

# It's Wedding Time

---

Ihre Traumhochzeit im Lindenhof Lentsch



# MUSTER TAGESABLAUF KIRCHLICHE HOCHZEIT

10:45 Uhr Treffpunkt Kirche

- Begrüßung der Gäste
- Gemeinsamer Einzug der Hochzeitsgesellschaft
- Braut zieht mit Begleitung ein

11:00 Uhr Trauung

12:00 Gratulation

- Gratulation am Pfarrplatz oder in der Kirche
- Circa 13:00 Uhr Abfahrt zum Lindenhof Lentsch

13:30 Uhr Ankunft im Lindenhof Lentsch

- Gruppenfoto im Garten mit allen
- Danach Sektempfang und Brötchen und Finger Food

Bis 15:00 Uhr Fotoshooting des Brautpaares

- Fotos von Brautpaar, Familie, Brautjungfern und Junggesellen
- Währenddessen können die Gäste auf den Sitzplänen ihren Plan suchen
- Musik im Hintergrund, Fotobox und Gästebuch für Zeitüberbrückung

15:00 Uhr Brautpaar kommt zurück vom Fotoshooting

- Zeit für Gespräche und Geschenkübergabe
- Möglichkeit für Spiele im Garten

15:30 Uhr Einzug in den Saal

- Hochzeitsgesellschaft tritt ein und nimmt entsprechende Plätze ein
- Kurze Ansprache des Brautpaares
- Vorspeise und Suppe werden serviert, danach Buffet



16:30 nach dem Essen

- Erläuterungen über Programmpunkte durch z.B. Heiratsfrau/mann.

18:00 Brauttorte

- Anschneiden der Brauttorte
- Kaffee und Mehlspeisenbuffet

(19:30 Uhr Brauentführung)

- Ins Gastzimmer oder zum Gasthaus Griessler

(22:30 – 24:00 Uhr Happy Hour mit verschiedenen Cocktails)

22:30 Jause / 24:00 Mitternachtsjause

- Siehe Seite x. Jause



# PREISLISTE

## Trauung im Garten

Traualtar

inkludiert: Zelt, Deko Tisch, Teppich, Stühle für Brautpaare, Microphon und Verstärker Standesbeamter € 300,00

weiße Stühle gratis

Hussen für Bänke pro Bank € 5,00

Vintage Stühle – müssen selbst besorgt werden

farbiger Läufer zwischen Bestuhlung €3,00/m

Leider können wir Ihnen das Wetter am Hochzeitstag nicht garantieren.

Bei schlechtem Wetter wird die Standardbestuhlung angewandt. Sollte das Wetter zu unbeständig sein, können wir keine Trauung im Garten anbieten.

Wir haben einen Plan B, nämlich Saal oben 60 Personen oder im Dompropstei Stadl mit Absprache für 200 Personen für € 250,00.

## Garten

Stehtische gratis

Vorbereitung Kulisse Fotobox gratis

verschiedene Saftboxen pro Box € 25,00

## Im Festsaal

runde Tische pro Tisch € 25,00

Stoffservietten Preis pro Person € 1,50

Mehlspeisenservice pro Person € 2,00

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. Steuern und Abgaben in Euro.



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR HOCHZEITEN

## Dekoration durch das Brautpaar

Sollte am Vortag keine Veranstaltung im Saal stattfinden, können Sie einen Tag vor der Hochzeit kommen und den Raum nach Ihren Vorlieben dekorieren. Es gibt jedoch Ausnahmefälle, in denen am Vortag eine Veranstaltung ist. In diesem Fall können Sie uns Ihre Dekoartikel sowie Namenskärtchen, kleine Geschenke etc. geben und wir erledigen diese Arbeit für Sie.

## Fotobox

Dafür steht Ihnen unser Holzstadel zur Verfügung, wo Sie die Technik aufbauen können und diverse Accessoires bereitgelegt werden.

## Konsumation

Sämtliche Konsumationen, die außerhalb der Veranstaltungsräume konsumiert werden (Schank), sind von den Gästen selbst zu bezahlen. Es können Getränke (Hochzeitswein) mitgebracht werden. Für spezielle Getränke müssen wir ein Schankgeld von € 10,00 verrechnen.

## Mehlspeisen

Es können selbstgebrachte Mehlspeisen mitgenommen werden, für diese wir Servierplatten zu Verfügung stellen. Diese können Sie im Vorhinein im Gasthaus abholen. Für das Mehlspeisenservice verlangen wir ein Gabergeld von zwei Euro pro Person.



