WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

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.

Damit Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste entspannt und reibungslos verläuft, ist eine Mindestbuchung von 15 Zimmern erforderlich. So können wir Ihnen ein exklusives und perfekt abgestimmtes Hochzeitserlebnis ermöglichen.

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

*Das Team & die Hochzeitskoordinator*innen 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 5
„Start ins Glück“ Empfang ..... Seite 6
Genusspauschale für Ihre Hochzeit ..... Seite 7
Speisenvorschläge ..... Seite 8
Exklusives Zusatzangebot ..... Seite 16
Mitternachtsjause ..... Seite 19
Plan Hochzeitssaal ..... Seite 20
Impressionen Saal Donau ..... Seite 22
Stuhlhussen ..... Seite 23
Brautstehlen ..... Seite 23
Übernachten ..... Seite 24
MitarbeiterInnenteam ..... Seite 25
Unsere Kooperationspartner in der Region ab ..... Seite 26

Euer Hochzeitswochenende – unvergesslich von Anfang an

….eine kleine Inspiration für einen harmonischen Hochzeitsablauf

Warum nur einen Tag feiern, wenn ihr ein ganzes Wochenende voller Liebe, Genuss und gemeinsamer Zeit erleben könnt? Mit einer entspannten Anreise am Vortag beginnt eure Traumhochzeit ganz ohne Stress – und mit viel Zeit für Herzlichkeit, Genuss und Vorfreude!

Freitag – Ankommen & Einstimmen

ab 15:00 Uhr:	**Gemütliche Anreise** Willkommen heißen, Zimmer beziehen, erste Begegnungen & entspannt ankommen
18:00 – 20:30 Uhr ***oder*** ***19:00 – 21:30 Uhr***	**„Get-Together" – zum Beispiel mit einem „Innviertler Knödelbuffet"** Ein kulinarischer Auftakt in gemütlicher Atmosphäre – ideal, um sich kennenzulernen und die Vorfreude zu teilen.

Samstag – Der große Tag

07:30 – 09:30 Uhr	**Gemeinsames Frühstück** Startet den Tag mit euren Liebsten
11:30 – 12:30 Uhr ***oder*** ***12:00 – 13:00 Uhr***	**Leichter Mittagssnack** Zur Stärkung vor der Trauung
14:00 Uhr	**Trauung** – Der emotionale Höhepunkt eures Wochenendes
15:00 – 17:00 Uhr	**„Start ins Glück" Empfang** mit Agape & Hochzeitstorte Zeit zum Gratulieren und für Gruppenbilder
17:00 Uhr	**Saaleröffnung** – Der festliche Abend beginnt
17:45 Uhr	**Vorspeise –** der kulinarische Auftakt
18:30 Uhr	**Festlicher Hauptgang**
19:15 Uhr	**Dessert** – der süße Abschluss
20:00 Uhr	**Die Tanzfläche ist eröffnet**
23:00 Uhr	**Nachtjause** – Für den späten Hunger nach dem Tanzen
01:00 Uhr	**Letzte Runde** – Sperrstunde um 02:00 Uhr *oder* *Sperrstundenverlängerung bis 03:00 oder 04:00 Uhr möglich*

Optional: Sonntag – Der Ausklang

Macht euer Hochzeitswochenende komplett
mit einem gemeinsamen Ausklang beim Frühstück am Sonntagmorgen.

Deshalb unser Tipp:

Verlängert eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebniswochenende!
Eine entspannte Anreise am Freitag schafft Raum für Begegnung, Verbindung und Vorfreude – ohne Hektik. So könnt ihr euer Fest noch intensiver genießen.

