Hotel
Neusacherhof
Weissensee

Hochzeitsmappe

Vielen Dank für Euer Interesse an einer Hochzeit im Hotel Neusacherhof.

Gerne begleiten wir Euch bei der Planung und gestalten gemeinsam mit Euch einen unvergesslichen Tag in der einzigartigen Atmosphäre des Weißensees.

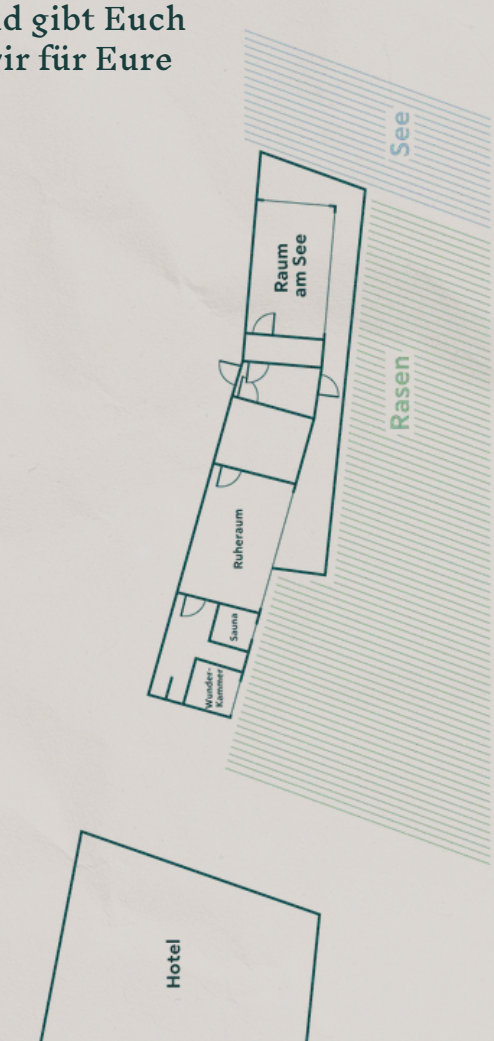
Dieses Angebot dient als erste Orientierung und gibt Euch einen Überblick über die Möglichkeiten, die wir für Eure Hochzeit bieten.

Eckdaten:

2 Nächte Mindestaufenthalt

bei einer Exklusivbuchung des Hauses müssen mindestens 40 Gäste im Haus untergebracht werden

- Trauung im **Garten** oder **Raum am See** (je nach Wetter)
- Sektempfang auf der **Seeterrasse** oder **direkt am See**
- Abendessen in unserer **Berg- oder Seestube** (abhängig von der Gästeanzahl)
- **Party in unserem Hotel** oder in unserem **Raum am See**
- **maximale Gästeanzahl:** 70 Personen



Unsere Menüvorschläge:

Gerne können sie auch zwischen den Menüs variieren !

Menü 1

Vorspeise

Saiblings-Tartar
Melone, Estragon, Saiblingskaviar

Zwischengang

Hochzeitssuppe
Speckknödel, Fritatten, Grießnockerl, Wurzelgemüse

Hauptspeise

Beirid
Pfeffer-Veloute, Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

oder

Kärntner Nudel Trias
Kas, Spinat, rote Rübe, braune Butter

Dessert

Tarte au Citron
"Neusacherhof Style"

