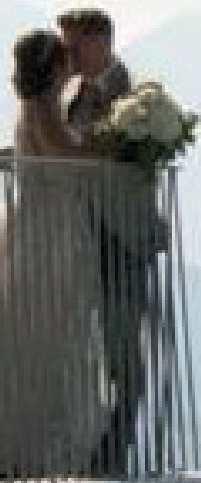


Sagen Sie Ja!

**Mit Ausblick & Durchblick am Patscherkofel!
Mit unserer Hilfe, wird Ihr Fest zum Traum.**



Das Hausberg

INNS'
BRUCK
PATSCHER
KOFEL

Liebes Brautpaar,

eine Hochzeit zu planen und zu organisieren nimmt viel Zeit in Anspruch. Gerne würden wir Sie durch diese Vorbereitungsphase begleiten und Ihnen mit Tipps und Vorschlägen zur Seite stehen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie wichtige Informationen, die Sie möglichst stressfrei durch diese Zeit bringen.

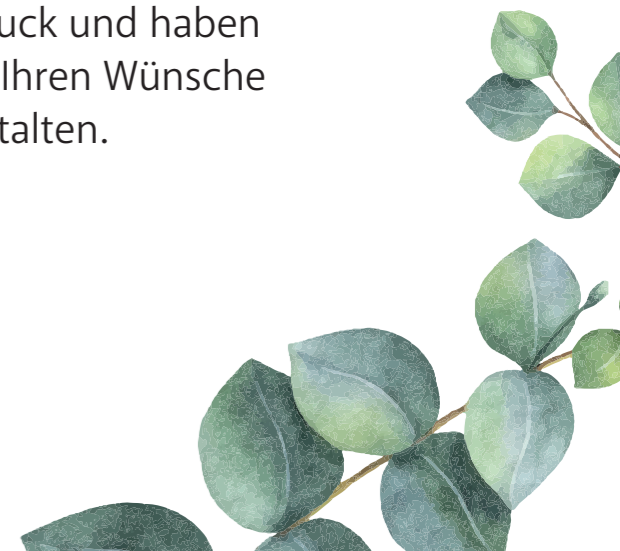
Um gemeinsam mit Ihnen Ihren perfekten Tag zu planen, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung unter office@patscherkofel-gastro.at



Schritt für Schritt ins Eheglück

Beginnen Sie mit Ihren Vorbereitungen frühzeitig!

So kommen Sie nicht unter Zeitdruck und haben die Möglichkeit die Hochzeit nach Ihren Wünsche und Vorstellungen zu gestalten.





Planungsablauf für unsere Hochzeit am Patscherkofel

12 – 9 Monate vorher

- Hochzeitstermin festlegen
- Sich auf einen festlichen Rahmen einigen! – Größe & Art
- Terminanfrage am Standesamt und Pfarramt
- Unterlagen organisieren (z.Bsp. Taufschein,...)
- Vorläufige Gästeliste erstellen
- Budget beraten
- Trauzeugen aussuchen
- Hochzeitsmessen! -Ideen sammeln, Eindrücke gewinnen
- Anfragen bei Fotografen, Kirchenmusik, Hochzeitsband, Showacts, Floristen, Hochzeitsfahrzeug, ...
- Angebotsanfrage im „HAUSBERG–RESTAURANT“

9 – 6 Monate vorher

- ALLES fix buchen!!! – Location, Musik, Standesamt, Kirche, Fotograf, Friseur/Kosmetik, Blumenschmuck, ...
- Brautkleid/Anzug aussuchen
- Trauringe besorgen
- Unterlagen und Dokumente einreichen
- Gästeliste fixieren und Einladungen versenden
- Flitterwochen vorbereiten – Buchung, Gültigkeit Reisepass, Impfungen
- Hochzeitstorte bestellen
- Erste Besprechung im „HAUSBERG–RESTAURANT“ vereinbaren
- Zeitraum, Ablauf und Details für Trauung und Feier festlegen - vom Anziehen des Brautkleides bis zum Verabschieden der Gäste sollte alles durchdacht sein!!!

3 Monate vorher

- Endgültige Änderungen und Anprobe von Kleid und Anzug
- Gästeliste checken- Zu- und Absagen
- Hotelzimmer für auswärtige Gäste reservieren
- Taxi oder Shuttelservice für den Transport der Gäste organisieren
- Bei Bedarf Tanzkurs besuchen

2 Wochen vorher

- Letzte Details mit dem „HAUSBERG–RESTAURANT“ besprechen
- Rücksprachen mit allen Beteiligten- Fotograf, Florist, Musik,...
- Polterabend organisieren
- Besorgungen für die Hochzeitsreise erledigen und schon mal das Packen beginnen!

Tag der Hochzeit

Gaaaaanz ruhig bleiben!!!

Dank der perfekten Planung und Organisation haben Sie bestimmt einen unvergesslich schönen Tag!

Nach der Hochzeit

- Fahren Sie in die wohlverdienten Flitterwochen und genießen Sie die Zeit zu Zweit!
- Begleichen Sie offene Rechnungen!
- Fotos beim Fotografen aussuchen
- Danksagungskarten gestalten und verschicken!
- Bei Namensänderungen zuständige Stellen informieren und Dokumente umschreiben lassen
- In Erinnerungen schwelgen...

Hinweis:

Die genannten Zeitangaben und Informationen sind nicht verbindlich und sollten Ihnen nur als Orientierung und als kleine Hilfestellung dienen.

Lassen Sie sich inspirieren

auf den folgenden Seiten finden Sie Möglichkeiten Ihre Feier im „HAUSBERG RESTAURANT“ nach Ihren eigenen Vorstellungen & Budget zusammen zustellen

Sektempfang:

- ♥ Prosecco, Orangensaft, Hugo, Aperol, Flaschen Bier 0,33l, Tiroler Bier/Weizen 25l Fass

Getränke werden je nach Verbrauch verrechnet.

