

RESTAURANT CATERING

Hochzeitsoffert



Orangerie
IM SCHLOSSPARK STEYR





Sehr geehrtes

herzlichen Dank für Ihr Interesse an der Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in der Orangerie im Schlosspark Steyr.

Brautpaar,

Wir betreuen Sie gerne, und sorgen dafür, dass Ihr „schönster Tag“ seinem Namen alle Ehre erweisen wird. Mit diesem Offert wollen wir Ihnen einen Einblick in unsere Leistungen geben und bei der einen oder anderen Frage, die im Zuge Ihrer Planungen auftaucht, hilfreich zur Seite stehen.

Ein Dossier über den möglichen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in der Orangerie, die Kulinarik, das Feiern sowie das Drumherum.





Freie Trauung Plan B	Seite 6
Empfang Aperitif	Seite 8
Platzierung Tischordnung	Seite 11 - 13
Abendmenü Torte Nachtjause	Seite 15 - 19
Getränkeversorgung	Seite 21
Musik & Tanz	Seite 23
Verbindlichkeiten Extras	Seite 25
Verrechnung Parkplatz	Seite 26
Cateringservice	Seite 29 - 31

Freie Trauung

IHR PERFEKTER PLAN B
FÜR EINE SORGENFREIE
FREIE TRAUUNG!

Plan B

Sie träumen von einer romantischen freien Trauung im Freien, möchten aber unabhängig vom Wetter bleiben? Kein Problem! Mit unserem Plan B-Angebot sind Sie bestens vorbereitet.

Sollte das Wetter nicht mitspielen, verlegen wir Ihre Zeremonie in das stilvolle Jagdzimmer des Schlosses Lamberg – eine wunderschöne Alternative mit historischem Charme. So genießen Sie Ihre Trauung in einem einzigartigen Ambiente, ohne sich Sorgen machen zu müssen.

Falls Ihre Trauung wie geplant im Park stattfinden kann, profitieren Sie trotzdem! Sie erhalten exklusiven Zugang zu den historischen Prunkräumen des Schlosses für ein traumhaftes Fotoshooting mit Ihrem eigenen Fotografen.

Sicherheit, Flexibilität und unvergessliche Erinnerungen – für nur 350 Euro!

Kontaktieren Sie uns jetzt und sichern Sie sich Ihre perfekte Hochzeitsplanung mit Plan B!

Schloss Lamberg Events
Silvie Somasgutner
0664 883 271 61





Empfang

Aperitif

Beim Eintreffen werden wir für Ihre Gäste ab der von Ihnen angegebenen Startzeit einen Aperitifempfang vorbereiten – wenn die Wetterbedingungen es erlauben, natürlich gerne auf unserer Parkterrasse. Mit unseren Großflächen-Sonnenschirmen sind wir auch gegen einen kurzen Schauer gut gerüstet und die Gäste bleiben im Trockenen. Lediglich bei zu kühlen Temperaturen müssen wir den Empfang auf den Eingangs- bzw. Barbereich der Orangerie verlegen.

Im Empfangsbereich gestalten wir einen Geschenketisch wo Blumenvasen bereitstehen. Auch ein Tisch für Gästebuch, Give-aways oder Ähnliches wird bei Bedarf vorbereitet.

Als sehr nützlich erweist sich der Aushang eines Tischplanes laut Ihrer Sitzordnung, damit die Hochzeitsgäste sich schon einen Überblick über ihren späteren Sitzplatz machen können.



