

Feiere deine Traumhochzeit



im

— HOTEL —

SCHLOSS HAINDORF

— HOTEL —

SCHLOSS HAINDORF

INHALTSVERZEICHNIS

Willkommen & Einleitung.....	1
Fotos Agape / Sektempfang / Trauung / Tafel / Fotolocation.....	2-11
Herzensgeschenk – „Ein Wiedersehen im Zeichen der Liebe“.....	12
Hochzeits-Checkliste.....	13
Hochzeitsplaner – Planungskalender	14
Tischformen & Stellmöglichkeiten	39

Wichtige Informationen

Zahlung – Storno – Haftung – Garantiezahlen	15
---	----

Weitere Hinweise

Kühlung – Konfetti/Feuerwerk – Menükarte – Parken – Technik.....	16
Kontakte Dienstleister.....	17-21

Pauschale „Langenlois“ (3 Gänge)

Hochzeitspauschale „Langenlois“.....	23
Hochzeitsmenü (Vorschlag Küchenchef).....	24
Menü- & Weinauswahl.....	24-25
Wissenswertes – Pauschale „Langenlois“.....	26

Pauschale „Kamptal“ (4 Gänge)

Hochzeitspauschale „Kamptal“.....	27
Hochzeitsmenü (Vorschlag Küchenchef).....	28
Menü- & Weinauswahl.....	28-30
Wissenswertes – Pauschale „Kamptal“.....	31

Pauschale „Schloss Haindorf“ (6 Gänge)

Hochzeitspauschale „Schloss Haindorf“.....	32
Hochzeitsmenü (Vorschlag Küchenchef).....	33
Menü- & Weinauswahl.....	34-37
Wissenswertes – Pauschale „Schloss Haindorf“	38

— HOTEL — SCHLOSS HAINDORF

Deine Traumhochzeit in einer historischen Schlosskulisse

Willkommen im Hotel Schloss Haindorf, einer zauberhaften Hochzeitslocation in der wunderschönen Weinstadt Langenlois im niederösterreichischen Kamptal. Umgeben von sanften Hügeln und malerischen Weinbergen bietet unser Hotel eine einzigartige Atmosphäre für Deinen besonderen Tag.

Das Schloss Haindorf, erstmals 1387 als „Edelsitz Feldmühle“ urkundlich erwähnt, war über die Jahrhunderte hinweg Wohnsitz von Adeligen und Gutsbesitzern wie den Freiherren von Kainbach und Pollheim sowie den Grafen Grundemann, Hardegg und Friedrich Lanjus von Wellenburg. Eintragungen im alten Gästebuch der Familie Lanjus zeugen davon, dass auf Schloss Haindorf die Mächtigen ihrer Zeit aus ganz Europa verkehrten.

Heute präsentiert sich das Schloss als exklusive Traumlocation mit historischem Charme und modernem Komfort. Am Rande der größten Weinstadt Österreichs, Langenlois, gelegen, bietet es dir und deinen Gästen ein unvergleichliches Ambiente für eine unvergessliche Hochzeit sowie jede Art von Feierlichkeit.

Lass Dich von der Geschichte und Schönheit des Schlosses Haindorf verzaubern und feiere Deine Liebe in einer Umgebung, die Eleganz und Romantik vereint.

Für den schönsten Tag im Leben geben wir das Beste, damit eure Traumhochzeit ein unvergessliches Erlebnis wird. Auf eure Wünsche abgestimmt kreieren wir für euch ein individuelles oder saisonales Menü, das eure Hochzeit kulinarisch perfekt ergänzt. Bei uns bekommt ihr alles aus einer Hand: Vom exquisiten Catering über eine romantische Trauungsllocation und einen festlichen Saal zum Feiern bis hin zu Übernachtungsmöglichkeiten für eure Gäste in unseren wunderschönen Schlosszimmern.

Unser Team steht euch jederzeit für alle Fragen und Anliegen zur Verfügung, um sicherzustellen, dass euer großer Tag genau so wird, wie ihr ihn euch erträumt habt.

Wir freuen uns schon auf euer Fest!



— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Agape / Sektempfang

Im Schlosshof



SH

HOTEL SCHLOSS HAINDORF | Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois | Tel.: +43 2734 2693 | office@haindorf.at | www.haindorf.at

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Im Schlosspark



SH

HOTEL SCHLOSS HAINDORF | Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois | Tel.: +43 2734 2693 | office@haindorf.at | www.haindorf.at

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Im Winzerdorf



In der Lobby (vor allem bei Schlechtwetter)



SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Trauung

Im Schlosspark



SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Im Schlosshof



SH

HOTEL SCHLOSS HAINDORF | Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois | Tel.: +43 2734 2693 | office@haindorf.at | www.haindorf.at

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Im Waldviertel-Saal (vor allem bei Schlechtwetter)



SH

HOTEL SCHLOSS HAINDORF | Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois | Tel.: +43 2734 2693 | office@haindorf.at | www.haindorf.at

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Tafel
Im Festsaal



SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF



Im Restaurant SCHLOSS HAINDORF



SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Traumhafte Fotolocation



SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Catering im Haus



Übernachtung der Gäste im Hotel



— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Unser Herzengeschenk für euch:

Ein Wiedersehen im Zeichen der Liebe



Euer schönster Tag verdient ein Wiedersehen.

Als besonderes Dankeschön für euer Vertrauen laden wir euch ein, euren **ersten Hochzeitstag** dort zu feiern, wo alles begann.

