

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL CONGRESS  
INNSBRUCK \*\*\*\***

# HOCHZEITS- GUIDE



Auf meiner Hochzeit muss  
ich nur eines. Strahlen.





## Für Ihre 360 Grad Traumhochzeit.

Sich das „Ja“-Wort zu geben. Das ist wohl der unbestrittene Höhepunkt jeder Liebe. Unser umfangreiches Hochzeitsangebot beginnt in unserem Garten, der Sie und Ihre Gäste zum Sektempfang Willkommen heißt. Dieser bietet gleichzeitig auch eine wundervolle Kulisse für Ihre Hochzeitsfotos. Die Feierlichkeiten setzen sich im hauseigenen Restaurant fort. Gerne sorgen wir schon auf dem Weg zu uns ins Hotel für einen unvergesslichen Auftritt. Denn auf Wunsch bieten wir einen Transfer von der Kirche zum Hotel per Kutsche, Oldtimer, Stretchlimousine oder Ferrari an. Vom Sektempfang in unserem Hotelgarten über ein ausgelassenes Hochzeitsfest in unserem Restaurant bis hin zur romantischen Hochzeitsnacht in einer unserer Suiten – im Hotel Congress Innsbruck wird Ihre Traumhochzeit Wirklichkeit.

### Kapazitäten

|            |  | m2  |  |  |
|------------|---|-----|---|---|
| Restaurant | ✓   | 204 | 90*   | -   |
| Lobbybar   | ✓   | 120 | -   | 80  |
| Terrasse   | ✓   | 148 | -   | 100   |

Raummiete auf Anfrage  
\*Beinhaltet eckige Tische



## Agape

Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen können Sie aus folgenden Möglichkeiten wählen:

### Just Married

1 Glas Prosecco mit Aperol<sup>o</sup>  
2 Stück Canapés (belegt mit Räucherlachs, Schinken, Speck, Salami, Brie...) ACDGHLM

pro Person

€ **8,50**

### Honeymoon

2 Gläser Schlumberger Sparkling Brut<sup>o</sup>  
2 Stück gefülltes Jourgebäck  
(gefüllt mit Räucherlachs, Schinken, Speck, Salami, Brie...) ACFDGHLM  
2 Stück Tiramisuwürfel ACG

pro Person

€ **16,-**

### Unser schönster Tag

1 Glas Champagner<sup>o</sup>  
1 Stück gegrillte Jakobsmuschel  
mit Hummerschaum BGR  
1 Stück Gänseleber  
auf getrüffeltem Gemüsebeet AGL  
1 Stück Kalbsfiletscheibe  
an Morchel-Risotto AGO

pro Person

€ **22,-**

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Mineralwasser prickelnd / still             | 0,33 l | € 2,70 |
| Mineralwasser                               | 0,75 l | € 5,20 |
| Almdudler                                   | 0,35 l | € 3,50 |
| Coca Cola / light, Mezzo Mix, Sprite, Fanta | 0,33 l | € 3,40 |
| Red Bull                                    | 0,25 l | € 4,20 |
| Apfel-, Orangensaft                         | 0,20 l | € 3,10 |
| Apfel-, Orangensaft gespritzt               | 0,50 l | € 3,90 |
| Johannisbeersaft                            | 0,20 l | € 3,10 |
| Mango-, Multivitaminensaft                  | 0,20 l | € 3,20 |
| Tonic Water, Bitter Lemon                   | 0,20 l | € 3,50 |
| Nestea Pfirsich                             | 0,33 l | € 3,40 |

## Heißgetränke

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Espresso                              | € 2,40 |
| Doppelter Espresso                    | € 3,90 |
| Kleiner Brauner <sup>G</sup>          | € 2,40 |
| Großer Brauner <sup>G</sup>           | € 3,90 |
| Café Latte <sup>G</sup>               | € 3,20 |
| Cappuccino <sup>G</sup>               | € 3,20 |
| Verlängerter                          | € 2,80 |
| Heiße Schokolade <sup>G</sup>         | € 3,50 |
| Heiße Schokolade mit Rum <sup>G</sup> | € 3,90 |
| English Breakfast                     | € 3,40 |
| Earl Grey Tea / Assam Tee             | € 3,40 |
| Grüner Tee                            | € 3,40 |
| Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillentee   | € 3,40 |
| Früchte Auslese                       | € 3,40 |

## Bier

|                                     |        |        |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Zipfer vom Fass <sup>A</sup>        | 0,30 l | € 3,00 | 0,50 l | € 4,00 |
| Gösser Märzen vom Fass <sup>A</sup> | 0,30 l | € 3,00 | 0,50 l | € 4,00 |
| Radler <sup>A</sup>                 | 0,30 l | € 3,00 | 0,50 l | € 4,00 |
| Gösser Naturgold <sup>A</sup>       |        |        | 0,33 l | € 3,70 |
| Edelweiß Naturtrüb <sup>A</sup>     |        |        | 0,50 l | € 4,90 |
| Weizenbier alkoholfrei <sup>A</sup> |        |        | 0,50 l | € 4,00 |

