Ihre Hochzeitsfeier

beim Wirt in Pesenbach

Pauschal oder **individuell**

Datum: _____

Name: _____

Wirt in Pesenbach

GASTLICHKEIT AUS TRADITION

www.wirt-pesenbach.at

Wirt in Pesenbach • Pesenbach 32, 4101 Feldkirchen • Tel. 07233/7273 • office@wirt-pesenbach.at

Checkliste

Daten des Brautpaares:

Name der **Braut:** _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Name des **Bräutigams:** _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Datum der Hochzeit: _____

Zeit und Ort der Trauung: _____

Agape?
Personenanzahl, Ort, Uhrzeit _____

Anzahl der geladenen Hochzeitsgäste mit Hochzeitsmenü: _____
(die Pauschale wird nach der am Vortag angegebenen Gästeanzahl verrechnet)

Anzahl der Abendgäste ohne Menü: _____
(die Abendgästepauschale wird mit der tatsächlichen Anzahl der Gäste verrechnet)

Vereine oder andere größere Gästegruppen: _____

_____

_____

Pauschale Abendgäste € 29,-/Person:
Wir bieten für Ihre Hochzeitsgäste die Sie am Abend für Ihr Fest einladen ebenso eine Pauschale an. Bei dieser ist Bier, Wein, AF, Mineral, Hochzeitswein, Kaffee… inklusive. Ebenfalls dürfen sich die Abendgäste beim Kuchenbüffet bedienen und die Mitternachtsjause ist auch inkludiert. Die Pauschale ist wie bei den geladenen Gästen bis zur Sperrstunde um 3 Uhr gültig.

IHRE HOCHZEITSFEIER BEIM WIRT IN PESENBACH

Räumlichkeiten: Einen Plan unserer Veranstaltungsräume finden Sie auf der letzten Seite. Von uns wird grundsätzlich **keine Raummiete** verrechnet. Die Räumlichkeiten stehen am Veranstaltungstag ab 9 Uhr für Dekorationsarbeiten zur Verfügung.

Folgende **Dekoration** kann von uns beigestellt werden (im Preis inkludiert):
- Weiße Tischwäsche (optional: champagnerfarbene Läufer)
- Hochwertige Mundservietten in Stoffoptik (Farben: champagner oder weiß)
- Kerzen im dezenten Glas-Kerzenhalter

- Stuhlhussen müssen vom Brautpaar **selber organisiert werden**
  Fa. Wedroses, Linz, Telefon: 0664 116 87 16

Agape bei Stehtischen (weiß gedeckt):
- **im Kirchgarten** (nur bei passender Witterung)
- **unter den 100-jährigen Nussbäumen** (nur bei passender Witterung)
- **im Gastgarten** (Schirme vorhanden).

Pauschal Getränkeangebot Agape € 12,50:
- Prosecco
- Orangensaft oder Erdbeersaft oder Hollunder…
- Mineralwasser
- Bier vom Fass
- …dazu ofenfrisches Gebäck nach Wahl

Live-Musik & DJ's:
Möchten Sie es lieber ruhig und entspannt oder lassen Sie es so richtig krachen? Beides können Sie bei uns verwirklichen. Laute Musik (BAND und DJ im Wintergarten) können Sie bis 1 Uhr spielen. Bis ca. 2:30 Uhr kann mit Hintergrundmusik die Stimmung aufrecht erhalten werden (Bose-Sound-System vorhanden).
Sperrstunde ist um 3 Uhr.

Zimmer (nicht in der Pauschale inklusive):

Gerne reservieren wir Ihnen unsere Gästezimmer für Ihre Gäste.
- Wir haben vier individuelle Doppelzimmer,
- eine Ferienwohnung mit 2 DZ mit gemeinsamen Bad und
- eine Ferienwohnung mit 1 DZ mit Auszieh-Doppel-Couch.

Wintergarten:
Wir müssen und möchten auf unsere Anrainer Rücksicht nehmen. Aus diesem Grund müssen die Schiebetüren des Wintergartens nach außen ausnahmslos um 23 Uhr geschlossen werden.

Brautstehlen ohne Sorgen – bei uns im Gastzimmer! Gerne bieten wir Ihnen ein „Autofreies" Brautstehlen bei uns im Gasthaus an (die Getränke beim Brautstehlen sind nicht inkludiert).

Medientechnik:
Gerne stellen wir unsere HD-Beamer und Soundanlage mit unseren 2 WLAN-Mikros zur Verfügung.

