

METZENHOF
mitanand genießen

Hochzeitsmappe

Golfplatz Kronstorf-Steyr BetriebsgesmbH
Dörfling 2, 4484 Kronstorf
+43 7225 73 89 10
www.metzenhof.at

Stand: Juni 2023

Liebes Brautpaar,

Vielen Dank für Euer Interesse an unserem Haus.

Auf folgenden Seiten findet Ihr einen Überblick über unser Angebot und den kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir möchten für Euch und Eure Gäste ein gelungenes & unvergessliches Fest arrangieren.

Ihr könnt Euch sicher sein - bei uns seid Ihr Bestens aufgehoben!

Nach einem persönlichen Gespräch erstellen wir ein Gesamtangebot für Eure Veranstaltung.

Vorname & Nachname Bräutigam: _____

Vorname & Nachname Braut: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Personenanzahl: _____

Räumlichkeit: _____

Weitere Details werden bei einem Termin ca. 2 Monate vor der Veranstaltung fixiert.

All-Inkl. Hochzeitspauschale

Inklusivleistungen:

Basisangebot von Speisen & Getränke, Gedeck, Sesselhussen, Beschallung inkl. 2 Mikrofone, Beamer, Tischwäsche, Festbegleitung / Koordination und Organisation, Teller und Gabel für die Hochzeitstorte, Buffetbetreuung, Reinigung, Heizkosten.

Preisstaffelung 2024:

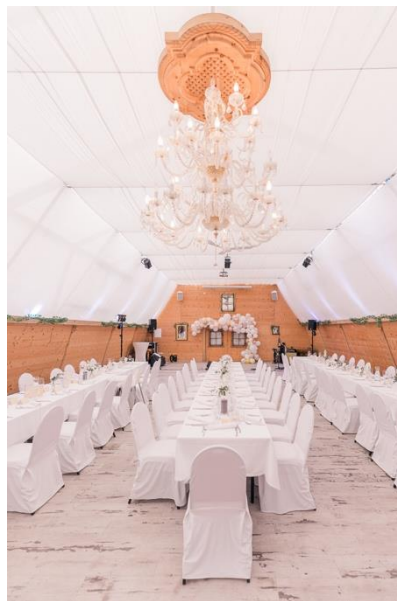
ab 100 Erwachsene	ab € 95- pro Person
von 75 bis 99 Erwachsene	ab € 100,- pro Person
von 65 bis 74 Erwachsene	ab € 105,- pro Person
von 55 bis 64 Erwachsene	ab € 110,- pro Person

Kinder von 0-3 Jahre frei, Kinder von 3-12 Jahre minus 50%

Die angeführten Preise beziehen sich linear zur Gästezahl.
Ab 02:00 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde € 150,- Servicepauschale.

Folgende Getränke sind während der gesamten Veranstaltung inbegriffen:

- Bier
- 2 Sorten Weißweine
- 2 Sorten Rotweine
- G'Spritzte
- Leitungswasser
- Sodawasser
- Limonaden und Fruchtgetränke
- Kaffee



Basisempfang

im Gastgarten oder Innenhof mit großzügiger In- oder Outdoorbar, Geschenketisch, Stehtische inkl. Hussen und Standard-Dekoration.

- Prosecco (inkl. Orangen- und Johannisbeersaft)
- Seiterl Stiegl Hell
- Antialkoholische Getränke
- Leitungswasser und Soda

- Position 1
zum Grundpreis + € 0,- p.P.

Erweiterter Getränkeempfang

(max. 2 zur Wahl)

- First Fever: österreichischer premium Wermut von Josef Dockner und Hans Reisetbauer mit Aromatonic von Fever Tree garniert mit einer Scheibe Orange
 - Pims Ginger: englischer Kräuterhalbbitter auf Gin-Basis, Ingwer Limonade von Fever Tree garniert mit Gurken-, Orangenscheibe und Minze
 - Klassischer Gin & Tonic: mit Beefeater Gin und Fever Tree Indian Tonic klassisch garniert mit einer Scheibe Grapefruit
 - Lillet Spritz: der Roselikör aus dem Bordeaux gespritzt mit italienischen Prosecco, garniert mit Himbeeren & Heidelbeeren
 - Aperol Spritz: der klassische italienische Halbbitter mit Prosecco und Mineral, verfeinert mit einer Scheibe Orange
- Position 2
zum Grundpreis + € 8,- p.P.



