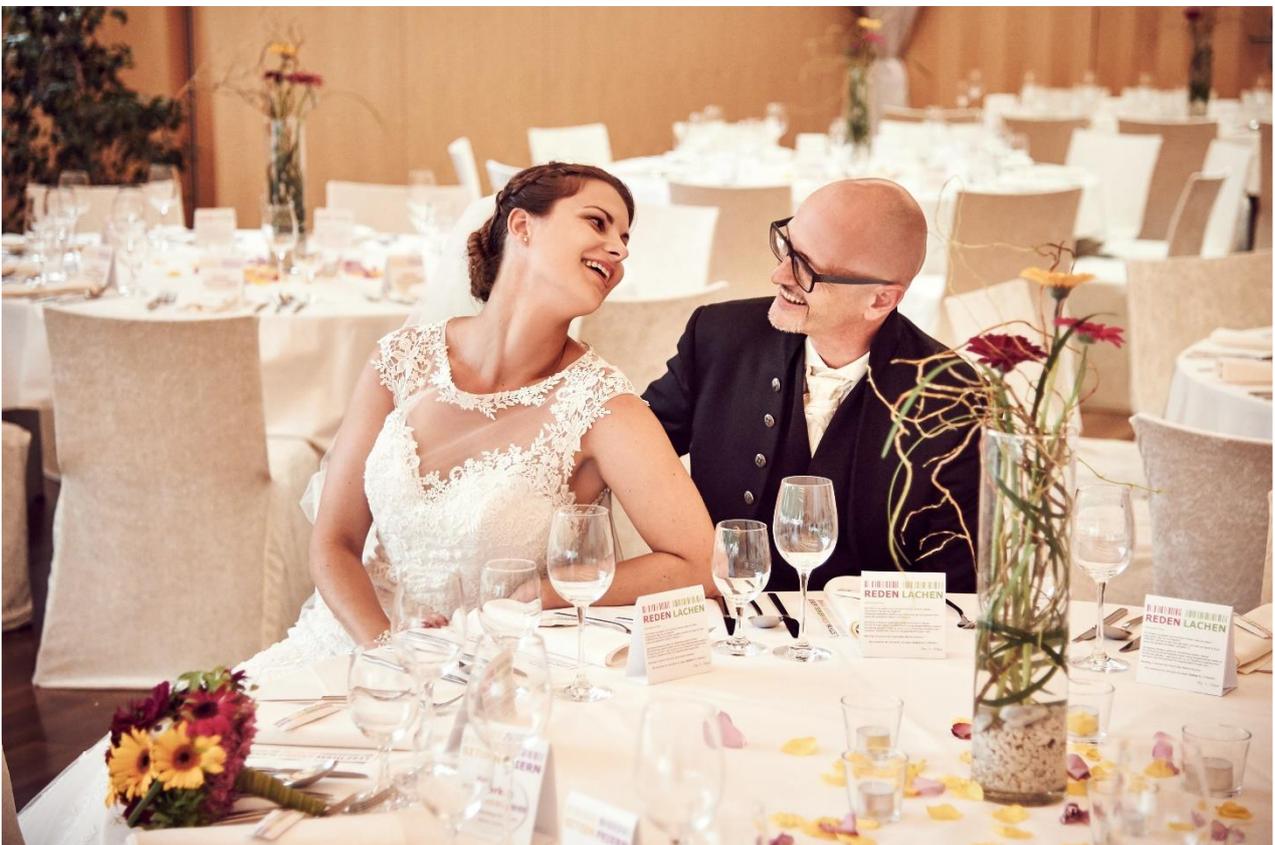


Ihre Traumhochzeit an der Donau



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

Ihre Traumhochzeit in Wesenufer – an einem der schönsten Plätze an der Donau

Feiern Sie Ihre Hochzeit an einem Ort, der unvergessliche Eindrücke hinterlässt. Unser Hotel vereint den Charme eines liebevoll renovierten Schlossgebäudes aus dem 18. Jahrhundert mit modernem Design und hochwertiger technischer Ausstattung – der perfekte Rahmen für Ihren besonderen Tag.

Der ideale Ort für eine ausgedehnte Hochzeitsfeier:

Beginnen Sie Ihr Fest entspannt mit einem gemütlichen Anreisetag am Vorabend und einem gemeinsamen Abendessen mit Ihren Liebsten.

Am nächsten Tag erleben Sie eine in Erinnerung bleibende Hochzeitsfeier – mit einer romantischen standesamtlichen Trauung direkt an der Donau oder in der idyllischen Kirche nebenan.

Unsere einzigartige Location bietet Ihnen alles an einem Ort:

Trauung, köstliche Verpflegung und komfortable Nächtigungsmöglichkeiten – ohne lange Wege, damit Sie Ihre Zeit voll und ganz mit Ihren Gästen genießen können. Für die professionelle Planung und reibungslose Durchführung Ihres besonderen Tages stehen Ihnen unsere erfahrenen Hochzeitskoordinatorinnen zur Seite.