- ♥ Alpentapas als kleinen Snack zum Aperitif: Oliven, Käse, Tiroler Schinkenspeck, Grissini € 4,90

Gedeckter Tisch:

- ♥ Tischwäsche und Servietten weiß € 4,50 / Pers.
- ♥ 3 Feuersäulen € 180,00 (Gas)



Katte Vorspeisen

Unsere Menüvorschläge sind Anregungen für Ihr Hochzeitsmenü – gerne versuchen wir Ihre eigenen Wünsche umzusetzen!

- ♥ Tiroler Schinkenspeck an Cantaloupemelone und Grissini € 13,90
- ♥ Räucherlachsrose auf, mit Senf-Honig-Dressing, marinierten Gurkenspaghetti € 15,50
- ♥ Ziegenkäsepraline auf Wildkräutersalat € 13,90
- ♥ Sommerliche Blattsalate, Cherrytomaten, Mozzarella und geröstete Pinienkerne an leichter Balsamicomarinade € 13,50

Zu den Vorspeisen ist ein Stück Jourgebäck inkludiert - jedes weitere wird mit € 1,00 verrechnet!

- ♥ Gemischte Salatschüssel € 6,90
- ♥ Salate vom Buffet (Karotte, Tomate, Gurke, Mexikanischer Salat, grüne Bohnen, Blattsalate, 2 Dressings, Brot) € 8,90
- ♥ Erweitertes Salatbuffet (Karotte, Tomate, Gurke, Mexikanischer Salat, grüne Bohnen, Cole Slaw, Tomaten-Mozzarella-Salat, Griechischer Salat, Vitello Tonato-Salat, Blattsalate, 2 Dressings, Brot) € 15,50



Suppen

- ♥ Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl € 5,50
 - ♥ Kräuterfritatten
 - ♥ Grießnockerl
- ♥ Cremesuppen auf Anfrage und je nach Saison ab € 6,90

Hauptgerichte

- ♥ Schweinsfilet im Ganzen gebraten € 23,80
- ♥ Warmes Roastbeef € 27,90
- ♥ In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet € 25,10
- ♥ 2 Beilagen nach Ihrer Wahl:
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet, Urgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Stangensellerie, Kartoffel), Butterspätzle, Kroquetten
- ♥ 1 Sauce nach Ihrer Wahl:
Senfsauce, Pfefferrahmsauce, Rosmarinjus, Zitronen-Thymian-Sauce (Fisch)

Wir bitten um Festlegung eines einheitlichen Menüs. Bei der Hauptspeise ist eine Wahl zwischen einem Fleisch/Fisch und einem vegetarischem Gericht bei gleichen Beilagen möglich. Die genaue Anzahl der Hauptspeisen müssen bis 14 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Vegetarische Hauptgerichte

- ♥ Knödelduo
Kasknödel & Spinatknödel mit Butter und Parmesan € 16,90
- ♥ Bergkäsenocken auf Urgemüse mit Nußbutter und Parmesanflocken € 18,50

Grillbuffet

- ♥ Salatbuffet
 - ♥ Blattsalate
 - ♥ Kraut, Kartoffel, Karotte, Gurke, ...
 - ♥ Mexikanischer Salat
 - ♥ Tomaten-Mozzarella
 - ♥ Griechischer Salat
- ♥ Grillbuffet Standard € 35,90 / Pers.
 - ♥ Salate vom Buffet
 - ♥ 4 versch. Saucen
 - ♥ Ofenkartoffel
 - ♥ Beiried
 - ♥ Hühnerbrust
 - ♥ Schweinekotelettes
 - ♥ Schopfsteaks
 - ♥ Bratwürstchen
 - ♥ Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Maiskolben)
 - ♥ Brot
- ♥ Grillbuffet Extras
 - ♥ Lammkotelettes € 6,50/Stk.
 - ♥ Garnelen € 1,00/Stk.
 - ♥ Lachssteaks in der Folie € 6,50/Stk.
 - ♥ Grillkäse € 4,50/Stk.



... für die Kinder

- ♥ Kinderwiener mit Pommes
- ♥ Wiener Schnitzel (Schwein) mit Pommes

Preise laut aktueller Speisekarte!

Dessert in Gläsern

- ♥ Wahlweise:
 - ♥ Tonkabohnencreme
 - ♥ Topfencreme mit Erdbeersauce
 - ♥ Panna Cotta
 - ♥ Schokomousse

Mindestabnahme 25 Stk./Sorte

€ 3,50/Stk.

- ♥ Tiramisu in der Schüssel (ca. 20 Port.)

€ 75,-/Schüssel



Kuchenbuffet

Die Hochzeitstorte, div. zusätzliche Torten und Kuchen werden meist selber mitgebracht. Wir berechnen eine Pauschale von € 3,50 / Pers. für Service, Teller und Besteck.

Wird die Hochzeitstorte zuerst am Nachmittag und die Tortenreste am Abend zum Dessertbuffet serviert, verrechnen wir das Tellergeld zweimal.

Wir bitten Sie Tortenreste am nächsten Tag bis 12.00 Uhr abzuholen. Andernfalls erlauben wir uns diese zu entsorgen!

Mitternachtssnacks

- ♥ Gulaschsuppe mit Semmel € 6,50 / Pers.
- ♥ Aufschnittplatte
 - ♥ Wurst-, Speck & Käse mit Brot € 11,90 / Pers.
- ♥ Jausenplatte (in Würfel geschnitten)
 - ♥ Kaminwurze, Speck & Käse mit Brot € 14,90 / Pers.
- ♥ Chili con/sin carne mit Semmel € 8,90 / Pers.
- ♥ Fleischkäse mit Semmel € 5,00 / Pers.
- ♥ Fleischkäse mit Semmel, Essiggurken und Pfefferoni € 5,50 / Pers.

