



Hochzeitsfolder



Thalinger Hof

Eisenstraße 4, 4484 Kronstorf

07223/80805 | office@thalingerhof.at

Der Empfang

Ihren Aperitif organisieren wir gerne in unserem naturverbunden Gastgarten. Hier lässt es sich perfekt auf Ihre Hochzeitsfeier anstoßen.



Aperitif/Sektempfang

- Verrechnet nach tatsächlichen Aufwand
- Flasche Prosecco
- Fruchtsäfte zum mischen Erdbeer & Orangensaft
- Bei Bedarf Pfiff Bier



Canapés

- Lachs
- Schinken
- Käse
- Erdäpfelkäs
- Schweinsbratl
- Frischkäse
- Grammelschmalz
- Salami

Preis auf Anfrage

Getränke

Gerne stellen wir folgende Getränke am Tisch für Sie ein:

Römerquelle prickelnd oder still 0,7 l

Mairinger Biosäfte 1 l

Apfel oder Birne

Mairinger Biosäfte 1 l

Johannisbeer, Zwetschke, Apfel-Karotte oder Erdbeer

Grüner Veltliner, Waldschütz 0,7 l

Rose „Sommerfrische“, halbtrocken 0,7 l

Zweigelt, Tschida 0,7 l

Kaffeepauschale pro Person

Preis auf Anfrage

Bei Buchung der Kaffeepauschale wird eine Kaffeemaschine bereitgestellt und Ihre Gäste können während ihrer gesamten Hochzeitsfeier, soviel Kaffee trinken wie sie gerne möchten.

Getränkepauschale klein 4 h ab 30 Personen

Preis auf Anfrage

(offene Biere, offene Schankweine, Spritzer Weiß, alkoholfreie Schankgetränke, Kaffee und Tee)

Getränkepauschale groß 4 h ab 30 Personen

Preis auf Anfrage

(offene Biere, Flaschenweine, Hugo, Aperol Spritz, Spritzer Weiß, alkoholfreie Schankgetränke, Kaffee und Tee)

Verlängerungsstunde pro Person

Preis auf Anfrage

Andere Getränke können je nach Wunsch bei unserem Servicepersonal geordert werden. Die Preise dazu finden Sie auf unsere Homepage.

Hochzeitsmenü 3 Gang

Vorspeisen Variation: (3 zur Auswahl)

- **mit Fleisch**
 - **hausgebeizte Lachsforelle**
 - **Beef Tartar**
 - **Feta im Speckmantel**
 - **Carpaccio mit Rucola und Parmesan**
 - **Räucherforellenmousse**

- **Vegetarisch:**
 - **Gefüllte Tomate mit Fetakäse**
 - **Caprese**
 - **Anti-Pasti-Gemüse**
 - **Österreichische Frühlingsrolle**
 - **Erdäpfelsoufflé**

Hauptspeisen:

- **Gebratenes Lachsforellenfilet mit Risotto nach Saison**
- **Schweinemedallions im Speckmantel auf Püree nach Saison und frischem Gemüse**
- **Tagliatelle mit mediterranem Gemüse**

Dessertvariation: (3 zur Auswahl)

- **Parfait aus Waldbeeren**
- **Kaiserschmarren**
- **Dunkles Schokoladenmousse**
- **Panna Cotta**
- **Schokoladentarte**
- **Nougatknödel**
- **Gebackenes Vanilleeis**
- **Schokoladensoufflé**

Preis auf Anfrage

Hochzeitsmenü 4 Gang

Vorspeisen Variation: (3 zur Auswahl)

- mit Fleisch
 - hausgebeizte Lachsforelle
 - Beef Tartar
 - Feta im Speckmantel
 - Carpaccio mit Rucola und Parmesan
 - Räucherforellenmousse

- Vegetarisch:
 - Gefüllte Tomate mit Fetakäse
 - Caprese
 - Anti-Pasti-Gemüse
 - Österreichische Frühlingsrolle
 - Erdäpfelsoufflé

Suppen:

- Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel
- Cremesuppe nach Saison

Hauptspeisen:

- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Risotto nach Saison
- Schweinemedallions im Speckmantel auf Püree nach Saison und frischem Gemüse
- Tagliatelle mit mediterranem Gemüse

Dessertvariation: (3 zur Auswahl)

- Parfait aus Waldbeeren
- Kaiserschmarren
- Dunkles Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Schokoladentarte
- Nougatknödel
- Gebackenes Vanilleeis
- Schokoladensoufflé

Preis auf Anfrage

Hochzeitsmenü Buffet 3 Gang

Mind. Personenanzahl 40 - Max. Personenanzahl 80

Vorspeisen: (5 zur Auswahl)

- **mit Fleisch**
 - hausgebeizte Lachsforelle
 - Beef Tartar
 - Feta im Speckmantel
 - Carpaccio mit Rucola und Parmesan
 - Räucherforellenmousse

- **Vegetarisch:**
 - Gefüllte Tomate mit Fetakäse
 - Caprese
 - Anti-Pasti-Gemüse
 - Österreichische Frühlingsrolle
 - Erdäpfelsoufflé

Hauptspeisen:

- Rinderbraten mit Kroketten und Speckfisolen
- Überbackenes Hühnerfilet mit Tomate und Mozzarella dazu Erbsenreis
- Gemüselasagne