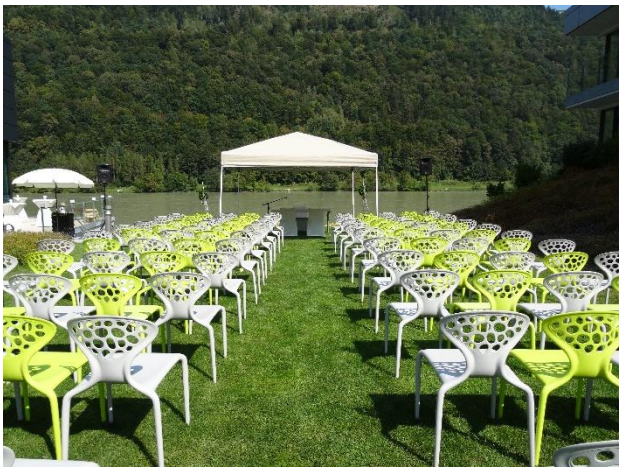
Standesamtliche Trauung

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 € 530,00.



„Start ins Glück“ Empfang

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang im Innenhof oder Donauterrasse (bis max. 80 Personen möglich), bei Schlechtwetter im Foyer:
Empfang Start ins Glück: diese beinhaltet alkoholische Getränke sowie Säfte, welche in der Getränkepauschale beinhaltet sind (ausgenommen Spirituosen) sowie regionalen Birnenfrizzante.
Der Preis beträgt für 1,5 Stunden € 15,00 pro Person.
Nach 1,5 Stunden gilt dann der Preis der regulären Getränkepauschale.

Genusspauschale für Ihre Hochzeit

Getränkepauschale € 46,00 (Preis pro Stunde € 5,75/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 Böheim“. Für die Getränkepauschale berechnen wir € 46,00 pro Person. Hugo und Aperol sind ebenfalls in der Getränkepauschale enthalten, weitere Spirituosen sind ausgenommen. Ebenfalls ist der Brauch des Brautstehlens von der Getränkepauschale ausgenommen. Die Getränkepauschale ist auch für „Draufgeher“ für mind. 6 Stunden verpflichtend.

Essenspauschale ab € 48,00/€ 63,00

Sie können aus einem **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 3-Gang Menü verrechnen wir ab € 48,00 pro Person und das 4-Gang Menü ist ab € 63,00 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 € 4,90 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.

Gerne kann zusätzlich für alle Gäste ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing dazu gebucht werden **zum Preis von € 6,00** pro geladenem Gast.

Kuchengedeck € 2,60

Gerne können Sie Torten/Kuchen selbst mitnehmen. Für die Bereitstellung des Gedecks und der Betreuung des Kuchenbuffets verrechnen wir € 2,60 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 ab € 9,40

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 ab € 9,40 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

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 € 6,20 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),
- Räucherlachsaufstrich,- Karottenaufstrich (V),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,
- Thunfischaufstrich,- Grammelschmalz

Agape exklusiv

Gerne reichen wir zum Sektempfang einen kleinen Imbiss. Hierfür verrechnen wir eine Pauschale von € 10,50 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)

GefüllteTramezzini :

- 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 Schinkenblätterteigkipferl

Hausgemachte Lachsblätterteigkipferl

Bruschettas mit Tomaten (V)

Bruschettas Oliven (V)

Gedeck

- Sauwald-Erdäpfelkäse,- Kräutertopfenkäse,- Liptauer,- Eferdinger Bärlauchaufstrich,
- Rucola-Tomatenaufstrich (V),- Schinken-Krenaufstrich,- Humusdip (V),
- Räucherlachsaufstrich,- Karottenaufstrich (V),- Kürbiskernaufstrich,- BIO-Ei-Aufstrich,
- Thunfischaufstrich,- 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 Ziegenkäseböllchen
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 Kren,
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

Gerne kann zusätzlich für alle Gäste ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing dazu gebucht werden **zum Preis von € 6,00** pro geladenem Gast.

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 Schweinefilet
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 Schokoraspeln

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-Nussschnitte
(€ 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 € 63,00 pro Person kosten.

Mediterrane Vorspeisenvariation:
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce;
Melone mit Prosciutto und Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen

* * *

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

* * *

Gerne kann zusätzlich für alle Gäste ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing dazu gebucht werden **zum Preis von € 6,00** pro geladenem Gast.

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 Schokoraspeln

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 Räucherlachscrostini

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 Oberskren
dazu ofenfrisches Baguette

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto
marinierten Zupfsalaten und gehobeltem Asmontekäse

Vulcano Rohschinken
mit Honigmelone und Salatbouquet

Hauptspeisen exklusiv

Gerne kann zusätzlich für alle Gäste ein Rohkostsalat mit saisonalen Salaten
und hausgemachtem Dressing dazu gebucht werden **zum Preis von € 6,00** pro geladenem Gast.

