

eure hochzeit in der träumerei



traumhaft feiern

Wir laden Euch herzlich ein, Euren schönsten Tag in unserem romantischen Dreikanthof abseits von Trubel und Hektik der Großstadt mitten im Grünen mit Ihren Liebsten zu verbringen ☺

exklusiv genießen

Unser Haus ist Euer Haus! Es steht Euch frei, unser gesamtes Areal mit Streuobstwiese, Boule Bahn, Feuerstelle und vielen schönen Plätzen an diesem Tag für Euch und Eure Gäste exklusiv zu nutzen.

Gebt Euch das Ja-Wort unter dem romantischen Trauungspavillon, danach laden wir zur stimmungsvollen Agape im Hof mit Sektempfang.

Im Anschluss genießt Ihr in unserem wetterfesten überglasten und beheizbaren Innenhof an einer schön gedeckten Tafel neben dem Festessen den Ausblick in den Himmel und den bezaubernden Blumengarten. Unsere urige Bar und der Tanzboden laden dann zu einem fröhlichen Fest bis in die Morgenstunden!

die kosten

Exklusivmiete für die gesamte Location **inklusive persönlicher Zeremoniebetreuung und Begleitung durch den Tag**, Aufbau, Hochzeitstafel, Aufbau Trauungsplatz mit Pavillon inkl. Endreinigung:

€ 4.700.- euro

Essen und Getränke :

Es gilt eine **Mindestkonsumation** für Essen und Getränke in der Höhe von € 7.900.- Für Essen und Trinken für den ganzen Tag könnt ihr mit ca. 178.- euro /Person rechnen. (inklusive Sektempfang, Agape, Fingerfood, Suppe, Vor und Hauptspeise, Nachspeise, Käse und Mitternachtsessen, alle Getränke wie Wein Sekt, Bier, Aperol, Säfte, Kaffee und co)

Nicht enthalten sind die Bargetränke (Spirituosen wie Gin Tonic) dafür gibt es verschiedene Varianten, die wir gerne vor Ort besprechen können.

Für Kinder bis 6 Jahren verrechnen wir pauschal 10.-. Für Kinder über 12 Jahren und Dienstleister gilt eine Pauschale von 65,-euro.

Menüvorschläge zum Gustieren findet Ihr auf den nächsten Seiten.

Wir freuen uns, Euch bald zu einer Besichtigung vor Ort begrüßen zu dürfen!

Herzlichst, Barbara & Roland

- angebotene Preise beziehen sich auf die Hochzeitssaison 2023. Preise für Essen und Getränke können/ müssen bei Bedarf aktuell an geänderte Einkaufspreise angepasst werden.

hochzeitsmenü 1

Agape

Frisches Bauernbrot mit hausgemachten Aufstrichen (Liptauer, Kürbiskernölaufstrich, Erdäpfelkas, Grammelschmalz mit Knoblauch, Verhackert)

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe/Gemüsebouillon mit Oma's Grammelstrudel
Sommerliche Gemüsecremesuppe oder Uhudlercremesuppe mit Kräutercroutons

Vorspeisen vom Buffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl, Babette's Steakpfeffer und
Parmesanspänen /oder
Kurz gebratener Tuna mit Kubebenpfeffer und Limettenaioli /oder
Ziegenfrischkäseterrine mit Trauben & Zwiebelrotweinchutney
Kleines Salatbuffet

Speisen vom Buffet

Knuspriges Schweinsbratl
Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchcreme
Knusprig gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Paprikagemüse
Burgenländische Festtagsnudeln mit grünen Bohnen und Pilzen
Brokkoli und Pilze mit gerösteten Mandeln und gegrillten roten Paprika
Serviettenknödel
Petersiliekartoffeln

Dessert vom Buffet

Cheesecake Brownies
Kaiserschmarren aus der Riesenpfanne mit Zwetschkenröster
Kürbiskernparfait oder Uhudlervanilleparfait

Käse vom Brett

Mitternacht

Leberkässtation oder Würstelbuffet

hochzeitsmenü 2

Agape

Steirisch pannonisch mediterrane Tapas (z.b: Kartoffelpuffer, Coca, Kräuterpalatschinkern mit Räucherforelle,...)

