

# Ihre Hochzeit im Hotel Alpenblick



Kurt Raml  
Hotel Alpenblick Gastronomie  
GmbH

# Lieber Gastgeber!

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und möchten Sie auf den nachstehenden Seiten gerne inspirieren!

Ob für die Agape, den Empfang, wir haben für Sie einige Vorschläge zusammengestellt, die Sie natürlich selbst kombinieren & variieren können.

Ob kleine oder große Hochzeit, ob standesamtliche oder kirchliche Trauung, der schönste Tag im Leben verlangt eine sorgfältige Planung und Vorbereitung. Dabei möchten wir Sie gerne unterstützen!

Wir machen das Beste aus Ihrer Veranstaltung und übernehmen die Planung & Organisation. Wir, das Hotel Alpenblick Team, bieten Ihnen durch jahrelange Erfahrung mit Veranstaltungen, erstklassige Qualität, hohe Flexibilität und ein perfektes Timing. Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

## Unser Team.

Wir würden uns freuen, uns um Ihre Gäste zu kümmern:

### **Kurt Raml**

Inhaber

+43 (0)7215/ 2248 +43 (0) 664/ 50 59 792 [info@hotelalpenblick.at](mailto:info@hotelalpenblick.at)

### **Michaela Raml**

Inhaberin

+43 (0)7215/ 2248 [info@hotelalpenblick.at](mailto:info@hotelalpenblick.at)

### **Jürgen Pichler**

Küchenchef

+43 (0)7215/ 2248 . +43 (0)660/6559200 [kueche@hotelalpenblick.at](mailto:kueche@hotelalpenblick.at)

### **Christian Huemer-Hartl**

Serviceleitung

+43 (0)7215/ 2248 +43(0) 664/ 9148608 [service@hotelalpenblick.at](mailto:service@hotelalpenblick.at)

### **Stefanie Höflinger**

Assistentin der Geschäftsführung

+43 (0) 7215/ 2248 [info@hotelalpenblick.at](mailto:info@hotelalpenblick.at)

# Checkliste

Im Anschluss haben wir Ihnen eine Checkliste mit einigen wichtigen Punkten zusammengestellt, um Ihnen die Planung Ihrer Hochzeit ein klein wenig zu erleichtern.

- Ankunftszeit , ungefährer Zeitplan**
- Personenanzahl**
- Aperitif** (alkoholfrei, Auswahl, Prosecco, Sekt )
- Getränke, Getränkepauschale**
- Digestif** (Spirituosen, Cognac, Schnäpse)
- Stoppeld** (falls Getränke beigestellt wären)
- Menü**
- Menükarten**
- Besprechung für Menü**
- Diät** (ev. Schonkost oder Unverträglichkeiten einzelner Gäste beachten)
- Gedeck** (Stoffservietten, Brot und Butter)
- Mitternachtsjause** (nicht zu üppig)
- Torten oder Kuchen**
- Appetithappen zum Aperitif** (Wartezeit überbrücken)
- Kinder** (Getränke, eigenes Menü, Kindertisch)
- Sitzplan, Sitzordnung**
- Tischform oder Tafelform**
- Dekoration** (Blumen, Farben, Tischdekoration...)
- Blumenvasen**
- Ansprachen-Reden** (nach den Hauptspeisen)
- Musik** (Platzbedarf, technische Einrichtungen, Verpflegung, Pausen)
- Unterkunft der Gäste**
- Kostenvoranschlag** (schriftlich, zusätzliche Vereinbarungen)
- Taxi oder Shuttle Service** (Vorbestellung)
- Parkmöglichkeit**
- Verrechnung** (wer/wann)

## Der Empfang

Für den Aperitif stellen wir Ihnen gerne unsere Dachterrasse zur Verfügung. Mit Blick auf die Alpen und die Stadt Linz lässt es sich perfekt mit einem guten Glas Sekt oder Prosecco anstoßen.

### **Getränke zur Auswahl:**

Prosecco/Sekt mit Orange  
Prosecco/Sekt mit Holundersirup  
Prosecco/Sekt mit Marille oder Erdbeere  
Prosecco/Set mit Cassis Sirup  
1/3 Zipfer Urtyp  
1/3 Zipfer Hell Alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

## Fingerfood

Um die Wartezeit bis zum Essen zu verkürzen können wir Ihnen und Ihren Gästen gerne eine kleine Auswahl an Fingerfood anbieten. Diese werden auf kleinen Tellern oder Schüsseln angerichtet und durchserviert.

