

Ihre Traumhochzeit an der Donau



**Das Großartigste an der Liebe ist,
dass aus einem „Ich und Du“
einfach so ein „Wir“ entsteht.**

Ihre Hochzeit in Wesenufer

Hier wählen Sie einen Platz für Ihre Hochzeitsfeier,
der besondere Eindrücke und Erinnerungen hinterlassen möchte.

Unser Hotel ist eine gelungene Mischung aus einem renovierten
romantischen Schlossgebäude aus dem 18. Jahrhundert, kombiniert mit
einem modernen, architektonisch interessanten Zubau und hochwertiger
technischer Ausstattung.

Gleichzeitig investieren Sie in den sozialen Mehrwert,
denn wir sind ein Unternehmen der **pro mente Oberösterreich**.

Das Umweltgütesiegel zeichnet außerdem unser Bemühen einer
ökologischen Arbeitsweise aus.

Viele glückliche Momente wünschen Ihnen
das Team Wesenufer – Hotel & Seminarkultur an der Donau



Wesenufer - Hotel & Seminarkultur an der Donau

A – 4085 Wesenufer 1

Tel.: 07718/200 90

E-Mail: office@hotel-wesenufer.at

Homepage: www.hotel-wesenufer.at

Inhaltsverzeichnis

Standesamtliche Trauung.....	Seite 4
Plan für die Standesamtliche Trauung	Seite 5
Empfang.....	Seite 6
Agape	Seite 7
Genusspauschale für Ihre Hochzeit.....	Seite 8
Menüvorschläge	Seite 9
Mitternachtsjause	Seite 13
Brautstehlen	Seite 13
Exquisites Zusatzangebot	Seite 14
Plan Hochzeitssaal	Seite 16
Saalpläne.....	Seite 17
Stuhlhussen	Seite 26
Übernachten.....	Seite 27
MitarbeiterInnenteam.....	Seite 28
Unsere Kooperationspartner in der Region ab	Seite 29



Standesamtliche Trauung

Wir haben für Ihr JA-Wort ein wunderbares Ambiente hier in Wesenufer.

Ein Standesbeamter der Gemeinde Waldkirchen am Wesen gestaltet die Trauung im Hotel oder mitten im Freien auf einer Wiese direkt neben der Donau, je nach Wunsch & Wetter.

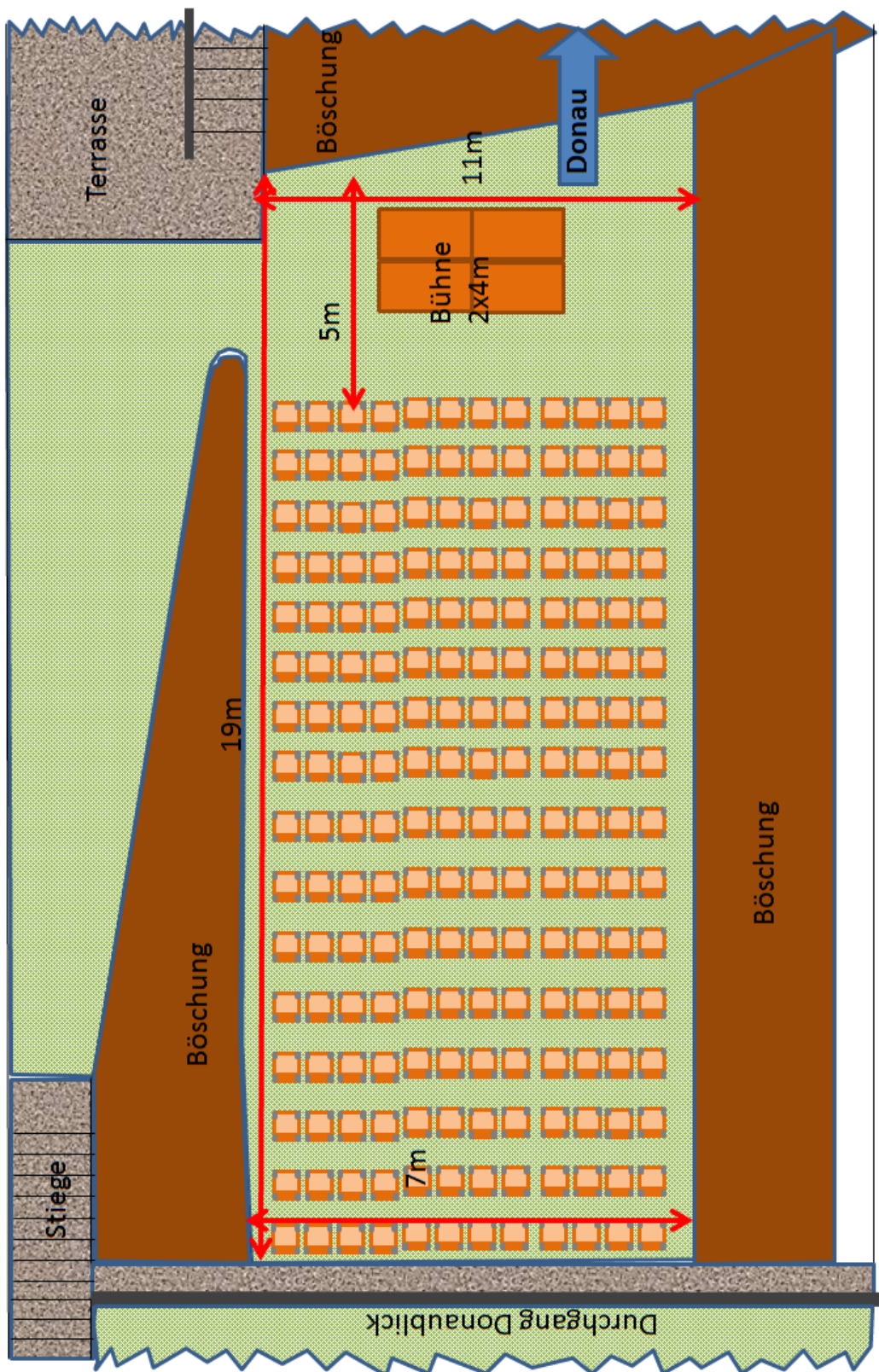
Für die standesamtliche Trauung außerhalb der Amtsräume (Gemeindeamt) ist laut Erlass der OÖ Landesregierung eine Kommissionsgebühr zusätzlich zu den Bundesgebühren und der Verwaltungsabgabe zu entrichten. Diese Gebühren sind bei der Gemeinde Waldkirchen am Wesen zu entrichten.

Bezüglich Kosten und Inhaltlicher Gestaltung der Trauung nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Standesbeamten in Waldkirchen auf.

Für die Bereitstellung unserer Trauungswiese inkl. Technik und Pavillion und als Organisationspauschale verrechnen wir € 490,00.



Plan für die Standesamtliche Trauung im Freien



Sektempfang

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang im Innenhof, bei Schlechtwetter im Foyer:

Sektempfang Start ins Glück: diese beinhaltet alkoholische Getränke sowie Säfte, welche in der Getränkepauschale beinhaltet sind (ausgenommen Spirituosen) sowie Sekt.

Der Preis beträgt für 1,5 Stunden € 12,00 pro Person.

Nach 1,5 Stunden gilt dann der Preis der regulären Getränkepauschale.



Agape

Aufstrichbrote

Gerne können Sie **3 verschiedene Aufstriche auswählen**: Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 5,40 pro Person.

Brot_(A,H) Sauwald-Erdäpfelkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Kräutertopfenkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Eferdinger-Bärlauchaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Rucola-Tomatenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Schinken-Krenaufstrich_(A,E,F,G,H,L,M,O), Melanzaniaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Humusdip_(A,E,F,H,N,O), Räucherlachs aufstrich_(A,D,E,F,G,H,L,M,N,O), Kürbiskernaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Karottenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Sellerieaufstrich_(A,E,F,G,H,L,N,O), BIO-Eiaufstrich_(A,C,E,F,G,H,L,M,N,O), Thunfisch aufstrich_(A,E,F,H,L,M,N,O), Grammelschmalz_(A,E,F,H,N,L,O)

Agape exklusiv

Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss. Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 8,90 pro Person.