Menüvorschläge

Grundsätzlich bieten wir **vier Pauschal-Varianten** für Hochzeitsfeiern an:

Pauschal-Variante 1:

Wirtshaus-Hochzeit „KLASSIK-BUFFET“

- Suppen- und Salatbuffet
- Hauptspeisen vom Buffet
- Hochzeitstorte vom Brautpaar organisiert
- selbstgemachte Mehlspeisen können mitgebracht werden.

Pauschalpreis: **€ 65,-** / Erwachsener
(Kinder bis 8 Jahre € 15,-; 8 bis 15 Jahre € 30,-)

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- Bier vom Fass
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt (Weingut Waldschütz)
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee
- Teller und Besteck für selbstgemachtes Mehlspeisenbuffet
- Mitternachtsjause nach Wahl

Bitte wählen Sie für diese Variante eine Buffetform aus – Siehe A

Pauschal-Variante 2:

Wirtshaus-Hochzeit „KLASSIK-MENÜ“

- Suppe nach Wahl serviert (Vorspeisenvariationen sind nicht in der Pauschale inkludiert)
- Salatbuffet
- Hauptspeisen serviert
- Hochzeitstorte vom Brautpaar organisiert
- selbstgemachte Mehlspeisen können mitgebracht werden.

Pauschalpreis: **€ 74,-** / Erwachsener
(Kinder bis 8 Jahre € 15,-; 8 bis 15 Jahre € 30,-)

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- Bier vom Fass
- Grüner Veltliner (Weingut Huber, Kamptal)
- Zweigelt (Markowitsch, Carnuntum)
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee
- Teller und Besteck für selbstgemachtes Mehlspeisenbuffet
- Mitternachtsjause nach Wahl

Aus welchen Speisen Sie wählen können, finden Sie unter B

>>> weitere Pauschalangebote finden Sie

Pauschal-Variante 3: **Wirtshaus-Hochzeit „DELUXE“**

- Dreierlei Aufstriche mit Gebäck
- Suppe nach Wahl serviert
- Salatbuffet
- Hauptspeisen serviert
- Hochzeitstorte vom Brautpaar organisiert
- selbstgemachte Mehlspeisen können mitgebracht werden.

Pauschalpreis: **€ 84,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser, Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Kaiser Premium Bier vom Fass
- Riesling „Venesse“ (Weingut Waldschütz, Kamptal
- Grüner Veltliner (Weingut Holzapfel, Wachau)
- Zweigelt „Classique“ (Weingut Pöckl, Neusiedlersee)
- Blaufränkisch „Classic“ (Weingut Zantho, Seewinkel)
- Teller und Besteck für selbstgemachtes Mehlspeisenbuffet
- Mitternachtsjause nach Wahl

Aus welchen Speisen Sie wählen können, finden Sie unter B

Pauschal-Variante 4: **Wirtshaus-Hochzeit „W I P“ – ALL INCLUSIVE**

- Speisen siehe Pauschal-Variante 3 „DELUXE“
- Zusätzlich erhalten Sie bei dieser Variante eine **Agape** mit Bier, Prosecco und alkoholfreien Getränken

Pauschalpreis: **€ 89,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser, Alkoholfreie Getränke, Kaffee
- Kaiser Premium Bier vom Fass
- Weine nach Wahl von unserer Weinkarte (Seite 12)
- Teller und Besteck für selbstgemachtes Mehlspeisenbuffet
- Mitternachtsjause nach Wahl

Aus welchen Speisen Sie wählen können, finden Sie unter B

Pauschale Abendgäste € 29,-/Person:
Wir bieten für Ihre Hochzeitsgäste die Sie am Abend für Ihr Fest einladen ebenso eine Pauschale an. Bei dieser ist Bier, Wein, AF, Mineral, Hochzeitswein, Kaffee… inklusive. Ebenfalls dürfen sich die Abendgäste beim Kuchenbüffet bedienen und die Mitternachtsjause ist auch inkludiert. Die Pauschale ist wie bei den geladenen Gästen bis zur Sperrstunde um 3 Uhr gültig.

A Buffet-Varianten für die Wirtshaus-Hochzeit „KLASSIK“

Buffets werden an Ihre Bedürfnisse angepasst. Bei dieser Art der Bewirtung besteht die Möglichkeit, die Suppe serviert zu bekommen und nur den Hauptgang und Salat als Buffet zu wählen. Die Verrechnung wird pro Kopf laut der am Vorabend bekannt gegebenen BesucherInnenzahl vorgenommen.

