



HOCHZEITEN



Bild fotolia.com

Programm 2012

Damit Ihre Feier genauso gut
zu Ihnen passt wie Ihr Brautkleid



HOTEL

HEIRATEN IM SPES HOTEL



Seien wir mal ehrlich, die anschließende Feier ist – beinahe – das Schönste am Heiraten. Da soll alles wie am Schnürchen klappen, und Räumlichkeiten, Ambiente und Rahmenprogramm müssen genauso gut passen, wie das Brautkleid.

Im SPES Hotel verstehen wir diesen Wunsch und setzen alles daran, gemeinsam mit dem Brautpaar einen unvergesslichen Abend zu organisieren.

Wir dekorieren unser großzügig und modern gestaltetes Panoramarestaurant nach Ihren Vorstellungen und empfangen Sie mit einem Gläschen Sekt oder – ganz modern – mit einem Glas Birnen Cider vom Micheldorfer Mostsommelier Manfred Lungenschmied. Unser Küchenteam bereitet aus hochwertigen regionalen und biologischen Produkten Ihr Wunschmenü zu oder zaubert ein Buffet, das Ihren Gästen das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Damit auch im Anschluss Feierstimmung herrscht, bietet unsere Bühne Platz für die Musikgruppe Ihrer Wahl - den Hochzeitswalzer sollte sie aber schon spielen können!

Spätestens um Mitternacht möchten Sie Ihren Gästen wahrscheinlich noch eine besondere Überraschung bieten. Wie wäre es mit einem lautlosen Luftballonstart auf unserer mit Fackeln beleuchteten Dachterrasse? Oder lassen Sie Ihre Gäste von einem Most-, Käse-, Wein- oder Schokoladesommelier zur Verkostung dieser Delikatessen verführen. Eine einmalige Besonderheit, die es in weitem Umkreis sonst nirgends zu finden gibt, ist natürlich unser Dunkelgenussraum. Barbetrieb in völliger Finsternis ist sicher ein ganz außergewöhnliches High“light“ für Ihre Hochzeit. Und auch die Braut kann man in den Dunkelgenussraum entführen – mal sehen, ob sie vom Bräutigam auch ohne Licht erkannt wird.

Wer nach der Feier nicht mehr mit dem Auto fahren will, lässt sich einfach in eines unserer vorbereiteten Hotelbetten fallen. Das Brautpaar laden wir als kleines Hochzeitsgeschenk natürlich dazu ein, die Nacht in unserem schönsten Panoramazimmer zu verbringen.

Und am nächsten Morgen klingt die hoffentlich unvergessliche Feier bei einem gemeinsamen Langschläfer-Frühstück aus.

SPES ZUKUNFTSAKADEMIE



HOTEL

MENÜVORSCHLÄGE

Stellen Sie sich mit unseren Speisenvorschlägen jenes Menü zusammen, das am besten zu Ihnen passt. Natürlich sind wir auch gern bereit, auf Ihre ganz speziellen Wünsche einzugehen – fragen Sie einfach nach.

Sie haben die Möglichkeit, jeden Gang entweder auf Menübasis (serviert) oder auf Buffetbasis zusammenzustellen. Selbstverständlich können Sie beides auch kombinieren - einzelne Gänge werden serviert, andere als Buffet angerichtet.

Wir empfehlen für Ihre Gäste zur Auswahl: 1 Vorspeise, 2 Suppen, 2 - 3 Hauptspeisen und 1 Dessert.

GEDECK

Festliches Gedeck, Jourgebäck und Aufstrich € 2,00

SUPPEN UND VORSPEISEN

Bouillon mit Kräuterfrittaten, Leberknödel oder Grießnockerl € 2,90

Schlierbacher Käsecremesuppe mit Croutons € 3,30

Kürbiscremesuppe, Eierschwammerlsuppe, Bärlauchcremesuppe, usw. € 3,20

Terrine vom Schlierbacher Frischkäse mit Basilikum-Olivenöl auf Blattsalaten € 4,50

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und Blattsalaten € 4,10

HAUPTSPEISEN

Zartrosa gebratenes Schweinefilet € 15,40
mit cremiger Rosmarin-Polenta und frischem Marktgemüse

In Butter gebratenes Fluss-Zanderfilet € 14,80
auf Bio-Stampfkartoffeln und Karottengemüse

Forellenfilet vom Eisvogel € 14,40
natur-gebraten mit Petersilkkartoffeln und Gemüse

Rosa gebratene Beiredschnitte € 15,90
auf mediterranem Ofengemüse und Rosmarin Kartoffeln

Wienerschnitzerl vom Schwein € 12,20
mit Preiselbeeren, Reis und Kartoffeln

Gegrillte Landhendlbrust auf Lauchrisotto € 15,50
mit Natursaftl

Spinatstrudel gefüllt mit Schlierbacher Käse € 8,90
und Kartoffelwürfeln auf leichter Kräutersauce.