- Knusprige Grissini mit würzigem Prosciutto umwickelt_(A,L,N)
 - Bruschettas mit Tomaten- oder Olivenpaste_(A,E,F,L,O)
- Gemüsesticks mit verschiedenen hausgemachten Dipsaucen_(C,G,L,O)
- Hausgemachte Schinken- oder Lachsblättereigkipferl_(A,C,D,G)

Tramezzini mit diversen Füllungen (wahlweise):

- Räucherlachs mit knackigen Salatblättern und Frischkäse_(A,D,G,L,M,O)
- Würziger Prosciutto und knackige Salate der Saison_(A,G,M,O)
- Sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Rucola und Basilikumpesto_(A,G,L,O)
- Cremiger hausgemachter Aufstrich von BIO-Eiern mit bunten Salaten_(A,C,G,L,M,O)

Wraps mit verschiedenen Füllungen (wahlweise):

- Gegrillte Hendlstreifen (österreichisches Premium-Hendl) mit würziger Currysauce oder Sauerrahmdip_(A,C,G,L,M,O)
 - Thunfisch mit frischen Zwiebelringen und sonnengereiften Tomaten_(A,D,L,M,O)
 - Pikant gefüllt mit mexikanischem Bohnen-Maisragout_(A,L,G,O)

Verschiedene Variationen im Glas (wahlweise):

- Mediterraner Salat mit Thunfisch, Kirschtomaten, Fetakäse und frischen Kräutern_(A,C,D,G,L,M,O)
 - Kleine hausgemachte faschierte Bällchen auf Erdäpfel-Gurkensalat_(A,C,F,G,L,M,O)
- Würziger Couscous-Salat mit frischem Gemüse zubereitet, dazu Zitronenjoghurt und frische Minze_(A,G,L,M,O)
 - Cremiges Mousse von der Räucherforelle mit Lachskaviar und frischem Dill_(D,G,L,M,O)
 - Geräucherte Entenbrust auf fruchtigem Linsensalat und frischem ,Gemüse_(L,M,O)
- Erdäpfel-Rucola Salat mit gebackenen Hendl-Filetspießen (vom österreichischen Premium-Hendl)_(A,C,F,G,L,M,O)
 - Gazpacho (kalte geeiste andalusische Gemüsesuppe)_(L,O)

Raffiniert belegte Brötchen_(A,F,G,H,L,M,N,O) mit: saftigem Schinken, Innviertler Bauernspeck, Schweinebraten, Roastbeef, Salami, Schärdinger Käsespezialitäten, italienischer Rohschinken

Genusspauschale für Ihre Hochzeit

Getränkepauschale € 40,00 (Preis pro Stunde € 5,00/pro Person)

zB. 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr – letztes Getränk, Sperrstunde 02:00 Uhr

zB. 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr – letztes Getränk, Sperrstunde 03:00 Uhr

Für Hochzeiten in unserem Haus bieten wir eine Getränkepauschale auch mit regionalen Getränken an. Diese beinhaltet alle alkoholfreien Getränke wie verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee, Kakao, das gesamte Bierangebot sowie einen Weißwein „Grünen Veltliner Hundspoint – Weingut Frischauf“ und einen Rotwein „Cuveé Esprit – Weingut Böhheim“. Für die Getränkepauschale berechnen wir € 36,00 pro Person. Sekt und Aperol sind ebenfalls in der Getränkepauschale enthalten, weitere Spirituosen sind ausgenommen. Ebenfalls ist der Brauch des Brautstehens von der Getränkepauschale ausgenommen. Die Getränkepauschale ist auch für „Draufgeher“ für mind. 6 Stunden verpflichtend.

Essenspauschale ab € 36,00/€ 43,00

Sie können aus einem **2-Gang Wahlmenü** (2 Vorspeisen und 3 Hauptspeisen oder 3 Hauptspeisen und 2 Nachspeisen), **3-Gang Wahlmenü** oder **4-Gang Wahlmenü** auswählen. Besonderen Wert legen wir auf die Verarbeitung von regionalen hochwertigen Produkten. Menüvorschläge finden Sie auf den nächsten Seiten. Die Vorspeisen/Hauptspeisen/Nachspeisen können Sie beliebig kombinieren und aus den angeführten Speisen zusammenstellen. Alle Tische im Hochzeitssaal sind mit Standardtischdecken, Stoffservietten, Wein- und Wasserglas und Gedeck ausgestattet. Dies ist im Preis inkludiert. Bis zu 120 Personen servieren wir das von Ihnen gewählte Menü. Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen die Hauptspeisen in Buffetform zu genießen.

Für das 2-Gang Menü verrechnen wir ab € 36,00 pro Person und das 3-Gang Menü ist ab € 43,00 pro Person erhältlich. Bitte sehen Sie die nachfolgenden Speisen als Anregung. Gerne gehen wir gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Gedeck: gerne stellen wir Ihnen handgemachtes Jourgebäck, Butter und 2 Aufstriche nach Wahl zum Gedeck auf den Tischen ein. Hierfür verrechnen wir € 4,50 pro Person

Getränke- und Essenspreisregelung für Kinder: Kinder von 0-4,99 Jahre werden nicht verrechnet. Kinder zwischen 5-9,99 Jahre bezahlen den halben Preis. Ab 10 Jahre wird der volle Preis berechnet.

Kuchengedeck € 2,50

Gerne können Sie Torten/Kuchen selbst mitnehmen. Für die Bereitstellung des Gedecks und der Betreuung des Kuchenbuffets verrechnen wir € 2,50 pro Person. Kinder von 0-4,99 Jahre werden nicht verrechnet. Kinder zwischen 5-9,99 Jahre zahlen die Hälfte. Ab 10 Jahren berechnen wir den vollen Preis.

Nachtjause € 8,50

Als kleine Stärkung bieten wir als Spätimbiss **Speisen für den kleinen Hunger** an. Unsere Vorschläge können Sie unter der Rubrik „Mitternachtsjause“ entnehmen. Für alle von uns angeführten Speisen verrechnen wir einen Preis von € 8,50 pro Portion.

Empfehlung: Bestellung der Mitternachtsjause für 2/3 der geladenen Gäste.

KONDITIONEN: Alle in der gesamten Hochzeitsmappe angegebenen Konditionen verstehen sich freibleibend notwendigen Preisanpassungen innerhalb der nächsten Jahre.

Menüvorschläge

Als ersten Gang kann eine Suppe und eine Vorspeise ausgewählt werden, bei den Hauptgängen 3 Gerichte und ein zusätzliches Gericht für die Kinder auswählen. Als dritten Gang können 2 Desserts gewählt werden.

(Aufpreis 2 Vorspeisen € 6,00 pro Person)

Suppen

- Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum_(A,G,L,O)
- Tomatisierte klare Gemüsesuppe mit hausgemachten Käsecroutons_(A,F,G,L)
- Schaumsuppe von der Zucchini mit knusprigen Tomatencrostini_(A,F,G,L,O)
- Würzige Knoblauchcremesuppe mit frischen Jungzwiebeln als Einlage_(G,L,O)
- Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl_(A,C,G,L,O), Frittaten_(A,C,G,L,O), Nudeln_(A,C,L,O), Schöberl_(A,C,L,O) oder hausgemachtem Leberknödel_(A,C,G,L,O)
- Kräftige Biersuppe-Käsesuppe mit Röstzwiebeln und Laugenbrezenchips_(A,F,G,L,O)

Suppen je nach Saison:

- Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons_(G,L,O)
- Spargelcremesuppe mit Spargel einlage und frischer Gartenkresse_(G,L,O)
- Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl_(A,G,L,O)
- Getrüffelte Cremesuppe vom Sauwalderdäpfel mit knusprigem Rohschinken_(A,G,L,M,O)
- Eierschwammerlrahmsuppe mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons_(A,G,L,M,O)
- Steinpilzrahmsuppe mit Speck-Krusteln und Schwarzbrotcroutons_(A,G,L,M,O)