Genießt **eine Übernachtung für zwei Personen inklusive romantischem Abendessen** in unserem Haus—und erlebt noch einmal die Magie eures großen Tages.



Weil der schönste Anfang es verdient, immer wieder erlebt zu werden.

SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF
HOCHZEITS-CHECKLISTE

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ankunftszeit, ungefährender Zeitplan | <input type="checkbox"/> Sitzplan, Sitzordnung |
| <input type="checkbox"/> Personenanzahl | <input type="checkbox"/> Tischform oder Tafelform |
| <input type="checkbox"/> Aperitif | <input type="checkbox"/> Dekoration (Blumen, Farben, Tischdecoration) |
| <input type="checkbox"/> Getränke | <input type="checkbox"/> Blumenvasen |
| <input type="checkbox"/> Digestif | <input type="checkbox"/> Ansprachen und Reden |
| <input type="checkbox"/> Stoppelgeld | <input type="checkbox"/> Musik (technische Einrichtungen, Verpflegung, Pausen, Platzbedarf) |
| <input type="checkbox"/> Menü (Vegetarier, Veganer) | <input type="checkbox"/> Unterkunft der Gäste |
| <input type="checkbox"/> Menükarten | <input type="checkbox"/> Kostenvoranschlag (schriftlich, zusätzliche Vereinbarungen) |
| <input type="checkbox"/> Besprechung für Menü | <input type="checkbox"/> Taxis oder Shuttleservice |
| <input type="checkbox"/> Fotos | <input type="checkbox"/> Parkmöglichkeiten |
| <input type="checkbox"/> Unverträglichkeiten / Allergien | <input type="checkbox"/> Verrechnung (wer / wann) |
| <input type="checkbox"/> Gedeck | <input type="checkbox"/> Spiele (Zeitpunkt absprechen) |
| <input type="checkbox"/> Mitternachtsjause | <input type="checkbox"/> Give Aways |
| <input type="checkbox"/> Torten oder Kuchen | <input type="checkbox"/> Verpackungsmaterial (für Torten oder Kleingebäck) |
| <input type="checkbox"/> Appetithappen oder Tafelform | |
| <input type="checkbox"/> Kinder (Getränke, eigenes Menü, Kindertisch) | |



— HOTEL —

SCHLOSS HAINDORF

HOCHZEITSPLANER

12-10 Monate

- Trauungsdatum festlegen
- Ort für die Hochzeit suchen
- Kostenplanung
- Trauzeugen fragen

9-7 Monate

- Brautkleid und Accessoires aussuchen
- „Save the date“-Karten verschicken
- die wichtigsten Dokumente zusammenstellen
- Musiker oder DJ's buchen

6-5 Monate

- zur Trauung anmelden
- Gästeliste festlegen
- Eröffnungstanz üben

4-3 Monate

- Catering organisieren
- Bräutigam-Anzug aussuchen
- Trauringe finden
- Einladungen und Danksagungen bzw. Menü-Tischkarten drucken
- Hochzeitreise buchen (gültiger Reisepass, Kreditkarte?)

2 Monate

- Brautstrauß und Blumenschmuck aussuchen
- Einladungen verschicken
- Probefrisur Braut
- Gästebuch für die Feier
- Erinnerungsgeschenke bestellen

4-2 Wochen

- Hochzeitstorte bestellen
- Hochzeitsoutfit mit allen Accessoires überprüfen
- Schuhe einlaufen
- Jungesell(en)(innen)abschied feiern
- Sitzordnung festlegen

1 Woche

- Bräutigam Friseurtermin
- Location definitive Gästeanzahl mitteilen
- Notfallset zusammenstellen
- Koffer packen

Der große Tag und nach der Hochzeit

- Brautstrauß abholen
- Frisur und Styling
- Dankeskarten verschicken & Fotoalbum zusammenstellen

SH

— HOTEL — SCHLOSS HAINDORF

Weniger romantisch, aber wichtig zu wissen.

Zahlungskonditionen

Damit eure Hochzeitsplanung ganz entspannt verläuft, möchten wir euch über die Zahlungsmodalitäten informieren:

- Nach der fixen Buchung ersuchen wir euch um eine Vorauszahlung der Basispauschale in der Höhe von € 3.500,00 zur verbindlichen Reservierung eures Hochzeitstermines.
- 6 Monate vor der Hochzeit ist eine weitere Teilzahlung von 33 % der vereinbarten Cateringpauschale zu leisten.
- 3 Monate vor der Hochzeit ist eine weitere Teilzahlung von 15 % der vereinbarten Cateringpauschale zu leisten.
- Die endgültige Abrechnung erfolgt dann nach eurer Hochzeit, basierend auf den tatsächlichen Leistungen und Konsumationen.

Stornokosten

Wir wissen, dass sich Pläne manchmal ändern können und möchten euch daher transparent über unsere Stornobedingungen informieren:

Ein Rücktritt vom Vertrag ist bis spätestens 6 Monate vor dem vereinbarten Hochzeitstermin möglich – wir bitten jedoch um Verständnis, dass in diesem Fall die erste geleistete Anzahlung einbehalten wird.

Im Falle einer Stornierung bis 3 Monate vor der Hochzeit behalten wir die bis dahin geleisteten An- bzw. Teilzahlungen ein. Wir danken für euer Verständnis.

Für alle im Zusammenhang mit der Feier reservierten Hotelzimmer gelten im Falle einer Absage der Hochzeit die regulären Stornobedingungen unseres Hotels.