Aperitiv & Wein

♥ Prosecco ⁽⁰⁾

- ♥ Casa Gheller DOC Treviso 0,10
- ♥ Casa Gheller DOC Treviso 0,75

♥ Sekt ⁽⁰⁾

- ♥ Szigetli Grüner Veltliner Brut 0,75

♥ Champagner ⁽⁰⁾

- ♥ Gosset Grande Reserve Brut 0,75
- ♥ Pol Roger Brut 0,75

♥ Flaschenweine rot Offenausschank

- ♥ Zweigelt Heideboden 1/8 | 0,70
Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland. Vollreife Eindrücke von Kirschen, Zwetschken und Milkschokolade, dazu Schwarzbrot und Kletzen, hinter der fülligen Frucht herzhaft Würze und kerniges, ausgereiftes Tannin, gute Dichte, seidige Textur und anregender Trinkfluss
- ♥ St. Laurent Classic 1/8 | 0,70
Weingut Lang, Deutschkreuz Burgenland. Dunkles Violett. Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, feine Aromen von Kirsche, roten Ribiseln, Orangenschale, Ingwer und Zedernholz, feinkörnige Tannine, fruchtige Säure, Burgundertextur
- ♥ Cuvee Big John (CS,PN,ZW) 1/8 | 0,70
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Burgenland. Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair

♥ Flaschenweine weiß - Offenausschank

- ♥ Cuvee Martin (GV,SB,GM) 1/8 | 0,70
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal Niederösterreich Strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Trauben, feinwürziges Bukett, am Gaumen zarte Muskatnoten, fruchtig, verspielt und aromatisch
- ♥ Grüner Veltliner 1/8 | 0,70
Weingut Högl, Spitz an der Donau, Wachau Niederösterreich Hellgelb mit Grünen Reflexen, in der Nase fruchtig nach Äpfeln und Birnen, feines Veltlinerpfefferl, am Gaumen ausgewogen, mittlerer Abgang
- ♥ Chardonnay vom Berg 1/8 | 0,70
Weingut Alphart, Traiskirchen Thermenregion Niederösterreich. Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, Quitte, traubig in der Nase, leichte Rösttöne, am Gaumen vollmundig, cremig, ganz zarte Gerbstoffnoten verleihen ihm eine animierende Komponente, etwas Kaffee, druckvoll und lang

Weinkarte

♥ Flaschenweine rot 0,7

- ♥ Carnuntum Cuvee (ZW,BF)
Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum Niederösterreich
Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang
- ♥ Blaufränkisch Vitikult Hochberg
Weingut J.Heinrich, Deutschkreuz Burgenland
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte schwarze Wald- beerfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht, ein Hauch von tabak, zart nach Cassis. Saftig elegant, eingebundenes Tannin, Zwetschken im Abgang, reife Brombeeren im Nachhall, bleibt gut haften, fein würzig im Rückgeschmack.
- ♥ Cabernet Sauvignon Reserve
Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland
Rubinrot mit opakem Kern, in der Nase viel würze, schwarze Johannisbeeren, roter Paprika, Vanille, geröstetes Brot, am Gaumen viel Frucht, schmeichelnde Extraktsüße, sehr mächtig und breit, dabei aber auch elegant, leicht rauchige Anklänge saftige Tanninstruktur, vielschichtiger von schwarzem Tee und Dörrobst getragener Abgang.

♥ Flaschenweine weiß 0,7

- ♥ Riesling Kremstal DAC Reserve
Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf, Kremstal Niederösterreich
Helles Gelbrün mit silbernen Reflexen, in der Nase intensiv nach Steinobst wie Pfirsich und Marille, zart nach Blütenhonig, am Gaumen Saftig, dezente Fruchtsüße, rassige Struktur elegant und anhaftend, Zitroniger Abgang
- ♥ Gelber Muskateller
Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland
Brillantes Strohgelb, in der Nase Aromen reifer gelber Früchte, eine Spur von Gewürzen, vollmundig, saftig und vielschichtig am Gaumen, feine Muskatnote, facettenreicher Abgang
- ♥ Sauvignon Blanc
Weingut Wohlmuth, Kitzeck Südsteiermark
Helles Gelb, Silberreflexe, Feine Stachelbeernuancen, frischer gelber Apfel, dezenter Kräuterwürze, weiße Frucht, angenehme Balance, frisch strukturiert, zitronige Nuancen, bleibt gut haften, unkomplizierter Speisenbegleiter

Alle Getränke werden nach der, zum Zeitpunkt der Veranstaltung, aktuellen Getränkekarte verrechnet!



Kontakte

noch einige hilfreiche Kontakte und unsere Partner

Florist:

Vergißmeinnicht Aldrans
Irene Falgslunger | Dorf 17 | 6071 Aldrans
Tel. +43 676 696 41 97

Konditorei:

Wagner Armin
6143 Matrei a. Br. 58 | Tel. +43 5273 6254

Fotografin:

NMoments Niki Mayr
Oberweg 23b | 6145 Navis | Tel. +43 664 170 07 08

Übernachtung:

Hotel Römerhof
Römerstr. 62 | 6080 Igls | Tel. +43 512 37 60 20

Unser Partner in Sachen Druck & Grafik:

Arnold Druck | Hochformat Werbeagentur
Egger Lienz Strasse 3a 6020 Innsbruck
Tel. +43 512 39 05 25 | www.arnold-druck.at

Carina Peer Grafikdesign
Tel.: +43 676 460 34 10 | grafik@carinapeer.tirol
www.carinapeer.tirol

Infos

die wichtigsten Infos nochmals kurz zusammengefasst

Allergien:

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Allergien Ihrer Gäste.
Bei der Zubereitung achten wir gewissenhaft auf die Verarbeitung der Lebensmittel –
trotz größtmöglicher Sorgfalt können jedoch Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden,
da wir mit allen Produkten arbeiten!

Anlieferung/Abholung:

Die Anlieferung (ca. 2-3 Tage vor der Veranstaltung) von Torten, Weine, Deko, etc. wird
direkt mit unserem zuständigen Mitarbeiter abgesprochen. Da wir am Folgetag wieder
regulären Restaurantbetrieb haben, bitten wir Sie alles bis 12.00 Uhr wieder abzuholen.
Sollte die Abholung zu einem späterem Zeitpunkt erfolgen, erlauben wir uns eine
Organisationspauschale von € 50,00 zu verrechnen!

Ablaufplan:

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über den genauen Ablauf (Ankunft, Reden, etwaige Pro-
grammpunkte, etc.) Ihrer Hochzeit – nur so können wir eine reibungslose Feier garantieren!