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe/ Gemüsebouillon mit Leberknödel
Bohnensuppe mit Pistou und Schwarzbrotcroutons

Vorspeisen vom Buffet

Griechischer Bauernsalat

Steirischer Rindfleischsalat mit rotem Zwiebel, Paprika, Käferbohnen,
hausgemachter Knoblauchmayonnaise und Kernöldressing

Mediterraner Sommersalat mit Rucola, Prosciutto, Melone, Parmesan, Tomaten und
Artischocken in Olivenöldressing

Blattsalat

Kartoffelsalat in Senfdressing mit Kapern und rotem Zwiebel

Speisen vom Buffet

Zwiebelrostbraten

Würziges Paprikahendl **oder** Hühnchen in Madeiraorangensauce

Lachsforelle im Gemüsebett mit Petersilienöl, Zitrone und Knoblauch **oder**

Lachsknöderl mit Meerrettich Pastinakencreme

Gegrillter Ziegenkäse in Polentakruste mit Kräutercreme

Bratkartoffeln

Butternockerl

Ratatouille

Dessert vom Buffet

Bananentopfencreme mit Schokorumrosinen

Grießschmarren mit Apfelmus, Datteln und Nüssen

Zwetschken crumble

Käse vom Brett

Mitternacht

Kernöleierspeis aus der Riesenpfanne

hochzeitsmenü 3

Agape

Fingerfood mediterran (z.B: diverse Crostini z.b: Erbse/Ziegenkäse, Salami/Sardellenbutter,..Thunfischolivenwrap, medit. Basilikum Tomatenwraps)

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe/ Gemüsebouillon mit Frittaten
Gazpacho oder mediterrane Tomatenpaprikacremesuppe

Vorspeisen vom Buffet

Rosa gebratene Barbarieentenbrust **oder** mit Ziegenfrischkäse gefüllte
Zucchinirollchen auf buntem Linsensalat und geschmolzenen Tomaten in
Orangenvinaigrette
Burrata (Mozzarella mit Frischkäsecremefüllung) auf Salat a la Tirso oder
mediterrane Gemüsetarte mit Rucola
Kleines Salatbuffet

Hauptspeisen vom Buffet

Zartes Schweinefilet in Zitronen Kapernsauce **oder** Schweinerückensteak in
Erdnusschilisauce
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen
Kabeljaufilet in Salmorejocrema mit süßsauren Auberginen
Risoni Arrabiata mit Basilikumricottabällchen
Kartoffelgratin oder Kartoffelmöhrenstampf
Würzige Bratkartoffel
Gegrilltes mediterranes Gemüse

Dessert vom Buffet

Klassisches Tiramisu oder Erdbeertiramisu
Zitronentarte mit Baiser
2 Sorbet: Himbeer, Erdbeer, Kokos, Zitrone, Orange, Passionsfrucht-Mango **oder**
Cremeeis (Topfentonkabohne, Schokobanane mit karamelisierten Salzmandeln)

Mitternacht

Spaghetti mezzanotte

hochzeitsmenü 4

Agape: „Pimp your toast“

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe mit Griesnockerl
Erbсенmandelcremesuppe oder getrüffelte Kartoffellauchsuppe

Vorspeisen vom Buffet

Geräucherte Forelle aus dem Atzwaldgraben mit Guacamole, Aioli und
Tomatensalsa
Büffelmozzarella mit Tomate, Zitronencremefraiche und frischem Chili
Kleines Salatbuffet

Hauptspeisen vom Buffet

Knuspriges Rosmarinhähnchen /oder
Hähnchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Salbei
Rosa gebratene Beiriedschnitte in Oloroso-Sherrysauce
Riesengarnelen in Zitrone gebraten auf Tagliatelle mit Haselnussgremolata **oder**
gebratenes Doradenfilet mit Miesmuscheln in Weißweintomatenessenz
Cremiges Risotto (mit Rucola und getrockneten Tomaten, od. Pilzen, od. Zitrone und
Artischocke od. Lauch und Paprika))
Kartoffelkäserolle
Kohlrabigemüse in Zitronensauce mit Basilikumknusperparmesan
Polentasticks mit Sesam oder mediterranen Kräutern

Dessert vom Buffet

Weißes und Braunes Schokomousse
Mohntarte mit Zitronenglasur und Himbeeren oder „arme Ritter“
Mascarponecreme mit Baiser, Granatapfelsirup und Erdbeeren mit Minze

Käse vom Brett

Mitternacht

Chilli con carne oder Kartoffelgulasch mit Würstel

hochzeitsmenü 5

Agape

Fingerfood asia/oriental (z.B. Glücksrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen
Currybackteig)

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten
Karotteningwersuppe mit Sesamcracker oder geeiste Gurkensuppe mit Gin

Vorspeisen vom Buffet

Roastbeef mit Kräuterseitlingen, gebratenen Jungzwiebeln und Sauce
Remoulade **oder**
knusprig gebratene Falafel auf Melonensalat mit Feta und Datteln
Karamellisierter Ziegenkäse auf Rucola mit hausgemachtem Chutney
kleines Salatbuffet

Hauptspeisen vom Buffet

Zitronenhuhn mit orientalischen Gewürzen oder Jerk Chicken
Rosa gebratene Entenbrust in Hoisin Sauce
Gebratenes Forellenfilet auf Chilitomatenessenz, Limettenbutter und Koriandergrün
oder grünes Curry mit Fisch und Brokkoli
Gemüsecurry mit Zitronengras & Ingwer **oder** Gemüselasagne
Katalanischer Spinat mit getrockneten Tomaten und Sherryrosinen
Würzige Bratkartoffel
Basmatireis