Terrassenbereich für Empfang

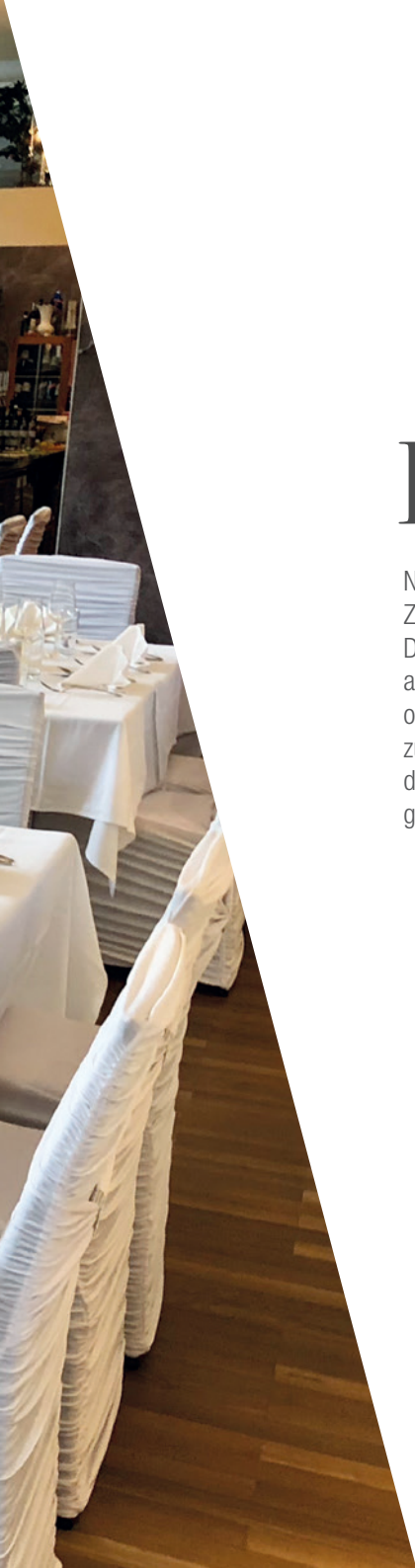
Zum Aperitif reichen wir Ihren Gästen Getränke und Speisen je nach dem gewählten Paket.

Für den Empfang, die Gratulationen, Geschenkübergabe etc. kalkulieren Sie bitte genug Zeit ein. Wenn das Wetter schön ist, genießen die Gäste bei uns das Zusammentreffen auf der Terrasse erfahrungsgemäß sehr ausgiebig und bis wir zum Essen bitten können vergehen schon mal eineinhalb bis zwei Stunden – bei Schlechtwetter geht's etwas flotter.









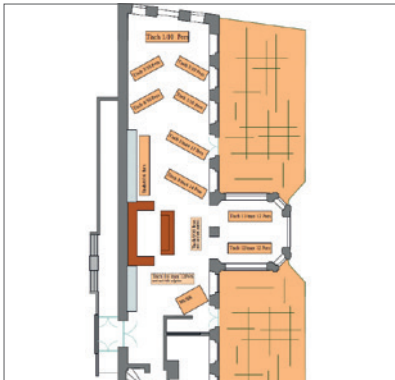
Platzierung

Nach dem Aperitif werden die Gäste zum Zeitpunkt Ihrer Wahl zu Tisch gebeten. Die Hochzeitsgesellschaft platziert sich an einer von Ihnen vorgegebenen Sitzordnung. Es stehen mehrere Varianten zur Verfügung und bei Maximalbelegung der Orangerie finden 150 Personen an gedeckten Tischen Platz.

Tischordnung

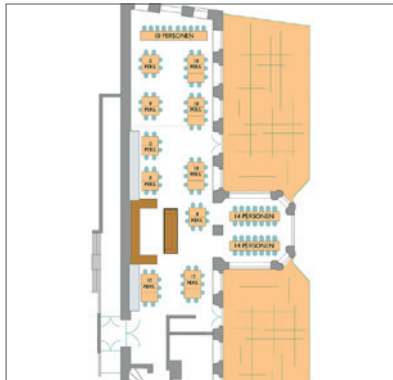
FISCHGRÄT

max ~ 130 Plätze (110 mit Tanzfläche)