Haftung

Bitte beachtet außerdem, dass wir für abhanden gekommene Geschenke, Dekorationen oder persönliche Gegenstände, die nach der Veranstaltung im Schloss verbleiben, keine Haftung übernehmen können. Wir empfehlen daher, alle Utensilien nach dem Fest wieder mitzunehmen oder von euren Helfern abholen zu lassen.

Garanzahlen

Wir benötigen bis spätestens 30 Tage vor der Hochzeit die Garantiezahl. Diese Mindestzahl wird dem Brautpaar in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

SH

— HOTEL — SCHLOSS HAINDORF

Kühlung von Torten & Blumen

Für eure Hochzeit steht euch ein kleiner Kühlraum zur Verfügung, in dem ihr eure Hochzeitstorte sowie Blumen oder ähnliche empfindliche Artikel zwischenlagern könnt. Bitte beachtet, dass die Nutzung auf eigene Verantwortung erfolgt und dass wir keine Haftung für etwaige Qualitätsverluste, Schäden, die durch unsachgemäße Lagerung, Transport oder Temperaturveränderungen entstehen. Unser Team unterstützt euch gerne beim sicheren Verstauen eurer Torte oder Blumendekoration, damit am großen Tag alles perfekt vorbereitet ist.

Konfetti, Feuerwerk & Co

Damit euer Fest reibungslos verläuft und das Schloss in seinem schönsten Glanz erstrahlt, bitten wir euch, auf das Streuen von Konfetti, Reis, Glitzer oder Ähnlichem im gesamten Schloss sowie im Außenbereich zu verzichten. Bei Missachtung müssen wir leider Reinigungskosten verrechnen.

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie die Verwendung von Nebel- oder raucherzeugenden Maschinen sowie Wunderkerzen in den Räumlichkeiten untersagt. Sollten dadurch Rauchmelder ausgelöst oder Feuerwehreinsätze erforderlich werden, müssen die entstandenen Kosten weiterverrechnet werden.

Menükarte

Auf Wunsch gestalten wir euch gegen Aufpreis eure individuelle Menükarte

Parken

Für euch und eure Gäste stehen ausreichend kostenlose Parkplätze direkt beim Hotel Schloss Haindorf zur Verfügung. So könnt ihr ganz entspannt ankommen und euch voll und ganz auf euren großen Tag feuern.

Sollten Gäste über Nacht bleiben, können die Fahrzeuge selbstverständlich über die gesamte Aufenthaltsdauer am Parkplatz stehen bleiben. So beginnt euer Fest schon mit einer stressfreien Anreise – und das Hotel Schloss Haindorf wird zum Ort, an dem der schönste Tag ganz entspannt seinen Lauf nimmt.

Technik

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse oder Beamer, Leinwand, Mikrofon etc.

SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

KONTAKTE DIENSTLEISTER

STANDESBEAMTER & PFARRAMT

Standesamt Langenlois

Sandra Sinhuber
Rathausstraße 2
3550 Langenlois
Tel: +43 2734 2101-17
Email: sandra.sinhuber@langenlois.gv.at

Stadtpfarramt Langenlois

Mag. Jacek Zelek
Kirchenplatz 5
3550 Langenlois
Tel: +43 2734 2403
Email: pfarre.langenlois@aon.at

INDIVIDUELLE FREIE TRAUUNGEN

Sonja Maria Thyri

3601 Dürnstein 152
Tel: +43 676 4008 118
Email: ja@sonjathyri.at

FLORISTIK & DEKORATION

Blumen Krenner

Zwettler Straße 133
3550 Langenlois
Tel: +43 2734 2332
Email: blumen@krenner.at
www.krenner.at

Die Naturbinderei

Floristin Angelika Ankerl
Eisengraben 60
3542 Jaidhof
Tel: +46 664 4048410
Email: post@dienaturbinderei.at
[https://dienaturbinderei.at/
@dienaturbinderei](https://dienaturbinderei.at/@dienaturbinderei)

HOCHZEITSTORTEN

Naschlade Julia Fallmann e.U.

Hochzeitstorten & Sweet Tables
Neubruchweg 1, 3494 Theiß
Telefon: +43 664 3077503
E-Mail: office@naschlade.co.at
[https://naschlade.co.at/
@_naschlade_](https://naschlade.co.at/@_naschlade_)

Bäckerei & Konditorei Schmidl

Dürnstein 21
3601 Dürnstein in der Wachau
Tel: +43 2711 224
Email: office@schmidl-duernstein.at
www.schmidl-wachau.at

Raimitz Café Konditorei

Bahnhofplatz 12
3500 Krems
Tel: +43 2732 824550
www.raimitz.at

SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

Bartl Bäckerei Konditorei

Mühlgasse 5, 3493 Hadersdorf

Tel: +43 2735 5515

Email: office@bartl-backtradition.at

www.bartl-backtradition.at

FRISEUR

Seele im Puls

Naturfriseurin Eva Patrizia Ebner

Thürneustift 29, 3562 Schönberg

Tel. +43 676 6923665

www.seeleimpuls.at

@evapatriziaebner

Magic Hair Team

Holzplatz 10

3550 Langenlois

Tel: +43 2734 3557

Silvia's Frisurenstudio

Bahnstraße 90

3550 Langenlois

Tel: +43 664 8823 3855

Salon Perfect Hair

Dr. Gschmeidlerstraße 41

3500 Krems an der Donau / Mitterau

Tel.: +43 664 34 38 650

krems@salon-perfecthair.at

Lackner Friseure

Ringstraße 20

3500 Krems

Tel: +43 2732 85600

FOTOGRAF

titantina Fotografie

Berufsfotografin Mag. Tina Vega-Wilson

Kornplatz 7

3550 Langenlois

Tel: +43 664 4205626

Email: titantina@hotmail.com

www.titantina-fotografie.com

[@titantina_fotografie](https://www.instagram.com/titantina_fotografie)