Als Teil von pro mente Oberösterreich stehen wir nicht nur für Gastfreundschaft, sondern auch für sozialen Mehrwert. Wir sind das erste und einzige Inklusionshotel in ganz Österreich.

Zudem setzen wir auf Nachhaltigkeit und sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU Ecolabel ausgezeichnet.

Wir freuen uns darauf, Ihre Traumhochzeit gemeinsam mit Ihnen zu gestalten!

Das Team von 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
Sektempfang.....	Seite 5
Genusspauschale für Ihre Hochzeit.....	Seite 6
Speisenvorschläge	Seite 7
Exklusives Zusatzangebot	Seite 15
Mitternachtsjause	Seite 18
Plan Hochzeitssaal	Seite 19
Impressionen Saal Donau	Seite 21
Stuhlhussen	Seite 22
Brautstehlen	Seite 22
Übernachten.....	Seite 23
MitarbeiterInnenteam.....	Seite 24
Unsere Kooperationspartner in der Region ab	Seite 25



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 € 510,00.



Sektempfang

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang im Innenhof oder Donauterrasse (bis max. 80 Personen möglich), 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 € 13,00 pro Person. Nach 1,5 Stunden gilt dann der Preis der regulären Getränkepauschale.



Genusspauschale für Ihre Hochzeit

Getränkepauschale € 42,00 (Preis pro Stunde € 5,20/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 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 Böhmeim“. Für die Getränkepauschale berechnen wir € 42,00 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 € 39,00/€ 46,00

Sie können aus einem **2-Gang Wahlmenü** (1 Suppe und 1 Vorspeise 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 ca. 140 Personen wird das gewählte Menü serviert. Darüber hinaus empfehlen wir die Hauptspeise sowie das Dessert in Buffetform zu genießen.

Für das 2-Gang Menü verrechnen wir ab € 39,00 pro Person und das 3-Gang Menü ist ab € 46,00 pro Person erhältlich. Bitte sehen Sie die nachfolgenden Speisen als Anregung. Gerne gehen wir gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Gerne stellen wir Ihnen handgemachtes als Gedeck Jourgebäck von der Bäckerei Rathmayr aus St. Agatha, Butter und zweierlei Aufstriche - nach Wahl - als Gedeck auf den Tischen ein. Hierfür verrechnen wir € 4,70 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 € 8,90

Als kleine Stärkung bieten wir als Spätimbiss **Speisen für den kleinen Hunger** an. Unsere Vorschläge können Sie unter der Rubrik „Nachtjause“ entnehmen. Für alle von uns angeführten Speisen verrechnen wir einen Preis von € 8,90 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.

Speisenvorschläge

Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten aus der Region und werden saison- und wetterabhängig von unseren langjährigen Lieferanten versorgt.

Anfang März bis ca. 15. April – Bärlauch-Saison
ca. 15. April – ca. 15. Juni – Spargel aus Eferding
ca. 15. Juni – ca. 15. September – Eierschwammerl-Saison
ab August servieren wir Spezialitäten rund um den Kürbis

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

Als dritten Gang können 2 Desserts gewählt werden.

(Aufpreis 2 kalte Vorspeisen € 6,20 pro Person)

Bitte wählen Sie die Agape, Ihr Hochzeitsmenü sowie die Nachtjause nach Ihren Wünschen aus. Ihre Auswahl ergänzt unser Küchenchef, Thomas Mühlberger, mit den Allergenen, die laut Lebensmittelinformationsverordnung in der Menükarte von Ihnen anzuführen sind. Wir bitten Sie, uns Ihr Wunschmenü bis mindestens 2 Monate vor Ihrer Hochzeit zu übermitteln.

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

(V) = auch als Vegane Variante möglich



Agape Aufstrichbrote

Gerne können Sie 3 verschiedene Aufstriche auswählen: Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 5,90 pro Person. (3 Brötchen pro Person)

Frisches Roggenmischbrot von der Bäckerei Rathmayr aus St. Agatha mit:

- Sauwald-Erdäpfelkäse,- Kräutertopfenkäse,- Liptauer,- Eferdinger Bärlauchaufstrich,
- Rucola-Tomatenaufstrich,- Schinken-Krenaufstrich,- Humusdip (v),
- Räucherlachs aufstrich,- Karottenaufstrich (v),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,
- Thunfisch aufstrich,- Grammelschmalz

Agape exklusiv

Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss. Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 9,50 pro Person – wählen Sie bitte drei Snacks aus

Verschiedene Variationen im Glas:

- Wassermelone mit Feta und frischer Minze
- Griechischer Salat mit Oliven, Feta und knackigem Gemüse (v)
- Tomate-Mozarella mit Basilikumpesto, Balsamicoessig und Pinienkerne
- Erdäpfel-Rucola Salat mit gebackenen Hendl-Filetspießen
- Thunfischsalat mit Kirschtomaten, Feta und frische Kräuter
- Hausgemachte faschierte Laibchen auf Erdäpfel-Gurkensalat
- Couscous-Salat mit frischem Gemüse zubereitet, dazu Zitronenjoghurt und frische Minze (v)
- Mousse von der Räucherforelle mit Lachskaviar und frischem Dill
- Geräucherte Entenbrust auf fruchtigem Linsensalat mit frischem Gemüse
- Gazpacho (kalte geeiste andalusische Gemüsesuppe) (v)