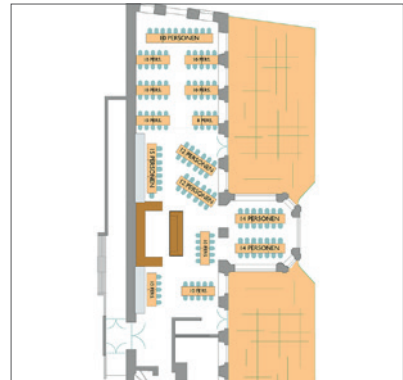
BLÖCKE

max ~ 120 Plätze (100 mit Tanzfläche)



REIHEN

max ~150 Plätze (130 mit Tanzfläche)



Die abgebildeten Tischstellungen verstehen sich nur als Anregung. Gerne können Sie auch eine Tischeinteilung nach Ihren eigenen Wünschen gestalten. Lassen Sie uns die gewünschte Tischordnung zur Sicherheit einige Tage vor Ihrem Fest zukommen, dann können wir prüfen, ob alle Gäste gemütlich Platz finden. Sollten Sie bei Ihrem Fest zahlreiche Kinder dabei haben, können wir gerne auch einen eigenen Bereich als „Kindertisch“ festlegen. Es stehen acht Kinderhochstühle zur Verfügung. Die Tische werden von uns mit langer weißer Tafelwäsche, Stoffservietten, Besteck und Gläsern eingedeckt.

Besonders elegant wirken natürlich weiße Stuhlhussen. Diese werden auf Wunsch von einem externen Lieferanten gebracht, auf unsere Stühle aufgezogen und wieder abgeholt.

Betreffend Dekoration sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt – bedenken Sie jedoch, dass wir mitten im Schlosspark gelegen und somit von reichlich Grün umgeben sind. Hier kommt oft der Leitspruch „weniger ist mehr“ zur Geltung. Welche Dekorationsmaterialien von Ihnen kommen bzw. angeliefert werden, und um welches Tischinventar wir uns noch küm-

mern sollen, klären wir dann im Vorfeld der Veranstaltung. Bitte bringen Sie uns am Vortag der Feier die Tischkärtchen, Deko bzw. sonstige Materialien und wir gestalten gemeinsam einen Mustertisch an welchem Sie uns zeigen, wie die Dekoration auszusehen hat.

Die Tische werden dann von uns am Veranstaltungstag nach Ihren Wünschen eingedeckt; frische Blumengestecke oder ähnlich Heikles würde sich empfehlen, erst direkt am Tag der Hochzeit anliefern zu lassen.

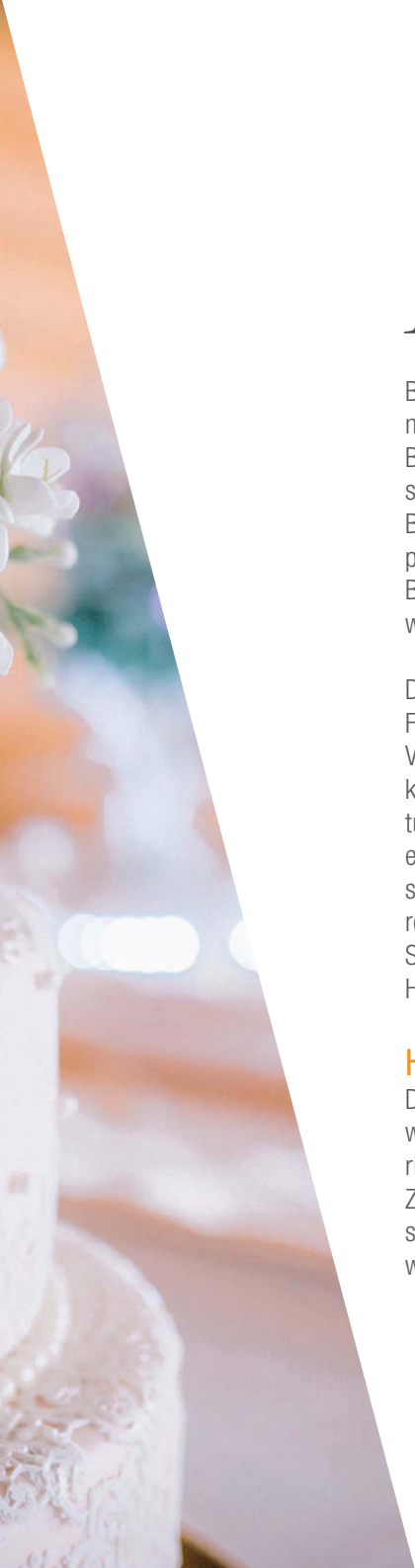
Menükarten mit einem personalisierten Eindruck „Hochzeitsmenü für (Vornamen)“ werden von uns standardmäßig gestaltet, es sei denn, Sie möchten hier selbst kreativ sein oder haben eine andere Idee zur Umsetzung. Dann erhalten Sie von uns den genauen Wortlaut der Speisen zur Abschrift.