Häppchen beim Empfang

Eingestellt auf separatem Tisch oder auf den Stehtischen.
(max. 3 zur Wahl)

- Canapes mit Lachs, Schinken, Kräutertopfenaufstrich
 - Tomaten-Mozarella-Sticks
 - Feta-Gurken-Oliven-Sticks
 - Weintrauben-Käse-Sticks
 - Zuckermelone-Prosciutto-Sticks
 - Früchte-Sticks
 - Lachsmousse im Glas
 - Schweizer Wurstsalat im Glas
 - Mini Leberkäsesemmel
 - Jourgebäck
 - Grissini
-
- Position 3
zum Grundpreis + € 6,5 p.P. (zwei Häppchen pro Person)



Basismenü

Suppen

(Einheitlich serviert – 1 Suppe zur Wahl)

- Klare Rindsuppe (Frittaten, Nudeln oder Leberknödel)
- Cremesuppe nach Saison (Kürbiscreme, Bärlauch, Knoblauch)

Hauptspeisen

(Buffet)

Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip
Gegrilltes Lachsforellenfilet
Hühnerbrust vom Grill
Gebackenes Hühnerschnitzel nach Wiener Art
Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art
Schweinebraten

Beilagen

Semmelknödel
Kartoffel
Frisches Grillgemüse
Warmer Krautsalat
div. Saucen

Salatbuffet

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Blattsalat

2 Dressings

Mitternachtssnack

(für 50% der geladenen Gäste – 1 zur Wahl inkl. kalte Gerichte vom Buffet)

- Gulaschsuppe
 - Wurstsalat mit Käse
 - Kalte Gerichte vom Hauptspeisenbuffet
 - Baguette und Schwarzbrot
-
- Position 4
zum Grundpreis + € 0,- p.P.

Wahlmenü

Zusätzlich zum Basismenü können weitere Speisen hinzugefügt oder durch andere Speisen ersetzt werden. Nachfolgend findet Ihr weitere Variationen zur Wahl.

Vorspeisen

(Einheitlich serviert – 1 Vorspeise zur Wahl)

- Öster. Antipastiteller (Schaffrischkäse, marinierte Knacker, Speck) (Trilogie)
- Beef Tartar, Rucolasalat, Schaffrischkäse (Trilogie)
- Roastbeef, Feldsalat, Fetakäse (Trilogie)
- Tomaten-Mozzarella, Feldsalat, Vitello Tonnato (Trilogie)
- Vitello Tonato
- Beef Tartar
- Caprese mit Büffelmozzarella
- Shrimpscocktail
- Knuspergarnele und frittierten Meeresfisch mit Limetten-Mayonnaise

(Brot zur Vorspeise– 2 Brote zur Wahl)

- Ciabatta
 - Oliven-Ciabatta
 - Tomaten-Ciabatta
 - Schwarzbrot
 - gemischtes Jour Gebäck
-
- Position 5
zum Grundpreis + € 7,- p.P.

Suppen

(Einheitlich serviert – 1 Suppe zur Wahl)

- Wildcremesuppe mit Sahnehäubchen (saisonal)
 - Rahmsuppe mit Schwarzbrotcrouton
 - Kräuterschaumsuppe mit Flusskrebse
-
- Position 6
zum Grundpreis + € 2,5 p.P.