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 glacierter 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 € 9,40 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

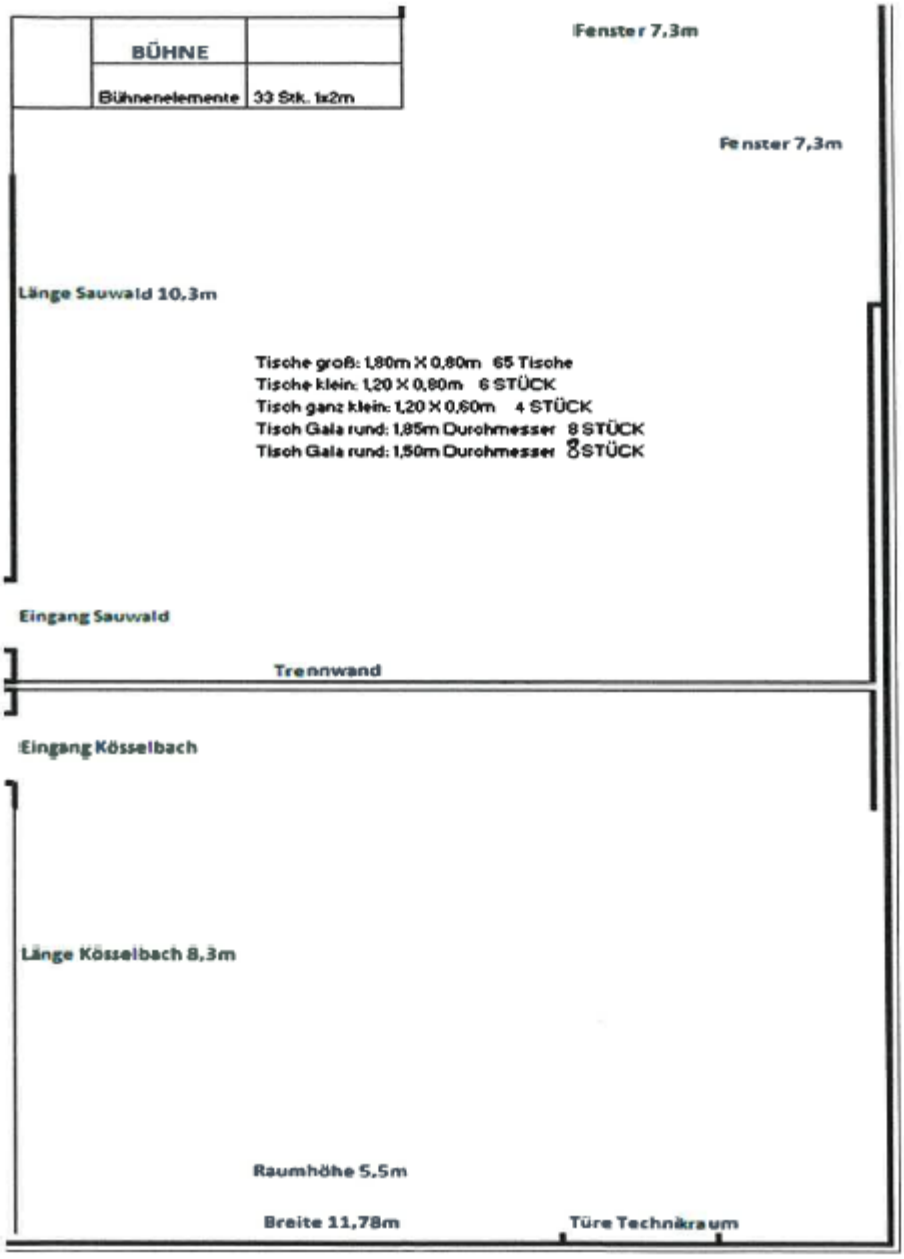
Würstelbuffet
Frankfurter und Debreziner mit Senf, Krenn und Gebäck