Filetsteak vom Bio-Jungrind € 20,90
mit Kartoffel-Rösti und Tomaten-Bohnen-Gemüse in Knoblauchjus

Salat vom Buffet € 3,50

DESSERTS

Orangen Parfait auf Nussbrösel € 5,50

Weißes und dunkles Schokoladenmousse € 4,50

Gebackene Topfenpalatschinken mit Waldfruchtsauce € 5,50

Gern backen wir auch ihre Lieblingstorten und -schnitten.

SPES ZUKUNFTSAKADEMIE



HOTEL

EMPFANG

Empfangen Sie ihre Gäste auf Stehtischen vor dem Hotel, auf unserer Dachterrasse oder bei Schlechtwetter in unserem großzügigen Foyer. Wir servieren:

SEKTEMPFANG	pro Pers.
Sekt, Sekt-Orange oder Orangensaft pur	€ 3,50
Prosecco, Prosecco-Orange oder Orangensaft pur	€ 3,50
Birnencider vom Mostsommelier oder Bio-Fruchtsäfte aus Steinbach	€ 3,20

APERITIV-EMPFANG	pro Pers.
Cocktail nach Art des Hauses (mit und ohne Alkohol), Salzgebäck, kühler Birnencider aus der Region, Orangensaft, Mineralwasser, Grüner Veltliner und Zweigelt (beide BioWeingut Zillinger) Dauer 1 Stunde	€ 8,00

AGAPE VOR DER KIRCHE	pro Pers.
Gern kümmern wir uns auch um die Agape vor der Kirche.	
Traditionell mit Rotwein und einem Stück Brot	€ 5,00
Elegant mit Sekt und kleinen Käse-Trauben-Spießchen	€ 8,00
Außergewöhnlich mit einem Glas Cocktail und dazupassendem Fingerfood	€ 12,00
Vorbereitungs- und Anfahrtszeit, pro Stunde	€ 25,00

MITTERNACHT

MITTERNACHTSIMBISS	pro Pers.
Zur Stärkung Ihrer Gäste um Mitternacht	
Schinken-Stangerl	€ 3,50
Gulasch-Suppe	€ 4,50
Wurstsalat	€ 3,80
Kesselheiße mit Weißwürsten, Frankfurter und Debreziner	€ 3,40
Käsebuffet	€ 6,50
Ofenfrisches Gebäck	€ 1,00



HOTEL

RAHMENPROGRAMM

OUTDOOR		
Luftballonstart auf der mit Fackeln beleuchteten Dachterrasse • pro Luftballon		€ 2,00
DUNKELGENUSSRAUM		pro Pers.
Empfang im Dunkelgenussraum • Aufschlag auf den gewählten Empfang		€ + 3,00
Barbetrieb im Dunkelgenussraum		pauschal
Für Gruppen bis 60 Personen: konsumierte Getränke + Stundenpauschale:		€ 100,00
Für Gruppen ab 60 Personen: konsumierte Getränke + Stundenpauschale:		€ 150,00

ZIMMERANGEBOT

ÜBERNACHTUNG		pro Pers.
inkl. Langschläfer-Frühstück		
im Hotel	Einzelzimmer	€ 66,00
	Doppelzimmer	€ 53,00
im Gästehaus	Einzelzimmer	€ 53,00
	Doppelzimmer	€ 41,00

Das Hochzeitspaar laden wir dazu ein, die Nacht kostenlos in unserem schönsten Panoramazimmer zu verbringen.