MUSIK, TORTE ODER BLUMEN...

Wir empfehlen Ihnen
kompetente Partner
für Ihre Traumhochzeit.





Abendmenü

Beim Festmahl können Sie zwischen einem servierten (Wahl-)Menü oder einem Buffet wählen. Gerne können wir das Essen auch als Kombination von Menü und Buffet reichen. Die Vorspeise oder Suppe würde serviert, die Hauptgerichte als Buffet zur Selbstbedienung präsentiert werden.

Die endgültige Speisenauswahl für Ihr Fest würden wir 2-3 Wochen vor der Veranstaltung mit Ihnen abklären. Dabei können wir gerne auch noch jeweils aktuelle Speisen von der Speisekarte mit einbinden bzw. Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigen. Zu beachten wären hierbei saisonale Gegebenheiten. Die Speisekarte kann jederzeit auf unserer Homepage eingesehen werden.

HOCHZEITSTORTE

Die von Ihnen organisierte Hochzeitstorte würden wir auf unserem schön dekorierten Servierwagen anrichten und zum Zeitpunkt Ihrer Wahl zum Anschnitt präsentieren. Danach übernehmen wir das weitere Aufschneiden. Sollte es mehrere

Torte und Nachtjause

Sorten Torte geben, werden wir die Tortenstücke für die Gäste an der Bar zur Selbstbedienung aufstellen – bei nur einer Sorte servieren wir auch gerne durch. Kaffeewünsche werden parallel dazu abgefragt.

Prinzipiell können auch andere Nachspeisen/Bäckereien von Verwandten mitgebracht werden – die Erfahrung zeigte uns hier allerdings, dass zumeist Berge von Mehlspeisen übrig bleiben, welche dann zur Entsorgung anstehen. Überdenken Sie also bitte einen eventuell geplanten Aufruf an die Verwandtschaft noch einmal. Eine dem Anlass entsprechende schöne Hochzeitstorte sollte ja auch zur Geltung kommen.

Sie haben die Wahl...

VARIANTE 1 Basic

Location exklusiv; Tischstellung und Eindecken nach Ihren Vorgaben

Aperitif

Prosecco, Bier, Wein
Alkoholfreie Getränke
Bierstangerl & Grissini

2-Gänge-Menü

„Oberösterreichische Hochzeitssuppe“
oder Cremesuppe der Saison zur Wahl

Hauptgerichte:

- Gebackenes Putenschnitzel
mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren
und Blattsalat
- Geschmorte Rindsrouladen
mit Kräuternockerl und Grillgemüse
- Frische Pasta „Strozzapretti“
mit Kräuteröl, Junglauch, Gemüse
der Saison und frischem Parmesan

Hochzeitstorte (selbst mitgebracht)

Nachtjause

Wein

Grüner Veltliner Qualitätswein & Zweigelt
Qualitätswein aus Gobelsburg/Kamptal

50 bis 100 Personen: €95,—
100 bis 150 Personen: €90,—

Kinder bis 10 Jahre frei
10 bis 16 Jahre: €45,—



VARIANTE 2 Elegance

Location exklusiv; Tischstellung und Eindecken nach Ihren Vorgaben

Aperitif

Früchtebowle der Saison,
Prosecco, Birnencider, Bier, Wein
Alkoholfreie Getränke
Dreierlei Tramezzini