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

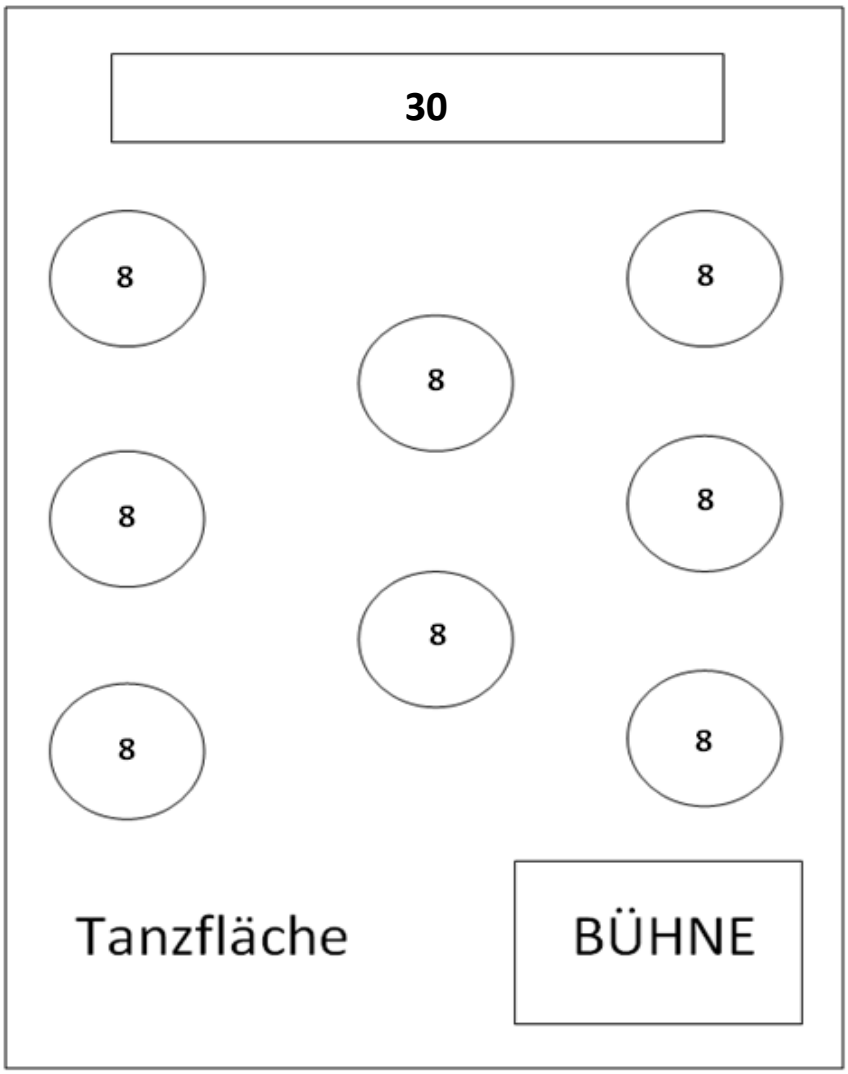


Empfehlung großer runder Tisch: maximal 11 Personen, kleiner runder Tisch: maximal 7 Personen
Empfehlung Tisch groß: 6 Personen, Tisch klein: 4 Personen

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 Stuhlhusse beige und € 4,50 pro Stuhlhusse 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 Gewölbestüberl,
die sich hervorragend für den Brauch des Brautstehlens 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.

Kategorie Schloss:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 88,00
Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 110,00

Bei Buchung ab 2 Nächten bieten wir einen Sonderpreis pro Nacht an:

Preis pro Person im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 80,00
Preis pro Person im Einzelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet	€ 102,00

Für Ihre Buchung ist eine Mindestzahl von 15 Zimmern erforderlich.

Kinderermäßigung:

Bis 4,99 Jahre im Bett der Eltern frei!
Gitterbett € 36,00 pro Aufenthalt
Bis 9,99 Jahre im Zustellbett 50% Ermäßigung = € 34,00
Ab 10 Jahre voller Preis (im Zustellbett € 68,00)

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

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

Bonita Festverleih

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