Vorspeisen

Bei folgenden Speisen ist Weißbrot_(A,F,H) & Hausbrot_(A,F,H,N) inkludiert:

- Hauchdünn geschnittenes Vitello-Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce dazu Kirschtomaten und Oliven_(C,D,G,M,O)
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum_(G,H,O)
- Räucherforellenmousse auf Gurkencarpaccio an Dill-Senfsauce und Lachskaviar_(D,G,L,M,O)
- Hausgemachtes Antipasti - verschiedenes mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse_(L,O)
- Vorspeisenteller I: Geräucherter Lachs_(D) mit Honig-Dill-Senfsauce_(G,M); Melone mit Prosciutto und Kirschtomaten-Babymozzarellaspieß_(A,D,G,H,M,O);

Vorspeisenteller II: Sauwald-Erdäpfelkäs mit Speckkrusteln_(A,F,G); Innviertler Karreespeck mit Kren und mariniertes Haussülzchen dazu steirisches Kernöl_(A,G,L,M,O), Brot_(A,F,H,N) Butter_(G)

Geräuchertes Forellenfilet auf mariniertem Frischkäse, bunte Blattsalat-Chiffonade mit knusprigen Erdäpfelsticks_(A,D,G,H,L,M,O)

Eingelegte Ziegenkäsebällchen auf marinierten roten Rüben_(G,L,M,O)

Hausgemachtes Tafelspitzsulz mariniert mit steirischem Kernöl an bunten Zupfsalaten_(L,M,O)

Aufstrichvariation fein garniert (wahlweise 3) dazu Gebäck & Brot_(A,F,H,N) :

- Sauwald-Erdäpfelkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Kräutertopfenkäse_(A,E,F,G,H,N,O), Eferdinger-Bärlauchaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Rucola-Tomatenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Schinken-Krenaufstrich_(A,E,F,G,H,L,M,O), Melanzaniaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Humusdip_(A,E,F,H,N,O), Räucherlachs aufstrich_(A,D,E,F,G,H,L,M,N,O), Kürbiskernaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Karottenaufstrich_(A,E,F,G,H,N,O), Sellerieaufstrich_(A,E,F,G,H,L,N,O), BIO-Eiaufstrich_(A,C,E,F,G,H,L,M,N,O), Thunfisch aufstrich_(A,E,F,H,L,M,N,O), Grammelschmalz_(A,E,F,H,N,L,O)

Hauptspeisen

Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten und hausgemachtem Dressing_(A,G,M,O) serviert oder in Buffetform angeboten.

Fleisch

- Gegrilltes Steak von der Pute mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Basmatireis und buntes saisonales Gemüse_(G,L,M,O)
- Gegrillte Maishendlbrust an flaumigen Erdäpfelgnocci in Rieslingrahmsauce, dazu getrocknete Tomaten und frische Gartenkresse_(A,C,G,L,M,O)
- Saltimbocca vom österreichischen Premium-Hendl an kräftigem Jus, dazu cremiges Rucola-Risotto mit geschmolzenen Tomaten und frisch geriebenem Asmontekäse_(G,L,M,O)
- Medaillons vom Schweinefilet in rahmigen Wald- und Wiesenpilzen dazu Kräuter-Bratkartoffel und würziges Pfannengemüse_(G,L,O)
- Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und glacierte Brokkoliröschen_(A,C,G,L,O)
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder von der Pute mit Sauwald-Petersilerdäpfel in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, dazu Wildpreiselbeeren_(A,C,G,F,O)
- Ofenfrischer Schweine- und Surbraten mit Natursafterl dazu Semmelknödel, wahlweise Stöckelkraut oder warmer Krautsalat_(A,C,G,F,L,O)
- Tranchen vom rosa gebratenen österreichischem Premium-Beiried an Sauce Hollandaise, dazu Brokkoli, Rosmarin-Sauwald-Erdäpfel und frische Gartenkräuter_(C,G,L,O)
- Altwiener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarrn und Wurzelgemüse_(C,G,L,O,P)
- Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom österreichischen Premiumrind auf mediterranem Grill-Gemüse dazu knusprige Sauwald-Erdäpfelwürfel_(G,L,O)
- Ofenfrischer Kalbsbraten an würzigem Natursaftl mit in Butter geschwenktem Gemüse der Saison und Kräuterreis_(G,L,O)
- Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianrahmsauce, dazu Basmatireis und buntes Gemüse der Saison_(G,L,O)

Fisch

- Gegrilltes Zanderfilet mit leichtem Limettenschaum auf buntem Gemüsebeet dazu Sauwalderdäpfel_(A,D,G,L,O)
- Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse dazu knusprige Thymianerdäpfel_(A,C,D,F,G,L,O)
- Mit Kräutern gebratenes Saiblingsfilet dazu sautierten Austernpilzen, cremiges Sauwald-Erdäpfelpüree und Estragonschaum_(A,D,G,L,O)
- Wallerfilet an leichtem Krenschaum dazu buntes Wurzelwerk und Sauwald-Petersilienerdäpfel_(A,D,G,L,O)
- Filet vom Heilbutt mit Erdäpfelkruste an würzigem Paprikaschaum auf Blattspinat_(A,C,D,G,L,O)
- Gegrilltes Lachsforellenfilet auf rahmigen Tagliatelle, dazu gegrillte Zucchini und Ofentomaten_(A,C,D,G,L,O)
- Gebratenes Forellenfilet auf cremigem Jungzwiebelragout und Tomatenreis_(A,D,G,L,O)
- Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter serviert auf Gröstl von Sauwalderdäpfel und Eferdinger Gemüse_(A,D,G,L,O)
- Gedämpftes Kabeljaufilet in leichter Dijonsensauce mit glacierten Karotten-Lauchgemüse und Sauwalderdäpfel_(A,D,G,L,O)

Vegetarisch

Geschmorte Melanzani auf cremigem Gemüse-Zartweizen, dazu Gurken-Topfendip_(A,G,L,O)

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüseroulade vom Grill auf fruchtigem Tomatenragout
und frischen Gartenkräuter _(A,C,G,L,O)

In Nussbutter gebratene hausgemachte Kartoffelgnocchi mit sautierten Austernpilzen
und frischer Gartenkresse _(A,C,G,L,O)

Cremiges Risotto mit frischem Gemüse der Saison, dazu Gartenkräuter und geriebener Asmontekäse _(G,L,O)
Hausgemachte Kräuter-Kaspressknödel an Rieslingrahmsauce dazu Würziges Ofengemüse
und geriebener Asmontekäse _(A,C,F,G,L,O)

Hausgemachte Knödel von Couscous und griechischem Feta
auf würzigem Vanille Ratatouillegemüse_(A,C,G,L,O)

Hausgemachter ofenfrischer Erdäpfel-Lauchstrudel serviert an Paprikaschaum und Kräuter_(A,C,G,L,O)

Tagliolini in Basilikumrahmsauce geschwenkt, dazu pikantes Schmorgemüse, Pinienkerne
und gehobelter Asmontekäse_(A,C,G,L,O)

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse,
gratiniert mit regionaler Käsespezialität_(A,C,G,L,O)

Nachspeisen

Hausgemachtes cremiges Weichseltiramisu _(A,C,F,G,O)

Cremiges Bourbon Vanille Parfait auf buntem Fruchtspiegel _(C,G,O)

Bayrischcreme auf marinierten Himbeeren_(C,G,O)

Hausgemachter ofenfrischer Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis _(A,C,G,F,H)

Flaumige Topfen-Nougatknödel auf buntem Fruchtspiegel_(A,C,F,G,O)

Cremiges Topfen-Sauerrahmtörtchen an fruchtigem Erdbeer-Minze-Salat _(A,C,G,O)

Mouse von der hellen und dunklen Schokolade auf Waldbeerragout_(C,G,HO)

Griesflammerie garniert mit frischen Früchten_(A,C,G,O)

Cremige Topfen-Joghurtknockerl auf zweierlei Fruchtsaucen_(G,O)

Warmer hausgemachter Topfen-Marillen oder Topfen-Heidelbeerstrudel dazu Bourbon Vanillesauce_(A,C,G,O)

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Die bekannt gegebenen Allergene sind bei der Menükarte vom Brautpaar laut Lebensmittelinformationsverordnung anzuführen.

