

Mr & Mrs

Hochzeit



Liebes Brautpaar!

Sagen Sie JA

... an dem wohl bedeutendsten Tag in Ihrem Leben!

Sagen Sie JA

... und wir versprechen, alles im Rahmen unserer Möglichkeiten zu geben,
um Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden
das Beste aus Kulinarik und Service zu bieten!

Sagen Sie JA

... und wir garantieren, wir lassen Sie mit Ihren Wünschen und Träumen
nicht im Stich!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und hoffen auf
ein baldiges persönliches Kennenlernen!

Ihre Familie REITH

Maria Enzersdorf



Übersicht

Unsere Räumlichkeiten & weitere Locations	3
Aperitif & Agape	5
Hochzeitsbuffets	7
Suppenbuffet & Mitternachtssnack	13
Getränke & Pauschalen	14
Raum für Ihre Ideen	16
Rahmenbedingungen	17
Kontakt	19



Räumlichkeiten & Locations

Vom Sektempfang auf unserer Terrasse, über Trauung im wunderschönen Naturgarten, Fotoshooting zwischen Weinreben bis hin zur unvergesslichen Feier bis in den frühen Morgen – Ihrem großen Tag stehen bei uns alle Türen offen.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren Räumlichkeiten bei einem gemeinsamen Rundgang durch unser Haus.

Sie lieben es hell und elegant?

Unser **Wintergarten** zeigt sich zu jeder Tageszeit im besten Licht. Bis zu 120 Gäste können in diesem einzigartigen Ambiente tafeln und das Brautpaar hochleben lassen.

Schlicht und vornehm ist unser im ländlichen Stil gehaltenes **Steirer-Stüberl**, in dem bis zu 40 Gäste Platz finden.

Ins behagliche **Nestroy Stüberl** laden Sie Ihre Hochzeitsgäste ein, wenn es nicht mehr als 25 Personen werden sollen.



Rustikales Ambiente gewünscht?

Bevorzugen Sie eine lockere Atmosphäre mit Weinkeller-Flair, dann empfehlen wir unsere **Schottenklaus**, in der bis zu 100 Personen feiern können.

Das Mauerwerk der alten Kellergewölbe bildet einen reizvollen Kontrast zu der blüten-weißen Tischwäsche und den weißen Hussen des Gestühls.



Sie und Ihre Gäste rundum zu verwöhnen hat für uns oberste Priorität – ganz gleich, ob bei uns im Haus oder in einer **Hochzeitslocation Ihrer Wahl**.

Darf's ein bisschen mehr sein?

Das **Schloss Hunyadi** im Herzen von Maria Enzersdorf mit eigener Kapelle und prunkvollen Festsälen verleiht Ihrem großen Tag Eleganz und Romantik der Sonderklasse. Der Schlosspark eignet sich perfekt für eine Trauung oder Agape im Freien.

Je nach Raumwahl bietet das Schloss Platz für Gesellschaften mit 40 bis 300 Personen und wird damit seinem Namen als „Das Hochzeitsschloss im Bezirk Mödling“ mehr als gerecht.



Das **Schlösschen auf der Weide** – der quasi kleine Bruder – besticht durch historische Eleganz bei zeitgleich privater Atmosphäre. Zu den Räumlichkeiten, die von Barock und Rokoko geprägt sind, zählen ein kleiner Saal, ein prunkvoller Marmorsaal mit Deckenfresken sowie die Gartenterrasse mit Zugang in den angrenzenden „Bergschenhoekpark“.

Mit zwei Sälen zu je 65 m² bietet das Schlösschen Platz für bis zu 75 Personen. Sowohl Terrasse als auch Schlosspark können für Empfang oder Agape genutzt werden.

Als langjähriger Kooperationspartner der Marktgemeinde stellen wir gerne den Kontakt für Buchungsanfragen her und stehen Ihnen auch für Besichtigungen der Schlösser zur Verfügung.

Aperitif & Agape

Von der Agape bis zum Festessen – wir wollen, dass Brautpaar und Gäste diesen besonderen Tag auch kulinarisch als Highlight in Erinnerung behalten.

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Ideen.