Ansprechperson:

Damit Sie als Brautpaar Ihre Feier in vollen Zügen genießen können, teilen Sie uns bitte mit,
wer unser Ansprechpartner vor Ort bezüglich Ablauf und Organisatorischem ist!

Anzahlung:

Mit der Anzahlung von € 800,- bestätigen Sie Ihre Reservierung und akzeptieren unsere
Stornobedingungen. Dieser Betrag wird bei der Endabrechnung vom Gesamtbetrag abgezogen.

Besprechung:

Nur nach Terminvereinbarung! Lokalbesichtigung, 1. Vorgespräch und Detailbesprechung
14 Tage vor der Hochzeit inkludiert. Planen Sie ca. 1-1,5 h ein. Damit wir uns auf die Bespre-
chung vorbereiten können, senden Sie uns vorab die ausgefüllte Checkliste zu. Für jeden
weiteren Termin (z.Bsp. Besichtigungen mit Fotograf, Dekorateur, Musik, etc.) verrechnen
wir € 35,00 / angefangene Stunde. Gerne sind wir bereit wichtige Fragen über E-Mail zu
beantworten – da auch dies viel Zeit beansprucht, behalten wir uns vor, eine Bearbeitungs-
gebühr von pauschal € 25,00 zu verrechnen!

Brautentführung:

Da es sich in unserer Umgebung sehr schwierig gestaltet ein geeignetes Lokal für eine Brautentführung zu finden, ist es ratsam, sich frühzeitig um die Organisation dafür zu kümmern!

Dekorationen:

Dekorationen, Kerzen und Blumen sind selber zu organisieren. Wir erlauben uns, event. Beschädigungen oder Verschmutzungen durch mitgebrachte Dekoration in Rechnung zu stellen! Dekorieren am Vortag nach Absprache möglich - Zeitaufwandspauschale € 35,00 / angefangene Stunde.

Exklusiv:

Sie feiern Ihren Tag unter sich- unser Haus steht Ihnen am Tag der Hochzeit ab 10.00 Uhr zur Verfügung. Pauschalpreis für Lokal und Terrasse € 500,-

Haftung

Für Wertgegenstände, Geschenke, Tortengestelle, Geschirr, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keinerlei Haftung!

Konfetti

Das Werfen/Verteilen von Reis, Konfetti, Glitzer, Blütenblätter und Ähnliches ist strengstens verboten. Wir bitten dies an Ihre Gäste weiterzugeben. Bei Nichteinhaltung sind wir gezwungen eine Extrareinigung je nach Aufwand (ab € 100,-) zu verrechnen!

Kommissionsware

Wir bieten eine breite Palette an alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken an- sollte dennoch der Wunsch nach besonderen Spirituosen oder anderen Getränken sein, werden diese pro geöffnete Flasche portionsweise zum Verkaufspreis (Gastropreis) verrechnet!

Musik:

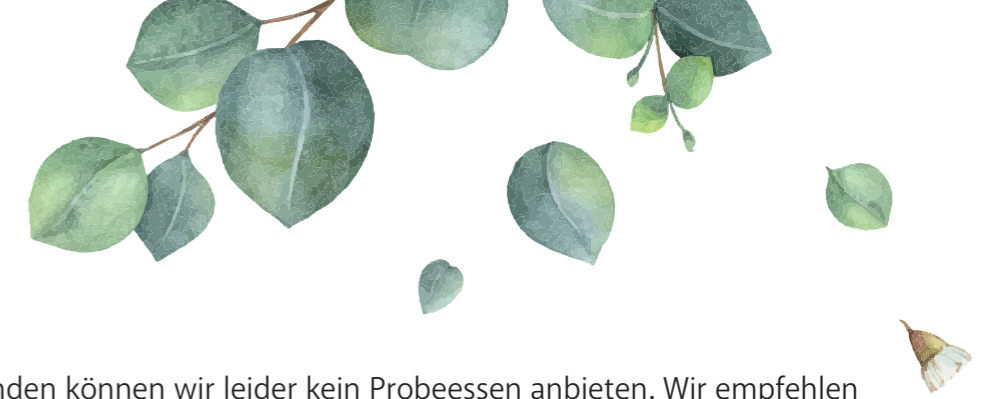
Der Aufbau ist am Tag der Veranstaltung nach Vereinbarung möglich!

Parkplätze:

Parkplätze sind kostenlos und ausreichend vorhanden. Parktickets werden keine benötigt.

Personenanzahl:

Unser Lokal bietet Platz für ca. 130 Personen. Hochzeiten sind ab 70 Personen möglich. Kleinere Veranstaltungen (Taufe, Geburtstag, usw.) außerhalb der regulären Öffnungszeiten sind ab mind. 50 Personen möglich. Liegt die Gästeanzahl unter der Mindestanzahl, verrechnen wir einen Aufpreis von € 20,00/Unterschreitung der Mindestteilnehmeranzahl.



Probeessen:

Aus organisatorischen Gründen können wir leider kein Probeessen anbieten. Wir empfehlen Ihnen aber gerne in einem unserer Restaurants „DAS HAUSBERG“ oder „DAS KOFEL“ a la carte zu Essen – aus Erfahrung reicht dieser Eindruck unserer Kochkünste meist aus!

Preise:

Angegebene Preise sind mit Vorbehalt und können von uns je nach Preissteigerungen auf dem Markt angepasst werden. Selbstverständlich werden Sie vorher von uns in Kenntnis gesetzt. Preisgarantie erst bei der Detailbesprechung 14 Tage vorher!!

Rechnungslegung:

Bei der Detailbesprechung ist zu fixieren, welche Konsumationen von Selbstzahlern übernommen werden und welche auf die Gesamtrechnung gebucht werden dürfen. Die Rechnung senden wir nach der Veranstaltung per Email zu und bitten diese innerhalb 3 Tagen zu begleichen. Saalmiete, Tellergeld, Stoppselgeld, Leihgebühren, Bearbeitungsgebühren, Überzeit und Tischwäsche müssen in bar beglichen werden!

