

Hochzeit



Seehöhe 172m



www.bezirksalm.at



Nachhaltig

Mit großem Augenmerk halten wird das Thema Nachhaltig als hohe Priorität.

- Mitarbeiter
- Mülltrennung
- Ökologische Reiniger
- Ökologische Verpackungen
- Ölverwertung
- Effektive stromsparende Geräte



THE GLOBAL GOALS

Unser Angebot

Sehr geehrte Damen & Herren,

hier haben wir ein Musterangebot beigefügt, wo Sie eines unserer Angebote einmal durchstöbern können.

Egal ob Sie bereits eine konkrete Vorstellungen bezüglich Ihrer Feier haben oder sich von unserem Team von Anfang an beraten lassen wollen, zusammen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Menü, individuell für Ihre Feier.

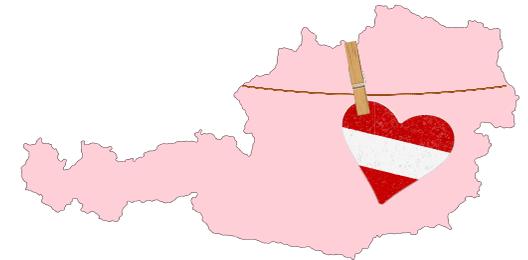
Was unseren Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

www.bezirksalm.at



Regional

Eines unserer Leitlinien ist es regionale & saisonale Produkte zu kaufen und diese mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten. Der respektvolle Umgang mit Lebensmittel ist uns sehr wichtig.



HIER EIN AUSZUG AUS UNSEREN PARTNERN

- Regionale Weinbauern
- Regionale Bier Brauereien
- Morandell
- Metro
- Salon Beef Kröswang
- Steirer Fleisch
- Regionale Erdäpfel & Gemüsebauern
- Pius
- Resch & Frisch
- Szihn

2023

KUNDE:

FRAU WAGNER JOHANNA

TEL.: 01/865 25 81

OFFICE@BEZIRKSALM.AT

TITEL DER VERANSTALTUNG:

HOCHZEIT

ORT DER VERANSTALTUNG:

- BEZIRKS ALM EXKLUSIV

BEGINN DER VERANSTALTUNG:

13:00 UHR, 13. JULI

PERSONENANZAHL:

50 GÄSTE

ANSPRECHPARTNER:

DANIEL WAGNER

0676 / 95 4444 0



Ablauf

13:00 Uhr

Eintreffen der Gäste

14:00 Uhr

Trauung

15:00 Uhr

Agape

16:00 Uhr

Tortenanschnitt

19:00 Uhr

Buffet Eröffnung

02:00 Uhr

Voraussichtliches Ende der Veranstaltung





Aperitif / Agape

Aperitif / Agape Gänseblümchen

(8 € pro Gast für 1 Stunde, 4 € für jede weitere Stunde)

- Prosecco vom Fass, Mineralwasser, Apfelsaft & Orangensaft
- Aufstriche, Grissini & Kalamata Oliven

Aperitif / Agape Enzian

(12 € pro Gast für 1 Stunde, 6 € für jede weitere Stunde)

- Prosecco vom Fass, Bier, Wein, Mineralwasser, Apfelsaft & Orangensaft
Kaffee & Tee
- Prosciutto Crudo an der Retro - Schwungradmaschine
- Parmesanlaib am Holzfass
- Kalamata Oliven

Aperitif / Agape Edelweiss

(15 € pro Gast für 1 Stunde, 7 € für jede weitere Stunde)

- Prosecco vom Fass, Bier, Spritzer, Bowle, Soft Drinks, Mineralwasser, Apfelsaft & Orangensaft
Kaffee & Tee
- Prosciutto Crudo an der Retro - Schwungradmaschine
- Parmesanlaib am Holzfass
- Paradeiser mit Burrata & Pesto
- Kalamata Oliven & Rohkost



Gedeck

Gedeck Gänseblümchen (2 € pro Gast)

- Papierservietten
- Besteck, Teller, Gläser & Menagen

Gedeck Enzian (5 € pro Gast)