Variante 1 „just Sekt“

Sekt | Sekt orange | Sekt Holunder

Traubensaft

Mineral prickelnd | still

Variante 2 „alles Bowle“

Sommerliche Bowle Erdbeere | Pfirsich

Traubensaft

Mineral prickelnd | still

Variante 3 „Rosa Isabella & Snack“

Rosa Isabella Frizzante

Mineral prickelnd | still

Feine Grissini im Prosciuttomantel

Unsere besondere
Empfehlung



Variante 4 „Sekt & Canapés“

Sekt | Sekt orange | Sekt Holunder

Mineral prickelnd | still

Variation an belegten Brötchen

Variante 5 „Sekt & Appetizer“

Sekt | Sekt orange | Sekt Holunder

Mineral prickelnd | still

Variation an feinen Horsd'œuvres
(auf Löffel & im Glaserl angerichtet)

Canapés & Appetizers

Sie haben entschieden? Nach dem JA-Wort soll's zum Anstoßen ruhig auch einen kleinen Happen geben! Wählen Sie 3 bis 5 verschiedene Brötchenvarianten wenn es „Sekt & Canapés“ werden sollen bzw. 3 bis 5 Horsd'œuvres, wenn die Wahl auf „Sekt & Appetizer“ gefallen ist.

Auswahl an feinen Canapés

- ☐ Quartett an Aufstrichen (Ei, Liptauer, Topfen-Kräuter und Thunfisch)
- ☐ Österreichische Schinkenspezialitäten fein garniert
- ☐ Salami (Salame Milano) mit Ei und Maiskölbchen
- ☐ Dreierlei Käsesorten mit Paprika, Oliven, Nüssen und Weintrauben verfeinert
- ☐ Speck vom steirischen Wollschwein auf Bauernbrot
- ☐ Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar
- ☐ Räucherlachs mit Oberskren und Dille
- ☐ Traumhaftes Frischkäse-Pâté mit schwarzem Trüffel auf Baguette



Kalte Horsd'œuvres | Kalte Appetizer

- ☐ Spießchen mit Babymozzarella, Cherrytomate und Basilikum
- ☐ Zarte Roastbeef-Röllchen vom Styria Rind mit Marchfelder Solospargel
- ☐ Sommerlicher Huhn-Currysalat mit Granatapfel
- ☐ Glasierter Schweins-Schopf mit Senf und feinen Zwiebelringen
- ☐ Hausgemachtes Tafelspitz-Sülzchen verfeinert mit Kernöl vinaigrette und Paprikawürfel
- ☐ Gegrillte Paprikaröllchen gefüllt mit Schafkäse
- ☐ Feines Räucherlachs-Tatare auf Tramezzini mit Oberskren
- ☐ Riesengarnele auf Avocado-Dip am Chicorée-Blatt
- ☐ Scampi-Cocktail in Glasschale serviert

Warme Horsd'œuvres | Warme Appetizer

- ☐ Warme Blätterteigkipferl gefüllt mit Schinken | Champignon | Spinat & Mozzarella
- ☐ Schnitzelnuggets vom Huhn mit Erdäpfel-Vogersalat im Glas
- ☐ Hühnerspießchen auf Ratatouille-Gemüse
- ☐ Kleine pikante Fleischbällchen mit Käse gespickt
- ☐ Kleine Kalbsbutter Schnitzel auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel
- ☐ Feine Putenröllchen „Saltimbocca“ dazu Basmati-Reis
- ☐ Gebackenes Blunzen-Radl auf Erdäpfelsalat

Hochzeitsbuffet

Die Aufregung vor der Hochzeit ist groß und viele Vorbereitungen sind zu treffen. Deshalb haben wir auf den folgenden Seiten eine **Auswahl verschiedener Buffets** für Sie vorbereitet. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Ideen. Oder ändern Sie die Zusammensetzung des Buffets nach Belieben ab und gestalten Sie so den kulinarischen Rahmen Ihres Festes ganz individuell.

Und weil für uns ein festlich gedeckter Tisch bei einer Hochzeit außer Frage steht, sind **weiße Stoffservietten** und **Tischwäsche** ebenso im Buffetpreis berücksichtigt wie die Kosten für das **Gedeck**.



Sollten Sie einen ganz speziellen **Speisenwunsch** (Lieblingsspeise) haben, der sich nicht auf diesen Seiten findet, sprechen Sie uns einfach im persönlichen Gespräch darauf an. Selbstverständlich gehen wir auf vegetarische und vegane Wünsche ein - für **Unverträglichkeiten** findet unser Chefkoch bestimmt das passende Gericht für Sie. Es gibt nichts, dass wir nicht versuchen wollen, um dem Brautpaar einen unvergesslichen Tag und ein perfektes Festessen zu zaubern.

