Festes fortlaufend mitgebucht, und es kann jederzeit eine Zwischensumme berechnet werden. Nach Ende der Veranstaltung wird Ihre Rechnung abgeschlossen.

Nach dem Fest lassen uns die Gäste zumeist Dekomaterialien, Blumen oder Geschenke usw. einfach hier – wir stellen alles was übrig bleibt zusammen zur Abholung bereit.

Sie kommen dann am nächsten Tag im Laufe des Nachmittags, und holen sich die Sachen in Ruhe ab. Hier wäre dann auch die Rechnung zu erledigen; im Idealfall wird in bar bezahlt – bei Kredit- oder Bankomatkarten kann es mit dem Abrechnungslimit zu Schwierigkeiten kommen.

Wir hoffen mit diesem Angebot Ihren Erwartungen gerecht zu werden, und verbürgen uns bereits jetzt dafür, unseren Teil beizutragen um Ihren „schönsten Tag“ seinem Namen gerecht werden zu lassen!

Mit gastlichen Grüßen

Das Team der Orangerie im Schlosspark

Orangerie im Schlosspark GmbH

Blumauergasse 1

4400 STEYR

Tel+Fax: 07252/74074

[www.orangerie-steyr.at](http://www.orangerie-steyr.at)

[office@orangerie-steyr.at](mailto:office@orangerie-steyr.at)

P.S.: PARKPLÄTZE: Es stehen direkt vor der Orangerie 8 Gästeparkplätze zur Verfügung, welche bei Bedarf auch abgesperrt werden können. Zumeist ist es vormittags bis ca. 12:00 Uhr mit den Parkplätzen etwas knapp, da auch die Parkfläche gegenüber der Orangerie Dauerparkern zur Verfügung steht. Wenn Ihre Gesellschaft am Nachmittag eintrifft sind hier jedoch üblicherweise reichlich Parkplätze vorhanden – sollte es wegen einer anderen Veranstaltung oder wegen Hochwassers (gesperrter Ennskai) ganz eng werden, können wir Ihre Gäste immer noch entlang der Zufahrtsstraße zum Schlosspark parken lassen. Also keine Sorgen; wir haben bisher immer alle Fahrzeuge in der Nähe untergebracht 😊