3-Gänge-Menü

Vorspeisen:

- Bunter Blattsalatteller mit Junglauch, Erdäpfel, Schwammerl, Speck
(auf Wunsch vegan; mit Rote-Rüben-Bacon) und Senfdressing
- Cremige Kuhmilch-Burrata mit Basilikumöl und Gemüse der Saison (Tomatenraritäten/ Spargel/Schwammerl)
(oder Suppe alternativ zur 2. Vorspeise)

Hauptgerichte:

- Geschmorte Schulter vom „Salon-Beef“ mit Erdäpfel-Liebstöckel-Püree und jungem Wurzelgemüse
- Natur gebratenes Maishenderl „Suprême“ mit saisonalem Risotto
- Filet vom Zander mit Knoblauch-Kräuter-Butter und Beilage
(Vegetarisch/Vegan nach Vereinbarung)

Saisonale Gläseresserts

Nachtjause

Wein

Grüner Veltliner "Edition" & Gelber Muskateller, Rotweincuvée "Augustin" aus Gobelsburg/Kamptal

40 bis 80 Personen: € 125,-
80 bis 150 Personen: € 115,-

Kinder bis 10 Jahre frei
10 bis 16 Jahre: € 60,-

Sie haben die Wahl...

VARIANTE 3 *Luxury*

Location exklusiv; Tischstellung und Eindecken nach Ihren Vorgaben,
weiße Sesselhussen inkludiert

Aperitif

Champagner blanc & rosé, Bier, Wein
Alkoholfreie Getränke
Fingerfood:

- 2erlei Wraps („Mexican“ mit Chili con carne / „Salmon“ mit Rauchlachs und Krengervais)
- Gebratene Garnelen mit Wakame-Algensalat
- Orientalischer Quinoa-Salat (vegan)

4-Gänge-Menü

Gedeck

Vorpeisen:

- Beef Tartar vom Premium-Rind mit Gewürzbutter und Wurzelbrot
- Ceviche vom Thunfisch mit Ingwer und Mango

Suppen:

- „Oberösterreichische Hochzeitssuppe“ Klare Rindsuppe mit 3erlei Einlage
- Cremesuppe der Saison

Hauptgerichte:

- Rosa Rib-Eye-Steak mit Portweinjus, Erdäpfelgebäck und jungem Gemüse
- Natur gebratenes Perlhuhn „Suprême“ mit saisonalem Risotto
- Filet von der Vestenthaler Lachsforelle mit Karfiol-Creme
- Vegetarische/Vegane Erdäpfelgnocchi nach Saison

Saisonale Gläseresserts

Hochzeitstorte (selbst mitgebracht)

Käseplatte

Nachtjause

Wein

Auswahl von zwei Weißweinen und einem Rotwein aus unserer Weinkarte

35 bis 70 Personen: € 155,-
70 bis 100 Personen: € 140,-
100 bis 150 Personen: € 130,-

Kinder bis 10 Jahre frei
10 bis 16 Jahre: € 75,-



KINDERMENÜ

Anwesende Kinder werden von uns vor dem Service der Vorspeise abgefragt. Bei nur wenigen Kindern zählen wir klassische Kinderessen (Kinderschnitzerl, Knödel mit Saft, etc.) auf und servieren diese gleich. Wenn viele Kinder dabei sind würde sich entweder eine kleine Kinderkarte, oder auch ein spezielles „Kinderbuffet“ (würde allerdings nach Betreuung verlangen) anbieten.



