

Austria Trend **HOTELS**

HOCHZEITS- GUIDE



Hotel Maximilian &
Parkhotel Schönbrunn

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





Standesamtliche Trauung und Hochzeitsfest an einem Ort? Dann sind Sie beim Hotel Maximilian & Parkhotel Schönbrunn genau richtig.

Wie Sisi und Franz.

Sie träumen schon seit Ihrer Kindheit von der perfekten Hochzeit – wollen sich wie ein Royal fühlen, wenn Sie „Ja“ sagen? Im Parkhotel Schönbrunn und im Hotel Maximilian können Sie diesen Traum verwirklichen! Laden Sie im märchenhaften Hotelpark zum Aperitif. Fahren Sie in einer weißen Kutsche zur Kirche. Tanzen Sie Ihren Hochzeitstanz in einem der wenigen erhaltenen, klassischen Ballsäle Wiens. Stoßen Sie in unserer Gloriette Bar mit Blick auf die Schlossallee auf Ihre Liebe an. Und: Halten Sie diese Momente mit Hochzeitsfotos im Schlosspark für die Ewigkeit fest.

PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****

Kapazitäten	☀	m2	⚙	🏠	🏢	🏠	🏢	🍷
Österreich	✓	150	64	40	44	60	110	150
Ungarn	✓	150	64	40	44	60	110	150
Österreich-Ungarn	✓	300	128	60	60	140	300	300
Ballsaal		405	228	40	30	140	300	300
Ballsaal mit Galerie		620	394	-	-	-	400	469
Sophie Lounge 1		75	32	26	26	24	40	40
Sophie Lounge 2		35	16	10	8	8	18	20
Seminar Suite 1222	✓	50	-	16	16	12	30	30
Franz Josef Saal		160	64	60	70	100	130	132
Marie	✓	20	-	-	8	-	-	-
Rudolf	✓	30	-	-	10	-	-	-

KAISERSUITEN

Kapazitäten	☀	m2	⚙	🏠	🏢	🏠	🏢	🍷	⚙
Innenbereich	✓	130	-	-	6	-	24	40	15
Außenbereich	✓		-	-	-	-	40	40	-

HOTEL MAXIMILIAN ****

Kapazitäten	☀	m2	⚙	🏠	🏢	🏠	🏢	🍷	Sitzplätze
Lounge	✓	245	80	-	-	-	-	120	65
Terrasse	✓	175	-	-	-	-	-	120	46



Parkhotel Schönbrunn & Hotel Maximilian Hochzeitspackage

Raummiete für den Festsaal* / 1 Glas Aperitif – Sekt & Sekt mit verschiedenen Fruchtsäften (Orange, Holunder, Cassis) / **Getränk**-pauschale für 5 Stunden – Bier, Rot- und Weißwein (Hausweine), alkoholfreie Getränke, Espresso und Tee im Hauptsaal / **Buffet** / **Mitternachtssnack** – Gulaschsuppe, Frankfurter oder Käsebuffet / **Tischdekoration** – Servietten, Kerzen und Menükarten nach Absprache gemäß Ihren Wünschen / **Sesselhussen** in Weiß mit einer Masche in Ihrer Wunschfarbe / 1 **Übernachtung** für das Brautpaar

pro Person

€ **98,-**

*Bitte beachten Sie, dass die Raumzuweisung entsprechend der Gruppengröße erfolgt.

Canapés and finger food



.....
■ Ein Stück Österreich beginnt...
...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahren-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!
.....

Pikante Häppchen

Camembert mit Feigensenf, Erdbeere & Nüsse AGHM	€ 2,90
Gemüsetatar auf Pumpernickel & Crème Fraiche AGMLO	€ 2,90
Bruschetta an Paradeiser mit Basilikum AO	€ 2,90
Karamellierter Kürbis an Kräutervinaigrette am Löffel CMLO	€ 2,90
Wrap mit Hummus und Gurke an Limette AGHMO	€ 2,90
■ Mini-Kaisersemmel mit saftigem Beinschinken & Gouda an Gurke AG	€ 2,90
Open-face Sandwich mit Rahmbrie, Feigensenf & Weintraube AGM	€ 2,90
Rosa gebratenes Roastbeef auf Toastecke mit Kräutercreme AGM	€ 2,90
Lachstatar auf Pumpernickel mit Wachtelei ACDGM	€ 3,10
Prosciutto & Parmesan auf Mehrkorntoast AG	€ 3,00
Geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Gervais und Dille ADGMO	€ 2,90
Entenlebermousse auf Pumpernickel mit Granatapfelkernen AGHMLO	€ 3,40
Hühnerbrustwrap mit Rucola und Cocktailsauce ACGMO	€ 2,90
Laugenstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGMO	€ 2,90
Vegetarischer Gemüsewrap mit Salat ACGMLO	€ 2,90
Mozzarella-Paradeisermuffin ACGH	€ 2,90
Blätterteigtascherl mit Schafkäsefüllung AGLO	€ 2,90