Genuss am Fluss

Florian Zaiser

Wachsmann Verlag GmbH

Schlossstraße 28

3500 Krems

Tel: +43 676 844225850

Email: f.zaiser@extra-krems.at

www.wachauer-fernsehen.at

Mrs. & Mr. Green Fotografie

Verena Hofbauer

Tel: +43 676 889064070

Email: office@mrsrmrgreen.at

www.mrsrmrgreen.at

VIDEOGRAPH

Mike Photography

Videograph, Digital Creator, content creator, Drone shots, photography

[@holzermike](https://www.instagram.com/holzermike)



HOTEL SCHLOSS HAINDORF | Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois |

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

GRAFIKER UND DRUCKEREIEN

Atelier Creativ Grafik & Druckcenter

Zwettler Straße 46

3550 Langenlois

Tel: +43 2734 33266

Email: office@atelier-creativ.at

www.atelier-creativ.at

Juriatti-Buchbinderei

Hohensteinerstraße 2

3500 Krems

Tel: +43 2732 83187

juriatti@juriatti.at

www.juriatti.at

Druckerei Siller e.U.

Wertheimstraße 2

3500 Krems

Tel: +43 2732 82144

Email: office@sillerdruck.at

www.sillerdruck.at

DEKORATION

Liebe zum Detail

Verleih & Dekoration

Catherina Böck

3484 Grafenwörth

Tel: +43 677 627 243 05

office@liebezumdetail.at

www.liebezumdetail.at

[@liebezumdetail_deko](https://www.instagram.com/liebezumdetail_deko)

koch-kerzen

Nathan Streibl

Mittelbergeramt 19

3542 Gföhl

Tel: +43 2716 8684

admin@koch-kerzen.at

www.koch-kerzen.at

[@kochkerzen](https://www.instagram.com/kochkerzen)

MIETWAGEN- UND LIMOUSINEN-
SERVICE

MTS Reichelmayer OG

Steiner Landstraße 88

3500 Krems Stein

Tel: +43 664 1848 041

Email: [office@mts-](mailto:office@mts-mietwagenservice.com)

mietwagenservice.com

www.mts-mietwagenservice.com

E & M Limousinenservice

Van der Nüllgasse 54

1100 Wien

Tel: +43 1 2084 545

Email: office@e-und-m.at

www.e-und-m.at

BULLI-WACHAU-TOUR

Marillerl e.U.

Joachim Linser

Tel: +43 676 421 76 75

Email: info@marillerl.at

www.marillerl.at

SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

HELIKOPTERFLÜGE

Helikoptertours Austria - Thomas Eder

Hafenstraße 51

3500 Krems

Tel: +43 664 1414 404

Email: info@helikopter-tours-austria.at

www.helikopter-tours-austria.at

PFERDEKUTSCHENFAHRTEN

Kremser Fiaker - Gebrüder Wolf OG

Hauptstraße 39

3493 Kammern

Tel: +43 676 7836 060

Email: office@fiaker-krems.at

www.fiaker-krems.at

WEDDING PLANNER

Mei Tog—Hochzeiten & Events

Stefanie Schreibeis

Gobelsburger Hauptstraße 12

3550 Gobelsburg

Tel: +43 6765620118

Email: info@meitog.at

www.meitog.at

HOCHZEITSMODE

Atelier Bianca - Bianca Pennerstorfer

Brautkleider, Maß-/

Änderungsschneiderei

Oberloiben 4

3601 Dürnstein

Tel: +43 664 30 20 928

Email: office@atelier-bianca.at

<https://atelier-bianca.at/>

[@atelier.bianca](https://www.instagram.com/atelier.bianca)

KleiderBauer

Hochzeitsanzüge

Wiener Straße 96-102

3500 Krems

Tel: +43 2732 83 212

<https://kleiderbauer.at/alles-anzug/>

[@kleiderbauer](https://www.instagram.com/kleiderbauer)

Steinecker

Randegg 34

3263 Randegg

Tel: +43 7487 5000

Email: randegg@steinecker.at

www.steinecker.at

SH

— HOTEL —
SCHLOSS HAINDORF

MUSIK, TON- & LICHTTECHNIK

Audio Art – Professional audio & Video

Göglstraße 2

3500 Krems an der Donau

Tel: +43 2732 74428

Email: office@audio-art.at

Tonstudio Friedrich KG

Linke Zeile 21

3485 St. Johann/Grafenwörth

Tel: +43 664 3915625

Email: mf@studio-friedrich.com

FEUERWERK

Feuerwerkstatt

Schießstattgasse 3

3500 Krems

Tel: +43 676 4327 959

Email: office@feuerwerk-werkstatt.at

Pinto Feuerwerke

3641 Aggsbach-Markt Nr. 174

Tel: +43 2712 278 0

Email: office@pinto-feuerwerke.at

SH



LEISTUNGSUMFANG

Nutzung der Räumlichkeiten & des wunderschönen Schlossparks oder Innenhofes für die romantische **TRAUNGSZEREMONIE**, die **AGAPE**, die **FESTTAFEL** sowie die **PARTY**