Menü 2

Vorspeise

Caesar Salad - Neusacherhof Style
Dressing, Parmesan, Croutons

Zwischengang

Frittatensuppe
Wurzelgemüse, Fritatten, Schnittlauch

Hauptspeise

Kotelett vom Duroc Schwein
BBQ, Piri-Piri, Fisolen, Sterz, Gartenkräuter

oder

Confierter Saibling
Karottensoße, Gnocchi, Gremolata

Dessert

Cheesecake
Beeren, Minze

Menü 3

Vorspeise

Sommertomate
Buratta, Haselnuss, Croutons, Basilikum

Zwischengang

Weissenseer Fischeintopf
Fenchel, Zuckerschoten

Hauptspeise

Gebratene Seeforelle
Dashi-Beurre Blanc, Fregola Sarda, wilder Brokkoli

oder

Spitzkraut
Kamillenbrösel, Hoisin, Salzzitrone, Schnittlauch

Dessert

Topfenmousse
Butterbrösel, Beeren

--> bei der Vor- und Hauptspeise sind jeweils 2 Varianten zur Auswahl möglich

Happen

Gebackene Forelle | Chillimayo | Popcorn Nori Algen
Iberico Schinken vom Gefad | Melone | Parmesan Creme
Focaccia | Hummus | Oliven-Tatar
Beef Tatar | Schwarzbrot | Holzkohle Mayonnaise
Baguette | gebeizte Lachsforelle | Radieschen | Kren

Gedeck

Hausgemachtes Brot
Butter (Kaslabn Nockberge)
Aufstrich (Magertopfen mit Zitrus & Schnittlauch)
Amuse Bouche

Getränke, Aperitiv & Weine

nach Absprache beim Erstgespräch

Mitternachtssnack

- ♥ Gulaschsuppe
- ♥ Leberkäsesemmel
- ♥ Chili con Carne / Chili sin Carne
- ♥ Kärntner Jause
- ♥ Falafel mit Minzjoghurt
- ♥ Pikante Salate (Wurstsalat, Saures Rindfleisch…)
- ♥ Hot Dog

Übernachtung

Übernachtung
mit Frühstück exkl. Ortstaxe

Frühstück 08.00-10.00 Uhr | Check In ab 15,00 Uhr | Check Out bis 11.00 Uhr
Maximale Unterkunftskapazität: 49 Personen

Zimmeraufteilung

11 Doppelzimmer
3 Suiten für jeweils 2 - 4 Personen
2 Apartments für jeweils 6 Personen

Unser Pauschalangebot!

für 40 Personen

Freitag – Ankommen und Einstimmen

ab 14:00 Uhr
- Gemütliches Get Together zum Kennenlernen und Ankommen mit hausgemachten Snacks und kleinen Köstlichkeiten

ab 15:00 Uhr
- Check-in und Bezug der Zimmer

Abends
- Ein gemütlicher Grillabend vom Buffet – gerne gestalten wir den Abend auch individuell nach euren Wünschen und bieten nach Absprache eine alternative Abendessen-Variante an - die letzte Runde gibt es um spätestens 23:30 Uhr

Samstag – Der Hochzeitstag

08:00 – 10:00 Uhr - Gemeinsames Frühstück in entspannter Atmosphäre

Tagsüber
- Zeit für Vorbereitungen, Entspannung und die letzten Details
- Kleine Häppchen vor oder nach der Trauung zur Stärkung und zum Anstoßen

Am Abend
- Festliches Abendessen in stimmungsvoller Atmosphäre
- Anschließend Hochzeitsparty mit Open End

Sonntag – Ausklingen und Genießen

bis 11:00 Uhr
- Gemütlicher Langschläfer-Brunch zum gemeinsamen Ausklang des Hochzeitswochenendes
- Check-out für alle Gäste

→ Für das Hochzeitspaar und 2–3 weitere Zimmer besteht nach Absprache die Möglichkeit eines Late Check Out bis 12:00 Uhr

Möglicher Ablauf

Wir freuen uns auf eine kurze Nachricht, damit wir euch die aktuelle Hochzeitsmappe mit der dazugehörigen Preisliste zukommen lassen können!

Wir würden uns freuen, Euren schönsten Tag zu etwas Besonderem zu machen.

Das Team vom Neusacherhof

Kontakt

servus@neusacherhof.at
+43 (0) 4713 20155
www.neusacherhof.at

Stefan Glantschnig Kochkunst GmbH
Neusach 1, 9762 Weissensee