VERGÜNSTIGUNGEN

FRÜHBUCHER-BONUS	- 5 %
Wenn Sie Ihre Hochzeit bis maximal 4 Monate vor dem Termin fix bei uns reservieren, erhalten Sie 5% Rabatt auf Menü- oder Buffet-Preis und Nächtigungskosten.	
STOPPEL-GELD	€8,00

Preise inkl. aller Steuern und exkl. Nächtigungsabgabe. Gültig bis 31.12.2011. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie (AGBH 2006)

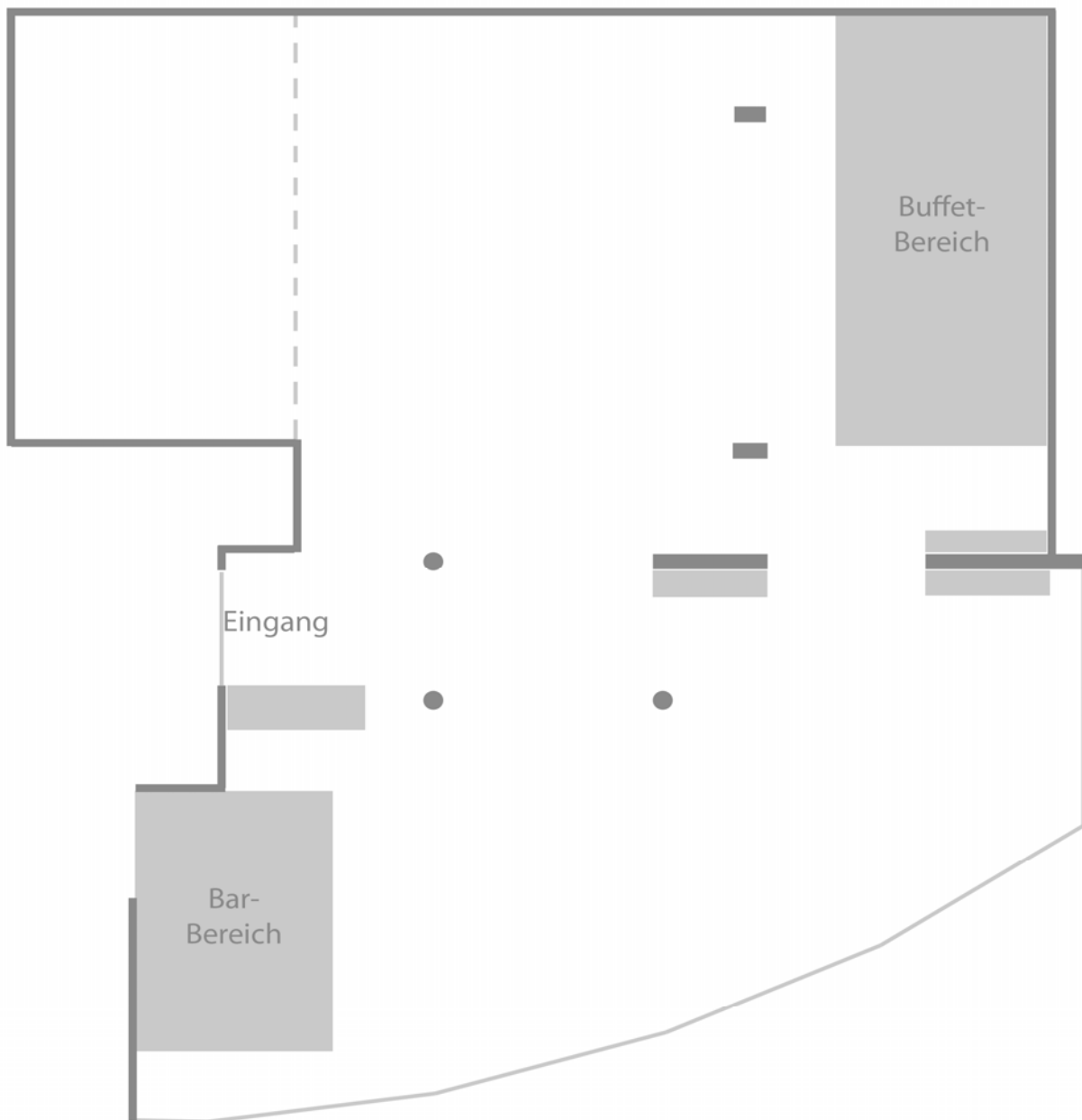
Storno: bis 3 Monate vor dem Termin: kein Storno / bis 1 Monat vor Termin: 40% / bis 1 Woche vor Termin: 70% / in der letzten Woche: 90%

SPES ZUKUNFTSAKADEMIE



HOTEL

RAUMPLAN PANORAMARESTAURANT



SPES ZUKUNFTSAKADEMIE