Hauptspeisen

(Buffet – max. 4 Hauptspeisen zur Wahl)

- Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip
- veganes Chili mit Reis
- Gegrilltes Lachsforellenfilet
- Gegrilltes Zanderfilet
- Lachsfilet an Riesling Sauce
- Hühnerbrust vom Grill
- Schweinebraten
- Schweinemedallions an Cognac-Pfeffersauce
- Rinderbraten nach „Burgunder Art“
- pikante Rinderroulade
- Ente Orange
- gebratene Schweinekronen mit Knochen
- Gebackenes Hühnerschnitzel nach Wiener Art
- Gebackenes Schweineschnitzel nach Wiener Art

Beilagen

- Semmelknödel
 - Kartoffel
 - Frisches Grillgemüse
 - Warmer Krautsalat
 - Kartoffelgratin
 - Bratkartoffeln
 - Reis
 - Kartoffelknödel
-
- Position 7
zum Grundpreis + € 10,- p.P.

Dessert

(Buffet – max. 3 Desserts zur Wahl)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Zwetschkenkuchen | <input type="checkbox"/> Crème Brûlée |
| <input type="checkbox"/> Marillenkuchen | <input type="checkbox"/> Topfenstrudel |
| <input type="checkbox"/> Bauernkrapfen | <input type="checkbox"/> Apfelstrudel |
| <input type="checkbox"/> Plundergebäck | <input type="checkbox"/> Tiramisu |
| <input type="checkbox"/> Schokokuchen mit flüssigem Kern | <input type="checkbox"/> Mousse au chocolat |
| <input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn | <input type="checkbox"/> Schokoladeeis |
| <input type="checkbox"/> Pana Cotta | <input type="checkbox"/> Vanilleeis |
| | <input type="checkbox"/> Beereneis |
-
- Position 8
zum Grundpreis + € 6,5 p.P..

Weine

Wir bieten ein aktives Weinservice. Die gewählten Weine werden bei Eurer Hochzeit von unseren Mitarbeitern eingeschenkt, somit können wir optimale Trinktemperatur gewährleisten. Gerne stellen wir auf Wunsch Eurer Gäste den Wein am Tisch ein. Nachfolgende Weinauswahl nach Verfügbarkeit.

Basisweine

Diese Weine sind in der Basispauschale inbegriffen.

Weißweine

(max. 2 Weine zur Wahl)

- Grüner Veltliner Mayr-Hörmann "METZENHOF EDITION"
- Grüner Veltliner Wolfgang Hagn Filius
- Chardonnay Classic Florian Eschlböck 95 Tage
- Sauvignon Blanc Philipp Grassl
- Zweigelt Rosé Franz Josef Gritsch Kalmuck Pink

Rotweine

(max. 2 Weine zur Wahl)

- Blauer Zweigelt Mayr-Hörmann „METZENHOF EDITION“
- Blaufränkisch Jürgen Stiegelmar Edelgrund
- Cuvée K+K Kirnbauer (BF, CS, ME, SH, ZW)
- Shiraz Pfneisl Black Pepper

Premium Weine

Weißweine

(max. 2 Weine zur Wahl)

- Grüner Veltliner Federspiel Franz Hirtzberger Rotes Tor
- Grüner Veltliner Smaragd Franz Josef Gritsch Steinporz
- Riesling DAC Schloss Gobelsburg Ried Gaisberg
- Sauvignon Blanc Florian Eschlböck

Rotweine

(max. 2 Weine zur Wahl)

- Cuvée Wolfgang Hagn Colloredo (CS,ME)
- Blaufränkisch Ernst Triebaumer Ruster Berg
- Cuvée Anita und Hans Nittnaus Pannobile (BF, ZW)

- Position 9
zum Grundpreis + € 7,5 p.P.