Gefüllte Tramezzini :

- Räucherlachs mit knackigen Salatblättern und Frischkäse
- würziger Prosciutto und knackige Salate der Saison
- sonnengereifte Tomaten und Mozzarella mit Rucola und Basilikumpesto

Raffiniert belegte Brötchen mit:

- Innviertler Bauernspeck,- Schweinebraten,- Roastbeef vom Rind aus der Region,
- Salami,- Schärdinger Käsespezialitäten,- italienischer Rohschinken,...

Knusprige Grissini

mit würzigem Prosciutto umwickelt

Hausgemachte Schinkenblättereigkipferl

Hausgemachte Lachsblättereigkipferl

Bruschettas mit Tomaten (v)

Bruschettas Oliven (v)

Gedeck

- Sauwald-Erdäpfelkäse,- Kräutertopfenkäse,- Liptauer,- Eferdinger Bärlauchaufstrich,
- Rucola-Tomatenaufstrich (v),- Schinken-Krenaufstrich,- Humusdip (v),
- Räucherlachs aufstrich,- Karottenaufstrich (v),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,
- Thunfisch aufstrich,- Grammelschmalz

Vorspeisen

Bei folgenden Speisen ist Weißbrot und Roggenmischbrot inkludiert:

Bunte Tomaten-Raritäten

mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum

Mediterrane Vorspeisenvariation

geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce; Melone mit Prosciutto
und Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen

Hausgemachtes Antipasti

mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse, BIO-Oliven, Tomate Mozzarella-Spießchen
und mit Frischkäse gefüllte Paprika (v)

Eingelegte Ziegenkäsebällchen

auf Rote Rüben-Carpaccio und mit Krenn mariniert,
dazu Walnüsse und knusprige Grissini

Räucherforellenmousse

auf Gurken-Carpaccio an Dill-Senfsauce und Lachskaviar

Grüner und Weißer Eferdinger Spargel (v)

mit Cocktailtomaten und Erbsen in Himbeer-Walnussmarinade,
garniert mit buntem Salatbouquet und Gartenkresse

Innviertler Vorspeisenvariation

Sauwald-Erdäpfelkäse; Innviertler Karreespeck mit Krenn,
Tafelspitzsulz auf Salatbouquet mariniert mit steirischem Kernöl & Butter

Hausgemachtes Tafelspitzsulz

serviert mit buntem Salatbouquet, steirischem Kernöl und geröstete Kürbiskerne

Suppen je nach Saison:

Cremesuppe vom Eferdinger Bärlauch
mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons (V)

Spargelcremesuppe
mit Spargel­einlage und frischer Gartenkresse (V)

Eierschwammerlrahmsuppe
mit Obershaube und Schwarzbrotcroûtons (V)

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl (V)

Steinpilzrahmsuppe
mit Speck-Krusteln und Schwarzbrotcroûtons (V)

Suppen

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum (V)

Cremesuppe von der Zucchini
mit knusprigen Tomatencrostini (V)

Kräftige Rindssuppe
wahlweise mit folgenden Einlagen möglich:
- Grießnockerl,- Frittaten,- Nudeln,- hausgemachten Schöberl,- Leberknödel

Getrüffel­te Cremesuppe
vom Sauwalderdäpfel mit knusprigen Speckwürfel (V)

Topinambur-Cremesuppe
mit Obershaube und Topinambur-Chips (V)

Würzige Knoblauchcremesuppe
mit frischen Jungzwiebeln als Einlage (V)

Kräftige Bier-Käsesuppe
mit Röstzwiebel und Laugenbrezen-Chips

Tomatisierte klare Gemüsesuppe (V)
mit hausgemachten Käsecroûtons

Hauptspeisen

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing angeboten.**

Gericht der Saison

Je nach Saison können Sie Ihr Wunschgericht individuell gestalten.

Cremiges Risotto (vegetarisch & vegan möglich):

- vom Bärlauch,- vom Eferdinger Spargel,
- von Eierschwammerl oder - vom Kürbis (Saisonzeiten siehe Seite 8)

Das cremige Risotto kann wahlweise auch serviert werden mit:

- gegrillte Hühnerbrust aus Österreich
- gegrilltem Lachssteak

Fleisch

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet

in Waldpilzrahmsauce dazu knusprige Röstinchen und glacierte Karotten

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinfilet

an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und Speckbohnenröllchen

Gegrilltes Steak von der Pute mit Natursaftl

dazu Basmatireis und buntes saisonales Gemüse

Gegrillte Maishendlbrust

an flaumigen Erdäpfelgnocci in Rieslingrahmsauce,
dazu getrocknete Tomaten und frische Gartenkresse

Saltimbocca vom österreichischen Hendl

an kräftigem Jus, dazu cremiges Basilikum-Risotto
mit geschmorten Cocktailtomaten und frisch geriebenem Asmontekäse

Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursafterl

dazu Semmelknödel & wahlweise Stöckelkraut oder warmer Krautsalat

Ofenfrischer Kalbsbraten an würzigem Natursaftl

mit in Butter geschwenktem Gemüse der Saison und Kräuterreis

Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom österreichischen Rind

auf mediterranem Grill-Gemüse dazu knusprige Sauwald-Erdäpfel
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

Tranchen vom rosa gebratenen österreichischen Beiried

dazu Brokkoli, Rosmarin-Sauwald-Erdäpfel, kräftiger Jus und frische Gartenkräuter
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste

serviert auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse dazu knusprige Thymianerdäpfel

Gegrilltes Zanderfilet

auf buntem Gemüsebeet dazu Sauwalderdäpfel und Limettenrahmsauce

Gegrilltes Lachsfilet

auf rahmigen Tagliatelle, dazu Cocktailtomaten und Zucchini

Gebratenes Forellenfilet

auf cremigem Lauchrisotto und Tomatenragout

Mit Kräutern gebratenes Saiblingsfilet

dazu sautierte Austernpilze und cremiges Sauwald-Erdäpfelpüree
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

Filet von der Lachsforelle mit Erdäpfelkruste

an würziger Paprikarahmsauce auf Blattspinat
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuter-Kaspressknödel (V) mit:

- Rieslingrahmsauce dazu würziges Ofengemüse und geriebener Asmontekäse
- Eierschwammerlrahmsauce, garniert mit frischer Petersilie und geriebenem Asmontekäse
- cremigen Spargelragout dazu Erbsen & Kirschtomaten garniert mit Gartenkresse
- Waldpilzrahmsauce, garniert mit frischer Petersilie und geriebenem Asmontekäse
- rahmigem Kohlrabi, Erbsen und frischem Schnittlauch

Hausgemachte Spinatknödel (V)

serviert an Brauner Butter, Walnüsse, frisch gehobeltem Asmontekäse und Gartenkresse

Frische Pappardelle aus Italien (V)

geschwenkt in weißem Spargelragout, dazu gebratener grüner Spargel,
geröstete Pinienkerne und gehobelter Asmontekäse

Frische Tagliolini aus Italien (V)

serviert mit rahmigen Eierschwammerl, garniert mit Ofentomaten,
frischer Petersilie und frisch gehobeltem Asmontekäse

Hausgemachter ofenfrischer Erdäpfel-Lauchstrudel

serviert an Paprikarahmsauce und Kräuter

Hausgemachte Erdäpfel-Spinatroulade vom Grill

auf fruchtigem Tomatenragout und frischen Gartenkräutern

Hausgemachte Couscous-Knödel mit griechischem Feta

auf würzigem Vanille-Ratatouillegemüse

In Nussbutter gebratene hausgemachte Erdäpfelgnocchi

mit sautierten Austernpilzen, Chioggia-Rübe und frischer Gartenkresse

Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln

mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse, gratiniert mit regionaler Käsespezialität

Nachspeisen im Glas

Cremige Panna Cotta

garniert mit Marillenröster, Schlagobers und Schokozigarre

Kokosmilchreis (V)

mit Himbeerragout

Hausgemachtes Eierlikörtiramisu

garniert mit frischen Erdbeeren

Cremiges Weichseltiramisu

mit Schokospähnen

Mouse von der hellen und dunklen Schokolade

garniert mit marinierten Waldbeeren, Schlagobers und Schokoraseln

Topfen-Joghurtcreme

geschichtet mit zweierlei hausgemachten Fruchtsaucen

Nachspeisen

Die Früchte im Dessert passen wir je nach Saison an.

Hausgemachter Topfen-Marillen-, Apfel- oder Topfen-Heidelbeerstrudel

an Bourbon-Vanillesauce

Griesflammerie

garniert mit frischen Früchten

Warmes Schoko-Nuss-Küchlein

mit cremigem Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

Bayrischcreme

auf marinierten Himbeeren

Dessertvariation

cremige Topfenjoghurtcreme mit Erdbeersauce, Grießflammerie
und hausgemachte Schoko-Nusschritte
(€ 3,00 Aufschlag pro geladenen Gast)

Gerne ist es möglich für Ihre Hochzeit ein Dessertbuffet mit folgenden Speisen anzubieten:

(möglich ab 80 Personen - € 3,00 Aufschlag pro geladenem Gast)

Hausgemachter ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel

mit Bourbon-Vanillesauce

Hausgemachten Mini-Schaumrollen

Kokosmilchreis (V)

mit Himbeerragout

Cremiges dunkles Mousse au Chocolat

wahlweise möglich mit z.B. marinierte Erdbeeren mit Minze, Zwetschkenröster, Waldheidelbeeren,
Organgenragout mit Physalis, Zwetschkenröster, Hollerröster,
marinierten Waldbeeren oder Himbeerragout

Die Menüzusammenstellung kann wie folgt aussehen und würde € 46,00 pro Person kosten.