### **Brötchen mit Aufstrichen:**

Grammelschmalz  
Verhackertes  
Aufstrich mit Kräutern der Saison  
Liptauer  
Eiaufstrich  
Thunfischaufstrich

### **Belegte Brötchen**

Schinken mit Essig-Gurkerl

Käse mit Paprika  
Vulkano Schinken  
Gebeizte Lachsforelle mit Dill-Senf Sauce

### **Kalte Tapas**

- Kaltschale von Gurke & Dill
- Gazpacho mit Öl
- Tatar vom heimischen Fisch mit Radieschen & Sesam-Dressing
- Beef Tatar mit Wasabicreme und Toast
- Hausgebeizter Alpenlachs auf Weißbrot mit Avocado-Creme und Honig-Senf-Sauce
- Sulzerl vom Premium Schweinswangerl mit Kernölmarinade
- Thunfisch mit feiner Mangomarinade

### **Suppen**

- Cremesuppe von der Gartenkarotte
- Wild-Consommeé
- Zitronengras-Ingwer-Schaumsuppe
- Saisonale Cremesuppen (Spargel, Bärlauch, Kürbis,...)
- Cremige Tomatensuppe

### **Warmes**

- Alpenblick's Grammeltascherl auf kaltem Krautsalat
- Erdäpfel-Blunzen-Knödel auf feinem Champagner-Kraut
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischem Trüffel
- Kalbsbutterschnitzerl auf Erdäpfel-Püree
- Gebackenes Landhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Kleine Grammel-Knöderl auf kaltem Krautsalat
- Rieslings-Kalbsbeuscherl mit Servietten-Knöderl

## *Die Mitternachtsjause.*

Nach ausgiebigem Feiern ist der Hunger oft groß. Hier finden sie eine kleine Auswahl an Mitternachtssnacks für Ihre Veranstaltung:

### **Würzige Gulaschsuppe**

mit Würsteln & Kaisersemmerl

Preis pro Person € 4,90

### **Feine kalte Platte**

mit Schinken & Würsten, Käse, Gemüse-Mayonnaise, eingelegtem, saurem Gemüse, Kren, Saucen sowie Brot- und Gebäckvariationen

Preis pro Person € 9,50

### **Große Käseplatte**

Mit verschiedenen Käsesorten, Nüssen, Weintrauben, Butter sowie Brot- und Gebäck

Preis pro Person € 9,50

### **Beef Tatar vom Mühlviertler Rind**

auf Butter-Toast mit Zwiebel-Ringen

Preis pro Brötchen € 3,50

### **Mini-Würstel-Party**

Frankfurter, Debreziner, Käsekrauter, Weißwürste mit Senf, Kren & Gebäck

Preis pro Person € 5,50

### **Chili con Carne mit Kaisersemmerl**

Preis pro Person € 6,50

### **Cremiges Rieslings-Beuscherl**

mit Serviettenknödel

Preis pro Person € 6,90

## *Die Getränke.*

Wir haben für Sie die besten Weine zusammengetragen.  
Bei der Auswahl sind wir Ihnen gerne behilflich.  
Gerne senden wir Ihnen auch unsere Weinkarte zu.

### **Alkoholfrei**

Mineralwasser . classic . still 0.75  
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft  
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon  
Coca Cola. Coca Cola light. Fanta, Almdudler  
Zitronensaft

### **Natursäfte Direkt vom Bauern**

Marillen-, Zwetschken-, Erdbeer- und Mango Nektar

### **Biere**

Zipfer Hell Alkoholfrei 0.3  
Zipfer Urtyp 0.3 oder 0.5  
Reininghaus Jahrgangspils 0.3

### **Kaffee**

Espresso  
Großer Brauner  
Cappuccino  
Hauskaffee  
Heiße Schokolade

### **Tee**

Grüner Tee

Earl Grey  
Assam  
Früchte,  
Kräutertee  
Pfefferminz  
Hagebutte  
Blutorange  
Kamille

## *Spirituosen*

(sind in der Getränkepauschale nicht inbegriffen)

### **Schnäpse von der Brennerei Jöbstl**

Marille	€ 3,50
Williamsbirne	€ 3,50
Zwetschke	€ 3,50
Waldhimbeere	€ 3,90
Nußschnaps	€ 3,50
Birne „Cigar“	€ 4,90

### **Longdrinks**

Cola Rum à	€ 4,50
Vodka-Red Bull à	€ 4,50
Vodka-Lemon à	€ 4,50
Vodka-Orange à	€ 4,50
Campari Orange à	€ 4,50
Campari Soda à	€ 4,50
Cola-Whisky à	€ 4,50

## *Preise:*

Je nach Wahl Ihrer Gerichte bzw. Getränkepauschale kann sich der Preis verändern.  
Wir bitten diesbezüglich um Ihr Verständnis und um genaue Absprache Ihrer Wünsche.



	Suppe			
	Hauptspeise	3-Gänge	4-Gänge	5-Gänge
<b>Menü</b>	€ 19,50 - 25,00	€ 25,00 - 35,00	€ 32,00 - 42,00	€ 43,00 - 52,00
<b>Getränkepauschale</b>	€ 29,00 - 39,00	€ 29,00 - 39,00	€ 29,00 - 39,00	€ 29,00 - 39,00
<b>Pro Person</b>	<b>€ 46,50 - 64,00</b>	<b>€ 52,00 - 74,00</b>	<b>€ 59,00 - 81,00</b>	<b>€ 70,00 - 91,00</b>

## Die Dekoration

Gerne übernehmen wir die Dekoration Ihrer Tafeln. Sie können gerne mit uns Details vereinbaren.