Hochzeitsbuffet „Abwechslungsreich“:

Mini Puten-Sesam Schnitzerl
Ofenfrischer Schweinsbraten
Gebratenes Lachssteak oder Zanderfileat mit Rieslingrisotto und sautierten Kirschtomaten
Hühner-Filet mit mediterranem Gemüse
Spinat-Schafkäseknödel

dazu gibt es: Kartoffeln und Semmelknödel und Salatbuffet

Hochzeitsbuffet „Rustikal“:

Ofenfrisches Schweinsbrat'l
Hausgemachter Leberschädel und Blunz'n
Mini Wiener Schnitzerl
Mini Backhendl
Gebackene Speckknödel

dazu gibt es: Warmen Krautsalat, Erdäpfel, Semmelknödel, Salatbuffet

Fortsetzung der Buffetangebote auf nächster Seite >>>

A

Hochzeitsbuffet - „Wirt in Pesenbach Schnitzelbuffet“:

Wiener Schnitzel vom Schwein
Puten Sesam Schnitzel
Mini Backhendl
Picatta Milanese (Hühnerfilet mit Parmesan-Ei-Kruste)
Hausgemachte Gemüselaibchen

dazu gibt es:
Bratkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln, Salatbuffet
Preiselbeermarmelade, Zitronen...

Als Vorspeisen- oder Beilagenbuffet „Wirt in Pesenbach Salatbuffet“

Tomaten-Paprika-Salat, Rahmgurken, Kalter Krautsalat,
Karottensalat, Farmer Salat,
Griechischer Salat...

B Speisenauswahl für die servierte Wirtshaus-Hochzeit „KLASSIK“

Vorspeisen und Suppen

- Rindsuppe mit Leberknödel, Fleischstrudel, Grießnockerl oder Fritatten traditionell aus dem Suppentopf oder aus der Suppentasse (2 auswählen)
- Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Obershaube
- Eierschwammerlcremesuppe (saisonal)
- Kürbiscremesuppe (saisonal)
- „Wirt in Pesenbach“ 3er-Vorspeisenvariation (inkl. Gebäck)
- Mozzarella/Tomate & Prosciutto/Melone & Mediterranes Gemüse oder
- Dreierlei vom Räucherfisch fein garniert…
- WIP-Salatbuffet (Tomaten-Paprika-Salat, Rahmgurken, Kalter Krautsalat, Karottensalat, Farmer Salat, Griechischer Salat...)

Hauptspeisen (Fünf Auswahlmöglichkeiten)

- Gebratenes Zanderfilet
  mit Kartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter
  auf cremigem Rieslingrisotto und sautierten Kirschtomaten
- Gebratenes Lachssteak auf cremigem Rieslingrisotto und sautierten Kirschtomaten
- Traditioneller Kalbsbraten im eigenen Saftl mit Kartoffeln und Butterreis
- Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis und Kartoffeln
- Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Beiried mit hausgemachten Spätzle
- Rosa gebratenes Rumpsteak in Rotweinsauce mit Eierschwammerlrisotto (saisonal) und Gemüse
- Puten Cordon Bleu mit Pommes oder Bratkartoffeln
- Gebratenes Hühnerfilet auf mediterranem Gemüse und Wedges
- Schweinsfiletmedaillons in Pfeffersauce, Rieslingkräutersauce oder Eierschwammerlsauce (Juli, August, September)
- Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel, Kartoffeln und Krautsalat
- Ausgelöstes Backhendl mit Petersilien-Erdäpfel

Fortsetzung der Hauptspeisen auf nächster Seite >>>

B **...Fortsetzung der Hauptspeisen:**

- „Wirt in Pesenbach“ Grillteller mit Pommes und Gemüsebouquet
- Hausgemachte Erdäpfel-Gemüselaibchen mit Sauerrahm-Dip
- Gebackener Schafkäse mit Preiselbeeren und Kartoffeln
- Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel mit Parmesan und brauner Butter

Bitte beachten Sie etwaige saisonelle Speisenangebote
wie Spargel, Wild, Eierschwammerl etc.

- **Hochzeitstorte** (wird vom Brautpaar organisiert)
  Grundsätzlich können Mehlspeisen und Torten gerne mitgebracht werden. Angeliefert und gekühlt können die Mehlspeisen am Veranstaltungstag ab 9 Uhr werden. Es entstehen keine Zusätzlichen Kosten.

  WICHTIG: Alle Mehlspeisen, Torten usw. müssen SERVIERFERTIG angerichtet sein, sodass wir die Tabletts nur zum Buffet stellen müssen.
  Die Hochzeitstorte wird nach dem feierlichen Tortenanschnitt zum SB – Kuchenbuffet dazugestellt.