Mediterrane Vorspeisenvariation:

Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce;
Melone mit Prosciutto und Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen
oder

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

* * *

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing angeboten.**

Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet

an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle und Speckbohnenröllchen
oder

Gegrilltes Zanderfilet auf buntem Gemüsebeet

dazu Sauwalderdäpfel und Limettenrahmsauce

oder

Hausgemachte Spinatknödel (V)

serviert an Brauner Butter, Walnüsse, frisch gehobeltem Asmontekäse und Gartenkresse

* * *

Mouse von der hellen und dunklen Schokolade

garniert mit marinierten Waldbeeren, Schlagobers und SchokoraspeIn



Exklusives 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. Je nach Auswahl werden die Preise bekanntgegeben.

Suppen exklusiv

Gelbe Paprikaschaumsuppe
mit Prosciuttozigarre

Getrüffelte Erdäpfel-Jungzwiebelsuppe
mit Räucherlachscrestini

Curry-Ingwer-Kokosschaumsuppe
mit Garnelen Tempura

Klare Fischsuppe
mit Safran, Fischeinlage und Juliennegemüse

Vorspeisen exklusiv

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
dazu Kirschtomaten und Oliven

Geräucherte Entenbrust an buntem Salatbouquet
mit Sauce Cumberland

Tartar vom Räucherlachs mit Lachskaviar und Oberskrenn
dazu ofenfrisches Baguette

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto
marinierten Zupfsalaten und gehobeltem Asmontekäse

Vulcano Rohschinken
mit Honigmelone und Salatbouquet

Hauptspeisen exklusiv

**Zu allen Hauptspeisen wird ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing angeboten.**

Fleisch

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an kräftigem Jus
dazu Süßkartoffelpüree und gebratene Kräutersaitlinge

Gegrillte Lammkrone an Schalotten-Balsamico-Sauce
mit cremiger Rosmarinpolenta

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensauce
dazu Brokkolirösschen und Mandelbällchen

Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thymianjus
dazu Erdäpfelgratin und grüner Spargel

Geschmorte Rinderbackerl
dazu getrüffeltes Erdäpfelpüree und glasierter Spargel

Gegrillte Maishendlbrust
auf cremigem Steinpilzrisotto

Fisch

Gegrillte Jacobsmuscheln und Riesengarnelen
auf cremigem Safranrisotto

Gegrilltes Filet von Lachs und Zander mit gegrillten Garnelen
dazu Tagliolini, mediterranes Gemüse und Safranschaum

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet
auf Tomatengnocchi mit Basilikumpesto

Vegetarisch

Selleriecannelloni

auf Trüffelschaum mit Tomatenconfit

Bärlauchstrudel mit Ricotta

auf gebratenem grünem Spargel

Dinkel-Gemüselaibchen

auf gebratenem Zucchini mit Kräuterpesto

Hausgemachte Steinpilzgnocchi in Rieslingrahmsauce

dazu frisch geriebener Asmontekäse

Geschmorter BIO-Kürbis

mit Feta, Gartenkräuter, BIO-Oliven und Ofengemüse

Nachspeisen

Geeister Cappuccino

mit Obershaube

Orangen-Panna-Cotta

auf Karamellspiegel

Creme-Brûlée

mit marinierten Zwetschken

Warmes Schokoladenküchlein

auf karamellisierten Apfelspalten

Warme Apfeltarte

mit Mostschaum

Nachtjause

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 8,90 pro Person – 2 Gerichte zur Auswahl:

Gulasch von Sauwalderdäpfel

mit frischem Gemüse zubereitet mit Brot & Gebäck (V)

Chili sin Carne

mit Brot & Gebäck (V)

Italienischer Nudelsalat

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Gemüse zubereitet dazu Brot & Gebäck

Pikanter Wurstsalat

mit Brot & Gebäck

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Brot & Gebäck

Pikantes Chili con Carne

mit Brot & Gebäck

Gefüllte Wraps

mit gegrillter Putenbrust in Curry-Sauerrahmcreme

Gefüllte Wraps

mit Thunfisch dazu Gemüse und knackigem Blattsalat

Gefüllte Wraps

mit Schinken, Krenn und Gemüse

Nachtjause exklusiv

Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 10,90 pro Person – 2 Gerichte zur Auswahl