## Wein

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Hauswein gespritzt <sup>o</sup>                   | 0,25 l | € 2,60  |
| Hauswein gespritzt süß <sup>o</sup>               | 0,25 l | € 2,80  |
| Weißgespritzt mit Aperol <sup>o</sup>             | 0,25 l | € 3,60  |
| <b>Grüner Veltliner „Steinfeder“ <sup>o</sup></b> | 0,75 l | € 23,00 |
| Weingut Weissenkirchen, Wachau                    |        |         |
| <b>Cuvee Temento <sup>o</sup></b>                 | 0,75 l | € 26,80 |
| Weingut Tement, Steiermark                        |        |         |
| <b>Rose <sup>o</sup></b>                          | 0,75 l | € 19,80 |
| Weingut Hareter, Neusiedlersee                    |        |         |
| <b>Zweigelt Selection <sup>o</sup></b>            | 0,75 l | € 22,00 |
| Weingut Josef Salzl, Neusiedlersee                |        |         |
| <b>Cuvée Burgenland <sup>o</sup></b>              | 0,75 l | € 26,00 |
| Weingut Nittnaus, Gols                            |        |         |

## Sekt & Champagner

|                                  |        |         |        |          |
|----------------------------------|--------|---------|--------|----------|
| Sekt Schlumberger <sup>o</sup>   | 0,20 l | € 16,50 | 0,75 l | € 58,00  |
| Prosecco <sup>o</sup>            | 0,10 l | € 3,80  | 0,75 l | € 26,50  |
| Prosecco Aperol <sup>o</sup>     |        |         | 0,10 l | € 4,30   |
| Moët & Chandon Brut <sup>o</sup> |        |         | 0,75 l | € 110,00 |



# Hochzeitsmenü

Unser Küchenchef hat Ihnen mehrere Möglichkeiten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Menü kreieren können.

Nach fixer Buchung laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein.



## Kalte Vorspeisen

- Pochiertes Wildlachsfilet**  
mit Wasabi-Gurken-Relish und Feldsalat <sup>DGO</sup>
- Carpaccio vom Milchkalb**  
mit marinierten Steinpilzen und Parmesan <sup>GO</sup>
- Marinierte Blattsalate**  
mit Ingwerdressing und in Sesamöl sautierten Shrimps <sup>BMNO</sup>
- Bunte Blattsalate** mit Shi Take Pilzen,  
würzigen Hühnerfiletstreifen und Cocktailtomaten <sup>GMO</sup>
- Kaninchensülzchen**  
auf Feldsalaten und Rucola mit Bärlauch-Öl-Marinade <sup>LO</sup>
- Lauch-Ingwer-Salat** mit Sesam und feurigen Riesengarnelen <sup>BFGN</sup>
- Variation von rosa gebratenem Roastbeef und Räucherlachstartare**  
auf buntem Salatbouquet <sup>DGM</sup>

## Suppen

- Kräftige Tafelspitzsuppe** mit Grießnockel und Gemüsejulienne <sup>ACGL</sup>
- Weißer Tomatensuppe** mit Basilikumknöderl <sup>ACG</sup>
- Schaumsuppe vom Kohlrabi** mit geräucherten Entenbruststreifen <sup>AG</sup>
- Currysamtssuppe** mit Flusskrebse <sup>ABGO</sup>
- Spargelcremesuppe** mit Tomatenmousse-Nockerl <sup>AGO</sup>
- Kürbiscremesuppe** mit Kernöl <sup>AGO</sup>
- Lauch-Kartoffel-Suppe** mit sautierten Austernpilzen <sup>AGO</sup>

## Warme Vorspeisen

- Lachs-Zander-Strudel**  
auf gelber Paprikasauce und Balsamicotomaten <sup>ACDGO</sup>
- Gegrillte Jakobsmuscheln**  
mit Hummerschaum und Parmesanrisotto <sup>BGOR</sup>
- Gebratene Wachtel** auf Ragout vom Spargel und Jungzwiebeln <sup>AFGLM</sup>
- Gegrilltes Filet vom Steinbutt**  
mit Gewürz-Öl und Spinat-Risotto-Roulade <sup>ABCDGFLMO</sup>
- Trilogie vom Kaspresknödel, Spinatnockel und Schlutzkrapfen**  
mit brauner Butter und Parmesan <sup>ACG</sup>

## Hauptspeisen

- Fleischgerichte:
- Gegrillte Schweinemedallions** mit Pfeffercreme,  
Kartoffelstrudel und Gemüsebouquet <sup>ACFGML</sup>
- Mit Morcheln und Wildkräutern gefüllte Perlhuhnbrust**  
auf Cognacsauce und Bärlauch-Gemüse-Risotto <sup>ACFGMLMO</sup>
- Filetsteak vom Argentinischen Angusrind** mit Portweinglace,  
Kartoffelimbale und Bohnen im Speckmantel <sup>AFGLMO</sup>
- Zart gebratenes Kalbshuftsteak** mit Sesamkruste  
Erdäpfelrösti und zweierlei Karotten <sup>ACGNO</sup>
- Medallions vom Hirschkalb** auf Steinpilzsauce  
mit Spätzle und Preiselbeerrotkraut <sup>ACGLMO</sup>
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**  
mit Honig-Zitronengras-Sauce, Basmatireis und Wokgemüse <sup>ACFGO</sup>