Legende Allergene Inhalte: A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja)
G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Die Menüzusammenstellung kann wie folgt aussehen und würde € 43,00 pro Person kosten.

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

oder

Vorspeisenteller I: Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce; Melone mit Schinken und Kirschtomaten-Babymozzarellaspieß

* * *

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und glacierte Brokkoliröschen

oder

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse dazu knusprige Thymianerdäpfel

oder

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüseroulade vom Grill auf fruchtigem Tomatenragout und frischen Gartenkräuter

oder

Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten und hausgemachtem Dressing serviert oder in Buffetform angeboten.

* * *

Mouse von der hellen und dunklen Schokolade auf Waldbeerragout

oder

Cremiges Topfen-Sauerrahmtörtchen an fruchtigem Erdbeer-Minze-Salat



Nachtjause

(2 Gerichte zur Auswahl)

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 8,50 pro Person.

Hausgemachte Gulaschsuppe_(L,O) mit Gebäck_(A,F,H,N)

Pikantes Chili con Carne_(L,O) mit Gebäck_(A,F,H,N)

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet _(A,G,M,O,C,H)
dazu Brot und Gebäck_(A,F,H,N)

Gebackene Hendlhaxen vom österreichischen Premium-Hendl mit Erdäpfelsalat_(A,C,F,L,M,O)

Pikanter Wurstsalat_(A,D,G,L,M,O) mit Brot und Gebäck_(A,F,H,N)

Vegetarisches Gulasch von Sauwalderdäpfel _(L,O) mit Gebäck_(A,F,H,N)

Brautstehlen

Durch die vielen Räumlichkeiten in unserem Hotel finden Sie reichlich Platz um die Braut zu „stehlen“.

Die rechten Bilder zeigen unseren Restaurantbereich und das Gewölbstüberl, die sich hervorragend für den Brauch des Brautstehls eignen.

Das Brautstehlen ist von der Getränkepauschale ausgenommen und wird extra verrechnet.



Exquisites Zusatzangebot

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit aus den nachfolgenden Gaumenfreuden ein exklusives Hochzeitsmenü zusammenzustellen.

Unser exklusives Speisenangebot richtet sich nach den saisonalen Einkaufspreisen der qualitativ hochwertigen Lebensmittel. Preise sind individuell mit uns zu vereinbaren.

Suppen exquisit

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Prosciuttozigarre (G,L,O)

Getrüffelte Erdäpfel-Jungzwiebelsuppe mit Räucherlachscrostini (A,D,F,G,L,O)

Klare Ochsenschwanzessenz mit Gemüsestreifen und Kräuternockerl (A,C,G,L,O)

Curry-Ingwer-Kokosschaumsuppe mit Garnelen Tempura (A,B,G,L,O,F,M)

Klare Fischsuppe mit Safran, Fischeinlage und Julienne Gemüse (D,L,O)

Vorspeisen exquisit

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

dazu Kirschtomaten und Oliven (C,D,G,M,O)

Marinierter Hüttenkäse auf fruchtigem Avocado-Grapefruitsalat (G,L,M,O)

Geräucherte Entenbrust an buntem Salatbouquet mit Mango-Chili-Chutney (A,D,G,L,M,O)

Tartar vom Räucherlachs mit Ketakaviar und Oberskren dazu ofenfrisches Baguette (A,D,F,G,L,M,O)

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto , marinierten Zupfsalaten und Asmontekäsespäne (A,C,G,L,M,O)

Mit Schafskäse gefüllte Zucchinirollchen an pikantem Tomaten-Thymiansalsa (G,L,O,M)

Hauptspeisen exquisit

Fleisch

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an Pommery-Senfsauce

dazu Süsskartoffelrösti und gebratene Kräutersaitlinge (A,C,G,M,L,O)

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce dazu Kartoffelgratin (C,G,L,O)

Gegrillte Lammkrone an Schalottenbalsamicosauce mit cremiger Rosmarinpolenta (A,C,G,L,O)

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce dazu Brokkoli und Mandelbällchen (A,C,F,G,H,L,O)

Mit Kräutern gefüllte Perlhuhnbrust auf cremigem Steinpilzrisotto (G,L,O)

Fisch

Gegrillte Jacobsmuscheln und Riesengarnelen
auf cremigem Rieslingrisotto_(A,B,G,L,O,R)

Filet von der Goldbrasse auf Safranschaum
mit geschmolzenen Jungzwiebeln und Sauwalderdäpfeln_(A,D,G,L,O)

Variation von Edelfischen mit gegrillten Garnelen dazu Tagliolini, mediteranes Gemüse
und Safranschaum_(A,B,C,D,G,L,O)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Tomatengnocchi mit Basilikumpesto_(A,C,D,L,G,O)

Seeteufelmedaillons im Speckmantel an Paprika-Zucchini-Gemüse
mit Gewürzcouscous und Kräuterbutter_(A,D,G,L,O,M)

Vegetarisch

Selleriecannelloni auf Trüffelschaum mit Tomatenconfit_(A,C,G,L,O)

Bärlauchstrudel mit Ricotta auf gebratenem grünen Spargel_(A,C,G,L,O)

Dinkel-Gemüselaibchen auf gebratenen Zucchini mit Kräuter-Knoblauchpesto_(A,C,G,L,O)

Hausgemachte Steinpilzgnocchi in Rieslingrahmsauce, dazu frisch geriebener Asmontekäse_(A,C,G,L,O)

Würziges Ofengemüse mit Avocado und Artischocken
im Kräuterpalatschinken_(A,C,G,L,O)

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten und hausgemachtem
Dressing_(A, D, G, M, O) serviert oder in Buffetform angeboten.**

Nachspeisen

Geeister Cappuccino mit Obershaube_(C,G,O)

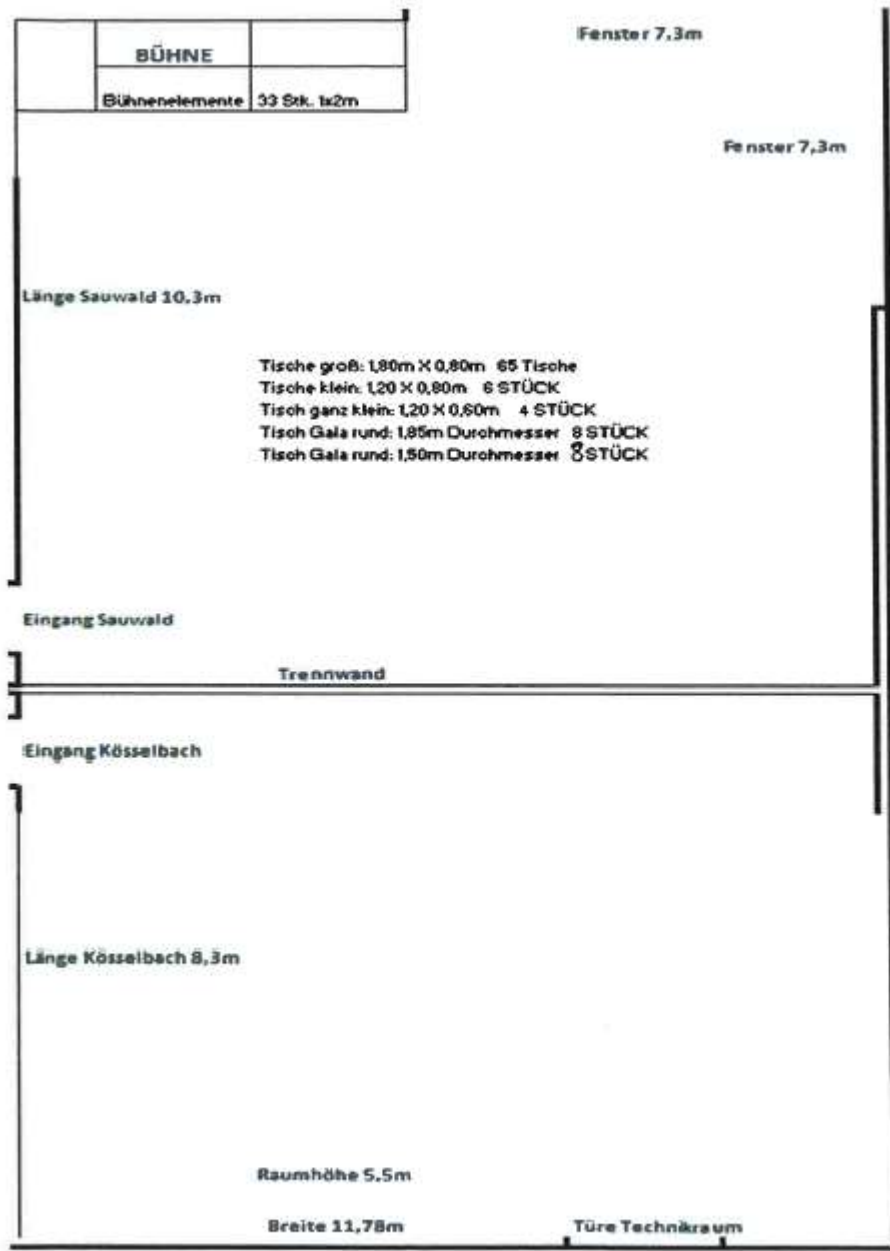
Orangenpanna-Cotta auf Karamellspiegel_(G,O)