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Besteck, Teller, Gläser & Menagen
- Brotkorb, Butter, Olivenöl & Oliven
- Kerzenleuchter

Gedeck Edelweiss (8 € pro Gast)

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Platzteller Kupfer, Besteck Kupfer, Gläser & Menagen
- Brotkorb, 3erlei Aufstriche, Olivenöl & Oliven
- Kerzenleuchter
- Tischdeko im Boho Stil





Hochzeitsbuffet Gänseblümchen

(25 € pro Gast)

SUPPEN

Herzhafte Rindsuppe
Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch
oder
Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Huhn gebacken
Butterreis | Erdäpfelsalat | Blattsalat

Ofenfrischer Schweinsbraten
Sauerkraut | Semmelknödel

Ofenfrischer Schafskäse Spinatstrudel
Petersilerdäpfel | Kräuterrahm

DESSERT

Apfelstrudel | Topfenstrudel
Vanillesauce

Aufpreis für BIO - Produkte 8 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet



Hochzeitsbuffet Enzian

(40 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Marinierte Kirschparadeiser
Baby-mozzarella | Basilikumpesto

Eingelegtes Gemüse | Wurzelspeck | Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

HAUPTGANG

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
vom österreichischen Salon Beef
Braterdäpfel | Gurkerl | Röstzwiebel

Wiener Schnitzel vom Duroc Schwein
Butterreis | Erdäpfelsalat | Blattsalat

Wiesn Hendl im Speckmantel
Ziegenkäse | Spinat | Bandnudeln

Gefüllte Teigtascherl
Rucola | Parmesansauce

DESSERT

Schokoladenmousse | Beerenragout

Kaiserschmarren | Apfelmus

SUPPE

Herzhafte Rindsuppe
hausgemachte Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch
oder

Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

Aufpreis für BIO - Produkte 11 € / Gast

Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Hochzeitsbuffet Edelweiss

(55 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Ochsenherz Paradeiser
Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Geräucheter Bio Saibling
Oberskren | Dijonsenf

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Tartare

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

SUPPE

Herzhafte Rindsuppe
hausgemachte Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch

oder
Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

HAUPTGANG

Zartes Rinderfilet medium gebraten
Babykarotten | getrüffeltes Erdäpfelpüree
Portweinjus

Bio Saibling aus Österreich vom Grill
saisonales Risotto

Wiesn Hendl im Speckmantel
Ziegenkäse | Spinat | Bandnudeln

Gefüllte Teigtascherl
Rucola | Parmesansauce

DESSERT

Schokobrunnen
mit frischen Früchten

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast

Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet



Hochzeitsbuffet BBQ

(45 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Ochsenherz Paradeiser
Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Räucherlachs
Oberskren | Dijonsenf

Prosciutto Crudo
Honigmelone

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

SAUCEN

Cocktaildip | Knoblauchdip | BBQ
Senf & Ketchup

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

FLEISCH

Rib Eye vom österreichischen Salon Beef

Freiland Hühnerkeulen

Spareribs

Bio Saibling aus Österreich

Wienerwald
Käsekrainer | Bratwürstel

GEMÜSE & CO

Zucchini | Melanzane | Mais
Paprika | Haloumi

DESSERT

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Hochzeitsbuffet Vegetarisch

(45 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Avocadomousse | Gemüsetartare

Marinierte Zucchiniestreifen
Rucola | Kirschlordeiser | Parmesan

Burrata
Paradeiserragout | Pesto

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

HAUPTGANG

Teigtascherl | Rucola
Kräuterseitling | Trüffelschaum

Spinatknödel
braune Butter | Parmesan

Gefüllter Paprika
Couscous | Paradeisersauce

Käsespätzle
Röstzwiebel | Lauch

SUPPE

Saisonale Cremesuppe

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

DESSERT

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Getränke

Pauschale Gänseblümchen (30 € pro Gast) (4 € pro weitere Std.)

- Hausweine z.B. Gemischter Satz (Edlmoser), Zweigelt (Drexler-Leeb)
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen
- Mineral still & prickelnd
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Enzian (36 € pro Gast) (5 € pro weitere Std.)

