

HOTEL SCHLOSS
WILHELMINENBERG ****

HOCHZEITS- GUIDE

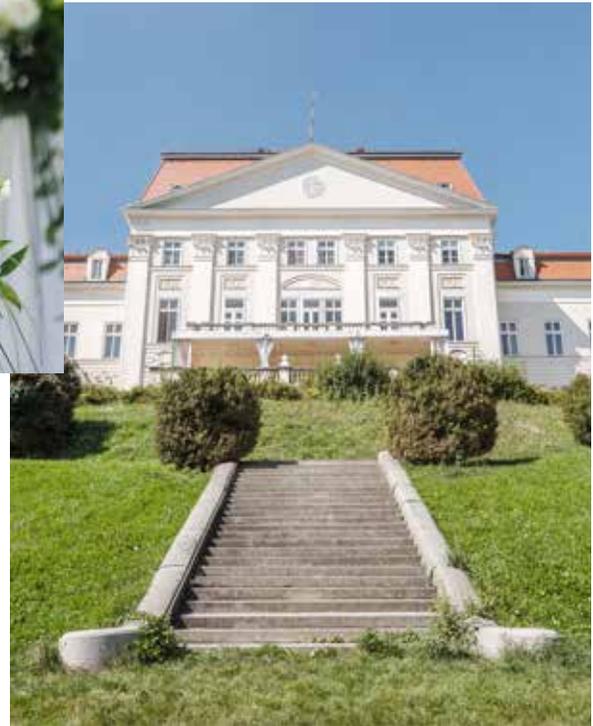


Ihr schönster Tag.
Völlig entspannt.

Austria Trend Hotel Schloss Wilhelminenberg
Savoyenstraße 2, 1160 Wien
Tel.: +43 1 485 85 03-540 & +43 1 485 85 03-500
bankett.schloss.wilhelminenberg@austria-trend.at

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





Im Hotel Schloss Wilhelminenberg haben Sie die einzigartige Möglichkeit Ihre standesamtliche Trauung direkt im Schloss zu feiern.

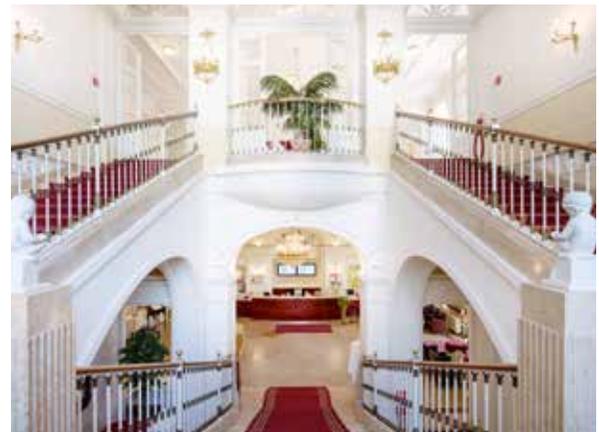
Leben Sie einen Traum: Hochzeit auf einem Schloss.

Nicht nur seine traumhaft-majestätische Kulisse in den sanften Hügeln über Wien macht das Schloss Wilhelminenberg zum wahren Hochzeitsprofi, auch unsere jahrelange Erfahrung garantiert Ihnen ein gleichsam rauschendes wie glamouröses Fest. Wir bieten unseren Brautpaaren nicht nur standesamtliche Trauungen an, sondern auch Zeremonien im Grünen, wobei unser über 120.000 m² großer Schlosspark zum blühenden Rahmen wird.

Kapazitäten

	☀	m ²	🌸	🏠	🍷	🍷
Montleart	✓	133	50	40	60	170
Wilhelminensaal	✓	190	120	66	180	250
Bibliothek	✓	38	28	28	36	40
Untere Schloss-Terrasse	✓	286	-	-	-	250

Raummiete auf Anfrage



Agape

Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen hält unser Hotel zahlreiche schöne Ecken für Sie bereit. Selbstverständlich können Sie Ihre Agape auch nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen – unser Bankett-Team ist Ihnen dabei gerne behilflich!