Buffet „Hochzeit am Ländle“

JA, ich WILL

Vorspeisen

Herzhafte Bauernplatte fein garniert
mit Österreichischen Schinken- und Käsespezialitäten, geräuchertem Speck
und würzigen Landwürsteln, Bauernblunze mit Kren und Essiggemüse,
dazu Verhackertes, Liptauer & Eiaufstrich

☐

Rindfleischsalat pikant gewürzt
mit steirischen Käferbohnen, rotem Zwiebel und Kernöl

☐

dazu ofenfrisches Gebäck

Hauptspeisen



*Knusprig gebratenes Spanferkel im Ganzen vom Holzofen-Grill
dazu warmer Krautsalat, Serviettenknödel, Senf und frischer Kren
(vom Koch direkt am Buffet für Sie geschnitten)*

☐

Gebackene Schnitzel
(wahlweise vom Huhn, Pute, Schwein oder Sur)

☐

Backhendl vom Steirerhuhn

☐

Herzhafter Spinatstrudel
mit Mozzarella gefüllt und Kräuterrahm

☐

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Milchrahmstrudel mit Kanariemilch nach Omas Rezept

☐

Eierlikörcreme mit Schlagobershäubchen im Glas

☐

Frischer Fruchtsalat im Glas

☐

Buffet „Hochzeit in der Stadt“

JA, ich WILL

Vorspeisen

Feine Schinkenröllchen gefüllt mit Krengervais ☐

Russische Eier auf Vogersalat-Beet ☐

Zartrosa gebratenes Roastbeef vom Styria-Rind mit Sauce Tatar ☐

dazu ofenfrisches Gebäck

Hauptspeisen



*Knusprig gebratener Beinschinken im Ganzen mit Knoblauch gespickt
dazu Sauerkraut und Serviettenknödel
(vom Koch direkt am Buffet für Sie geschnitten)* ☐

Burgunderrindsbraten in Wurzelwerk-Sauce
mit handgemachten Nockerl und Opas Preiselbeeren ☐

Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Schwein ☐

Zanderfilet im Riesling-Oberssafterl
auf Wurzelwerk-Gemüse mit Petersilerdäpfel ☐

Herzhafte Eiernockerl aus der Pfanne ☐

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Crème brûlée im Glas ☐

Wiener Sacherwürfel mit Schlagobershäubchen ☐

Dukatenbuchteln mit fruchtigem Marillenröster gefüllt
dazu Vanillesauce ☐

Buffet „La Dolce Vita“

JA, ich WILL

Antipasti

Köstliche Variation an italienischen Antipasti

(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten)

☐

Klassisches Vitello Tonnato vom Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernbeeren-Glacé

☐

dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

Hauptspeisen



*Zarte Hühnerbrustfilets im Prosciutto-Mantel
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella
dazu Wild-Reis*

☐

Geschmorte Kalbsröllchen nach Saltimbocca Art
auf Parmesan Gnocchi

☐

Gefüllte Porchetta alla Romana
mit duftenden Rosmarin-Kartoffeln

☐

Fangfrisches Branzino-Filet kross gebraten
auf Ratatouille

☐

Gegrilltes Gemüse mediterraner Art

☐

Buntes Salatbuffet

Dolce Vita

Klassisches Tiramisu

☐

Sorbetto al limone mit feiner Minze garniert im Sektglas

☐

Fruchtige Variation an Panna Cotta von Orangen oder Erdbeeren

☐

Hochzeitsbuffet Classic

JA, ich WILL

Vorspeisen

Köstliche Variation an italienischen Antipasti
(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten)

☐

Carpaccio vom Rindsfilet auf knackigem Rucola

☐

Scampi-Cocktail im Glas mit Chicorée-Blatt

☐

Mini-Crêpes gefüllt mit feinem Räucher-Lachs und Krengervais

☐

dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

Hauptspeisen



*Hochrippe vom Styria-Beef im Ganzen gebraten
dazu Rosmarinkartoffel und Gemüse der Saison
(direkt am Buffet vom Koch für Sie geschnitten)*

☐

Zarte Medaillons vom Jungschwein im Speckmantel
in Eierschwammerl-Ragout mit Serviettenknödel