Tafeldekorationen, welche von uns aufgedeckt werden sollen, sind fünf Tage vor der Hochzeit zu uns zu bringen (Tischläufer, Papierservietten, Kerzen). Weiters muss zu diesem Zeitpunkt die maximale Personenanzahl (Tischplan), welche aufgedeckt werden soll, bekannt gegeben werden.

### Teilnehmeranzahl

Diese sind spätestens fünf Tage vor Veranstaltungstermin bekannt zu geben. Diese Anzahl wird von uns in Rechnung gestellt. Wir bitten auf Fotografen und Musikband nicht zu vergessen. Für Kinder, im Alter von 0-4 Jahren, wird kein Preis verrechnet. Für Kinder zwischen 4-10 Jahren wird 50% vom Standardpreis verlangt. Außerdem benötigen wir eine Anzahl der benötigten Hochstühle. Zusätzlich bitten wir Sie um Bekanntgabe von Ernährungsformen (vegetarisch, vegan) sowie mögliche Unverträglichkeiten.

### Sperrstunde

Wir sind Freunde von musikalischer Untermalung, jedoch bitten wir Sie die Musik ab 1:00 Uhr leiser zudrehen. Personal können Sie bis 2:30 Uhr anfinden. Das bedeutet nicht, dass Sie auch gehen müssen. Es fällt lediglich die Bedienung weg.

### Stornobedingungen

Unverbindliche Vorreservierungen werden 14 Tage für Sie freigehalten. Eine Fixreservierung wird mit schriftlicher Bestätigung (E-Mail) und Reservierungskautionsbetrag bestätigt, die €500,- beträgt und dem Rechnungsbetrag abgezogen wird. Eine Hochzeit kann kostenlos bis 6 Monate vor der Veranstaltung storniert werden. Bei einer Stornierung zwei Monate vor ausgemachtem Termin verrechnen wir eine Summe von €1.000,-. Ausnahme sind Krankheit und Tod enger Familienmitglieder.



# Speisenvorschläge

## AGAPE

Bio Käse- und Speckweckerl

Belegte Brötchen mit Schinken, Käse, Salami und Lachs

## Fingerfood

Bulgur Salat, Tomate Mozzarella Spieße, Cheddar-Scones mit Frischkäse und Schinken, Melonenspieße, Roastbeef Röllchen, Biskuit mit Forelle und Eiaufstrich

## KALTE VORSPEISEN

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

Roastbeef mit Spargel und Sauce Tatar

Blattsalat mit gebratenen Speck und Erdäpfel, Kernöl

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Schafkäse mit Kräutern

Gemischter italienischer Vorspeisenteller mit Antipasti

Beef tatar mit Weißbrot

## WARME VORSPEISE

Blattsalat mit gebratener Hühnerleber mit Kräuterrahm

Salatvariation mit Radieschen und gebratenen Pilzen

Bärlauchknödel mit brauner Butter und Parmesan

## SUPPEN

Karotten-Orangen-Ingwer Cremesuppe / Kürbiscremesuppe

Karfiolcremesuppe / Brokkolicremesuppe / Gemüsesuppe /

Selleriecremesuppe

Zuchinicremesuppe / getrüffelte Erdäpfelsuppe / Minestrone

Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel, Grießknödel, Kaspresknödel

Mostschaumsuppe mit Schwarzbrotwürfel / Einmachsuppe mit Knödel



## HAUPTSPEISEN

Wir empfehlen ein großes und vielfältiges Hauptspeisenbuffet.  
Natürlich können die Gerichte auch a la carte serviert werden.

### Schwein

Schweinelungenbraten in Kräuterkruste mit Erdäpfelkrapferl  
Schweinekotelett mit Schinken-Spargelsauce und Speckfisolen,  
Schweins- oder Surbraten mit Erdäpfelknödel dazu Sauerkraut  
Schweine Medaillons im Kohlbett mit Roquefortsauce  
Schweinefilet mit Paprikagemüse und Kräuterspätzle  
Schweineschnitzel / Gordon Bleu mit Petersilkartoffeln  
Bosniak Schnitzel mit Pfefferoni, Speck und Zwiebeln  
Lindenhof Surschnitzel mit Käsefüllung

### Rind

Steak vom Rind und Schwein mit Pfeffer- und Champignonsauce,  
Rindsrouladen mit Bandnudeln  
Rindschnitzel mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne  
Mostrindsbraten mit Serviettenknödel, Rotkraut und gefüllter Birne  
Gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin in Sauce Bernaise

### Kalb

Kalbfleischröllchen mit Speck und Salbei mit Röstinchen  
Kalbsbraten mit Reis und Buttergemüse  
Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle

### Wild

Gebratener Hirschschlögell mit Dörrzwetschken und Rotkraut  
Wild/Hirschbraten mit Rotweinsauce und gebackenen Erdäpfelnockerl  
und Brokkoli  
Wildragout mit Rotkraut und Serviettenknödel



## Geflügel

Gebackenes Allerlei (Hendl, Pute) mit Gemüse, Knoblauchrahm

Backhendl

gefüllte Hühnerbrüstchen auf mediterrane Art mit getrockneten

Tomaten, Fetakäse und Basilikum

Putengeschnetzeltes mit grünen Spätzle, Karotten, Kohlrabigemüse

Putenröllchen gefüllt mit Salami und Mozzarella und grünen Nudeln

Putenschnitzel/Puten Cordon Bleu gebacken mit Petersilkkartoffel

Gebratenes Gansl mit Polentaschnitten und Rotkraut

## VOM GRILL

Schweine- und Rinderfilet

Hühner Drumsticks

Pulled Pork

Lachs auf Zedernholzbrett gegrillt

Gegrillte Knoblauchgarnelen

Grillkäse, gegrillte Maiskolben

Scharfe Chili-Fleisch Bällchen

## FISCH

Lachsforellenfilet auf Laucherdäpfelgröstl mit Sauerrahmdip

Kabeljaufilet mit Erdäpfelkruste und Gemüse

Edelfischpfanne mit Basmatireis und Gemüse

Zanderfilet mit Krenoberssauce



## VEGETARISCH/VEGAN

Gemüselaibchen mit Kräuterrahm / Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchsauce  
Gnocchi mit Bärlauch und Knoblauch, dazu geschmorte Tomaten  
Gemüsegröstl mit oder/ohne Spiegelei  
Wok-Gemüse mit Basmatireis / Gemüselasagne / Ratatouillegemüse  
Veganes Kichererbsencurry / Linsencassoulet

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Kartoffelgratin, Grillgemüse, Wedges, Süßkartoffelspalten, Pommes Frites,  
Bratkartoffeln, Buttergemüse, Butterspätzle  
Risotto mit Pilzen, Zucchini, Kürbis oder Tomaten

### Salate

Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Mayonnaise-Salat, Karottensalat, Zucchini-salat,  
Grüner Salat, Bohnensalat, Krautsalat, Rotkrautsalat, Gurkensalat,  
Gurkenrahmsalat

## DESSERTS

Mohnauflauf mit heißen Beeren  
Mousse au Chocolat auf Fruchtsauce  
Topfenjoghurtknockerl  
Dobos-, Sacher-, Schwarzwälder-kirsch-, Joghurt-, Malakoff-, Mohn-Himbeer  
und Topfentorte  
Tiramisuschnitte, Kirnberger Mosttorte, Römerpunsch, Maronischnitte  
Obstsalat mit Eis  
Maronimus mit marinierten Orangen und Schokosauce  
Lebuchkuchenparfait mit Schnapszwetschken  
Cappuccino Torte, Zitronentorte  
Maroniauflauf mit Vanillesauce  
Cremeschnitte, Bromberschnitte, Plunderteiggebäck  
Panna Cotta mit Beerenspiegel  
Cheesecake, Mohntorte mit Preiselbeerschlagobers



## MITTERNACHTSJAUSE

### Großes Jausenbuffet

Wurstplatte mit diversem Aufschnitt

Schinkenplatte

Große Käseplatte mit Weintrauben und Äpfel

Tomate-Mozarella

Nizza Salat

gefüllte Eier auf Salatbeet

Antipasti wie zum Beispiel getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven,

Gurkerl, eingelegtes Gemüse

Aufstriche wie Hummus, Eiaufstrich, Liptauer

Melonen mit luftgetrocknetem Speck

Schafskäse mit Kernöl

Saurer Rindfleischsalat

Würstelbuffet mit Kaisersemmeln, auch mit Gulaschsaft möglich

Gulaschuppe

Chili con/sin carne

Curry auch vegetarisch und vegan möglich



# Vorschläge Tischstellung

15 PAX

8 PAX

11 PAX

13 PAX



Ausgang  
Innenhof

12 PAX

Brautpartisch

18 PAX



## Tanzfläche

Musik

12 PAX

10 PAX

14 PAX



Ausgang  
Garten



Vorschläge  
Tischstellung  
rund

15 PAX

8 PAX

11 PAX

13 PAX

8  
PAX



Ausgang  
Innenhof

Musik



Tanzfläche

Brautpaartisch  
18 PAX



8  
PAX

8  
PAX

8  
PAX



Ausgang  
Garten

