

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL SCHLOSS
WILHELMINENBERG ******

HOCHZEITS- GUIDE



Auf meiner Hochzeit muss
ich nur eines. Strahlen.

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





© FOTOMANIFAKTUR GRÜNWALD



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	90	120	170
Erzherzog Rainer	✓	54	30	40	80
Wilhelminensaal	✓	190	150	200	250
Bibliothek	✓	38	-	36	40
Obere Schloss-Terrasse	✓	139	80	100	120
Untere Schloss-Terrasse	✓	286	-	-	300
Schloss-Restaurant	✓	126	65	-	100
Wintergarten	✓	42	-	-	25

Raummiete auf Anfrage



Selbstverständlich können Sie Ihre Agape auch nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen – unser Bankett-Team ist Ihnen dabei gerne behilflich!



Agape

Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen hält unser Hotel zahlreiche schöne Ecken für Sie bereit.

Just Married

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

pro Person

€ **18,50**

Aufpreis für Knabbergebäck pro Person

€ 1,90

Aufpreis für Champagner (Roederer Brut) pro Person

€ 19,00

Honeymoon

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

pro Person

€ **25,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 2,90
Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola / light, Almdudler	0,33 l	€ 3,70
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,40
Apfel-, Orangensaft	1,00 l	€ 14,00
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,90
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,10
Himbeer Kracherl	0,33 l	€ 2,80
Johannisbeer-, Marillen-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,40
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,80
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,40

Heißgetränke

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 4,10
Kleiner Brauner ^G	€ 2,70
Großer Brauner ^G	€ 4,10
Melange ^G	€ 3,80
Café Latte ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,80
Verlängerter ^G	€ 3,60
Eiskaffee ^G	€ 4,70
Heiße Schokolade ^G	€ 3,90
English Tea Assam, Earl Grey Tee	€ 3,60
Grüner-, Pfefferminz-, Vitalkräuter-, Kamillentee	€ 3,60
Früchte Auslese	€ 3,60

Bier

Ottakringer Goldfassl ^A	0,30 l	€ 3,40
Ottakringer Goldfassl ^A	0,50 l	€ 4,40
Radler ^A	0,50 l	€ 4,40
Ottakringer Pils ^A	0,30 l	€ 3,70
Ottakringer Zwickl ^A	0,30 l	€ 3,60
Ottakringer Zwickl ^A	0,50 l	€ 4,60
Beck's ^A	0,30 l	€ 3,80
Schneider Weisse ^A	0,50 l	€ 4,60
„Null Komma Josef“ ^A	0,33 l	€ 4,00

Aperitif

Sekt "Wilhelminenberg" mit Heidelbeermark ^o	0,10 l	€ 5,60
Sekt Orange ^o	0,10 l	€ 5,60
Sherry dry ^o	5 cl	€ 5,60
Campari Orange	4 cl	€ 5,50
Aperol Spritzer		€ 5,50
Martini dry	5 cl	€ 5,00
Martini bianco	5 cl	€ 5,00
Martini rosso	5 cl	€ 5,00

Sekt & Champagner

Goldeck privat ^o	0,10 l	€ 5,60	0,75 l	€ 36,00
Schlumberger Sparkling ^o			0,75 l	€ 44,00
Kir Royal ^o			0,10 l	€ 5,80
Prosecco ^o			0,10 l	€ 4,00
Prosecco Spumante ^o			0,75 l	€ 25,00
Moët & Chandon Brut ^o			0,75 l	€ 115,50

Getränkepauschale

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

3 Stunden pro Person

€ 22,-

4 Stunden pro Person

€ 26,-

5 Stunden pro Person

€ 30,-

6 Stunden pro Person

€ 33,-



Weinangebot

Hauswein

Grüner Veltliner ◯	1/8 l	€ 2,00	1/4 l	€ 4,00
Weingut Bauer Jetzelsdorf, Weinviertel				
Zweigelt Markgraf ◯	1/8 l	€ 2,00	1/4 l	€ 4,00
Chorherrn Klosterneuburg, Donauland				
Weiß/Rot gespritzt ◯			1/4 l	€ 3,00

Weißwein

Grüner Veltliner ◯	1/8 l	€ 3,50	0,75 l	€ 20,00
Ried Wilhelminenberg Hans Stippert, Wien				
Grüner Veltliner ◯			0,75 l	€ 24,00
Weinrieder DAC Rieder, Weinviertel				
Gemischter Satz ◯	1/8 l	€ 3,60	0,75 l	€ 21,00
Zahel Mauer Wien				
Gemischter Satz ◯			0,75 l	€ 21,00
Krug, Thermenregion				
Welschriesling Pössnitzberg ◯	1/8 l	€ 3,80	0,75 l	€ 23,00
Tscheppa, Südsteiermark				
Chardonnay Classic ◯			0,75 l	€ 25,00
Wieninger Stammersdorf, Wien				
Riesling Alsegg			0,75 l	€ 31,00
Mayer am Pfarrplatz, Wien				
Riesling Federspiel Steinriegel ◯			0,75 l	€ 37,00
Prager, Wachau				
Weißburgunder Vollmondwein ◯			0,75 l	€ 31,00
Christ, Wien				
Sauvignon Blanc Steirische Klassik ◯			0,75 l	€ 33,00
Sabathi, Südsteiermark				
Sabathini ◯			0,75 l	€ 26,00
Sabathi, Südsteiermark				
Steirischer Spiegel ◯			0,75 l	€ 28,00
Polz, Südsteiermark				