Just Married

2 Gläser Sekt
Alkoholfreie Getränke nach Verbrauch
3 Stück gemischte Cocktail-Brötchen ACDEFGHLMNOP

pro Person

€ **22,50**

Aufpreis für Knabbergebäck pro Person

€ 1,90

Honeymoon

2 Gläser Sekt
Alkoholfreie Getränke nach Verbrauch
3 Stück gemischte Cocktailbrötchen ACDEFGHLMNOP
2 Stück Petit-Fours ACFGH

pro Person

€ **28,-**

Menüvorschläge*

Couvert AG

Gemischtes Gebäck & Butter, Menükarten & Kerzen,
pro Person € 3,10 zuzüglich zum Menüpreis und Buffetpreis

Menü I

Klare Rindsuppe
mit Kräuterfrittaten ACGL
Maishendlbrust „Supreme“
an cremigen Rucola-Pappardelle ACGOP
Warmer Schokoladenauflauf ACGH

pro Person

€ **34,-**

Menü II

Pastinakencremesuppe
mit Brotchip ACGLO
Gekochtes Schulterschmelz
mit Cremeblattspinat
und Bouillonkartoffeln GLM
Schokoladenmousse
mit Beerenragout GHO

pro Person

€ **36,-**

Menü III

Klare Gemüsesuppe
mit Kräuterschöberl ACGLO
Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Zuckererbsenschoten
und Dillkartoffeln ADG
Strudelvariation
mit Vanillesauce ACGHO

pro Person

€ **38,-**

Menü IV

Räucherlachsterrine an Gurkencarpaccio
und Duett von Saucen DGOP
Klare Tafelspitzsuppe
mit Grießnockerl ACGL
24h geschmortes Kalbsschulterschmelz
in Wurzelgemüserahmsauce und
Serviettenknödel ACGLMO
Amarettocreme mit Saisonobst GOP

pro Person

€ **45,-**

Menü V

Zweierlei vom Schafskäse
an Tomatenchutney ACGH
Cremsuppe vom roten Paprika
mit Blätterteiggebäck ACGLO
Alt Wiener Backfleisch
mit Bratkartoffeln & Senfgurke ACGLMO
Schokoladensoufflé
an Eierlikörschaum ACEGHO

pro Person

€ **46,-**

Menü VI

Zanderfilet in Gemüseaspik
und Zitronendip DL
Lauchcremesuppe
mit Croutons ACFGL
Schweinsmedaillons
in bunter Pfefferrahmsauce
mit Romanesco & Kartoffelgratin ACGLMO
Erdbeerknödel im Kokosmantel
mit Mango-Minzpesto ACGHO

pro Person

€ **49,-**

Getränkepauschale

Mineralwasser / alkoholfreie Getränke / Bier /
Tafelwein / Kaffee- und Teespezialitäten

3 Stunden pro Person

€ **30,-**

4 Stunden pro Person

€ **35,-**

5 Stunden pro Person

€ **40,-**

6 Stunden pro Person

€ **45,-**

* Preise können unterjährig abweichen | Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf Seite 8.



Buffetvorschläge



Als besonderes Highlight für Ihre Hochzeit bieten wir unseren beliebten „Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade“, serviert mit Früchten der Saison oder Nussbiskuit ACGH, zum Preis von € 8,- pro Person an.

Österreichisches Buffet

Rindfleischsalat mit Kernöl GLM
Zweierlei von der Räucherforelle DG
Tiroler Schinkenspeck mit Essiggemüse LMO

Salatbuffet CGHLMO

Alt Wiener Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen AGLM

Rindsrouladen in Biersauce mit Bandnudeln ACGLMO
Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Kräuterreis ADGL
Kärntner Kasnudln mit brauner Butter und Kresse ACGH

Karamellisierte Kaiserschmarrn
mit Apfelmus & Zwetschkenröster ACEGHO
Auswahl vom Wiener Schnitten und Kuchen ACEGHNOP
Mozartmousse mit Früchten der Saison GH
Käsevariation GH

pro Person

€ 50,-*

ab 35 Personen

Italienisches Buffet

Prosciutto mit Melone ACGHLM
Babymozzarella mit Rucolapesto & Kirschtomate GHO
Erlesene Antipasti in Olivenöl EFHMOP
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren DGLMO

Salatbuffet CGHLMO

Minestrone ACGLO

Gebratene Dorade und Wolfsbarschfilet ADG
Osso Buco vom Kalb AGLM
Saltimbocca vom Huhn mit Salbei OP
Tortellini mit Tomaten und Basilikumfülle in Obersauce ACGL

Zitronenrisotto G, Tagliatelle ACG, Ratatouille, Petersilienkartoffeln G

Profiteroles ACEGHO
Panna Cotta Creme GO
Palatschinken mit Mascarpone-Himbeer ACG
Käsevariation GH

pro Person

€ 54,-*

ab 35 Personen

Buffetvorschläge



Buffet Wilhelminenberg

Selektion von feinen Pasteten und Sulzen mit deren Saucen ^{ACGLMO}

Auswahl von edlen Räucherfischen ^{DGM}

Variation von gekochtem und getrocknetem Schinken mit Früchtégarnitur und Grissini ^{ACL}