Crème-Brûlée mit marinierten Zwetschken_(C,G,O)

Warmes Schokoladenküchlein auf karamellisierten Apfelspalten_(A,CG,H,O)

Warme Apfeltorte mit Mostschaum_(A,C,G,O)

Plan Hochzeitssaal

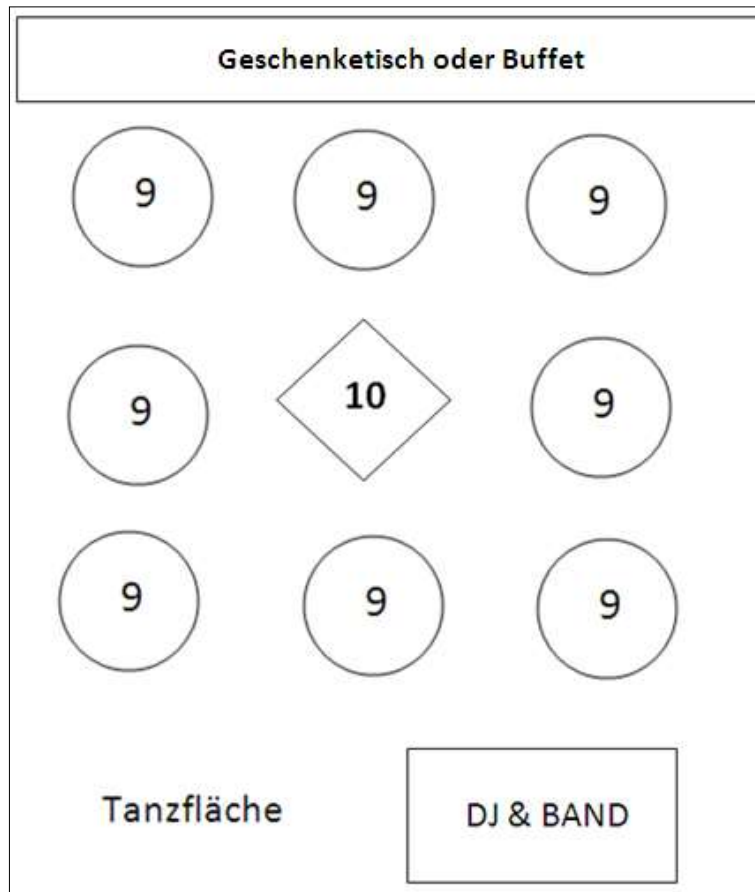


Empfehlung großer runder Tisch: maximal 11 Personen, kleiner runder Tisch: maximal 7 Personen
Empfehlung Tisch groß: 6 Personen, Tisch klein: 4 Personen

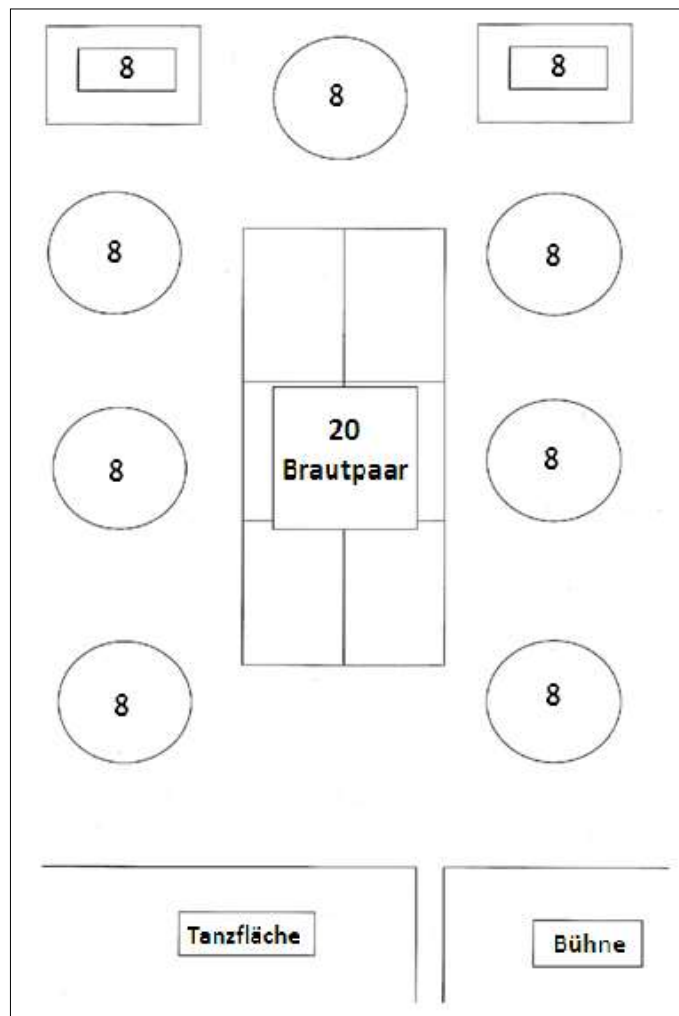
Empfehlung großer runder Tisch: maximal 11 Personen, kleiner runder Tisch: maximal 7 Personen
Empfehlung Tisch groß: 6 Personen, Tisch klein: 4 Personen