☐

Zanderfilet im Riesling-Oberssafterl
aus Wurzelwerk-Gemüse mit Petersilerdäpfel

☐

Gratinierte Zucchini mit Ricotta gefüllt
auf gewürfelten Tomatenstückchen

☐

Buntes Salatbuffet

Nachspeisen

Dunkle Mousse au chocolat fein garniert

☐

Kleine warme Fruchtknödel im Bröselmantel mit Röster

☐

Festliche Variation an Petit Fours

☐

Hochzeitsbuffet der Extraklasse

JA, ich WILL

Vorspeisen

- Köstliche Variation an italienischen Antipasti
(Gegrilltes Gemüse, luftgetrockneter Prosciutto di San Daniele dazu Honigmelone,
Kapernbeeren, Oliven, Grana auf Rucola, Mozzarella, Tomaten) ☐
- Variation von edlen Fischen aus der Räucherammer
(geräucherte Forelle, Räucherlachs, ...) mit Obers-Kren und Senf-Dillsauce ☐
- Festliche Roastbeef-Röllchen vom Styria-Rind mit Spargel-Fülle ☐
- Gänseleberterrinen mit süßem Feigenconfit und Preiselbeeren ☐
- dazu ofenfrisches Jour-Gebäck

Hauptspeisen



- Klassisches Filet Wellington frisch aus dem Ofen mit Basmatireis
(direkt am Buffet für Sie geschnitten)* ☐
- Rosa gebratene Racks vom Bio-Weide-Lamm unter der
Kräuter-Knoblauch-Kruste mit knackigen Fisolen im Speckgürtel ☐
- Zartrosa gebratene Steirische Flugentenbrust
auf Schalotten-Rotweinsafterl mit Polenta-Strudel ☐
- Handgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel ☐
- Gegrilltes Lachsfilet auf Porree-Gemüse-Bett
mit krossen Kartoffelkrönchen ☐
- Reichhaltiges Salatbuffet

Nachspeisen



- Schokoladen-Fontaine mit frischen Früchten
als süßes Erlebnis für Sie und Ihre Gäste* ☐
- Kleine warme Nougat-Knödel im Nuss-Krokant-Mantel ☐
- Himmlische Verführung von Joghurt & Waldbeeren im Glas ☐

Suppenbuffet

Warum nicht auch ein Süppchen dazu?

Suppen

Klassische Rinder-Consommé wahlweise mit

Frittaten | Leberknödel | Griesnockerl

Fleischstrudel | Kaiserschöberl

Cremesuppe von Feldtomaten

mit Topfenockerl und frischem Basilikum

Feine Knoblauchcremesuppe

mit gebackenen Brot-Croutons

Apfel-Sellerieschaumsüppchen

mit Sellerie-Chips

Suppen der Saison

Bärlauchcremesuppe

Feine Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Kräftige Kartoffel-Schwammerlsuppe

Kürbiscremesuppe

mit Obershäubchen

Herzhafte Gans'leinmachsuppe

mit Bröselknödel

Mitternachtssnack

Und weil wir nicht wollen und auch Sie nicht wollen, dass der schönste Tag des Lebens ein zu jähes Ende nimmt, hier ein paar Ideen für nächtliche Highlights.

Leberkäse | Käseleberkäse

dazu ofenfrische Handsemmeln

Münchner Weißwürste

mit Brez'n und Händlmaiersenf

Herzhafte Gulaschsuppe vom Almoachsen

mit Jour Gebäck

Saisonales

Vergessen Sie nicht Ihr Buffet mit **saisonalen Schmankerln** zu ergänzen. Wir sind überzeugt, dass auch zu Ihrem Hochzeitstermin bereits Traumhaftes aus der Spargel-, Schwammerl- oder Kürbissaison auf Sie wartet. Gerne beraten wir Sie hierzu in einem persönlichen Gespräch.

Getränke & Pauschalen



Pauschal ist Pauschal!

Damit Sie mit Ihrer Budgetkalkulation immer auf der richtigen Seite sind, bieten wir die Getränkeverpflegung in Form von **Getränkepauschalen**.