Würstelbuffet

Frankfurter und Debreziner mit Senf, Krenn und Gebäck

Käsebrett

Schärdinger Käsespezialitäten mit frischen Trauben und Walnüssen dazu Gebäck

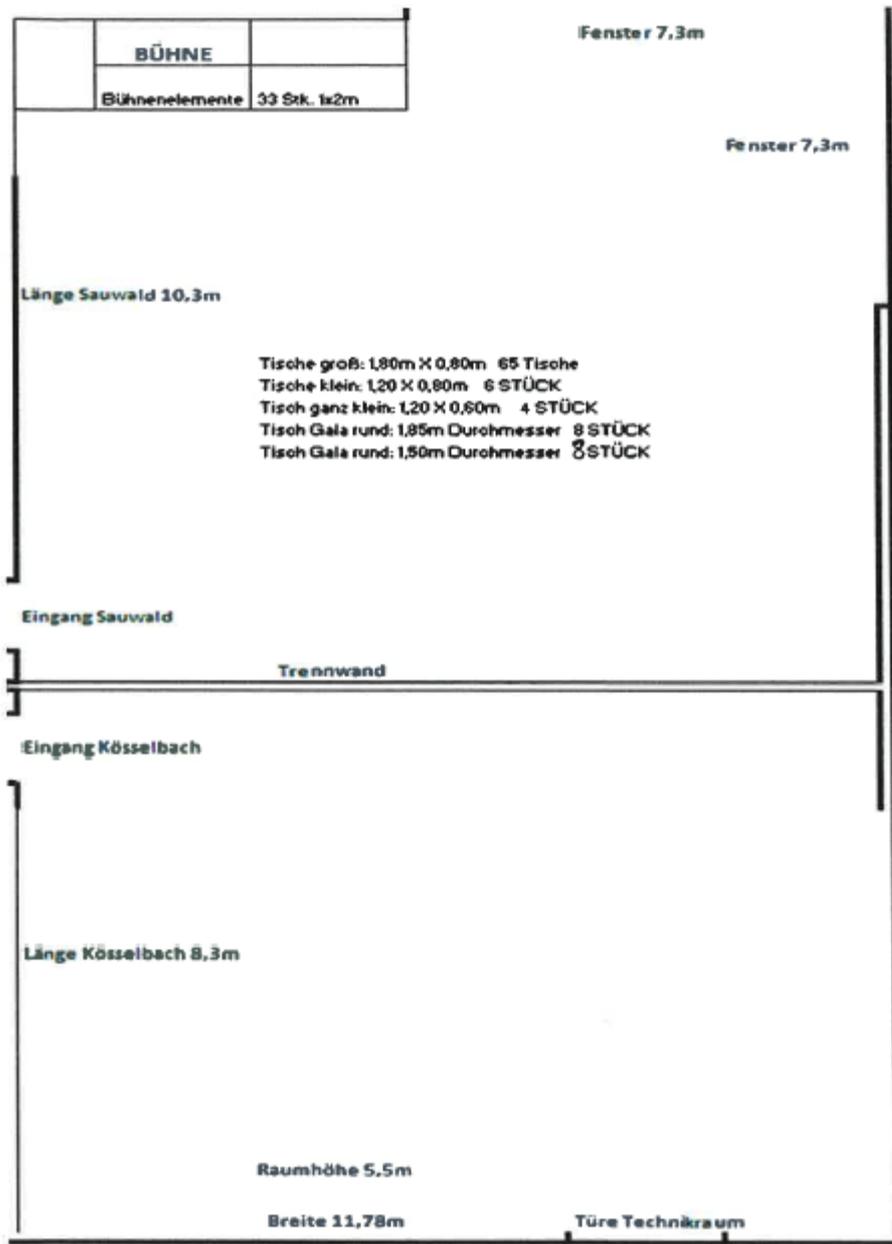
Weißwurstbuffet

mit Original Händlmair Senf und ofenfrischen Laugenbrezen

Gebackene Brust vom österreichischen Hendl

mit Erdäpfel-Rucola-Salat

Plan Hochzeitssaal

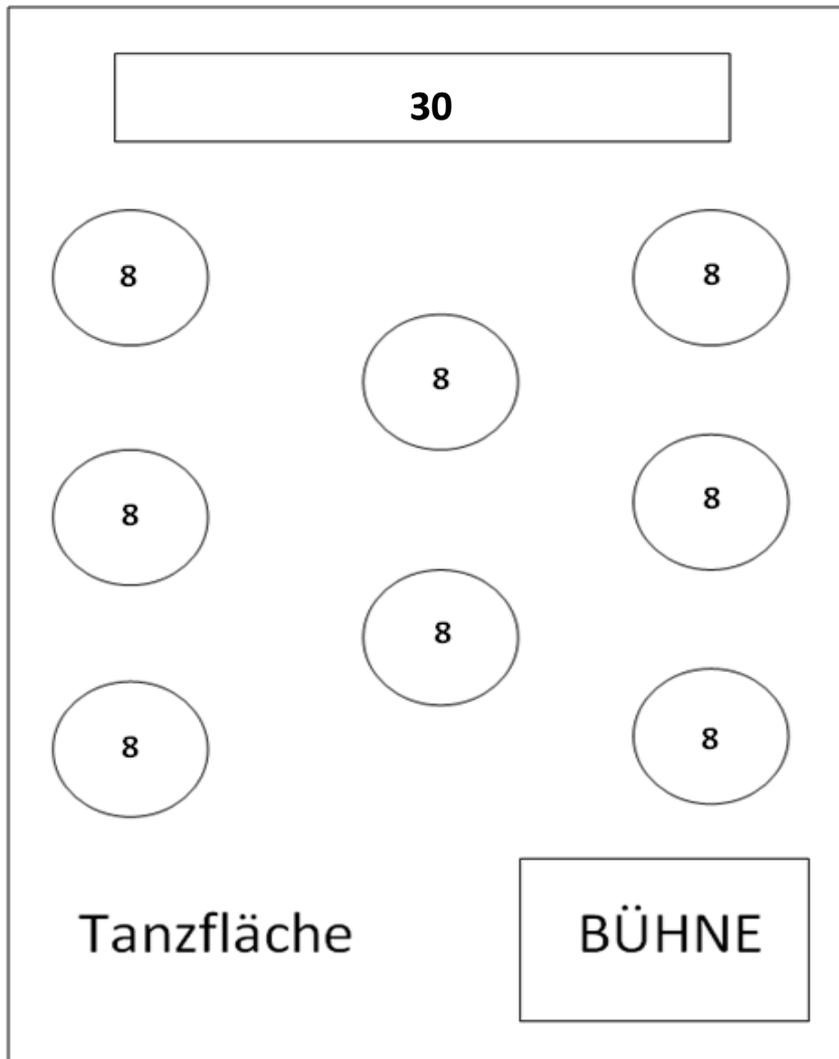


Empfehlung großer runder Tisch: maximal 11 Personen, kleiner runder Tisch: maximal 7 Personen
Empfehlung Tisch groß: 6 Personen, Tisch klein: 4 Personen

Saal Donau ist ab 70 Personen kostenfrei

Vorschlag Saalplan für ca. 100 Personen

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



Impressionen Saal Donau



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 Stuhlhuse beige und € 4,50 pro Stuhlhuse weiß.



Brautstehlen

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

Die 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.



Übernachten im Hotel Wesenufer – Hotel & Seminar­kultur an der Donau

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

Für alle Ihre Hochzeitsgäste bieten wir **spezielle vergünstigte Hochzeitspreise für die Nacht der Veranstaltung** an:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 77,00
Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 97,00

Kinderermäßigung:

Bis 4,99 Jahre im Bett der Eltern frei!

Gitterbett € 36,00 pro Aufenthalt

Bis 9,99 Jahre im Zustellbett 50% Ermäßigung = € 32,50

Ab 10 Jahre voller Preis (im Zustellbett € 65,00)

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

Standesamt Waldkirchen

Gemeinde Waldkirchen

4085 Waldkirchen am Wesen 61

Tel.: 07718/7255

Homepage: www.waldkirchen.ooe.gv.at

E-Mail: gemeinde@waldkirchen.ooe.gv.at



Katholisches Pfarramt Waldkirchen am Wesen

Diakon Steinkogler Tel.: 0676/87765619