Falls Sie die Dekoration lieber selbst Übernehmen möchten:

Wir decken Ihre Tische in Weiß mit weißen Stoffservietten.  
Eingedeckt wird das Grundgedeck (für Ihr Menü) das Gedeck (Teller, Messer, Butter/Aufstriche, Brot) sowie ein Weißwein- und ein Wasserglas.

## Menükarten

Bei einem festlich gedeckten Tisch sollte die Menükarte nicht fehlen.  
Mit entsprechend schöner Handschrift können Sie die Karten selbst schreiben und notfalls kopieren (für größere Mengen).  
Bei der Gestaltung von Menükarten sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt, man sollte jedoch einige Punkte beachten:

- Keine zu großen Karten
- Art und Farbe des Papiers beachten (Kontrast)
- Gut leserlich
- Gerollt oder gefaltet je nach Anlass
- Pro Person oder pro Tisch
- Mit oder ohne Kordel gebunden
- Handgeschriebene Menükarten, auf denen neben dem Namen auch der Anlass vermerkt werden kann, sind sicher eine Bereicherung für Ihren gedeckten Tisch.

Anordnung:

Auf der linken Seite: Anlass, Datum, Aperitif und Getränke

Auf der rechten Seite: Menü

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, gerne gestalten wir Ihnen Ihre persönliche Menükarte mit Ihrem Wunschmenü.

## *Was Wir sonst noch für Sie tun Können*

- Organisation der Übernachtung für Sie und Ihre Gäste
- Bei uns im Haus stehen Ihnen 50 Zimmer bzw. 90 Betten zur Verfügung.
- Musik- und Unterhaltungsprogramm
- Gerne organisieren wir Ihnen Musiker oder DJ's für Ihre Feier
- Pferdekutschenfahrt durch die romantische Natur rund um Kirchschatz
- Shuttle Service
- Taxi
- ... und vieles mehr

## *Ein gut gemeinter Ratschlag*

Während der gesamten Veranstaltung kommt der individuelle Lebensstil des Gastgebers zum Ausdruck. Auch die Auswahl des Menüs soll nach dem Geschmack des Veranstalters ausgerichtet sein.

Verzichten Sie mit Rücksicht auf die Gäste auf zu ausgefallene Gerichte. Versäumen Sie aber nicht, Ihre eigenen Vorlieben zum Ausdruck zu bringen. Es soll deutlich sein, dass es sich um IHR Fest handelt. Man sollte viel Phantasie in die Auswahl der Beilagen, insbesondere aber die Vor- und Nachspeisen investieren. Beginnend mit dem Aperitif, der den Magen zur

Aufnahme von Nahrung anregen soll, über die delikate Vorspeise und der nicht alltäglichen Suppe, wird das Menü nach der Hauptspeise mit einem süßen Traum abgerundet. Eine Schöne Torte oder Kuchen runden jede Veranstaltung gelungen ab! Am besten, Sie lassen sich von einem Fachmann beraten.

## *Die Geschäftsbedingungen*

### **Allgemein**

Unser umfangreiches Sortiment ist ständigen und vor allem saisonalen Bedingungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

Bei Hochzeiten verrechnen wir eine Organisationspauschale € 450,00.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Band/der DJ nur bis 2:00 Uhr spielen dürfen.

Unsere Sperrstunde bei Hochzeiten ist 2:00 Uhr.

Eine Verlängerung der Spielzeit bzw. Sperrstunde ist nach Absprache gerne möglich.

Pro Stunde und Mitarbeiter verrechnen wir in der Verlängerung € 45,00.

### **Service**

Wir stellen für die Betreuung der Gäste jene Anzahl von Mitarbeiter bereit, die unserem Qualitätsstandard entsprechen.

### **Preise**

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

### **Garantie der teilnehmenden Personen**

Das Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn bekanntzugeben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

### **Stornogebühren**

Bis 30 Tage vor Anreise kostenlos, zwischen

20 – 29 Tage vor Anreise verrechnen wir 50 % des Gesamtarrangements,

zwischen 10 – 19 Tage verrechnen wir 70 %,  
zwischen 7 – 9 Tage 80 % und ab 6 Tage vor Anreise 90 % des Gesamtarrangements.  
Es gilt das österreichische Hotelreglement.  
Stornos von Reservierungen nur in schriftlicher Form.

## **Rechnung**

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt.  
Gerne können Sie diese vor Ort per Kreditkarte oder in Bar begleichen.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer gültig bis auf Widerruf.  
Sondervereinbarungen nur Schriftlich möglich und wirksam

Unterschrift: \_\_\_\_\_