Dessert: (3 zur Auswahl) – Tellerservice

- Parfait aus Waldbeeren
- Kaiserschmarren
- Dunkles Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Schokoladentarte
- Nougatknödel
- Gebackenes Vanilleeis
- Schokoladensoufflé

Preis auf Anfrage

Hochzeitsmenü Buffet 4 Gang

Mind. Personenanzahl 40 - Max. Personenanzahl 80

Vorspeisen: (5 zur Auswahl)

- mit Fleisch
 - hausgebeizte Lachsforelle
 - Beef Tartar
 - Feta im Speckmantel
 - Carpaccio mit Rucola und Parmesan
 - Räucherforellenmousse

- Vegetarisch:
 - Gefüllte Tomate mit Fetakäse
 - Caprese
 - Anti-Pasti-Gemüse
 - Österreichische Frühlingsrolle
 - Erdäpfelsoufflé

Suppen:

- Rindsuppe mit Frittaten
- Cremesuppe nach Saison

Hauptspeisen:

- Rinderbraten mit Kroketten und Speckfisolen
- Überbackenes Hühnerfilet mit Tomate und Mozzarella dazu Erbsenreis
- Gemüselasagne

Dessert: (3 zur Auswahl) – Tellerservice

- Parfait aus Waldbeeren
- Kaiserschmarren
- Dunkles Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Schokoladentarte
- Nougatknödel
- Gebackenes Vanilleeis
- Schokoladensoufflé

Preis auf Anfrage



hausgebeizte Lachsforelle



gefüllte Tomate mit Feta



Caprese



Beef Tartar



Carpaccio



Österr. Frühlingsrolle



Feta im Speckmantel



Schokoladentarte



Waldbeerenparfait



Schokoladenmousse



Schokoladensoufflé



Panna Cotta



Nougatknödel



Gebackenes Vanilleeis



Kaiserschmarren

Die Mitternachtsjause

Nach ausgiebigem Feiern ist der Hunger oft groß. Hier finden Sie eine Auswahl an Snacks.

- **Deftige Salatvariation inkl. Brot&Gebäck:**

- **Wurstsalat**
- **Rindfleischsalat**
- **Erdäpfelsalat**

Preis auf Anfrage

- **Gulaschsuppe inkl. Brot pro Person**

Preis auf Anfrage

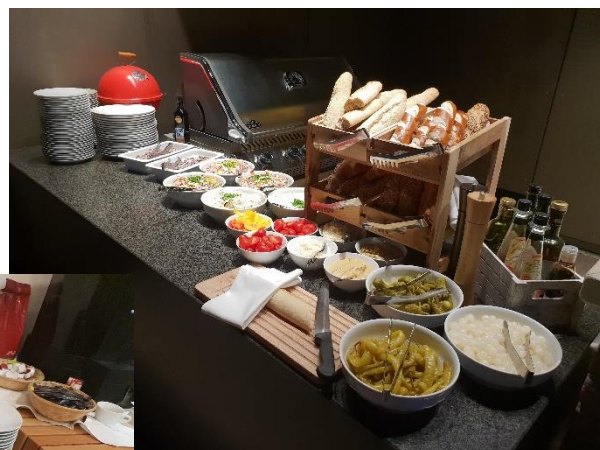
- **Mini-Würstel-Party inkl. Brot, Senf und Kren**

- **Frankfurter**
- **Käsekrauter**
- **Weißwurst**
- **Debreziner**

Preis auf Anfrage

- **Chili Con Carne pro Person**

Preis auf Anfrage



Veranstaltungsraum

- **Bacchussaal:**

Unser Saal bietet Platz für bis zu 80 Personen und verfügt über:

- **Eigenen Beamer mit Leinwand**
- **Eigene Musikanlage**
- **Eigene Wc-Anlagen**
- **Eigene Eingangstür**
- **Eigenen Kühlschrank (Lagerung für Torte, etc)**



Bei Buchung eines Buffets können wir maximal 70 Sitzplätze garantieren.

- **Gesamten Thalinger Hof:**

Ab einer Personenanzahl von 120 stellen wir Ihnen unser gesamtes Gasthaus zur Verfügung.



Übernachtungen

**Gerne können auch Ihre Hochzeitsgäste bei uns übernächtigen.
Unser Hotel verfügt über 22 Zimmer.
Unsere aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf unserer Homepage**



Geschäftsbedingungen

Allgemein

Unser umfangreiches Sortiment ist ständigen und vor allem saisonalen Bedienungsmustern 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.

Preise

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich in Euro inkl. Umsatzsteuer.

Garantie der teilnehmenden Personen

Unser Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekanntzugeben. Diese Garantiezahl wird dem Auftraggeber auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüberhinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Stornogebühren

- 14 Tage bis 7 Tage vor dem Veranstaltungstag: 0 %
- 6 Tage bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag: 70 %
- am 2. oder 1 Tag vor dem Veranstaltungstag: 90 %
- am Ankunftstag 100 %

Storno gelten nur in schriftlicher Form.

Rechnung

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 5 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Überschreitung des Zahlungszieles behalten wir uns vor Verzugszinsen, sowie Mahn- und Inkassospesen zu verrechnen.