Mühlviertler Schafkäse

auf Rucolasalat, Nüssen und Rohschinkenchips ^{GHM}

Salate der Saison mit Dressingvariationen ^{CGHLMO}

Schweinsmedaillons

in bunter Pfefferrahmsauce mit Butterspätzle ^{ACGL}

Rotbarsch und Lachsfilet mit Kapernbeeren und Petersilerdäpfel ^{ADG}

Hühnergeschnetztes mit Austernpilzen und Kräuterreis ^{AGL}

Blätterteigstrudel mit Gemüsefülle auf Kräutersauce ^{ACGL}

Strudelvariation mit Vanillesauce ^{ACGH}

Frühtecarpaccio der Saison mit diversen Saucen ^{OP}

Auswahl von Petit Fours aus der Wiener Backwerkstätte ^{ACGH}

Österreichisches Käsesortiment mit Nüssen ^{GH}

pro Person

€ 55,-*

ab 35 Personen

Suppe nach Wahl € 4,50 pro Person

Spezialangebot mit Schokoladenbrunnen ^{FG} € 56,- pro Person

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

* Preise können unterjährig abweichen



Klangvoll schöne Feste.

Eventausstattung

Laser Videobeamer (8500 Ansi Lumen)	€ 220,00
70" Flat TV	€ 100,00
Tonanlage (250 Watt, 2 Lautsprecher, Mischpult)	€ 290,00
Tischmikrofon/ Schwanenhals	€ 35,00
Funk-, Handmikrofon, Headset	€ 42,00
Bose Soundtouch 30	€ 25,00
Beleuchtete Stehtische (5 Stück vorhanden) pro Tisch	€ 25,00
Ambientebeleuchtung pro Tag	€ 200,00

Dekorationselemente

Ambientebeleuchtung pro Tag	€ 200,-
Stehstisch beleuchtet (5 Stück vorhanden) pro Stück	€ 25,-





Zusätzliche Leistungen

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung.

Dekoration

Das Design ist abhängig von Ihrem individuellen Konzept. Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl der Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Musik & Unterhaltung

Zur musikalischen Unterhaltung Ihrer Feier vermitteln wir bewährte und professionelle DJs und Bands, ob Pianist:in, Quartett oder Big Band – wir haben und finden sicher die richtigen Künstler:innen für Sie. Bitte geben Sie uns nur Ihre Wünsche bekannt.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Live Musik bis 24:00 Uhr im Indoor Bereich mit 80dB gestattet ist – danach bitten wir Sie, die musikalische Unterhaltung auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Ab 22:00 Uhr müssen die Fenster und Türen des Festsaales geschlossen bleiben. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Falls diese Lautstärkenregelung nicht umgesetzt wird, wird eine Pönale von € 1.500,00 in Rechnung gestellt.

Falls es aufgrund der Lautstärke zu einem Polizeieinsatz kommt, wird eine Strafzahlung von € 2.000,00 in Rechnung gestellt.

Parkplätze

Für unsere Hotelgäste stehen 150 kostenlose Parkplätze direkt vor dem Hotel zur Verfügung.



Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Fotograf

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, organisieren wir Ihnen gerne einen Fotografen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

Servicepauschale

Nach 6 Stunden ab Einlass in den Saal wird eine Servicepauschale von € 250,00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

Reinigungskosten

Zur Beseitigung von Verunreinigungen, die über das gewöhnliche Maß hinausgehen (wie z.B. Konfetti, Reis etc.) erlauben wir uns € 300,00 in Rechnung zu stellen.



**KOSTENLOSER
WLAN-ZUGANG**
in allen Zimmern!



Ganz Wien zu Ihren Füßen.

87 Zimmer, davon 4 Suiten

Eleganz und Stil erwarten Sie in den 37 Classic Zimmern, 24 Comfort Zimmern, 22 Executive Zimmern und 4 Suiten. Die gemütlich eingerichteten Zimmer und Suiten laden zum Entspannen und Wohlfühlen über den Dächern Wiens ein. Alle Zimmer sind mit Flatscreen-TV, Zimmersafe, Minibar sowie kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Die 37 **Classic Zimmer** sind 22m² groß und verfügen über Twin-Betten.

Unsere 24 **Comfort Zimmer** sind geräumige Maisonettezimmer mit einer Größe von 33m². Der Schlafbereich mit dem Doppelbett befindet sich auf der oberen Etage und der Wohnbereich sowie das Badezimmer auf der unteren Ebene. Diese Zimmer können zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden.

Die 22 **Executive Zimmer** sind ebenfalls als Maisonettezimmer konzipiert und zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

Unsere 4 **Suiten** punkten mit einer Größe von 43m² und 2 Badezimmern. Die Suiten können Sie zu einem Aufpreis von € 55,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.



Flitterwochen im
Schloss Schönbrunn?
Mehr Infos unter
thesuite.at

Checkliste

12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotograf:in buchen



8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!