Saalplan für ca. 80 Personen

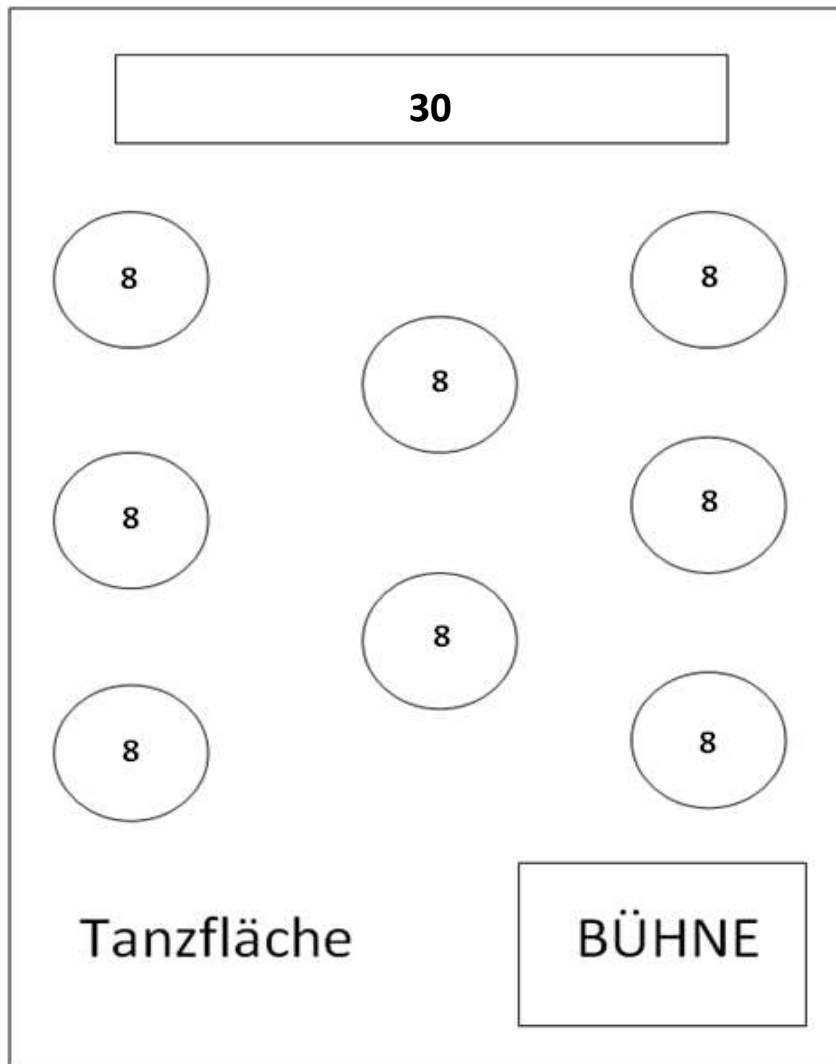
Unseren modernen, voll klimatisierten Veranstaltungssaal mit Donaublick und der gesamten modernen Technik stellen wir Ihnen kostenfrei für Ihr Fest zur Verfügung.