Und weil wir mit „pauschal“ wirklich „pauschal“ meinen, ist in unserem Paketpreis die gesamte Getränkeverpflegung ab Ende Aperitif oder Agape bis zum tatsächlichen Veranstaltungsschluss enthalten

light

Alkoholfrei (Schank)

Leitungswasser | Soda
Apfelsaft
Almdudler
Cola

Schankwein weiß

Grüner Veltliner
oder
Welschriesling
oder
Weißburgunder

Schankwein rot

Zweigelt
oder
Blauer Portugieser

Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass

standard

Alkoholfrei

Mineralwasser mit | ohne (Fl)
Bio-Apfelsaft naturtrüb
Traubensaft
Orangensaft
ColaCola | light (Fl)
Eistee Pfirsich | Zitrone

Schankwein weiß

Grüner Veltliner
oder
Welschriesling
oder
Weißburgunder

Schankwein rot

Zweigelt
oder
Blauer Portugieser

Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass

exklusiv

Alkoholfrei

Mineralwasser mit | ohne (Fl)
Bio-Apfelsaft naturtrüb
Traubensaft
Orangensaft
ColaCola | light (Fl)
Eistee Pfirsich | Zitrone

Bouteillen Wein weiß

Grüner Veltliner DAC, Frank
oder
Gelber Muskateller, Hagn
oder
Riesling REITH

Bouteillen Wein rot

Zweigelt REITH
oder
Cuvée Colloredo, Hagn

Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass
Stiegl Zwickl

Spritz-/Mixgetränke

Hu-GO | AperolSpritz

Kaffee

Rahmenbedingungen

Agape | Speisenvielfalt

Wir ersuchen um Verständnis, dass unsere Köche gewisse Mindestmengen je Speise zubereiten müssen. Daher ersuchen wir, die Auswahl an Appetizern bei Gesellschaften

- bis zu 20 Personen:
auf maximal 3 verschiedene Appetizer
- zwischen 20 und 50 Personen:
auf 3 bis 4 verschiedene Appetizer
- zwischen 50 und 100 Personen:
auf 5 bis 6 Appetizer zu beschränken.

Agape | Cateringpreise

Bitte beachten Sie, dass die veranschlagten Preise nur für Agapen gelten, die am selben Veranstaltungsort wie das Hochzeitsessen stattfinden. Für Agapen an einer vom Festessen abweichenden Location (zB Agape bei Kirche oder Standesamt) erfragen Sie bitte unsere Cateringpreise.

Agape | Equipment

Das für Ihre Agape benötigte Equipment (Stehtische mit weißen Hussen, Buffettische mit Tischwäsche etc) ist bereits im Preis / Person inkludiert. Es entstehen hierfür keine Zusatzkosten (ausgenommen AgapenCatering).

Buffet | Speisenvielfalt

Wir möchten darauf hinweisen, dass Buffetbehältnisse (Chafing Dishes) eine gewisse Mindestzahl an Portionen fassen. Und weil halbleere Chafing Dishes nicht sehr einladend wirken, empfehlen wir, Ihre Auswahl an Vor- und Hauptspeisen an die Größe Ihrer Hochzeitsgesellschaft anzupassen:

- bis zu 20 Personen:
empfehlen wir ein Menü à la carte
- zwischen 20 und 50 Personen
3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen
- zwischen 50 und 80 Personen
4 Vorspeisen / 4 Hauptspeisen
- ab 80 Personen
4-5 Vorspeisen / 4-5 Hauptspeisen

Buffet | Gedeck, Stoffservietten & Stuhlhussen

Das festliche Grundgedeck (inkl. weißer Stoffserviette) ist in der Buffetpauschale bereits inbegriffen. Nicht inbegriffen sind Kosten für weiße Stuhlhussen

Dekoration

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Sie dürfen bei uns die Dekoration der Tische selbst übernehmen oder einen Floristen Ihrer Wahl damit beauftragen. Bei der Montage von Technik oder Dekoration dürfen die Veranstaltungsräume dadurch nicht beschädigt werden.

Bitte beachten Sie, dass ein Aufbau bzw. die Dekoration am Vortag nur bei Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und somit nur nach Absprache möglich ist.

Hochzeitstorte und Kühlung

Um Ihre Hochzeitstorte sicher aufzubewahren, steht Ihnen unser hauseigener Kühlraum schon einen Tag vor der Hochzeit zur Verfügung. Für den Kuchen- und Tortenservice wird kein Tellergeld verrechnet.

Kinderermäßigung

Für unsere jungen Gäste gelten folgende Ermäßigungen:

- Babys (0-3 Jahre) kostenfrei
- Kleinkinder (4-6 Jahre) erhalten 60% Preisnachlass
- Kinder 7-12 Jahre erhalten 40% Preisnachlass auf Getränke- & Speisepauschalen

Musik | Feuerwerk

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass alle rechtlichen Rahmenbedingungen eingehalten und allfällige behördliche Bewilligungen eingeholt werden (zB Feuerwerk, Anmeldung Live-Musik bei der AKM, etc).