Reservierung:

Ihren Wunschtermin halten wir in der Regel mit einer Option von 14 Tagen fest. Mit Ablauf der Option bitten wir um Rückmeldung. Erhalten wir keine Rückmeldung, erlischt diese Vormerkung automatisch! Erst nach Eingang der Anzahlung von € 800,- ist der Veranstaltungstermin für Sie fix reserviert!

Stoppselgeld:

Für selber mitgebrachten Wein oder Prosecco wird ein sogenanntes Stoppselgeld von € 20,00 je Flasche verrechnet. (Keine Spirituosen!) Spezielle Spirituosenwünsche werden von uns auf Kommission bestellt- jede geöffnete Flasche wird portionsweise verrechnet!

Sperrstunde:

Unser Lokal steht Ihnen bis 2.00 Uhr frei zur Verfügung und der Service durch unsere Mitarbeiter ist inklusive – nach 2.00 Uhr erlauben wir uns eine Service-Verlängerungspauschale von € 120,00/angefangene Stunde zu verrechnen! Für Ihre Feier bleibt „DAS HAUSBERG“ längstens bis 5.00 Uhr geöffnet!

Stornobedingungen:

Mit der Anzahlung von € 800,- bestätigen Sie Ihre Reservierung. Im Falle einer Stornierung wird der Anzahlungsbetrag einbehalten. Stornierungen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert!

Technik:

Sollten Sie für event. Präsentationen technische Geräte (Mikro, Leinwand, etc.) benötigen, stellen wir diese für eine Gebühr von € 80,- gerne zur Verfügung. Entsprechende Absprache und Probedurchlauf der Geräte vorab!

Tellergeld:

Die Hochzeitstorte, div. zusätzliche Torten und Kuchen werden meist selber mitgebracht. Wir berechnen eine Pauschale von € 3,50/Pers. für Service, Teller und Besteck. Wir bitten Sie Tortenreste am nächsten Tag bis 12.00 Uhr abzuholen. Andernfalls erlauben wir uns diese zu entsorgen!

Trinkgeld:

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren und sich erkenntlich zeigen möchten, freuen sich unsere Mitarbeiter sehr über eine kleine Anerkennung. Gerne kann das Trinkgeld auch mit der Rechnung verrechnet werden.

Tischplan:

Damit Tische und Stühle fristgerecht gestellt werden können, bitten wir um Zusendung eines finalen Tischplanes. In diesem sollten idealerweise bereits die Essensauswahl, sowie Allergiker und Kinder eingetragen sein! Ein Tischplan zur Orientierung Ihrer Gäste ist selbst bereitzustellen.

Tischwäsche:

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten eingedeckt. Serviettenform gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Für die Tischwäsche inkl. Servietten stellen wir eine Reinigungsgebühr von pauschal € 4,50/Pers. in Rechnung. Werden nur Servietten benötigt: € 2,90/Stk. und nur Tischwäsche: € 4,90/Stk. Tischhussen für Stehtische werden extra verrechnet!

Verrechnungsbasis:

Die 14 Tage vor dem Hochzeitstermin genannte Personen- und Menüanzahl gilt als Mindestverrechnungsbasis. Bei Erhöhung der Gästeanzahl erfolgt eine Nachverrechnung.