Ausführlicher Beratungs- sowie Besichtigungstermin

Persönliche und professionelle Betreuung während der Planungsphase sowie vor Ort-Betreuung am Hochzeitstag

Regelmäßige Aufarbeitung der Unterlagen eurer Hochzeit

Probeessen ab 10 Personen mit finaler Besprechung inklusive Verkostung der ausgewählten Weine (für das Brautpaar kostenlos, Details siehe Wissenswertes)

Zimmerreservierungen und Kontingentverwaltung

1 Junior-Suite im Schloss für das Brautpaar für die Hochzeitsnacht kostenlos

Beamer, Leinwand & Lautsprecher im Festsaal (falls erwünscht)

Zwei Tageszimmer für das „Getting Ready“ am Tag der Hochzeit
(ab 9:30 Uhr bis max. 18:00 Uhr)

Herzensgeschenk für das Brautpaar nach einem Jahr
(Übernachtung inklusive romantischem Abendessen)



SH

Hochzeitspauschale „Langenlois“

In dieser Hochzeitspauschale sind Schaumweine und Getränke und Genussbrötchen zur Agape sowie das Hochzeitsmenü und die dazu passenden Weine für eure Festtafel inkludiert.

Entscheidet euch für eure Favoriten und gestaltet euren Tag ganz nach euren Wünschen.

Euer Hochzeitsmenü ist ein 3-Gänge-Menü für eure Hochzeitsgesellschaft für **€149,00 pro Person.**

Agape

Wir servieren fein belegte Genussbrötchen mit Aufstrich, Käse und Schinken.
(3 Stück pro Person)



Inkludierte alkoholische Getränke:

- * Rosé Sparkling vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Cuvée Blanc vom Weingut Eder, Gobelsburg
- * Grüner Veltliner Löss vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Sankt Laurent vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Schremser Bier vom Fass 0,3
- * Radler

Inkludierte alkoholfreie Getränke

- * Sodawasser in der Bügelflasche und Langenloiser Quellwasser
- * Apfelsaft vom Bioweingut Strom
- * Orangensaft



Hochzeitsmenü

(Vorschlag unseres Küchenchefs Christian Ensbacher)

Jourgebäck mit einer Symphonie hausgemachter Butterkreationen

Reichhaltiger Haindorfer Suppentopf
Gemüsebouillon mit Fadennudeln, Julienne Gemüse und Rindfleischwürfeln

Gefüllte Poulardensupreme auf Karotten-Erdäpfelbeet mit Thymianjus

Cheesecake mit Fruchtsoße

Mitternachtssnack

Rindfleischsalat mit Zwiebeln & Kernöl
mit regionalem Bauernbrot

Auswahl von Suppen

Saisonale Cremesuppe, Rindsuppe mit Einlage, Gazpacho mit Mozzarellaschaum

Auswahl von Hauptspeisen

Gebratene Schweinskrone vom Duroc Schwein im Kräutermantel auf Sellerie-Erdäpfelpüree und sautierten Champignons

Porchetta mit Kräuterfüllung auf mediterranem Grillgemüse und Rotweinjus

Auswahl von Desserts

Tiramisu

Zitronensorbet mit frischen Himbeeren & Rosé Sparkling vom Weingut Eitzinger

Auswahl zum Mitternachtssnack

Gulaschsuppe

SH

Wählt gerne jeweils eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert sowie ein Gericht zum Mitternachtssnack. Eine vegetarische Alternative zu jedem Gang wird automatisch zur Verfügung stehen. Solltet ihr eine zweite Auswahl an Suppe, Hauptgericht oder Dessert für eure Hochzeitsgesellschaft zur Verfügung stellen wollen, wird ein Aufpreis von jeweils €10,00 zur Pauschale aufgerechnet.

Bitte gebt uns eine Woche vor eurem großen Tag die Anzahl an vegetarischen bzw. glutenfreien Gerichten, die benötigt werden, bekannt. Wir kümmern uns um alles andere.

Bitte trifft eine Auswahl von 2 Weißweinen zu eurem Hochzeitsmenü:

- * Grüner Veltliner Löss vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner Stein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner GRÜVE vom Weingut Jurtschitsch, Langenlois
- * Riesling Urgestein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Riesling Romy vom Baumhauswein Weingut Baumgartner, Gobelsburg
- * Gelber Muskateller vom Weingut Haimerl, Gobelsburg

Bitte trifft eine Auswahl von 2 Rotweinen zu eurem Hochzeitsmenü:

- * Sankt Laurent vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Zweigelt Classic Baumeisterwein vom Weingut Kroneder, Langenlois
- * Zweigelt Reserve Privatfüllung von der Winzerfamilie Steiner, Langenlois

Inkludierte Getränke (zusätzlich zu den ausgewählten Weinen):

- * Sodawasser in der Bügelflasche und Langenloiser Quellwasser
- * Traubensaft vom Bioweingut Strom
- * Apfelsaft vom Bioweingut Strom
- * Schremser Bier vom Fass 0,33 l
- * Radler

SH

Wissenswertes

Euer Probeessen findet ab 10 Personen, 4 bis 8 Wochen vor dem Hochzeitstermin, statt (Montag bis Donnerstag) und ist für das Brautpaar inkludiert.