Mitternachtsjause zur späten Stunde (ca. 22:30 Uhr)

- Würstelbuffet (Frankfurter, Debreziner) mit Senf, Kren und Gebäck
- Rustikales Salatbuffet (Schweizer Wurstsalat, Rindfleischsalat, Sulzsalat und vegetarischer Nudelsalat) mit Gebäck
- Österreichische Käsespezialitäten vom Brett mit Gebäck
- Rustikale Fleischplatte mit Senf, Kren, Gurkerl und Gebäck
- Leberkäse-Buffet

B Menübeispiel der servierten Wirtshaus-Hochzeit „KLASSIK“

Rindsuppe mit Griesnockerl oder Leberknödel
oder
Kürbiscremesuppe

~~~

WIP-Salatbuffet (Siehe Seite 7)

~~~

Gebratene Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce
(oder Eierschwammerlrahmsauce je nach Saison)
sowie Kroketten und Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet
auf cremigem Rieslingrisotto und sautierten Kirschtomaten

oder

Ofenfrischer Schweinsbraten
mit Semmelknödel, Erdäpfeln und Krautsalat

oder

Ausgelöstes Backhendl mit Petersilien-Erdäpfel

oder

Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel
mit Parmesan und Salat

~~~

Hochzeitstorte (wird vom Brautpaar organisiert)
Grundsätzlich können Mehlspeisen und Torten gerne mitgebracht werden.
Angeliefert und gekühlt können die Mehlspeisen am Veranstaltungstag ab 9 Uhr werden. Es entstehen keine Zusätzlichen Kosten.
WICHTIG: Alle Mehlspeisen, Torten usw. müssen SERVIERFERTIG angerichtet sein, sodass wir die Tabletts nur zum Buffet stellen müssen.
Die Hochzeitstorte wird nach dem feierlichen Tortenanschnitt zum SB – Kuchenbuffet dazugestellt

