

Hochzeit feiern im Alten Zechhaus

Liebes Brautpaar!

Der schönste Tag im Leben soll auch kulinarisch unvergesslich sein? Unser Service sorgt dafür, dass alles reibungslos abläuft, sich Ihre Gäste wohlfühlen und die Hochzeitsfeier zum Genuss wird.



Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus! Sehr gerne informieren wir Sie über unser Angebot für Ihre geplante Hochzeitsfeier.

Das herrliche Gumpoldskirchen und das einzigartige Alte Zechhaus sind die perfekte Kulisse für ein unvergessliches Fest. Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in historischer Umgebung am Fuß des Anninger vor den Toren Wiens.

Besprechen Sie mit uns vorab Ihre Überlegungen und Ideen, dann sorgen wir für eine stilvolle Inszenierung ganz nach Ihrem Geschmack. Von der märchenhaften Tisch- und Raumdekoration bis zum Feuerwerk an kulinarischen Köstlichkeiten. Wir beraten Sie gerne, damit Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis wird.

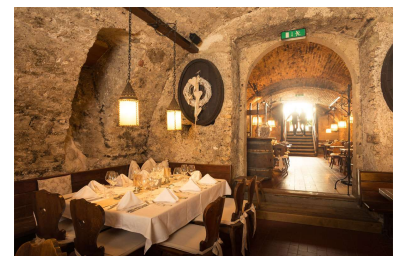
Im Alten Zechhaus bereiten wir köstliche Schmankerl aus regionalen Zutaten und machen Ihre Hochzeitsfeier zu einem wahren Genuss.

Dazu genießen Sie unseren hauseigenen KRUG Rosé Frizzante und andere erstklassige Weine aus unserem Weinkeller.

Je nach Anzahl der Gäste und gewünschtem Ambiente stehen

-  *der Zechhauskeller aus dem 16. Jahrhundert,*
-  *der gotische Dachboden oder*
-  *die moderne Sonnenterrasse*

für Ihre Feier zur Verfügung.



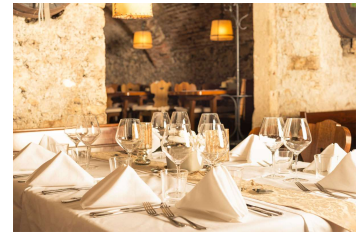
KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

Für unsere Hochzeitsgäste bieten wir ein spezielles Hochzeitspackage an, welches beinhaltet: ein reichhaltiges Vor-, Hauptspeisen- und Dessertbuffet, außerdem alle Tischgetränke und einen Willkommens-Aperitif beim Eintreffen der Gäste. Zu Mitternacht servieren wir einen kleinen Mitternachtssnack, der von Ihnen ebenfalls ausgewählt werden kann.

Da ein rauschendes Fest selbstverständlich nicht zu Mitternacht zu Ende geht, sind wir gerne bis 3 Uhr morgens für Sie da.

Die Tische werden mit weißen Tischtüchern, mit Stoffservietten oder mit Duni-Servietten gedeckt, die farblich auf das Blumenarrangement abgestimmt sind.



Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste im Alten Zechhaus begrüßen zu dürfen, und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihre Sabine Krug



SPEISEN- UND GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Vorspeisenbuffet

6 Möglichkeiten zur Auswahl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Beef Tartare

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Geräucherter Lachs mit Oberskren

Vulcano Rohschinken mit Melone

Rindfleischsülzchen mit Kernöl

Büffelmozzarella mit Basilikum und Tomaten

Gefüllte Eier auf französischem Salat

Mediterranes Grillgemüse mit Feta

Räucherforellenfilets auf Apfelbeet

Rinderbouillon mit Einlage (wahlweise Frittaten od. Grießnockerl)

Cremesuppe der Saison

Dazu servieren wir ofenfrisches Gebäck.

Hauptspeisenbuffet

6 Möglichkeiten zur Auswahl

Bauernente mit Serviettenknödel und Rotkraut

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogersalat

Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Gemüse

Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree

Gebratenes Zanderfilet mit Risotto

Geschmortes Schulterscherztl mit Kartoffelgratin

Hühnerfilet Natur mit Reis und Gemüsepfanne

Gebackener Schweinslungenbraten

Spanferkelbraten mit Knödel und Sauerkraut

Spinatlasagne mit Kräuter dip

Gemüsequiche der Saison

Gebackenes Gemüse mit Kräuter dip

Großes Salatbuffet



KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

Dessertbuffet

5 Desserts zur Auswahl

Hausgemachter Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kardinalschnitte
Topfen-Kaltschale mit Weichselröster
Tiramisu
Mousse au Chocolat
„Koch im Hemd“ – feines Schokomandeltörtchen mit Schokoguss
Gekochte Topfennockerl mit Fruchtröster

Mitternachtssnack zur Auswahl

Käsebrett mit Oliven und Obst
Gulaschsuppe

Aperitif

KRUG Rosé Frizzante

Tischgetränke

KRUG Gemischter Satz
KRUG Rasslerin – Rotgipfler
KRUG Zweigelt Reserve
Trumer Pils aus der Flasche

Alkoholfreie Getränke und Kaffee

Sodawasser, Almdudler, Apfelsaft
Kaffee, Tee

Preis: 98,00 pro Person inkl. Gedeck