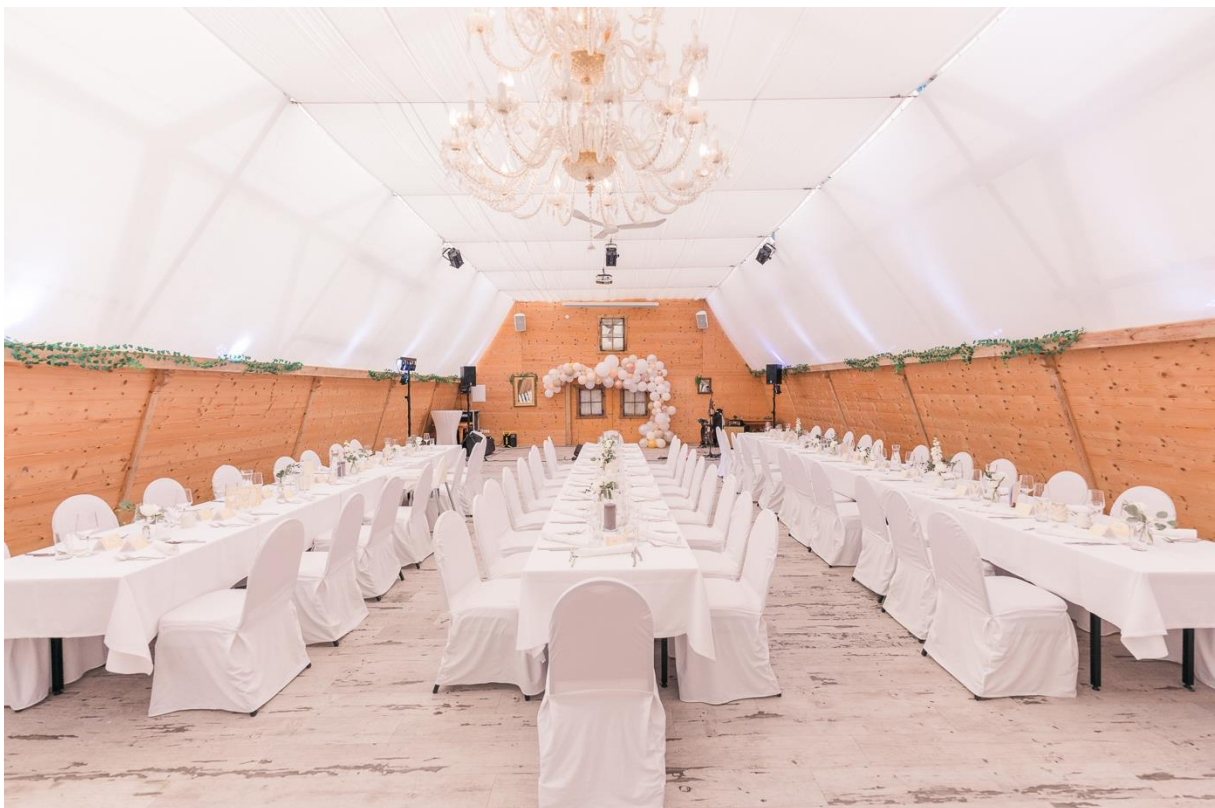


Festzelt und Innenhof

Genießt Eure Veranstaltung mit unvergesslichem Ambiente. Wählt eine individuelle Beleuchtung: Klassisches Warmlicht oder auffallende und angenehme LED-Wunschbeleuchtung mit Farbauswahl.

Verbaute HIFI-Lautsprecher - zum Stimmung machen oder als Hintergrundmusik. Beamer mit Leinwand – für Präsentationen, Videos oder Fotos – ist im Festzelt vorhanden.

Inkludiert ist eine Standard-Tafelform mit rechteckigen Tischen & gepolsterter Bestuhlung. Im Festzelt könnt Ihr gemeinsam mit bis zu 150 Personen feiern. Sofern erwünscht stellen wir gerne eine Bühne gegen einen Aufpreis von € 250,- zur Verfügung.



Stüberl

Genießt Eure Hochzeit im wunderschönen restaurierten Gewölbe.

Verbaute HIFI-Lautsprecher für eine angenehme Beschallung, sowie Beamer und Leinwand sind vorhanden.

Inkludiert ist eine Standard-Tafelform mit rechteckigen Tischen & gepolsterter Bestuhlung. Im Stüberl könnt Ihr gemeinsam mit bis zu 40 Personen feiern.



Hotel

Eure Gäste sollen den Heimweg mit dem Auto meiden?
Dann seid Ihr bei uns genau richtig!