Shots

Paradeisershot	€ 2,50
Gurkenshot	€ 2,50
Avokadoshot	€ 2,50
Karottenshot	€ 2,50
Rote Rübenshot	€ 2,50

Dessert

■ Punschkräpferl ACGHO	€ 2,90
Tiramisu ACGHO	€ 2,90
■ Sacherwürfel mit Schlagobers ACGHO	€ 2,90
■ Bisquitroulade mit Früchte-, oder Schokoladenmousse ACGHO	€ 2,90
Esterházysschnitte ACGHO	€ 2,90
Karotten-Kürbiskuchen (vegan) A	€ 2,90
■ Topfenstrudel ACG	€ 2,90
■ Malakoffwürfel ACGHO	€ 2,90
Nougat-Tartelletes ACGHO	€ 2,90

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 5 Stück

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



Getränke- pauschalen

Aperitifpauschale

30 Minuten	€ 9,50
1 Stunde	€ 18,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale

2 Stunden	€ 25,00
3 Stunden	€ 33,00
4 Stunden	€ 41,00
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 8,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale alkoholfrei

1 Stunde	€ 10,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 6,50

Inklusive alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale inkl. Sekt

2 Stunden	€ 29,50
3 Stunden	€ 37,50
4 Stunden	€ 45,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still [○]	0,33 l	€ 3,10
Vöslauer prickelnd / still [○]	0,75 l	€ 6,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,80
Almdudler	0,35 l	€ 3,80
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,80
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,90
Pago Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,50
	1,00 l	€ 7,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 4,20

Heißgetränke

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,80
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Melange ^G	€ 4,10
Caffè Latte ^G	€ 4,10
Cappuccino ^{GAF}	€ 4,10
Verlängerter ^G	€ 3,50
Heiße Schokolade ^{GAF}	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{GAF}	€ 4,30
Assam Tee	€ 4,10
Darjeeling Tee	€ 4,10
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 4,10
English Breakfast Tee	€ 4,10
Fair Trade Highland Green Tea	€ 4,10
Pfefferminztee	€ 4,10
Vitalkräuter	€ 4,10
Kamillentee	€ 4,10
Früchtetee Auslese	€ 4,10
Rooibos Vanilla Tee	€ 4,10
mit Zitrone oder Milch ^G	€ 0,70

Bier

Zipfer vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,90
Zipfer ^A	0,50 l	€ 5,50
Edelweiß Weizenbier hefetrüb ^A	0,33 l	€ 4,10
Edelweiß Weizenbier hefetrüb ^A	0,50 l	€ 5,70
Trumer Pils ^A	0,33 l	€ 4,50

Wein

Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“[○]	0,75 l	€ 29,00
Weingut Topf		
Straß, Strassertal, Kamptal		
Zweigelt bio [○]	0,75 l	€ 29,00
Weingut Johanneshof-Reinisch		
Tattendorf, Thermenregion		
Wiener Gemischter Satz DAC [○]	0,75 l	€ 33,00
Weingut Rotes Haus		
Am Nussberg, Wien		
Sauvignon Blanc Kitzecker [○]	0,75 l	€ 39,00
Weingut Wohlmuth		
Kitzeck, Südsteiermark		
Blafränkisch Ried Hochäcker [○]	0,75 l	€ 35,00
Weingut Kerschbaum		
Horitschon, Mittelburgenland		
Cuveé Classic [○]	0,75 l	€ 30,00
Weingut Aumann		
Tribuswinkel, Thermenregion		

Prosecco, Sekt & Champagner

Brioso Prosecco DOC Spumante [○]	0,10 l	€ 5,50
	0,70 l	€ 36,00
Kattus No. 1 [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rose [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Moët & Chandon Brut [○]	0,75 l	€ 125,00
Veuve Clicquot Vintage [○]	0,75 l	€ 135,00



Hochzeits- menü



Couvert

Getrocknete Thymian-Brotchips

mit Fleur de Sel & Olivenöl beträufelt,
dazu Paradeiser-Butterrosen AG

Vorspeise

Frischkäse-Zitrusterrine im Kräutermantel

an konfierten Kirschparadeisern mit marinertem Zupfsalat
auf Selleriecarpaccio CGMLO

Suppe

Geklärte Rinderconsomme mit gebackenem Fleischstrudel,
kleinem Topfenknödel & Grießnockerl an Schnittlauch ACGL

Hauptgang

Zart rosa gegartes Filet vom Rind an kräftiger Kräuterglace
mit Süßerdäpfelgratin & glaciertem Marktgemüse
an gezupften Kräutern CGMLO

oder

Gebrautes „Red Snapper“-Filet an Zitronengraß-Melange
auf cremigen roten Rüben-Risotto mit Kressearrangement DGLO