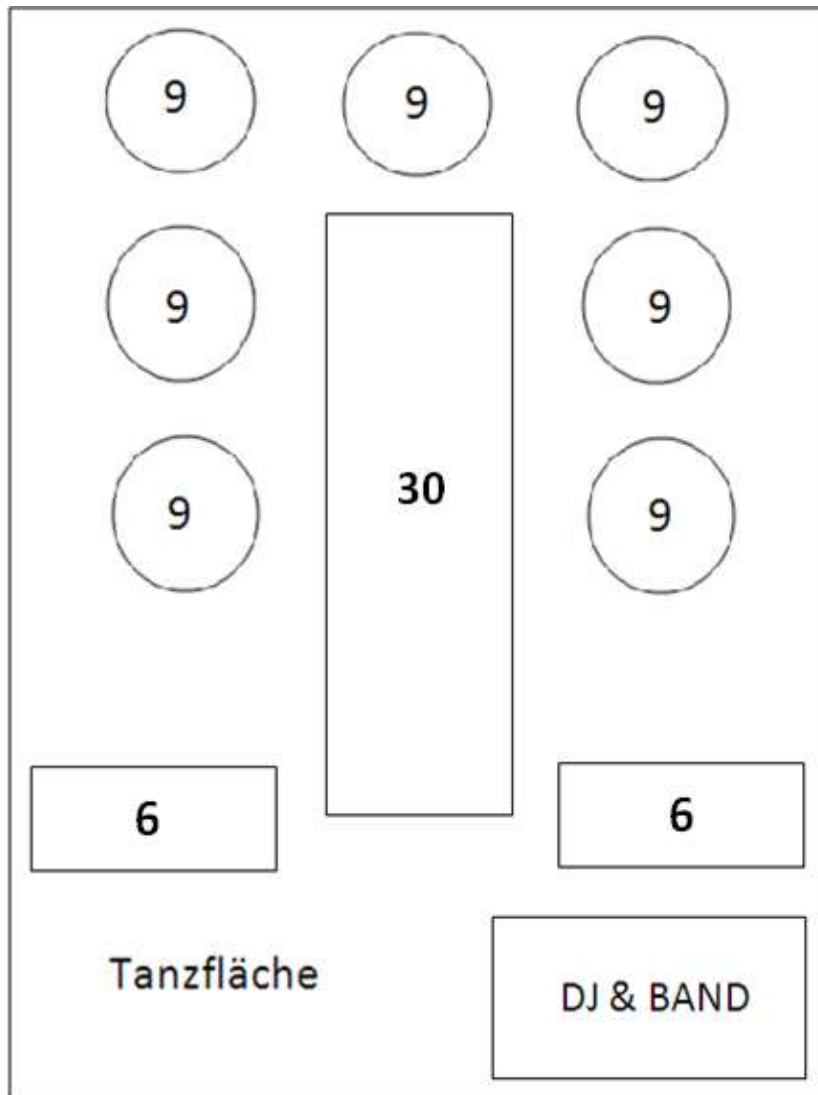
Saalplan für ca. 90 Personen



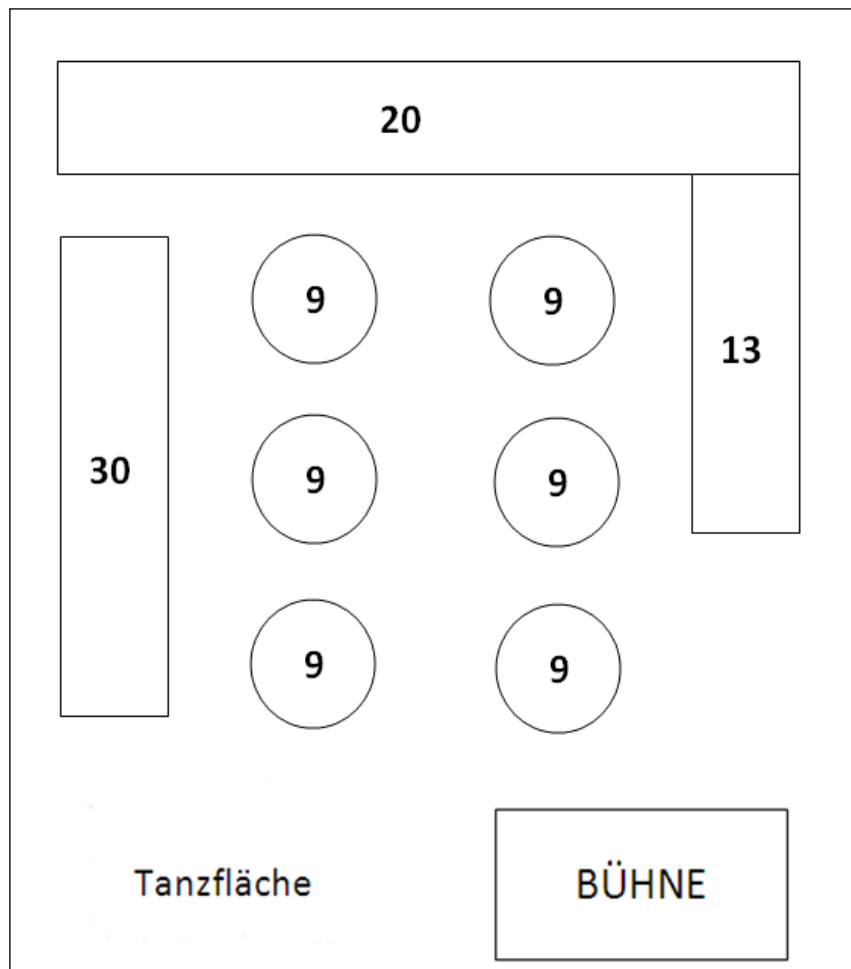
Saalplan für ca. 100 Personen



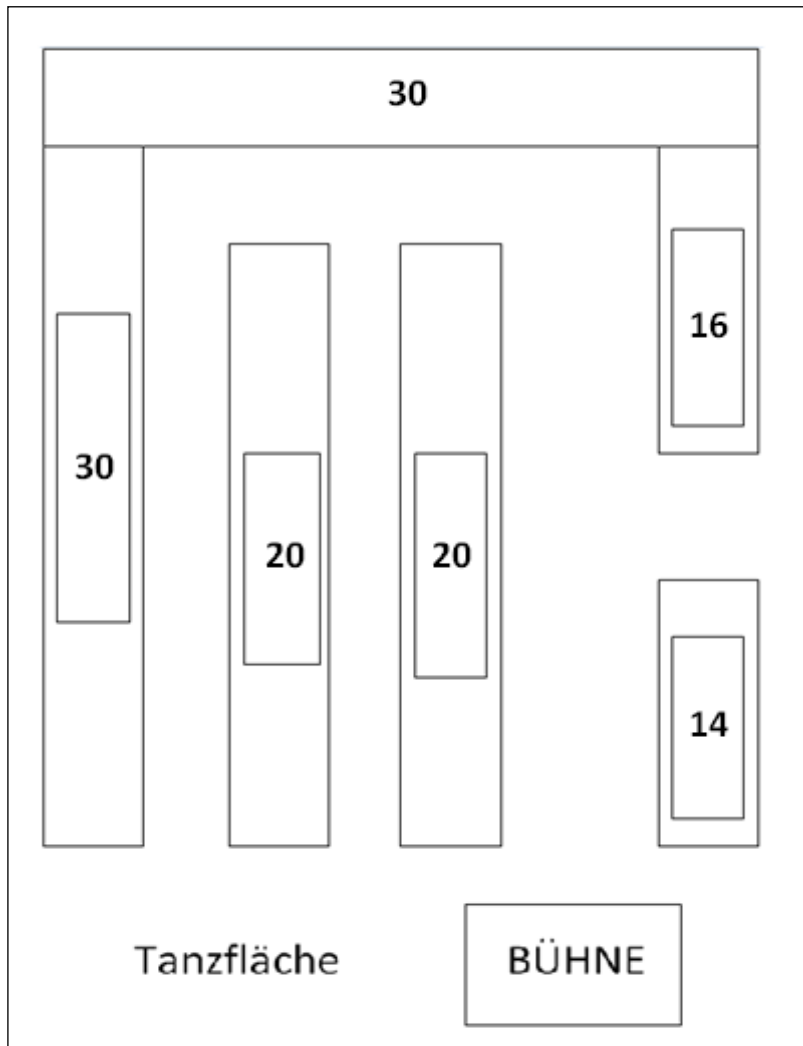
Saalplan für ca. 100 Personen



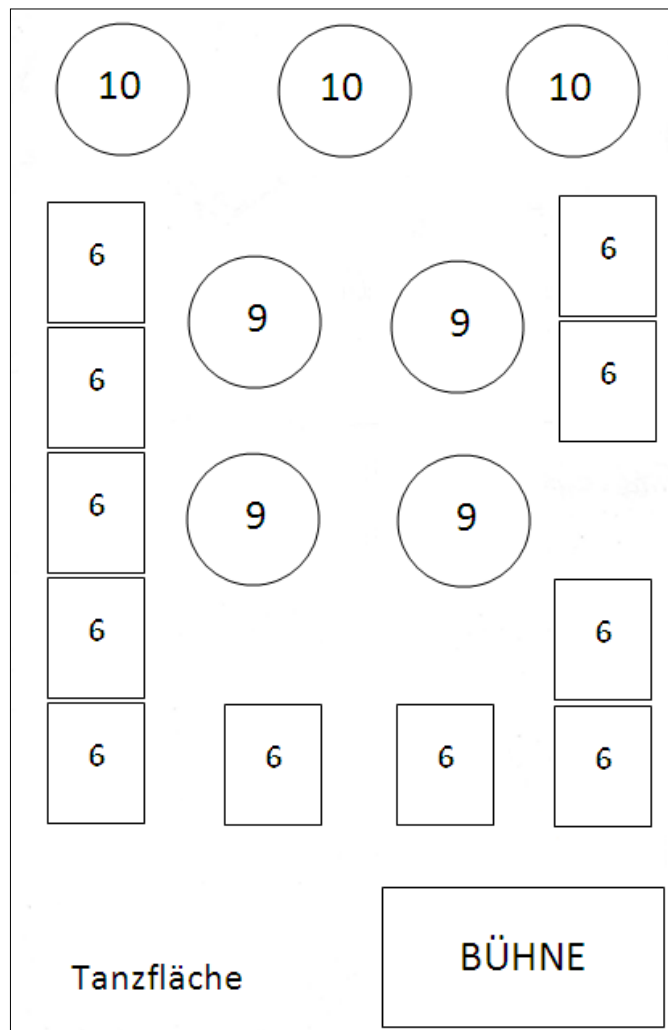
Saalplan für ca. 120 Personen



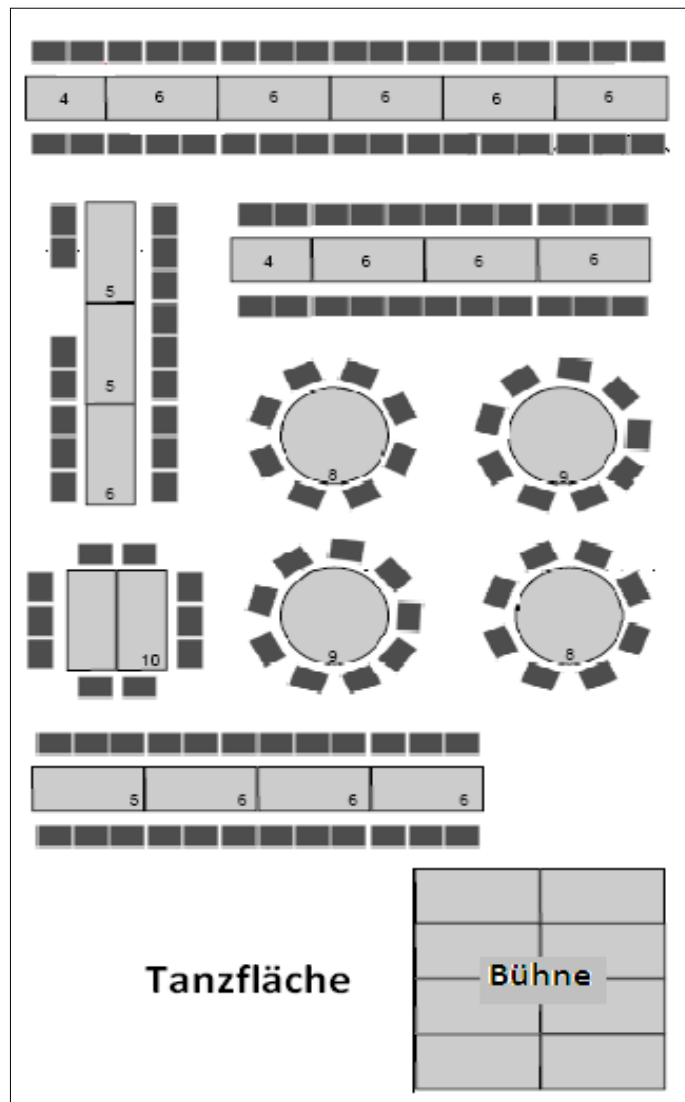
Saalplan für ca. 120 Personen



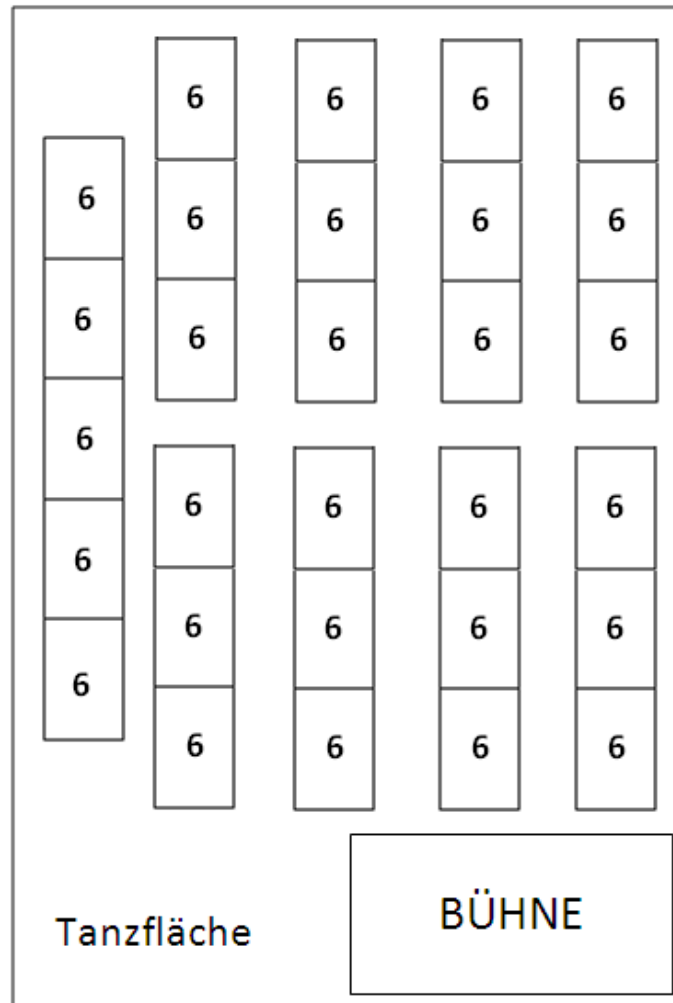
Saalplan für ca. 130 Personen



Saalplan für ca. 140 Personen



Saalplan für ca. 170 Personen



Stuhlhussen

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen für Ihre Hochzeitsfeier an. Diese sind farblich passend zu unserer Tischwäsche abgestimmt. Es stehen 175 Stuhlhussen zur Verfügung.

Wir übernehmen für Sie die Anbringung auf den Stühlen, die Entfernung und die Reinigung.

Hierbei entstehen Kosten von € 3,00 pro Stuhlhusse beige und € 4,50 pro Stuhlhusse weiß.



Übernachten im Hotel Wesenufer – Hotel & Seminar-kultur an der Donau

Unser Haus verfügt über **49 Zimmer** **größtenteils mit Blick auf die Donau**.
Alle Zimmer sind mit 4-Sterne Standard ausgestattet und klimatisiert.

Für alle Ihre Hochzeitsgäste bieten wir **spezielle vergünstigte Hochzeitspreise** an:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 75,00
Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 95,00

Kinderermäßigung:

Bis 4,99 Jahre im Bett der Eltern frei!
Gitterbett € 36,00 pro Aufenthalt
Bis 9,99 Jahre im Zustellbett 50% Ermäßigung = € 31,00
Ab 10 Jahre voller Preis (im Zustellbett € 62,00)

Es sind 5 Dreibettzimmer, 5 Zustellbetten & 4 Gitterbetten verfügbar.

"Aufgrund des historischen Gebäudes ist die Nutzung der Baby App nicht durchgängig gesichert."

Nicht inkludiert: aktuell gültige Ortstaxe pro Person /Nacht (ab 15 Jahre)



MitarbeiterInnenteam

Eine kompetente und individuelle Beratung und Bedienung durch unser MitarbeiterInnenteam steht Ihnen zur Verfügung.



Das Team „Wesenufer – Hotel & Seminarkultur an der Donau“

**Freundlichkeit ist eine Sprache,
die Taube hören und Blinde lesen können!**

Mark Twain

Unsere Kooperationspartner in der Region

City Café

Ernst – Dreefstraße 2a

4722 Peuerbach

Tel.: 0664/1453802

Für jeden Anlass die richtige Torte: Hochzeiten, Taufe, Geburtstag etc.



Standesamt Waldkirchen

Gemeinde Waldkirchen

Herr Gahleitner Manfred (Standesbeamter)

4085 Waldkirchen am Wesen 61

Tel.: 07718/7255

[Homepage: www.waldkirchen.ooe.gv.at](http://www.waldkirchen.ooe.gv.at)

[E-Mail: gemeinde@waldkirchen.ooe.gv.at](mailto:gemeinde@waldkirchen.ooe.gv.at)

Katholisches Pfarramt Waldkirchen am Wesen

Pfarrer Franz Fuchs

4085 Waldkirchen am Wesen 42

Tel.: 07718/7265



Blumen & Dekoration

Blumenkörperl – Ein Betrieb der Pro mente Oberösterreich



Blumenkörperl

Kaiser-Josef Platz 52 (Busbahnhof),

Öffnungszeiten

Mo. bis Do. 8.30–12.00 & 13.00–18.00 Uhr