Pfarrsekretärin Frau Weißenböck Tel.: 0676/9656198

4085 Waldkirchen am Wesen 42

Blumen & Dekoration

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@gmx.at
www.blumen-aumayr.at

Blütenblatt - Ein Betrieb der ProMente Oberösterreich



FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG...

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



blütenblatt

Je nach Wunsch gestalten wir Brautsträuße, Tisch- und Kirchendekoration sowie den Blumenschmuck für's Auto.

Überzeugen Sie sich von unseren originellen Ideen bei einem Besuch im Blütenblatt, wir beraten Sie gerne.

Kontakt

Anna Pichler
Meisterfloristin
pichlera@promenteooe.at
+43 664 88757396

Adlerstraße 1, 4600 Wels (im Traunpark)

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag	8.30 – 12.00, 13.00 – 16.00
Freitag	8.30 – 12.30
Montag & Samstag	geschlossen

Zillenvermietung Freizell

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



Es erwarten Sie die berühmte „Schlögenger 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 Witt
Freizell 4
4085 Wesenufer
07285/6390
info@witti.co.at

Bonita Festverleih

Oliver Penninger 0664 / 5172229
Benjamin Edinger 0664 / 1493207
Manuel Kolb 0660 / 4084367
www.bonita-festverleih.at

Starten Sie mit uns professionell in die Festsaison 2024

Das Land OÖ fördert die ökologische Ausrichtung von Veranstaltungen. Dadurch können sich Vereine bis zu 140,- € pro Jahr für die Miete unseres neuen Geschirrmobiles zurückholen. Insgesamt sind sogar bis zu 490,-€ pro Jahr und Verein möglich. Wir beraten Sie gerne!

KÜHLANHÄNGER	GESCHIRRMOBIL	DIVERSES
<p>KLEIN LxBxH 263/147/197</p> <p>GROSS LxBxH 313/167/197</p>	<p>Bestückt mit 300 Teller & Besteck sowie 80 Kaffeegeschirr</p>	<p>Geschirr & Besteck (Menüteller, Menüteller 3fach, Dessertteller, Besteck, Kuchengabeln), Weingläser, Sektgläser, Gläserspüler,</p> <p>20 Stehtische</p>