Dessert vom Buffet

Schokoladenmoussetarte mit fruchtiger Himbeersauce
Buttermilchlimettenmousse mit Heidelbeergelee
Palatschinken mit crunchy Banane und hausgemachter Karamellsauce

Käse vom Brett

Mitternacht: Jambalaya (kreolisches Reisgericht mit Hühnerfleisch)

hochzeitsmenü 6

Agape

Fingerfood asia/oriental (z.B. Süßkartoffelpuffer mit Raz el Hanout, vietnamesische Glücksrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen im Currybackteig, Miniköfte etc.)

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten

Kurkuma Kohlrabicremesuppe mit Harissa oder Süßkartoffellinsensuppe mit Kokosnussmilch

Vorspeisen vom Buffet

Ceviche von Lachs mit Avocado, Gurke und Lauch /oder

Quiche mit rotem Zwiebel und geräuchertem Ricotta

Orientalischer Bulgursalat mit Hummus

Kleines Salatbuffet

Hauptspeisen vom Buffet

Massamancurry mit Hähnchen oder Tikka Masalahühnchen

Schweinefiletstreifen in süßsaurer Sauce mit Möhren, Cashewnüssen & Pakchoi

Lachsfilet auf Kohlrabispaghetti mit Basilikumpesto

Nudelröllchen gefüllt mit Lauch, Linsen und Frischkäse auf fruchtiger Tomatensauce

Würziger Zitronenreis (Zitronenzesten, Curry, Chili)

Süßkartoffelpommes

Patatas Bravas (Kartoffel mit rotem Paprika, Chili)

Dessert vom Buffet

Uhudlerweingelee mit Minzsahne

Parfait aus weißer Schokolade, und Heidelbeeren

Vanille Eierlikör Pudding mit fruchtiger Himbeersauce

Käse vom Brett

Mitternacht

Thom Kaa Gai (Asiatische Hühnersuppe mit Galgant)

Weissweine

Welschriesling

Weingut Frauwallner, Straden – Südoststeiermark

Steirerbua (Cuvee Sauvignon / Weißburgunder)

Weingut Kohl, Großwilfersdorf.- Steiermark

Weißburgunder

Weingut Platzer, Tieschen– Südoststeiermark

Weingut Kowald, Loipersdorf – Steiermark

Sauvignon Blanc

Weingut Kowald Loipersdorf- Steiermark

Weingut Engel, Tieschen – Südoststeiermark

Gelber Muskateller/Muskat Otonell

Weingut Engel, Tieschen – Südoststeiermark

Weingut Kowald, Loipersdorf – Steiermark

Rotweine/ Rose

Zweigelt

Weingut Heinrich, Gols – Neusiedlersee
Weingut Kowald, Loipersdorf – Steiermark

Blaufränkisch

Weingut Krutzler, Deutsch Schützen– Südburgenland
Weingut Wachter Wiesler, Deutsch Schützen – Südburgenland

Für den Sektempfang

Weingut Lorenz, Sparkling aus Uhdlertrauben
Tafelberg – Südburgenland

Weingut Lorenz, Rosefrizzante
Tafelberg – Südburgenland

Italienischer Bioprosecco

Übernachtungsmöglichkeiten

Allgemeine Tourismuseiten der Regionen

www.jennersdorf.info

www.suedburgenland.info

Hotels in Thermennähe:(ca. 5-15 Minuten)

TIPP: das Sonnreich **s**
eigene Träumereipauschale!

TIPP: Hotel Raffel www.raffel.at
eigene Träumereipauschale!

TIPP: Hotel Traumvogel
eigene Träumereipauschale!

Auszüge Kontakte & Kooperationspartner rund um euren schönsten Tag:

Standesamt Maria Bild:

03329/48798

Pfarrer Maria Bild:

Pfarrer Pollanz

0664/ 3951987

Deko&Floristik

Lisa Preinsberger

<https://blumenpreinsperger.at/>

Musik:

DJ

Michael Scheder

Tel.: +43-676-5276044

Mail: michaelscheder@gmx.at

Web: <http://www.michaelscheder.com>

Friseur und Make up:

Friseur Mausser Jennersdorf

Tel.: 03329/45330

<http://www.friseur-mausser.at/>

Hochzeitstorte:

je nach Bestellung und Wunsch über uns möglich

Taxidienste:

Taxi Posch:

0664/2800728

**Nach über 600 Hochzeiten und 15 Jahren Erfahrung haben wir
Kontakte und Empfehlungen in allen Bereichen für Euch !**

**Bei Buchung bekommt ihr detaillierte Planungsunterlagen von uns
an die Hand 😊**

WIR FREUEN UNS AUF EUCH !