Foto: Adobe Stock © NIKIBA

NACHTJAUSE

Zu fortgeschrittener Stunde, je nach Verlauf des Festes ca. zwischen ~23 und ~1 Uhr, würden wir Ihren Gästen noch unser Würstlbuffet anbieten: eine Auswahl an Frankfurter und Debreziner mit Senf und anderem Zubehör, sowie Gebäck und Aufstriche (für Vegetarier), werden bereitgestellt und die Gäste bedienen sich selbst. Auf Wunsch sind auch andere Gerichte möglich.



Foto: Adobe Stock © Jiri Hera

A romantic dinner table setting featuring two large wine glasses, one partially filled with a light-colored beverage. Between the glasses is a small, rectangular card with a decorative border of orange and gold floral patterns. The card has the word 'Liebe' in a large, elegant script font, followed by the German phrase 'IST NUR EIN WORT. BIS DIR JEMAND DIE BEDEUTUNG ZEIGT.' in a smaller, sans-serif font. The background is softly blurred, showing a warm, golden light and hints of a restaurant or home interior.

Liebe

IST NUR EIN WORT.
BIS DIR JEMAND
DIE BEDEUTUNG ZEIGT.

Getränke

Bei unseren Pro-Person-Pauschalen werden die Gäste von uns mit alkoholfreien Getränken, Bier, Wein, offenen Weinmischgetränken („Hugo“, Aperol-Sprizz, etc.) sowie Kaffee versorgt.

Nicht inkludiert sind Spirituosen bzw. Spirituosenmixgetränke.

Alkoholfrei: Leitungswasser sowie Vöslauer Mineralwasser wird eingestellt und immer wieder aufgefüllt. „Hasenfit“ – Bio-Fruchtsäfte, Limonaden, etc. werden nach Gästewunsch serviert.

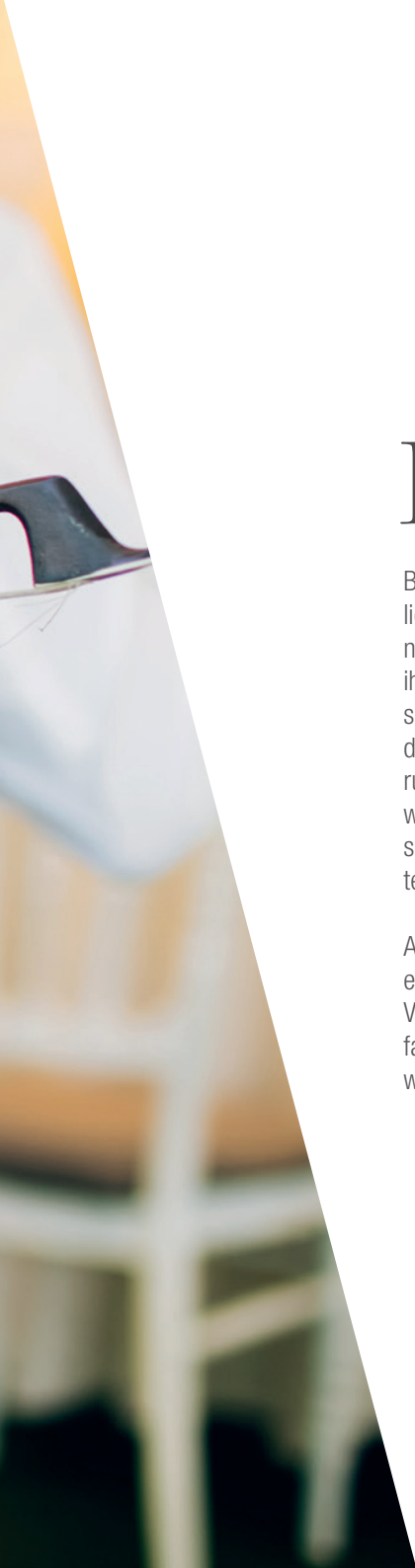
Beim Bier können die Gäste zwischen 3 Marken wählen: Eggenberger Hopfenkönig, Eggenberger Saisonbier sowie bayrisches Hefeweißbier stehen offen vom Fass zur Verfügung.