Wir servieren das vorab von euch ausgewählte Menü, servieren dazu die ausgewählten Weine und besprechen in Ruhe die letzten Details. Für die Begleitpersonen verrechnen wir den halben Preis der Pauschale.

Kinder im Alter von 0 bis 4 Jahren sind unsere Gäste und daher kostenfrei.

Kinder von 5 bis 11 Jahren zahlen den halben Preis der Pauschale.

Ab 12 Jahren wird der volle Preis verrechnet.

Die Getränkepauschale gilt bis 1 Uhr morgens. In dieser Getränkepauschale sind keine Cocktails, Mixgetränke oder Spirituosen inkludiert.

Wir bitten euch, ab 22 Uhr, aufgrund anderer Gäste im Hotel, die Lautstärke der Musik zu reduzieren.

Die im Leistungsumfang inkludierte Raummiete für den Festsaal gilt bis **2 Uhr** morgens. Für jede weitere Stunde wird eine Pauschale für das Service bzw. für die Raummiete von € 200 verrechnet.

Festliche Tischeindeckung

Die Tische werden von uns für eure Hochzeit festlich und vollständig eingedeckt. Dazu zählen Tischwäsche, Servietten, Hussen (auf Wunsch) sowie ausgewählte Dekorationselemente wie Kerzenständer und ähnliche Details.

Persönliche Dekorationswünsche oder individueller, frischer Blumenschmuck können sehr gerne in die Tischgestaltung integriert werden. Diese besonderen Elemente sind von euch selbst zu besorgen und werden von uns auf Wunsch harmonisch auf den Tischen ergänzt.

Hochzeitspauschale „Kamptal“

In dieser Hochzeitspauschale sind Schaumweine und Getränke und Genussbrötchen zur Agape sowie das Hochzeitsmenü und die dazu passenden Weine für eure Festtafel inkludiert. Entscheidet euch für eure Favoriten und gestaltet euren Tag ganz nach euren Wünschen.

Euer Hochzeitsmenü ist ein 4-Gänge-Menü für eure Hochzeitsgesellschaft für **€179,00 pro Person.**

Agape

Wir servieren fein belegte Genussbrötchen mit Aufschnitt, Weichkäse, Räucherlachs und Rohschinken (3 Stück pro Person).

Inkludierte alkoholische Getränke:

Bitte trifft eine Auswahl von 2 Schaumweinen.

- * Rosé Sparkling vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Cuvée Blanc vom Weingut Eder, Gobelsburg
- * Riesling Sekt vom Weinbau Kroneder, Langenlois
- * Aperol Spritz mit Weißwein
- * Hugo
- * Preislpeter
- * Schremser Bier vom Fass 0,3
- * Radler

Inkludierte alkoholfreie Getränke

- * Sodawasser in der Bügelflasche und Langenloiser Quellwasser
- * Traubensaft vom Bioweingut Strom
- * Apfelsaft vom Bioweingut Strom
- * Orangensaft





Hochzeitsmenü

(Vorschlag unseres Küchenchefs Christian Ensbacher)

Jourgebäck mit einer Symphonie hausgemachter Butterkreationen

Geräuchertes Saiblingsfilet auf Orange-Fenchelsalat

Reichhaltiger Haindorfer Suppentopf

Gemüsebouillon mit Julienne Gemüse, Fadennudeln & Rindfleischwürfeln

Geschmortes Rindshüferl mit Kohlrabigemüse, Erdäpfel-Lauch-Gratin
und einer Senf-Rahm-Soße

Dunkles Schokomousse mit Fruchtmark und frische Früchte

Mitternachtssnack

Rindfleischsalat mit Zwiebeln & Kernöl
dazu regionales Bauernbrot

Auswahl von Vorspeisen

Cantaloupe Melone mit Rohschinken

Bruschetta mit Basilikumkaviar

Beef Tatar fein garniert mit getoastetem Baguette

Auswahl von Suppen

Saisonale Cremesuppe, Rindsuppe mit Einlage, Gazpacho mit Mozzarellaschaum,
Kokos-Garnelensuppe

Auswahl von Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust auf Erdäpfelpüree mit feurigem Chili-Pfirsich-Kompott

Gegrilltes Welsfilet auf Paprika-Rahmsoße mit Topfennockerl

Im ganzen gebratenes Schweinsfilet mit Erbsencreme, Rosmarinerdäpfeln und Speckchips

Auswahl von Desserts

Pistazien Crème Brûlée

Erdbeer Pannacotta

Früchtetartelette gefüllt mit Vanillepudding

Auswahl zum Mitternachtssnack

Gulaschsuppe

Chili sin Carne

Wählt bitte jeweils eine Vorspeise, eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert sowie ein Gericht um Mitternacht.

Eine vegetarische Alternative zu jedem Gang wird automatisch zur Verfügung stehen.

Solltet ihr eine zweite Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten oder Desserts für eure Hochzeitsgesellschaft zur Verfügung stellen wollen, wird ein Aufpreis von jeweils €10,00 zur Pauschale aufgerechnet.

Bitte gebt uns eine Woche vor eurem großen Tag die Anzahl an vegetarischen bzw. glutenfreien Gerichten, die benötigt werden, bekannt. Wir kümmern uns um alles andere.