- Fischgerichte:
- Gegrilltes Thunfischsteak** mit Ingwer-Soja-Sauce  
auf Asiagemüse-Beet und Koriander-Glasnudeln <sup>ADFGL</sup>
- Trilogie vom Branzino, Lachs und Kaisergranat**  
an Basilikumschaum, Zuckerschoten und Safranrisotto <sup>ABCDGFLMO</sup>
- Gegrillte Seeteufelmedallions im Rohschinkenmantel**  
mit Bärlauchsauce, Wildreis und erlesenem Gemüse <sup>ADGL</sup>

## Desserts

- Nougatparfait** mit Mandelblatt und karamellisierten Birnen <sup>ACGH</sup>
- Erdbeermousse und Topfen-Mohn-Nockerl** an Eierlikörsauce <sup>ACFG</sup>
- Zweierlei Schokoladenmousse** mit Früchtegarnitur <sup>ACFGH</sup>
- Pralinenparfait** auf Mandelblatt und geester Vanillesauce <sup>ACGH</sup>
- Honigmousse und Amaretoparfait** mit Moccasauce <sup>ACFGH</sup>

3-Gang Menü mit Suppe pro Person ab € 29,-

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person ab € 33,-

4-Gang Menü pro Person ab € 40,-

5-Gang Menü pro Person ab € 48,-



## Mitternachtssnack

Der Hunger soll selbstverständlich auch zu späterer Stunde nicht auf der Strecke bleiben. Wir empfehlen:

### Klassik

Gulaschsuppe mit Gebäck <sup>AGFLN</sup>

pro Person

€ **3,80**

### Bayrisch

Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezen <sup>AFGLMN</sup>

pro Person

€ **5,50**

### Feinspitz

Internationales Käsebrett <sup>G</sup>

pro Person

€ **6,20**





## Klangvoll schöne Feste.

### Technik im Hotel

Daten/Videobeamer (4000 Ansi Lumen) mit Leinwand  
Tonanlage inkl. Lautsprecher und Handfunkmikrofon

kostenlos  
kostenlos

### Eventausstattung

Bühne (600 cm x 200 cm x 30 cm) € 450,-  
Bühne (300 cm x 200 cm x 30 cm) € 300,-

### Dekorationselemente

Menü- und Tischkarten Preis auf Anfrage  
Sesselhussen, pro Stück ab € 6,-  
Sesselhussen, einmalige Bügelpauschale € 50,-





## Zusätzliche Leistungen

### **Transfer zum Hotel**

Ob Kutsche, Oldtimer, Stretchlimousine oder Ferrari – gerne geben wir Ihnen unsere Kontakte für den Transfer von Kirche und Standesamt zum Hotel weiter.

### **Unterhaltung**

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

### **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.

### **Reinigung**

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

### **Parkplätze**

Bitte berücksichtigen Sie, dass die gesamten Parkplätze rund um das Hotel von Montag bis Freitag (09:00 - 19:00 Uhr) und am Samstag (09:00 - 13:00 Uhr) als gebührenpflichtige Kurzparkzonen geführt werden. Für die Anmietung eines Tiefgaragenplatzes verrechnen wir € 12,00 pro Tag.





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

Der Luxus geht weiter.  
Wir schenken Ihnen  
eine Nacht in unserer  
Hochzeitssuite.



## Das Höchste inmitten der Berge.

### 106 Zimmer, davon 2 Suiten

Genießen Sie in 104 Doppelzimmern und 2 Suiten ein exklusives Wohngefühl. Erleben Sie die Harmonie edler Hölzer, gepaart mit elegantem Design. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Bad/Dusche, Haarfön, Kosmetikspiegel, Flatscreen-TV, Laptop-Safe und kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Unsere 70 **Classic Zimmer** sind 23 - 30 m<sup>2</sup> groß und verfügen über Twin-Betten, Queensize- oder Kingsize-Bett.

Die 8 **Comfort Zimmer** punkten mit einer Größe von 32 m<sup>2</sup> und können zum Aufpreis von € 15,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Welcome Drink und Bademantel sowie Bad-Amenities sind hier inkludiert.

Die 26 **Executive Zimmer** befinden sich im obersten Stockwerk mit exklusivem Blick auf die umliegende Bergwelt und sind zum Aufpreis von € 30,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Tiefgarage / Minibar mit alkoholfreien Getränken / Welcome Drink / Bademantel und Bad-Amenities / Betthupferl / Early Check-In nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr sowie Late Check-Out nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

In den zwei exklusiven **Suiten** bietet sich von der privaten Dachterrasse aus ein atemberaubendes Bergpanorama. Auf 55 m<sup>2</sup> mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, Kingsize-Bett, Badewanne und Dusche sowie separatem WC genießen Sie luxuriösen Wohnkomfort.



## 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!

---

# 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 SO<sub>2</sub>) **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.