- Markenweine z.B. Grüner Veltliner (Nigl), Heideboden (Hannes Reeh)
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter
- Mineral still & prickelnd
- Softdrinks
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Edelweiss (48 € pro Gast) (7 € pro weitere Std.)

- Premiumweine z.B. Federspiel (Hirtzberger), Das Phantom (K+K) oder andere Optionen
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter, Gutmann Weizen
- Mineral still & prickelnd
- Softdrinks
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Maximale Dauer für die Getränkepauschale beträgt 6 Stunden
Gerne können Sie zwischen Pauschale oder tatsächlichen Verbrauch wählen.



Cocktails & Schnäpse

Cocktail Gänseblümchen (5 € pro Gast / Std.)

- Rum, Vodka, Whiskey, Gin

Cocktail Enzian (8 € pro Gast / Std.)

- Gin Tonic, Cuba Libre, Screwdriver, Gin Basil, Gimlet

Cocktail Edelweiss (10 € pro Gast / Std.)

- Gin Tonic, Cuba Libre, Screwdriver, Gin Basil, Gimlet
- Qualitätsbrände aus Kurkmirn

Mitternachtssnacks

Snack Gänseblümchen (4 € pro Gast)

- Leberkäse Trilogie mit Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni

Snack Enzian (5 € pro Gast)

- Chili Con oder Sin Carne

Snack Edelweiss (6 € pro Gast)

- Leberkäse Trilogie mit Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni
- Chili Con oder Sin Carne





Personal

Wir arbeiten ausschließlich mit professionellem Personal.
Personal ist im Gesamtpreis erhalten.

GERNE BERATEN WIR SIE AUCH IN FOLGENDEN BEREICHEN

- Mobilar
- Fotobox
- Foto, Video & Drohne
- Floristik & Dekoration
- Audio & Dj - Equipment
- Event Planer Nicole Czermak

Extras

- Location: GRATIS ab einem Mindestumsatz von 1.500 € (zusätzliche Aufzahlung bei unter 1.500 €)
- Parkplatz: GRATIS für 8 PKW
- Endreinigung & Strom: GRATIS
- Trauung vor Ort: (Stühle & Tische) 150,- €
- Tellergeld für Torte: 2 € / Gast
- Eisstand: 5 € / Gast
- Zuckerwattenstand: 200 €
- Feuerschale: 70 €
- Seifenblasemaschine: 150 €
- Nagel Baumstammschlagen: 60 €
- Hufeisenwerfen: 60 €
- Live Musiker: ab 350 € buchbar
- Dj-Pultmiete & Boxen: 350 €
- Wedding Expertin für das Event: ab 500 €



Kostenaufstellung

Personenanzahl - Teilnehmer

Daniel Wagner benötigt für diese Veranstaltung, bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung, die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Daniel Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter verrechnet werden. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Bei Angebotsannahme stimmen Sie damit zu, dass wir Fotos von Ihrer Veranstaltung für Social Media Inhalte verwenden dürfen. Falls Sie dies nicht wünschen, bitten wir um Bekanntgabe.

Bei den Personalkosten wird die Auf- & Abbaupzeit ebenfalls verrechnet.

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme, werden nachweislich entstandene Kosten der Firma Daniel Wagner, dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Daniel Wagner
Inhaber/Geschäftsführer
Einzelunternehmen
ATU 684 90 625
Handelsgericht Wien

Kontakt
Daniel Wagner
0676/9544440
office@bezirksalm.at
office@wagners-feinkost.com

Sitz der Firma
Carlberggasse 16
1230 Wien
Österreich

BEISPIEL BEI 50 GÄSTE

Agape Enzian	12,00 € / 600,00 €
Gedeck Enzian	5,00 € / 250,00 €
Buffet Enzian	40,00 € / 2.000,00 €
Getränke Enzian	36,00 € / 1.440,00 €
Snack Enzian	5,00 € / 250,00 €

Total Angebot 4.540,00 €

10% 259,09 €

20% 281,67 €

Daniel Wagner