Bitte trifft eine Auswahl von 2 Weißweinen zu eurem Hochzeitsmenü

- * Grüner Veltliner Löss vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner Stein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner GRÜVE vom Weingut Jurtschitsch, Langenlois
- * Grüner Veltliner Privatfüllung von der Winzerfamilie Steiner, Langenlois
- * Riesling Urgestein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Riesling Romy vom Baumhauswein Weingut Baumgartner, Gobelsburg
- * Rieslinge Fahnberg vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Gelber Muskateller vom Weingut Haimerl, Gobelsburg
- * Burgunder Cuvée Baumhauswein vom Weingut Baumgartner, Gobelsburg

Bitte trifft eine Auswahl von 2 Rotweinen zu eurem Hochzeitsmenü

- * Sankt Laurent vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Zweigelt Classic Baumeisternwein vom Weingut Kroneder, Langenlois
- * Zweigelt Reserve Privatfüllung von der Winzerfamilie Steiner, Langenlois

Inkludierte Getränke (zusätzlich zu den ausgewählten Weinen):

- * Sodawasser in der Bügelflasche und Langenloiser Quellwasser
- * Traubensaft vom Bioweingut Strom
- * Apfelsaft vom Bioweingut Strom
- * Schremser Bier vom Fass 0,33 l
- * Radler



Wissenswertes

Euer Probeessen findet ab 10 Personen, 4 bis 8 Wochen vor dem Hochzeitstermin, statt (Montag bis Donnerstag) und ist für das Brautpaar inkludiert.

Wir servieren das vorab von euch ausgewählte Menü, servieren dazu die ausgewählten Weine und besprechen in Ruhe die letzten Details. Für die Begleitpersonen verrechnen wir den halben Preis der Pauschale.

Kinder im Alter von 0 bis 4 Jahren sind unsere Gäste und daher kostenfrei.

Kinder von 5 bis 11 Jahren zahlen den halben Preis der Pauschale.

Ab 12 Jahren wird der volle Preis verrechnet.

Die Getränkepauschale gilt bis 1 Uhr morgens. In dieser Getränkepauschale sind keine Cocktails, Mixgetränke oder Spirituosen inkludiert.

Wir bitten euch, ab 22 Uhr, aufgrund anderer Gäste im Hotel, die Lautstärke der Musik zu reduzieren.

Die im Leistungsumfang inkludierte Raummiete für den Festsaal gilt bis **2 Uhr** morgens. Für jede weitere Stunde wird eine Pauschale für das Service bzw. für die Raummiete von € 200 verrechnet.

Festliche Tischeindeckung

Die Tische werden von uns für eure Hochzeit festlich und vollständig eingedeckt. Dazu zählen Tischwäsche, Servietten, Hussen (auf Wunsch) sowie ausgewählte Dekorationselemente wie Kerzenständer und ähnliche Details.

Persönliche Dekorationswünsche oder individueller, frischer Blumenschmuck können sehr gerne in die Tischgestaltung integriert werden. Diese besonderen Elemente sind von euch selbst zu besorgen und werden von uns auf Wunsch harmonisch auf den Tischen ergänzt.

Hochzeitspauschale „Schloss Haindorf“

In dieser Hochzeitspauschale sind Schaumweine und Getränke und Canapés zur Agape sowie das Hochzeitsmenü und die dazu passenden Weine für eure Festtafel inkludiert.

Entscheidet euch für eure Favoriten und gestaltet euren Tag ganz nach euren Wünschen.

Euer Hochzeitsmenü ist ein 6-Gänge-Menü für eure Hochzeitsgesellschaft für **€219,00 pro Person.**

Agape

Wir servieren Canapés mit Räucheraal, Räucherlachs, Beef Tatar.

Inkludierte alkoholische Getränke:

Trefft eine Auswahl von 2 Schaumweinen

- * Rosé Sparkling vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Riesling Sekt vom Weinbau Kroneder, Langenlois
- * Cuvée Blanc vom Weingut Eder, Gobelsburg
- * Aperol Spritz mit Prosecco
- * Hugo
- * Preislpeter
- * Maracuja Spritz
- * Schremser Bier vom Fass 0,3
- * Radler

Inkludierte alkoholfreie Getränke:

- * Römerquelle prickelnd
- * Römerquelle still
- * Traubensaft weiß vom Bioweingut Strom
- * Apfelsaft klar und trüb vom Bioweingut Strom





Hochzeitsmenü

(Vorschlag unseres Küchenchefs Christian Ensbacher)

Jourgebäck mit einer Symphonie hausgemachter Butterkreationen

Gebratene Gänseleber, kalt serviert, auf getoasteter Brioche
mit Balsamico Glacé und Rucola Salat

Hirschconsommée mit Rehnockerl

Trüffelrisotto mit Parmesanflocken

Limettensorbet mit Vodka

Rosa gebratene Lammkrone in der Kräuterkruste auf Polentapüree
mit Ratatouille und einer kräftigen Rotwein Jus

Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanille-Grand Marnier Soße
und Orangenfilets

Mitternachtssnack

Rieslingnudeln mit Sauerrahm Dip

Auswahl von kalten Vorspeisen

- * Wildschweinterrine mit marinierten Dörrpflaumen auf Vogerlsalat
- * Thunfischtatar mit Avocado und getoastetem Baguette
- * Carpaccio vom Rind mit Parmesanflocken und Rucola mit Balsamico Glacé

Auswahl von Suppen

- * Meeresfrüchtevelouté mit Weißwein
- * Waldpilzcremesuppe
- * Französische Zwiebelsuppe

Auswahl an warmen Vorspeisen

- * Riesengarnelen in Tempurateig mit Kürbis-Ingwer-Chili Püree
- * Zanderfilet in Champagner poschiert auf grünem Spargel, drapiert mit einer Champagner Velouté
- * Gebratener Camembert in Walnusskruste und Honig mit Crossini und Preiselbeerchutney