Wir bitten um Verständnis, dass bei Veranstaltungen mit Musikbegleitung die Terrassentüren ab 23:00 Uhr geschlossen bleiben müssen, um die Anrainer vor Lärm zu bewahren.

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl ist bis längstens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekanntzugeben. Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. (Für Musiker, Fotografen und Künstler wird ausschließlich die jeweilige Getränkepauschale verrechnet!)

Bei Abnahme der Personenanzahl um mehr als 15% zu der bei Buchung bekannt gegebenen Anzahl behalten wir uns vor, jeden darüber hinausgehenden Teilnehmerausfall mit 50% des gebuchten Paketpreises / Person zu verrechnen.

Preise, Steuern und Abgaben

Die angebotenen Paketpreise sollen lediglich einer ersten Kosteneinschätzung dienen. Sobald wir Ihre Wünsche, Vorstellungen und Ideen besser kennen, können wir Ihnen ein individuelles und verbindliches Angebot unterbreiten. Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Raummiete Restaurant

Für die feierliche Nutzung des von Ihnen gebuchten Festraumes verrechnen wir keine Raummiete. Wollen Sie darüber hinaus noch einen weiteren Raum exklusiv nutzen, behalten wir uns vor, für diesen weiteren Raum Nutzungsgebühren zu verrechnen (nach Vereinbarung).

Raummiete Schloss Hunyadi & Schlösschen a. d. Weide

Die Buchung und Verrechnung der Räumlichkeiten des Schloss Hunyadi & Schlösschen auf der Weide erfolgt ausschließlich und direkt über die Marktgemeinde Maria Enzersdorf. Weitere Informationen und Preise finden Sie unter www.schloss-hunyadi.at.

Standesamtliche Trauung

Für den mit der Trauung verbundenen Aufwand für Personal und Equipment (Miete Sitzbänke inkl. weißer Hussen, Transport und Aufbau Bestuhlung, Trautisch etc) verrechnen wir einmalig eine Manipulationsgebühr siehe Preisliste.

Buchung, Zahlung & Stornogeühren

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass eine Terminanfrage noch keine fixe Buchung ist. Eine verbindliche Buchung Ihres Termins erfolgt erst

- nach schriftlicher Angebotsannahme und
- Eingang der vereinbarten Anzahlung

Die Anzahlung beträgt 15% des Gesamtumsatzes; mindestens jedoch € 1.500,-. Den offenen Rechnungsbetrag bezahlen Sie am Tag der Veranstaltung.

Eine Stornierung ist unter Berücksichtigung folgender Bedingungen möglich:

- Stornierung nur in schriftlicher Form zulässig
- ab Buchung bis 4 Monate vor Termin:
die Anzahlung wird einbehalten
- zwischen 1 bis 3 Monate vor Termin:
Stornogeühr iHv 50% des Gesamtumsatzes
- unter 1 Monat vor Termin:
Stornogeühr iHv 80% des Gesamtumsatzes

Die Berechnungsgrundlage für die Stornogeühren basiert auf der im Vertragsangebot vereinbarten Leistungen für Räumlichkeiten, Speisen- und Getränke für die angegeben voraussichtliche Personenanzahl.

Open End

Und weil wir uns wünschen, dass Sie sich wohlfühlen und mit Ihren Freunden tanzen und feiern als gäbe es kein Morgen, verzichten wir auf unsere Sperrstunde.

Die Kosten für Servicemitarbeiter sind in unseren Packages inkludiert. Ab 1:00 Uhr des Folgetages erlauben wir uns, eine Manipulationsgebühr in Höhe von €250,00 je angefangener Stunde in Rechnung zu stellen

Im Übrigen gelten unsere AGB's.

© Fotos Deckblatt | Fotos Seite 4: Andrea Sojka

Wir freuen uns auf ein
persönliches Kennenlernen!

Ihre Familie Reith



Der SCHOTTENHEURIGE - das Restaurant | CATERING

Liechtensteinstraße 68 | 2344 Maria Enzersdorf

T +43 (0) 2236 26 821

office@schottenheuriger.at

www.schottenheuriger.com

Besuchen Sie uns ONLINE!



einfach Smartphone Kamera über QR-Code halten