Dessert

Triple of Strawberry

Flambierte Erdbeercremetarte an Erdbeer-Zitrusragout
mit geeisten Erdbeeren & Rosenblüten ACGHO

Hochzeits- buffet



Vorspeisen

Gekochter Tafelspitzcocktail

an leichter Balsamico Marinade mit Gemüse ^{CGMLO}

Im Ganzen, sanft gegarter Lachs an Dillcremesauce und Zitrus ^{CDGMLO}

Geräucherte Flugentenbrust

mit Preiselbeerragout & Vogerlsalat ^{CHMLO}

Cous-Cous mit Gemüse auf Blattsalat chiffonade im Glas ^{ACGMLO}

Vegan

Zuchinicreme mit Kräutern & Sojahaube ^{FO}

Salatbuffet

Salatbuffet „Parkhotel“ mit Jourgebäck & Butter

Suppen

Klare Maishuhn-Consomme an Gemüsewürfeln mit Schnittlauch ^L

Cremige Suppe vom Muskatkürbis

an Schokolade-Kürbiskernen & Kürbiskernöl ^{AGLO}

Hauptspeisen

Steaks vom Rinderrücken an Rosmarinsaftl

mit paprizierten Ofen-Erdäpfeln ^{GLO}

Filet vom Saibling mit Weißweinveloute, dazu Duftreis

mit Butter & Petersilie ^{ADGLO}

Gefüllte Ravioli in Pilzcremesauce und glaciertes Gemüse ^{ACGLO}

Zartes Edulgulasch vom Wildschwein

mit gedämpfter Serviettenroulade ^{ACGMLO}

Vegan

Kokos-Gemüse-Mandel Potpourri

mit Kokosflocken & Sojasprossen ^{FHMLO}

Dessert

Schokoladenmousse im Glas mit Erdbeerragout ^{HO}

Cheesecake mit Heidelbeertopping ^{ACGO}

Esterhatszyschnitte mit gerösteten Haselnüssen ^{ACGHO}

Sacherecke an Schlagobers ^{ACGHO}

Fruchtiger Salat & geschlagenes Vanilleobers ^G

Vegan

Mohn-Karottenkuchen unter der Zuckerhaube ^{AO}

Warmes Dessert

Gedämpfte Topfenockerl an Butterbrösel & Beerensauce ^{ACGO}



Klangvoll schöne Feste.

Tonanlage

Mobile Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen € 150,00

Integrierte Tonanlage im Raum Österreich-Ungarn

Tonanlage inklusive 1 Handfunkmikrofon € 75,00
 Tonanlage inklusive 2 Handfunkmikrofonen € 150,00

Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m € 30,00
 (20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)
 Tanzboden, pro m² (max. 16 m²) € 30,00
 Ambientlicht € 300,00 – € 600,00
 (in verschiedenen Farben einstellbar), je nach Saalgröße

Dekorationselemente

5-armiger Kerzenständer, pro Stück € 12,50
 1-armiger Kerzenständer, pro Stück € 2,50
 Sesselhussen, pro Stück € 7,00

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Eventausstattung oder Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf Ihre Bedürfnisse eingeht und das passende Ambiente kreiert.





Zusätzliche Leistungen

Standesamtliche Trauung

Wir stellen für die standesamtliche Trauung gerne die Location zur Verfügung. Anmeldung und Ablauf der Trauung ist direkt mit dem Standesamt zu klären.

Unterhaltung

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

Zusätzliche Info

Bitte beachten Sie die Sperrstunde: 03:00 Uhr.

Fotograf

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, stellen wir gerne den Kontakt zu einem Fotografen für Detailabsprachen her.

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Parkmöglichkeiten

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 28,00 zur Verfügung.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 29,00 in Rechnung zu stellen.



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

Hochzeitsnacht

Ab einem Buchungsvolumen von € 4.000,- schenken wir Ihnen die Hochzeitsnacht in einem Executive Zimmer, ab € 7.500,- laden wir Sie ein, die Nacht in einer Junior Suite zu verbringen.



Zu Gast beim Kaiser.

111 Superior Zimmer

27 m², klassisch eingerichtete Zimmer, klimatisiert, teilweise mit Balkon.

73 Deluxe Zimmer

27–30 m², klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche.

96 Executive Zimmer

25–40 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche, teilweise mit Balkon.

16 Junior Suiten

ab 50 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, Nespresso-Maschine, mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

3 Suiten

ab 75 m², mit gemütlicher Sitzecke, Sofa, klimatisiert, Badewanne, Nespresso-Maschine und getrenntem Wohn-/Schlafbereich.

2 Kaisersuiten

130 m², mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, klimatisiert, Nespresso-Maschine, Badewanne und Dusche, Wintergarten mit begehrter Dachterrasse (40m²), atemberaubender Ausblick auf Gloriette, Palmenhaus und Schloss Schönbrunn



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 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.