~~~

Mitternachtsjause

Unsere Hochzeitsweine

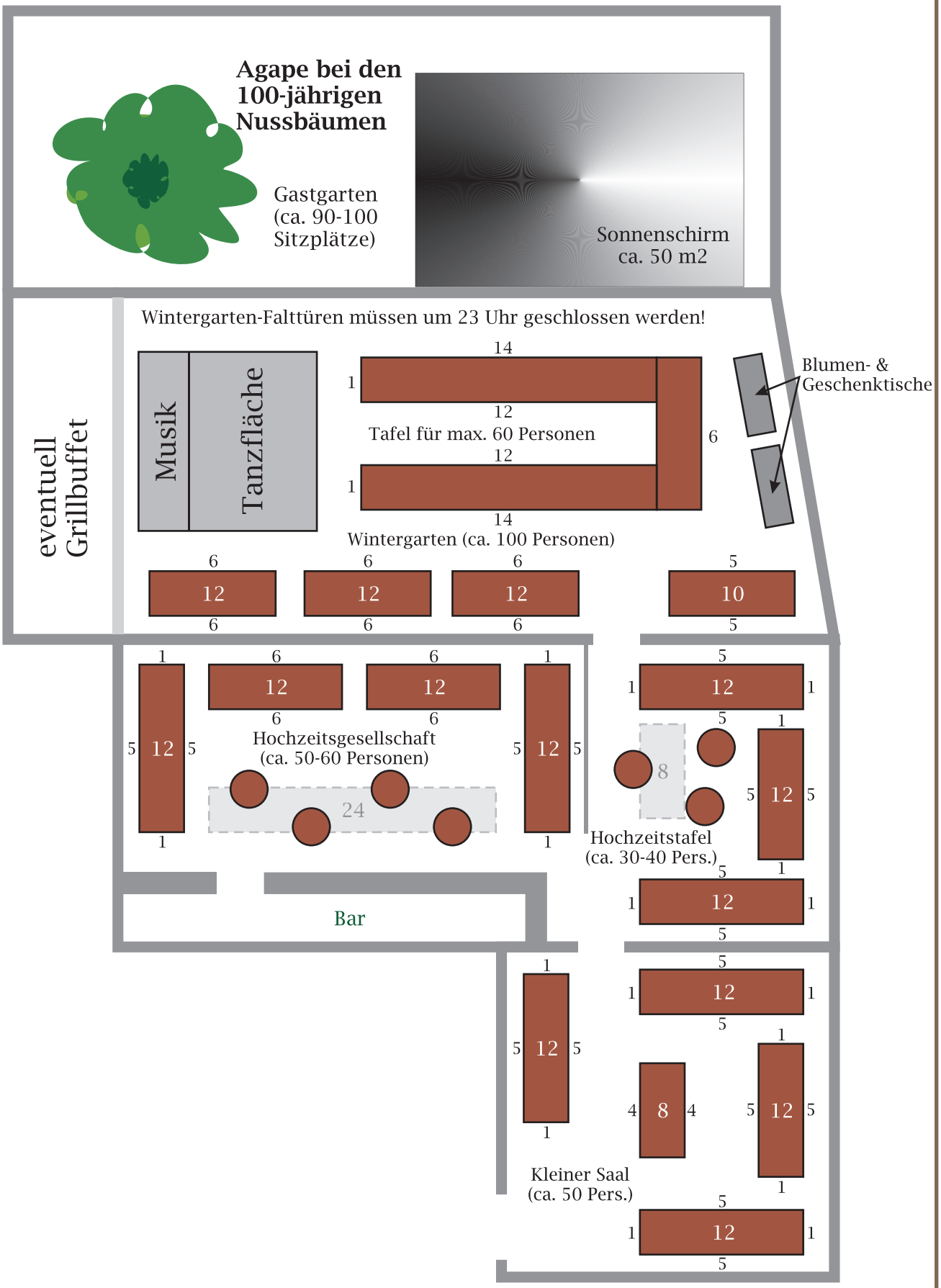
weiß

Gelber Muskateller ◎ Weingut Rudi Schrey – Wösendorf, Wachau	0,75 lit.	€	22,50
Rosé vom Zweigelt ◎ Weingut Rudi Schrey – Wösendorf, Wachau	0,75 lit.	€	20,00
Grüner Veltliner ◎ Weingut H. Huber – Straß, Kamptal	1 lit.	€	21,00
Grüner Veltliner „Am Berg“ ◎ Bernhard Ott – Feuersbrunn, Wagram	0,75 lit.	€	20,00
Grüner Veltliner „Obere Steigen“ ◎ Markus Huber – Reichersdorf, Traisental	0,75 lit.	€	30,00
Grüner Veltliner Federspiel „Hinter der Burg“ ◎ Prager – Weißenkirchen, Wachau	0,75 lit.	€	34,00
Riesling „Venesse“ ◎ Waldschütz – Straß, Kamptal	0,75 lit.	€	23,00
Sauvignon Blanc ◎ Hans & Philipp Grassl – Göttelsbrunn, Carnuntum	0,75 lit.	€	22,50
TOM „Gemischter Satz“ ◎ Tom Dockner – Theyern, Traisental	0,75 lit.	€	20,00
TOM „Sommernachtstraum“, halbtrocken ◎ Tom Dockner – Theyern, Traisental	0,75 lit.	€	20,00

rot

Zweigelt ◎ Gerhard Markowitsch – Göttlesbrunn, Carnuntum	1 lit.	€	22,50
Zweigelt „Classique“ ◎ Weingut Pöckl – Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 lit.	€	24,00
Blaufränkisch „Classic“ ◎ Ernst Triebaumer – Rust, Neusiedlersee Hügelland	0,75 lit.	€	23,00
Cuvée „zB“ ◎ (Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot Noir) A. Gesellmann – Deutschkreuz, Mittelburgenland	0,75 lit.	€	27,00
Cuvée „Heideboden“ ◎ (Zweigelt/Blaufränkisch/St.Laurent/Cabernet Sauvignon) Claus Preisinger – Gols, Neusiedlersee	0,75 lit.	€	30,00
Cuvée „Das Phantom“ ◎ (Blaufränkisch/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah) Kiernbauer – Deutschkreuz, Mittelbgld.	0,75 lit.	€	39,00
Pinot Noir „vom Schloss“ ◎ Weingut Graf Hardegg – Nördliches Weinviertel	0,75 lit.	€	36,00

Räumlichkeiten (Tischplan):



IHRE HOCHZEITSFEIER BEIM WIRT IN PESENBACH

Ein paar Impressionen:

Raum für Notizen:

Abschließend möchte ich noch einmal betonen und hervorheben, dass unsererseits keinerlei versteckte Kosten wie Raummieten, Tischwäsche, usw. entstehen.

Darüber hinaus sind wir gerne für Ihre individuellen Ideen und Wünsche offen! Bitte kontaktieren Sie uns jederzeit unter 07233/7273 oder 0664/5190291.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihren Besuch!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Florian Maffent
Wirt in Pesenbach

Wirt in Pesenbach

GASTLICHKEIT AUS TRADITION

www.wirt-pesenbach.at