Versorgung

Als Hochzeitswein würde sich je ein Weiß- und Rotwein empfehlen; die Weine werden von uns zu Beginn nicht an den Tischen eingestellt. Unsere Servicemitarbeiter*innen gehen durch und schenken den Gästen nach. Zu fortgeschrittener Stunde wird dann der Tischwein nach Bedarf eingestellt. Gerne können Sie natürlich auch Ihren eigenen Hochzeitswein mitbringen.

Bitte rechtzeitig einige Tage vor dem Fest anliefern, damit wir auch ordentlich vorkühlen können. Bei selbst mitgebrachten Hochzeitsweinen verringern sich die Kosten pro Person nach Absprache.





Musik & Tanz

Betreffend Musik bieten sich alle Möglichkeiten; Live-Musiker bzw. DJ's können im Barbereich an geeigneter Stelle ihr Equipment aufbauen (siehe Planübersicht); rund um die Bar würde sich dann die Tanzfläche befinden. Wenn die Witterungsbedingungen es zulassen, können wir die Musik auch auf der Parkterrasse spielen lassen – hier jedoch nur bis Mitternacht!

Anschlüsse für Laptop und andere Medien sind an unserer Hausanlage gegeben. Videobeamer und Leinwand sind ebenfalls vorhanden und dürfen gerne benutzt werden.

Programm



Verbindlichkeiten

Um Ihnen die Orangerie für Ihr Fest ganz-tägig exklusiv zur Verfügung zu stellen, setzen wir eine Mindestkonsumation von € 4.500,- voraus. Bei kleineren Gesellschaften besetzen wir entweder noch andere Räumlichkeiten mit Individualgästen, oder Sie zahlen die Differenz auf die Mindestkonsumation auf.

Die „All-inclusive“ Pauschalen beinhalten sämtliche Leistungen für die geladenen Tafelgäste ab dem Eintreffen nach der Trauung für die Dauer von 10h. Anschließend werden pro angefangener Stunde pauschal € 150,-/h für Servicepersonal und Betriebskosten in Rechnung gestellt.

Ein kleines Rechenbeispiel für Ihre Hochzeit:
Eintreffen der Gäste nach der Trauung um 15 Uhr; Ende Ihrer Hochzeit um 3 Uhr; wären dann 12 Stunden; somit kommen 300,- Euro zu Ihrer Gesamtrechnung hinzu. Die Getränkekonsumation (ausgenommen Spirituosen) innerhalb dieser 2 Stunden ist ebenfalls schon inkludiert.

Extras

Eventuelle vor der Hochzeit anfallende Konsumationen werden extra verrechnet; auch bei anderen Aktivitäten bzw. Brauchtümern (Brautstehlen, diverse Spiele, etc.) anfallende Getränke sind nicht in der Pauschale inkludiert!

Sperrstunde gibt's bei uns bei Veranstaltungen keine – Sie dürfen feiern solange Sie möchten. Zu beachten ist nur, dass wir im Außenbereich nach Mitternacht keine Musik mehr spielen lassen dürfen. Im Lokalinneren dürfen Sie gerne auch länger ausgelassen feiern.

UNSERE
HOTEL-EMPFEHLUNG

Stadthotel Styria
harry's home



Stadthotel Styria



harry's home

Verrechnung

Die Vorreservierung des Termins für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit ist mit keinen Kosten verbunden – es gibt also keinerlei Anzahlung oder Ähnliches zu leisten. Spätestens 2 Tage vor Ihrem Fest benötigen wir die verbindliche Gästeanzahl bestätigt. Für die von Ihnen angegebenen Personen wird dann von uns eingekauft, gedeckt und vorbereitet, und diese gelangen auch zur Verrechnung.

Nach dem Fest lassen uns die Gäste zumeist Dekomaterialien, Blumen oder Geschenke usw. einfach hier – wir stellen alles was übrig bleibt zusammen zur Abholung bereit. Sie kommen im Laufe des nächsten Tages und holen sich die Sachen in Ruhe ab. Hier wäre dann auch die Rechnung zu erledigen. Im Idealfall wird in bar bezahlt – bei Kredit- oder Bankomatkarten kann es mit dem Abrechnungslimit zu Schwierigkeiten kommen.