Tischpläne

GRUNDRISS

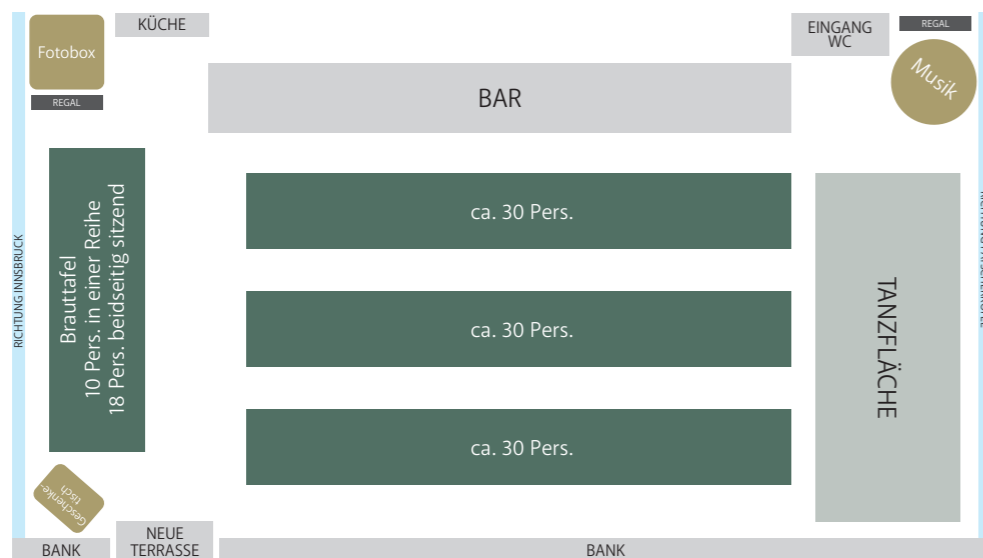


FÜR 90 PERSONEN

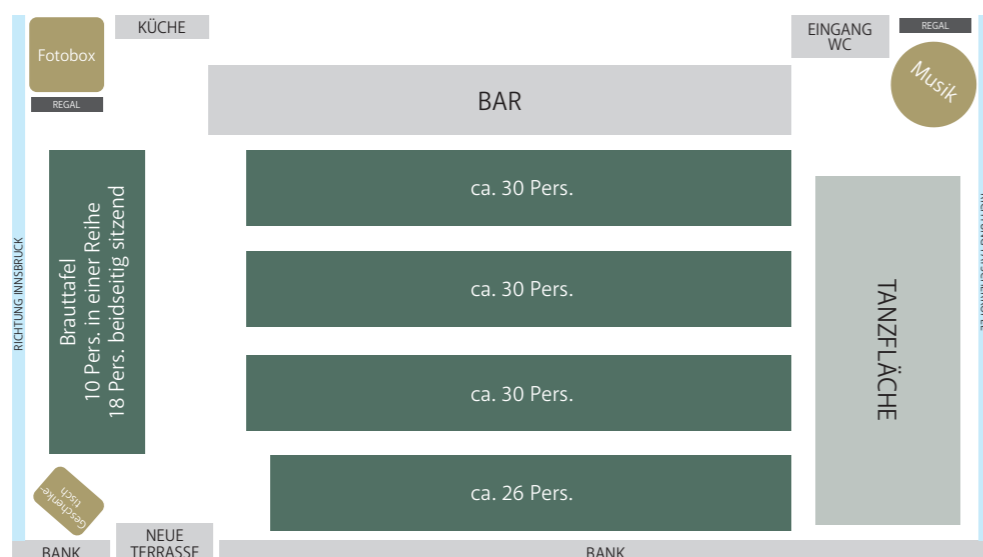


Tischpläne

FÜR 100 PERSONEN



FÜR 130 PERSONEN



Hochzeiten im „Das Kofel“

Da es aus technischen & wetterbedingten Gründen immer zu Ausfällen der Patscherkofelbahn kommen kann, ist es für uns sehr schwierig, eine für Sie so wichtige Feier, zu planen.

Das Risiko bei einem Ausfall der Bahn ist für alle Beteiligten einfach zu groß.

Deshalb haben wir uns dafür entschieden Hochzeiten nur mehr im „das Hausberg“-Restaurant zu veranstalten.

Außerdem ist es auch nicht mehr möglich das Hochzeitsessen im „das Kofel“-Restaurant und die Hochzeitsparty im „das Hausberg“-Restaurant abzuhalten. Wir müssten in diesem Fall beide Lokale reservieren. Das ist aus personaltechnischen Gründen nicht zu vereinbaren.

Wir bitten um Verständnis.
Ihr Team

Wir freuen uns auf euch!

Email: office@patscherkofel-gastro.at

Tel.: +43 (0) 5 702 10 500



Das Hausberg

INNS'
BRUCK
PATSCHER
KOFEL



Checkliste

Name Brautpaar: _____

Anschrift: _____

Tel: _____

Email: _____

Name Ansprechperson: _____

Tel: _____

Email: _____

Datum der Hochzeit: _____

Uhrzeit: * Aperitif _____

* Essen _____

Personenanzahl insgesamt: _____

* Gäste: _____

* Kinder (Alter): _____

* Dienstleister (Fotografen, Musik,...): _____

* Sitzen zum Essen: bei den Gästen
 auf einem extra Tisch



Empfang / Aperitif

Aperitif wird immer nach Verbrauch verrechnet!

□ Prosecco vom Brautpaar € 20,-/Flasche
(muss spätestens 3 Tage vor der Hochzeit bei uns im Haus sein!)

- Prosecco
- O-Saft
- Aperol
- Hugo
- Bier (0,33l Flaschen)
- Tiroler Bier (25l Fass)
- Tiroler Weizen (25l Fass)

Preise laut der, zum Zeitpunkt der Veranstaltung, aktuellen Getränkekarte.

□ Alpentapas als kleinen Snack zum Aperitif € 4,90/Per.
Oliven, Käse, Tiroler Schinkenspeck, Grissini

Sonstiges:



Abendessen

VORSPEISENAUSWAHL

- Tiroler Schinkenspeck an Cantaloupemelone und Grissini € 13,90/Per.
- Räucherlachsrose auf, mit Senf-Honig-Dressing, marinierten Gurkenspaghetti € 15,50/Per.
- Sommerliche Blattsalate, Cherrytomaten, Mozzarella und geröstete Pinienkerne an leichter Balsamicomarinade € 13,50/Per.
- Ziegenkäsepraline auf mariniertem Wildkräutersalat € 13,90/Per.

Zu den Vorspeisen ist ein Stück Jourgebäck inkludiert jedes weitere wird mit € 1,00 verrechnet!

- Gemischte Salatschüssel € 6,90/Per.
- Salate vom Buffet € 8,90/Per.
Karotte, Tomate, Gurke, Mexikanischer Salat, grüne Bohnen, Blattsalate, 2 Dressings, Brot
- Erweitertes Salatbuffet € 15,50/Per
Karotte, Tomate, Gurke, Mexikanischer Salat, grüne Bohnen, Cole Slaw, Tomaten-Mozzarella-Salat, Griechischer Salat, Vitello Tonato-Salat, Blattsalate, 2 Dressings, Brot

SUPPENAUSWAHL

- Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl € 5,50/Per.
 - Kräuterfritatten
 - Grießnockerl
- Cremesuppen auf Anfrage und je nach Saison ab € 6,90/Per.



Abendessen

HAUPTSPEISENAUSWAHL FLEISCH

- Schweinsfilet im Ganzen gebraten € 23,80/Per.
- Warmes Roastbeef € 27,90/Per.

HAUPTSPEISENAUSWAHL FISCH

- In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet € 25,10/Per.

□ 2 Beilagen nach Wahl

- Kartoffelgratin
- Gemüsebouquet
- Kroquetten
- Urgemüse
Karotten, gelbe Rüben,
Stangensellerie, Kartoffel
- Butterspätzle

□ 1 Sauce nach Wahl

- Senfsauce
- Pfefferrahmsauce
- Rosmarinjus
- Zitronen-Thymian-Sauce (Fisch)

HAUPTSPEISENAUSWAHL VEGGI

- Knödelduo
Kasknödel & Spinatknödel mit Butter und Parmesan € 16,90/Per.
- Bergkäsenocken
auf Urgemüse mit Nußbutter und Parmesanflocken € 18,50/Per.



Abendessen

GRILLBUFFET STANDARD

€ 35,90/Per.

Salate vom Buffet (Blattsalate, Tomaten-Mozzarella, Kraut, Kartoffel, Karotte, Gurke, Griechischer Salat, Mexikanischer Salat)

Brot

4 versch. Saucen

Ofenkartoffel

Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Maiskolben)

Hühnerbrust

Schweinekotelettes

Schopfsteaks

Beiried

Bratwürstchen

GRILLBUFFET EXTRAS

- Lammkotelettes € 6,50/Stk.
- Garnelen € 1,00/Stk.
- Lachssteaks in der Folie € 6,50/Stk.
- Grillkäse € 4,50/Stk.