Freitag 8.30–13.00 & 14.00–18.00 Uhr

Samstag geschlossen

AGNES WALDENBERGER

waldenbergera@promenteoee.at

Tel.: +43 664 88757396

FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG...

...zaubern wir Ihrer Feier einen festlich-blühenden Rahmen.

Je nach Wunsch gestalten wir Brautsträuße, Tisch- und Kirchendekoration sowie den Blumenschmuck fürs Auto. Überzeugen Sie sich von unseren originellen Ideen bei einem Besuch im Blumenkörperl, wir beraten Sie gerne.



Blumen Aumayr

Wir lieben, was wir tun. Diese Passion leben wir jeden Tag.



Blumen aus Meisterhand mit Liebe gebunden.....

Blumen u. Floristik für jeden Anlass, gestaltet im Einklang mit der Natur.

So sind wir zu erreichen:



Schaunbergstraße 29
4081 Hartkirchen
Tel. 07273 / 6475
email: blumen.aumayr@grtx.at
www.blumen-aumayr.at

Zillenvermietung Freizell

**Sei dein eigener Kapitän:
mit der Zille durch den schönsten Abschnitt der Donau**



Es erwarten Sie die berühmte „Schlögener Schlinge“, zahlreiche Schlösser, Ruinen, wunderschöne Schotterstrände sowie liebliche Ortschaften. Vor dem Start erhalten Sie eine ausführliche Einschulung; das erforderliche Sicherheitsequipment befindet sich an Bord.

Exklusives Angebot für Brautpaare:

Anreise der Braut/des Brautpaares mit der Zille von Freizell nach Wesenufer (inkl. Kapitän; kurze, ruhige Fahrt - nur bei Schönwetter ohne Wind geeignet)



Zillenvermietung Witti
Freizell 4
4085 Wesenufer
07285/6390
info@witti.co.at

Fotobox



Benjamin Schauer
Stefan Fadingerstraße 11
4084 St. Agatha
cheese@fotobox-ausleihen.at
fotobox-ausleihen.at

 /fotoboxausleihen/

Erinnerungsfotos direkt zum Mitnehmen

Die Fotobox für Hochzeiten,
Firmenevents oder als
besondere Geschenkidee
für runde Geburtstagsfeiern.



3 Musiker 6 Instrumente

Keyboard, Akkordeon,
Trompete, Gitarre,
Saxophon, Querflöte
und 3x Gesang.

Ein Programm aus mehr als 500 Titeln lässt keine Wünsche offen. Von Rock/Pop und moderner Hitparade über Standardtänze, Oldies, Evergreens, Austropop und Schlager bis zu volkstümlichen Klängen ist alles im umfangreichen Repertoire enthalten.

3 Musiker, die ihre Instrumente beherrschen, und der 3-stimmige Gesang lassen keine Wünsche offen. Mit der Sängerin Alicia wurde eine stimmstarke und mitreißende Frontfrau gefunden, die jede Stilrichtung perfekt meistert.



Ton- & Lichtanlage

Wir stellen unsere Anlage
+ Funkmikros für Ihre
Einlage zur Verfügung.
Wir sind mit unserer Ton-
& Lichtanlage TOP
ausgestattet.

Brautstehlen

Unvergessliches
Brautstehlen mit
Manfred & Klaus.
Schunkelparade,
Witz & Spaß.
Alles kann, nichts muss.



Perfekt geplant

Wir besprechen gerne Ablauf,
Wunschmusik, Einlagen,
Eröffnungstanz und sonstiges
vor der Veranstaltung.



Kontakt

Manfred Stehrlein
4722 Peuerbach, Steindlbachweg 4
www.cabrio-music.at
office@cabrio-music.at
Telefon - 0664 / 161 33 40