Wir hoffen mit diesem Angebot Ihren Erwartungen gerecht zu werden und verbürgen uns bereits jetzt dafür, unseren Teil beizutragen um Ihren „schönsten Tag“ seinem Namen gerecht werden zu lassen!

Parkplätze

Es stehen direkt vor der Orangerie 10 Gästeparkplätze zur Verfügung, welche bei Bedarf auch abgesperrt werden können. Zumeist ist es vormittags bis ca. 12 Uhr mit den Parkplätzen etwas knapp, da auch die Parkfläche gegenüber der Orangerie Dauerparkern zur Verfügung steht.

Wenn Ihre Gesellschaft am Nachmittag eintrifft sind hier jedoch üblicherweise reichlich Parkplätze vorhanden. Sollte es wegen einer anderen Veranstaltung oder wegen Hochwassers (gesperrter Ennskai) ganz eng werden, können wir Ihre Gäste immer noch entlang der Zufahrtsstraße zum Schlosspark parken lassen. Also keine Sorgen – wir haben bisher immer alle Fahrzeuge in der Nähe untergebracht.









Catering Service

Wir arbeiten seit Jahren auch als verlässlicher Caterer mit zahlreichen Locations zusammen.

Grundsätzlich gelten für das Catering bei der Versorgung Ihrer Gäste die gleichen Leistungen und Preise wie bei Festen in der Orangerie.

Je nach Gegebenheit am Veranstaltungsort können eventuell noch Kosten für Leihequipment (Küchengeräte, etc.), sowie bei weiter entfernten Orten (über 20 km) noch zusätzliche Kosten für die Fahrzeit anfallen – dies wird bei einem Lokalausgangsschein in der jeweiligen Location eruiert.





SCHLOSS LAMBERG, STEYR

(bis max. 150 Personen):

Erstmals in der über 1.000-jährigen Geschichte von Schloss Lamberg stehen exklusive Flächen des Ensembles für innovative Events und private Festlichkeiten zur Verfügung.

Damit öffnen sich die Tore für Veranstaltungen bis zum rauschenden Fest inmitten einer Architektur, die romanische, gotische und barocke Akzente in sich vereint.



HUBERGUT, MARIA LAACH

(bis max. 100 Personen):

Unweit von Steyr entfernt befindet sich der Hochzeitshof, an dem das gesamte Hochzeitsfest an nur einem einzigen Ort stattfinden kann.

Eine standesamtliche Trauung unter freiem Himmel, eine Trauung in der wunderschönen Kirche, die direkt an den Hof grenzt und einem Dinner in einem Festsaal mit WOW-Effekt.



ZEILINGER-GUT, ADLWANG

(bis max. 180 Personen):

Seit mehr als hundert Jahren wird das Gut von der Familie Zeilinger geführt. Eine gemütliche Atmosphäre und ein stimmungsvolles Ambiente ist uns ein großes Anliegen.

Für Hochzeiten und Festlichkeiten aller Art vermieten wir unser Haus. Damit Ihr Tag unvergesslich bleibt, ist ihr Fest für uns eine Herzensangelegenheit!



MEIERHOF, VESTENTHAL

(bis max. 90 Personen):

Meierhof Vestenthal – die Location mit Wohlfühlfaktor.

Feste feiern in historischem Ambiente; mit einem wunderschön restaurierten Gewölbe lädt der Saal des Meierhofs zum Feiern ganz besonderer Feste ein.

member of
BUSINESS CLASS **STEYR**[®]



Orangerie
IM SCHLOSSPARK

Orangerie im Schlosspark GmbH, Blumauergasse 1, 4400 Steyr
07252 740 74, office@orangerie-steyr.at, www.orangerie-steyr.at