FÜR DIE KINDER

- Kinderwiener mit Pommes
- Wiener Schnitzel (Schwein) mit Pommes

Preise laut aktueller Speisekarte.



Dessert

- Tonkabohnencreme _____ Stk. € 3,50/Stk.
- Topfencreme/Erdbeersauce _____ Stk. € 3,50/Stk.
- Panna Cotta/Pfirsichpürree _____ Stk. € 3,50/Stk.
- Schokomousse _____ Stk. € 3,50/Stk.
- Tiramisu in Schüssel (ca. 20 Port.) _____ Stk. € 75,-/Schüssel
- Hochzeitstorte □ am Nachmittag □ nur zum Dessert

Sonstiges:

Mitternachtssnack

- Gulaschsuppe mit Semmel für Pers. € 6,50/Per.
- Jausenplatte
(Speck, Käse, Kaminwürsten) für Pers. € 14,90/Per.
- Aufschnittplatte
(Speck, Käse, Wurst in Scheiben) für Pers. € 11,90/Per.
- Chili con/sin carne mit Semmel für Pers. € 8,90/Per.
- Fleischkäse mit Semmel für Pers. € 5,00/Per.
- Fleischkäse mit Semmel,
Essiggurken und Pfefferoni für Pers. € 5,50/Per.



Wein & Getränke

□ Wein vom Brautpaar

(muss spätestens 3 Tage vor der Hochzeit bei uns im Haus sein!)

€ 20,-/Flasche

□ Rotweine

- Zweigelt Heideboden
- St. Laurent
- Cuvee Big John
- Carnuntum Cuvee
- Blaufränkisch Vitikult Hochberg
- Cabernet Sauvignon Reserve

□ Weißweine

- Cuvee Martin
- Grüner Veltliner Högl
- Chardonnay vom Berg
- Riesling Kremstal DAC Reserve
- Gelber Muskateller
- Sauvignon Blanc

□ Wellwasser still

□ Mineralwasser prickelnd

(Mineralwasser wird eingestellt!)

Preise laut der, zum Zeitpunkt der Veranstaltung, aktuellen Getränkekarte.

Sonstiges:



Ablaufplan

□ Ankunft:

□ Freie Trauung:

□ Aperitif:

□ Tortenanschnitt:

□ Essen:

□ Reden:

□ Dessert / Torte:

□ Brautentführung:

□ Sonstiges:



Dekorationen

- 3 Feuersäulen-Gas € 180,00
- Tischwäsche + Servietten € 4,50/Per.
- nur Tischwäsche € 4,90/Stk.
- nur Tischwäsche wo nötig € 4,90/Stk.
- nur Servietten € 2,90/Stk.

Serviettenform: _____

**WIR ERLAUBEN KEINERLEI KONFETTI, STREUDEKO ODER ÄHNLICHES!!! –
SOLLTE DIESES DENNOCH MITGEBRACHT WERDEN, DANN WERDEN
100 EURO IN RECHNUNG GESTELLT!**

□ Wann wird dekoriert? _____
Am Vortag dekorieren € 35,00 / angefangene Std.

□ Wann stellt die Musik auf? _____

□ Wann wird angeliefert? _____

Sonstiges:



Weiteres ...

- Tellergeld € 3,50/Per.
 - Torte am Nachmittag
 - Tortenreste zum Dessertbuffet

- Leihgebühr für Technik € 80,00 pauschal
 - Beamer
 - Leinwand
 - Box und Mikro

- Überweisung der Anzahlung von € 800,00 erledigt am: _____
Erst bei Überweisung der Anzahlung ist der Termin fixiert!

- Genaue Personenanzahl und Gerichteauswahl der Gäste inkl. Allergien, müssen spätestens 14 Tage vor der Hochzeit an uns weitergegeben werden. Spätere Änderungen oder Sonderwünsche können wir nicht mehr berücksichtigen.

- Nach dieser Anzahl wird auch verrechnet – bei Erhöhung der Gästeanzahl wird nachverrechnet.

- Alle Preise sind mit Vorbehalt und können von uns je nach Preissteigerungen angepasst werden. Selbstverständlich wird das Brautpaar vorher von uns darüber in Kenntnis gesetzt!



Tischplan

GRUNDRISS

Tischgrößen:

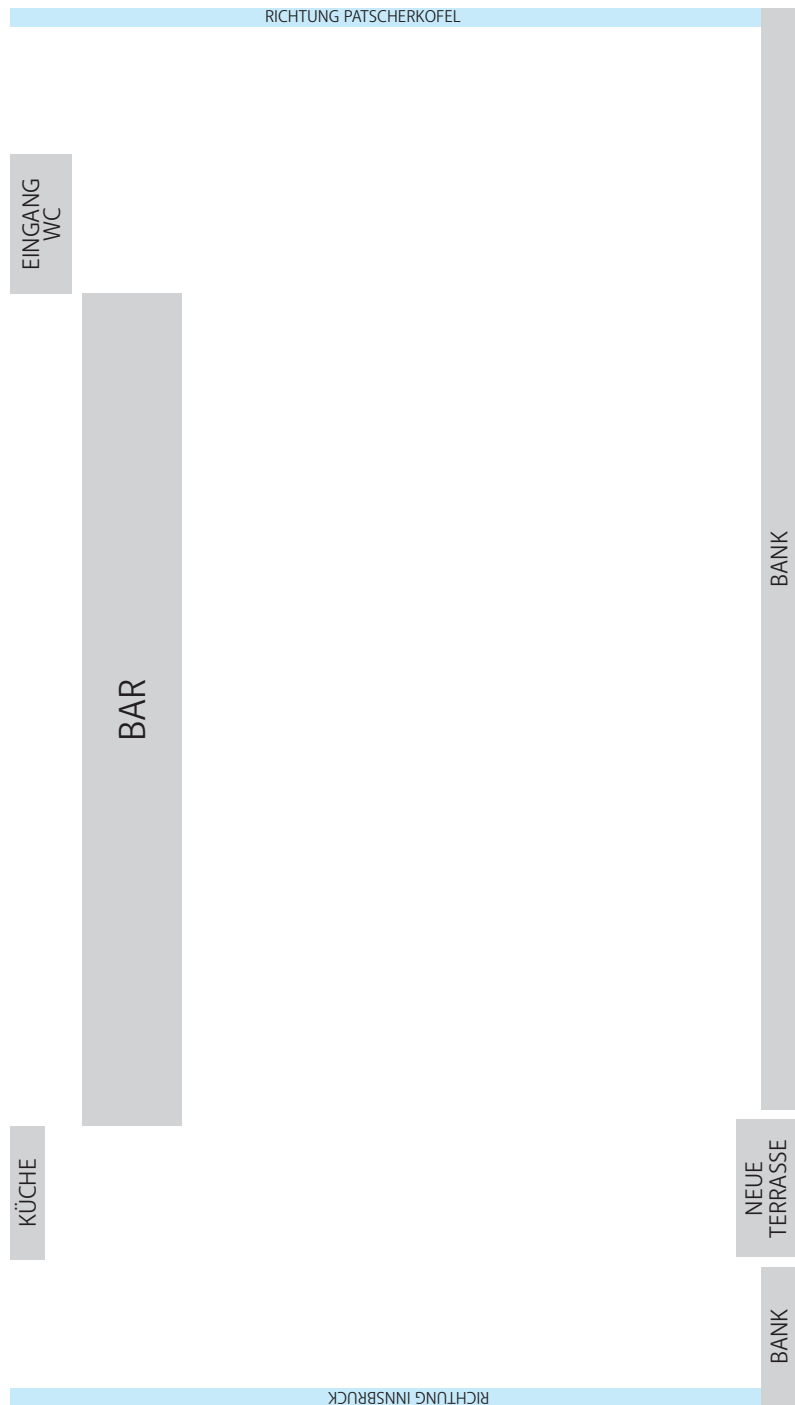
11x 140x80

11x 200x80

6x große Stehtische
(130x60)

102x Stühle

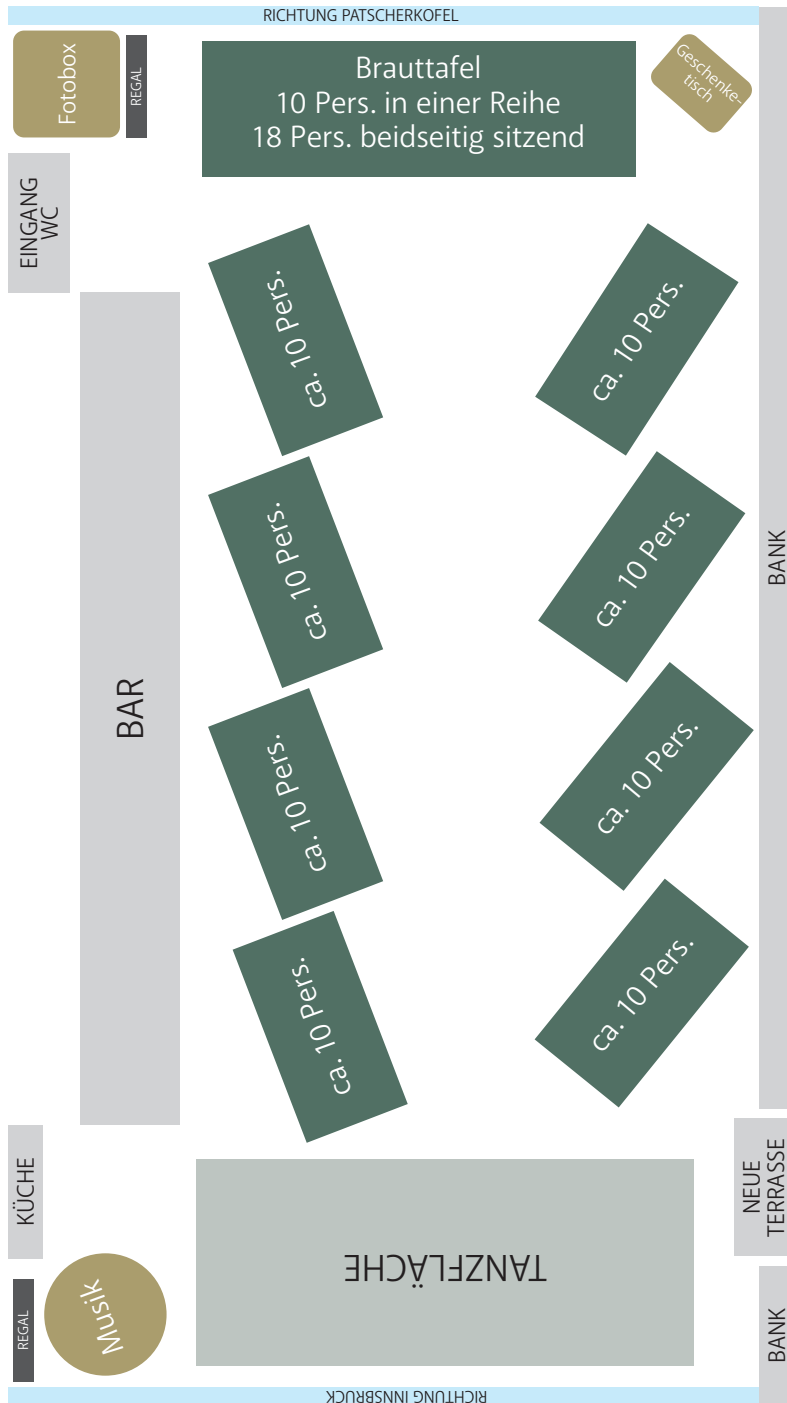
6x Kinderstühle





Tischplan

FÜR 90 PERSONEN





Tischplan

FÜR 100 PERSONEN





Tischplan

FÜR 130 PERSONEN