Wir laden Euch ein, bei uns im Haus zu übernachten und am nächsten Tag den herrlichen Ausblick ins Grüne zu genießen.
Ausgeschlafen und erholt genießt Ihr am Morgen das Frühstücksbuffet direkt im Haus.

Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.



Kontakt:
Hotel Metzenhof
Dörfling 2, 4484 Kronstorf
+43 7225 73 89 16
info@metzenhof.at

Wichtige Informationen

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Euch...

- um schriftliche Bestätigung der Reservierung.
- den offenen Rechnungsbetrag ist innerhalb einer Woche nach der Veranstaltung ganz bequem in Bar, mittels Bankomatkarte, VISA, Master Card oder Überweisung zu bezahlen.
- zu beachten, dass wir bei der Berechnung der Speisenmenge von der Personenanzahl ausgehen, welche Ihr uns spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl gilt auch als garantierte Mindestzahl, die jedenfalls in Rechnung gestellt wird.
- um Kenntnisnahme, dass bei einer Veranstaltung im Freien, spätestens 24 Stunden vor Beginn des Events festgelegt werden muss, ob diese im Freien oder in einem als Schlechtwetteroption gebuchten Raum stattfindet (Sofern dies nicht geschieht, entscheidet das Metzenhof-Team selbstständig) und dass für einen gewünschten „doppelten Aufbau“ folgendes Entgelt in Rechnung gestellt wird: Bis 29 Personen 250,- / bis 49 Personen 500,- / ab 50 Personen 700,-
- zu beachten, dass das Abspielen von Musik aufgrund des Hotelbetriebes ab 00:00 Uhr mit gemäßigter Lautstärke zu erfolgen hat. Bei Musikgruppen oder technischen Anlagen, die von Euch organisiert werden, bedarf es einer detaillierten Absprache mit uns, damit technische Übereinstimmungen erfolgen können.
- falls erforderlich – behördliche Bewilligungen einzuholen (z.B. Feuerwerk, Großveranstaltungen)
- geplante Raumdekoration mit unserem Veranstaltungsbetreuer zu besprechen. Solltet Ihr uns mit der individuellen Dekoration Eures Raumes oder Eurer Tafel beauftragen, erlauben wir uns hierfür nach Aufwand € 49,- pro Stunde und Mitarbeiter exkl. Material in Rechnung zu stellen.

Geschäftsbedingungen

Garantie der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl.
Diese ist bitte bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.
Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl, für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft.
Diese Mindestzahl wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Stornofristen

Bis 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn keine Stornogebühr, 6 bis 12 Monate vor Veranstaltungsbeginn werden 20% des gebuchten Auftrages in Rechnung gestellt, 2 bis 6 Monate werden 50% des gebuchten Auftrages in Rechnung gestellt, ab 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigen wir einen Kulanzabzug und berechnen 80% des gebuchten Auftrages.

Wir bitten um Euer Verständnis, da auch wir die bei uns getätigten Reservierungen einhalten müssen. Stornierungen Eurerseits akzeptieren wir nur schriftlich.

Fixierung Ihrer Buchung

Für die Fixierung Eurer Buchung benötigen wir ein unterfertigtes Angebot und eine Anzahlung ab € 1.000,-

Gerne laden wir Euch auf ein persönliches Gespräch zu uns am Metzenhof ein, um in Ruhe bei einer Tasse Kaffee Eure Hochzeitsfeier zu gestalten und stehen Euch jederzeit mit kompetentem Know-How zur Verfügung!

Sendet uns eine E-Mail an: info@metzenhof.at

Bei uns wird Eure Hochzeitsfeier zum unvergesslichen Erlebnis!

Golfplatz Kronstorf-Steyr BetriebsgesmbH
Irrtümer & Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben & Steuern.
Dieses Angebot gilt ab 01.01.2023. Änderungen Vorbehalten.

Notizen



METZENHOF
mitanand genießen

Dörfling 2, 4484 Kronstorf
+43 7225 73 89 10
www.metzenhof.at
info@metzenhof.at