NEU IN UNSEREM SORTIMENT

<p>BONIERSYSTEM für Feste</p> <p>Das flexibelste System am Markt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intuitive Bedienung • Küchenmonitor • Markerdruck • Zusammengesetzte Artikel • inkl. 10 Handys, 3 Drucker & Infrastruktur <p style="text-align: center;">Jetzt Teststellung anfordern!</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>NEU 2024 BONITA-CLOUD Kein Verkabeln – Minimale Kosten.</p> </div>	<p>FOTOBOX „Rustikal“</p> <p>Sorgenfrei-Paket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 Sofort-Ausdrucke • inkl. Auf- und Abbau* • inkl. Utensilien • inkl. Druck-Design • kein Zeitlimit • einfache Bedienung <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>FIXPREIS-SPASS € 375,- * 25km um 4084 St. Agatha</p> </div>	<p>KLEINBUS 9-sitzer</p> <p>Opel Vivaro Kombi L2H1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 9 Sitzplätze (herausnehmbar) • Vollkasko • Anhängerkupplung <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>NEU 2024 € 75,- pro Tag inklusive 150 km. Weitere km 30 Cent.</p> <p style="background-color: red; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">125 PS / Schaltgetriebe</p> </div>
<p>HÜPFBURGEN</p> <p>Für Ihre Privat- oder Firmenfeier</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Affe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lustige Rutsche • Spiel-Elemente <p>Maße: 5x6x5 m (LxBxH) Gewicht: ca. 150 kg</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Feuerwehr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuerwehr-Design <p>Maße: 5x4x4 m (LxBxH) Gewicht: ca. 125 kg</p> </div> </div> <p style="font-size: small;">Beide Hüpfburgen sind auf eigenem Anhänger abholbereit!</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>FIXPREIS-SPASS ab € 125,- bei Selbstabholung</p> </div>		

TOP-PREISE BEI BUCHUNG MEHRERER ARTIKEL ODER BEI MEHRTÄGIGEN VERANSTALTUNGEN!



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



dj&eventservice

music2jump
TWO

Wir sind music2jump e.U.
DJ Service für exklusive
Hochzeiten & Firmenevents in
Österreich



Hochzeitsdjs

Fotoboxen

Eventtechnik

BRAUTPAARE, DIE UNS FÜR IHRE HOCHZEIT BUCHEN, BEKOMMEN NICHT NUR EINEN DJ, DER AM ABEND DIE PASSENDE MUSIK SPIELT UND FÜR EINE GROSSARTIGE PARTY SORGT.

VIELMEHR BEKOMMEN SIE EINEN PROFESSIONELLEN DIENSTLEISTER, DEM DER PERSÖNLICHE KONTAKT SEHR WICHTIG IST UND DER SICH DARÜBER HINAUS ALS ERFAHRENER BEGLEITER UND KOMPETENTER BERATER WÄHREND DER PLANUNGSPHASE SIEHT.

IMMER MIT EINEM AUGE FÜR'S DETAIL, EINEM OFFENEN OHR FÜR EURE WÜNSCHE UND EINEM LÄCHELN IM GESICHT.

EINE OFFENE UND EHRliche KOMMUNIKATION, SOWIE EINE DETAILLIERTE UND DURCHDACHTE VORBEREITUNG SIND FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH UND EXTREM WICHTIG FÜR EINE GROSSARTIGE HOCHZEITSFEIER.

- PREMIUM-LICHT- UND TONTECHNIK
- EQUIPMENT-TRANSPORT, AUFBAU UND ABBAU / ÖSTERREICHWEIT
- PROFESSIONELLE VORBEREITUNG GANZ NACH EUREN WÜNSCHEN
- RIESIGE MUSIKAUSSWAHL MIT SPONTANEN MUSIKWÜNSCHEN FÜR EURE GÄSTE
- FREUNDLICHER, FRÖHLICHER UND ZUVORKOMMENDER UMGANG
- INDIVIDUELLE WÜNSCHE NACH ABSPRACHE AUCH MIT TRAUZEUGEN
- TRANSPARENTE PREISGESTALTUNG, OHNE VERSTECKTE KOSTEN
- AUSGELASSENE STIMMUNG AUF DER TANZFLÄCHE GARANTIERTE
- 100 % EINSATZ UND ZUVERLÄSSIGKEIT VON EUREM PERSÖNLICHEN DJ TEAM
- AUF WUNSCH: HOCHWERTIGE PREMIUM-FOTOBOX ODER UNSER AUDIO-GÄSTEBUCH
- UNSER ETSY ONLINE SHOP MIT VIELEN TOLLEN ARTIKELN FÜR EURE HOCHZEIT



music2jump e.U.
Industriestraße 1
3200 Ober-Grafendorf

www.music2jump.at
office@music2jump.at

Professionelle HOCHZEITSFOTOGRAFIE

meine Gabe: den perfekten MOMENT einfangen



authentisch & natürlich | dezent & no flashlight | höchste Bildqualität
langjährige Erfahrung als Hochzeitsfotografin | hochwertige & individuelle Bildbearbeitung

BLICKMOMENT

ICH FREU MICH AUF EIN TOLLES HOCHZEITSJAHR 2025

Nell Leidinger

T: +43 699 11 20 59 99 | M: office@blickmoment.at | W: www.blickmoment.at