Auswahl von Hauptspeisen

- * Filet Mignon, rosa gebraten, mit Dauphinkartoffeln und Kohlsprossen
- * Gegrilltes Lachsfilet in Kartoffelkruste mit Weißwein-Butter-Soße auf Blattspinatsockel
- * Gebratene Wachtel mit Steinpilzpüree mit gegrillten Babykarotten und gegrillten Champignons

Auswahl von Desserts

- * Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauerrahmschaum
- * Schokokuchen mit flüssigem Kern und Waldbeerenragout mit Brandy
- * Tiramisu Cannelloni

Auswahl zum Mitternachtssnack

- * Käse-Wurst-Platte mit Weichkäse, Rohschinken, Hartkäse, und Schinken garniert mit Essiggemüse, Kren und Senf, serviert mit regionalem Bauernbrot
- * Rindsgulasch mit Semmel

Bitte wählt jeweils eine kalte Vorspeise, eine Suppe, eine warme Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert sowie ein Gericht um Mitternacht.

Eine vegetarische Alternative zu jedem Gang wird automatisch zur Verfügung stehen.

Solltet ihr eine zweite Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten oder Desserts für eure Hochzeitsgesellschaft zur Verfügung stellen wollen, wird ein Aufpreis von jeweils €10,00 zur Pauschale aufgerechnet.

Bitte gebt uns eine Woche vor eurem großen Tag die Anzahl an vegetarischen bzw. glutenfreien Gerichten, die benötigt werden, bekannt. Wir kümmern uns um alles andere.

Bitte trifft eine Auswahl von 3 Weißweinen zu eurem Hochzeitsmenü

- * Grüner Veltliner Löss vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner Stein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Grüner Veltliner GRÜVE vom Weingut Jurtschitsch, Langenlois
- * Grüner Veltliner Privatfüllung von der Winzerfamilie Steiner, Langenlois
- * Grüner Veltliner Edition vom Weingut Haimerl, Gobelsburg
- * Riesling Urgestein vom Weingut Sylvia & Wolfgang Groll, Reith bei Langenlois
- * Riesling Romy vom Baumhauswein Weingut Baumgartner, Gobelsburg
- * Riesling Fahnberg vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Riesling Vinum Optimum vom Weingut Rabl, Langenlois
- * Gelber Muskateller vom Weingut Haimerl, Gobelsburg
- * Gelber Muskateller Terrassen vom Weingut Rabl, Langenlois
- * Chardonnay Ried Redling vom Weingut Haimerl, Gobelsburg
- * Burgundercuvée Baumhauswein vom Weingut Baumgartner, Gobelsburg
- * Rose vom Zweigelt vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois

Bitte trifft eine Auswahl von 3 Rotweinen zu eurem Hochzeitsmenü

- * Sankt Laurent vom Weingut Anton Eitzinger, Langenlois
- * Zweigelt Classic Baumeisternwein vom Weingut Kroneder, Langenlois
- * Zweigelt Reserve Privatfüllung von der Winzerfamilie Steiner, Langenlois
- * Blaufränkisch Ried Fabian vom Weingut Gager, Deutschkreuz

Inkludierte Getränke (zusätzlich zu den ausgewählten Weinen):

- * Sodawasser in der Bügelflasche und Langenloiser Quellwasser
- * Traubensaft vom Bioweingut Strom
- * Apfelsaft vom Bioweingut Strom
- * Schremser Bier vom Fass 0,33 l
- * Radler

SH

Wissenswertes

Euer Probeessen findet ab 10 Personen, 4 bis 8 Wochen vor dem Hochzeitstermin, statt (Montag bis Donnerstag) und ist für das Brautpaar inkludiert.

Wir servieren das vorab von euch ausgewählte Menü, servieren dazu die ausgewählten Weine und besprechen in Ruhe die letzten Details. Für die Begleitpersonen verrechnen wir den halben Preis der Pauschale.

Kinder im Alter von 0 bis 4 Jahren sind unsere Gäste und daher kostenfrei.

Kinder von 5 bis 11 Jahren zahlen den halben Preis der Pauschale.

Ab 12 Jahren wird der volle Preis verrechnet.

Die Getränkepauschale gilt bis 1 Uhr morgens. In dieser Getränkepauschale sind keine Cocktails, Mixgetränke oder Spirituosen inkludiert.

Wir bitten euch, ab 22 Uhr, aufgrund anderer Gäste im Hotel, die Lautstärke der Musik zu reduzieren.

Die im Leistungsumfang inkludierte Raummiete für den Festsaal gilt bis **2 Uhr** morgens. Für jede weitere Stunde wird eine Pauschale für das Service bzw. für die Raummiete von € 200 verrechnet.

Festliche Tischeindeckung

Die Tische werden von uns für eure Hochzeit festlich und vollständig eingedeckt. Dazu zählen Tischwäsche, Servietten, Hussen (auf Wunsch) sowie ausgewählte Dekorationselemente wie Kerzenständer und ähnliche Details.

Persönliche Dekorationswünsche oder individueller, frischer Blumenschmuck können sehr gerne in die Tischgestaltung integriert werden. Diese besonderen Elemente sind von euch selbst zu besorgen und werden von uns auf Wunsch harmonisch auf den Tischen ergänzt.

SH

Tischformen & Stellmöglichkeiten