Süßwein & Rosé

Beerenauslese ◯	0,375 l	€ 28,00
Ziniel, Neusiedlersee		
Rosé ◯	0,75 l	€ 28,00
Michael Auer, Carnuntum		

Rotwein

Blafränkisch ◯	1/8 l	€ 4,80	0,75 l	€ 28,00
J. Heinrich, Mittelburgenland				
Blafränkisch DAC Hochacker ◯			0,75 l	€ 31,00
Gesellmann, Mittelburgenland				
Zweigelt Klassik ◯	1/8 l	€ 4,10	0,75 l	€ 24,00
Artner, Carnuntum				
Zweigelt ◯			0,75 l	€ 28,00
Zantho, Neusiedlersee				
Pinot Noir ◯			0,75 l	€ 28,00
Scheibelhofer, Neusiedlersee				
St. Laurent ◯			0,75 l	€ 30,00
Umatham, Neusiedlersee				
Cuvée Classic ◯	1/8 l	€ 4,50	0,75 l	€ 26,00
Aumann, Thermenregion				
Cuvée Wiener Triologie ◯			0,75 l	€ 30,00
Wieninger, Wien				
Cuvée Big John ◯			0,75 l	€ 39,00
Scheibelhofer, Neusiedlersee				
Cuvée Haideboden ◯			0,75 l	€ 52,00
Umatham, Neusiedlersee				

Internationale Weine

Lurton Chardonnay Araucano ◯			0,75 l	€ 30,00
Jacques et Francois Lurton Lontue, Curico Valley, Chile				
Ca Blani Pinot Grigi ◯			0,75 l	€ 30,00
Tenuta Ca Bolani Cervignano, Friaul Aquileia,				
Castello D'Albola Chianti Classico DOCG ◯			0,75 l	€ 35,00
Castello d'Albola Gianni Zonin Vineyards, Radda in Chianti				
Palacios Remondo Rioja Crianza la Montesa ◯			0,75 l	€ 35,00
Bodegas Palacios Remondo Logrono, Rioja Baja, Spanien				





Menüvorschläge

Couvert AG

Gemischtes Gebäck & Butter, Menükarten & Kerzen,
pro Person € 2,70 zuzüglich zum Menüpreis und Buffetpreis

Menü I

Klare Rindsuppe
mit Kräuterfrittaten ^{ACGL}
Maishendlbrust „Supreme“
an cremigen Rucola-Pappardelle ^{ACGOP}
Mohr im Hemd ^{ACGH}

pro Person

€ **33,-**

Menü II

Pastinakencremesuppe
mit Brotchip ^{ACGLO}
Gekochtes Schulterscherz
mit Cremeblattspinat
und Bouillonkartoffeln ^{GLM}
Schokoladenmousse
mit Beerenragout ^{GHO}

pro Person

€ **35,-**

Menü III

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

pro Person

€ **37,-**

Menü IV

Räucherlachsterrine an Gurken carpaccio
und Duett von Saucen ^{DGOP}
Klare Tafelspitzsuppe
mit Grießnockerl ^{ACGL}
24h geschmortes Kalbsschulterscherz
in Wurzelgemüserahmsauce und
Serviettenknödel ^{ACGLMO}
Amarettocreme mit Saisonobst ^{GOP}

pro Person

€ **40,-**

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

€ **42,-**

Menü VI

Zanderfilet in Gemüseaspik
und Zitronendip ^{DL}
Lauchcremsuppe
mit Croutons ^{ACFGL}
Duett von Rinds- & Kalbsmedaillons
mit Romanesco & Kartoffelgratin ^{ACGLMO}
Erdbeerknödel im Kokosmantel
mit Mango-Minzpesto ^{ACGHO}

pro Person

€ **45,-**

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

€ 43,-
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, Tagliatelle, Ratatouille, Petersilienkartoffeln ACGLM

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

pro Person

€ 46,-
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 Früchtegarnitur 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}

Hühnergeschnetzeltes 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

€ **45,-**

ab 35 Personen

Suppe nach Wahl € 4,50 pro Person

Spezialangebot mit Schokoladenbrunnen € 50,- pro Person

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.



Klangvoll
schöne Feste.

Eventausstattung

Tonanlage (250 Watt, 2 Lautsprecher, Mischpult)
Beamer inkl. Leinwand

€ 290,-
€ 220,-

Dekorationselemente

Ambientebeleuchtung (8 Scheinwerfer mit Farbfolie) pro Tag € 200,-
Stehstisch beleuchtet (5 Stück vorhanden) pro Stück € 25,-





Zusätzliche Leistungen

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Sollten Sie eine persönlich betreute Garderobe wünschen, so können wir diese gerne gegen einen Aufpreis anbieten.

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 Untermauerung Ihrer Feier vermitteln wir bewährte und professionelle DJs und Bands, ob Pianist, Quartett oder Big Band – wir haben und finden sicher die richtigen Künstler 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.



Checkliste

12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotografen 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!

Hotel Schloss Wilhelminenberg****
 Savoyenstraße 2, 1160 Wien
 Tel.: +43-1-4858 503-540
 bankett.schloss.wilhelminenberg@austria-trend.at

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen 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 hergestellte 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.