



Heiraten wie im Märchen


MARIENHOF
LANDGUT HERBERSTEIN



MARIENHOF LANDGUT HERBERSTEIN

Wir als Marienhof-Team haben bereits viel Erfahrung mit der Organisation und dem Ablauf von Veranstaltungen, sodass es immer ein gelungenes und unvergessliches Fest für Sie wird. Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Gestaltung IHRER Hochzeit! Wir garantieren einen stressfreien Tag, mit einem gemütlichen, unvergesslichen Fest bei dem Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Michael Kinelly & Team

HEIRATEN WIE IM MÄRCHEN – DER MARIENHOF UND IHR....



- ✧ Veranstaltungen bis 350 Personen
- ✧ den perfekten Rahmen für Ihren Heiratsantrag
- ✧ Polterabend mit Jause
- ✧ Empfänge
- ✧ Standesamtliche Trauung im neu renovierten Pavillon
- ✧ Kirchliche Trauung in bei den 3 Kirchen in direkter Umgebung
- ✧ Trauung unter freiem Himmel im Garten
- ✧ Genial-regionale Küche
- ✧ Tafel im Landgutsaal
- ✧ Tafel im blauen Stüberl
- ✧ Tafel im „unter freiem Himmel“
- ✧ „Brautstehlen“ in der Vinothek
- ✧ Katerfrühstück und Hochzeitsbrunch

Gerne unterstützen wir Sie auf dem Weg zu Ihrer Traumhochzeit.
Sehr gerne zeigen wir Ihnen, nach Terminvereinbarungen,
unsere Möglichkeiten vor Ort.

IHRE VERANSTALTUNG IST UNS GENAUSO
WICHTIG WIE IHNEN UND UNSERE
ERFAHRUNG MACHT SIE ZUM ERFOLG!



EMPFANG/APERITIF IM GARTEN ODER IN DER VINOTHEK

Das klassische Belegte Brötchen

- Wildlachs / Dille / Feigensenf / Kren
- Hausgeselchtes / Oberskren / Gurkerl
- Tiroler Berkas / Französischer Brie / Gmias
- Gezupftes Hendl / Chili Mayo
- Tomaten-Hummus / Gmias
- Manufaktur Aufstriches

Aus dem kleinen Rexglas

- Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
- CurryHuhn Nudelsalat mit Frühlingszwiebel
- Rindersülzchen klassisch mit Kürbiskernöl und Essig
- Handgezogener Erdäpfelstrudel mit Frischkäsecreme

Gebäck vom Bauernbrot Nöhrer

- Grammelpogatscherl
- Käse oder Salzstangerl
- Speckstangerl oder Pizzastangerl

Signature Dishes

- Tatar vom Raucherfisch, heimische Forelle und Wildfanglachs mit Dill und Sauce Remoulade
- Grammelpogatscherl gefüllt mit Frischkäse, Prosciutto und Rucola
- Orientalischer Gemüse Couscous mit Orange und Cashew

Fingerfood mal anders

- Hendlkeule oder Faschierte Laibchen auf Kartoffelsalat
- Knuspriger Schweinebauch glasiert mit Ponzusauce



DIE STANDESAMTLICHE TRAUUNG IM PAVILLON ODER IM WINTERGARTEN



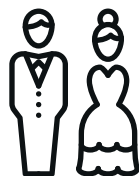
Der Trauungs - Pavillon bietet Platz für alle Gäste rundherum.
Der Dekorationsaufwand wird im Anschluss an die Hochzeit
verrechnet und beträgt € 250,-

Zuständiges Standesamt ist das Standesamt von Stubenberg.
Für Anfragen, Terminvereinbarungen etc. setzen Sie sich bitte mit dem
Standesbeamtin Frau Anna Polzhofer in Verbindung.

Standesamt Stubenberg
Tel: 03176/8822

Wenn Sie die Trauung im Freien haben möchten, stellen wir Ihnen einen Tisch
für den Standesbeamten, 4 Stühle mit beigen Hussen für das Brautpaar und die Trauzeugen,
sowie Bänke mit beigen Hussen für Ihre Hochzeitsgäste zur Verfügung.
Blumenstreuen vor dem Standesamt ist selbstverständlich erlaubt.





DIE HOCHZEITSTAFEL

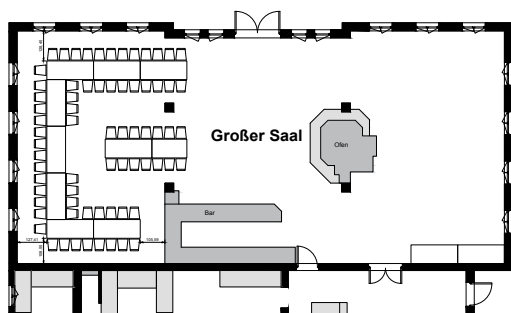
IM LANDGUTSAAL ODER IM GARTEN

SAALMIETE:

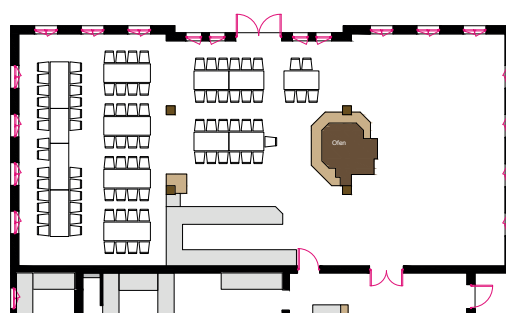
Landgutsaal € 750,- Exklusivmiete € 2.900,-

HOCHZEIT SPECIAL:

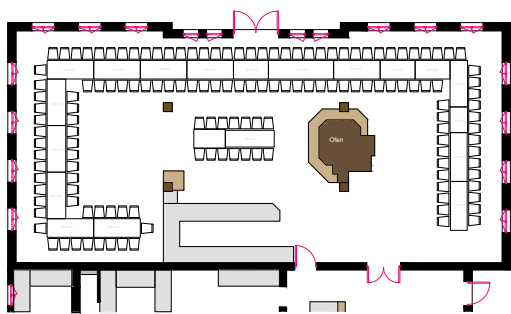
Sie Heiraten zwischen 26. Oktober und 15. April und die Saalmiete entfällt



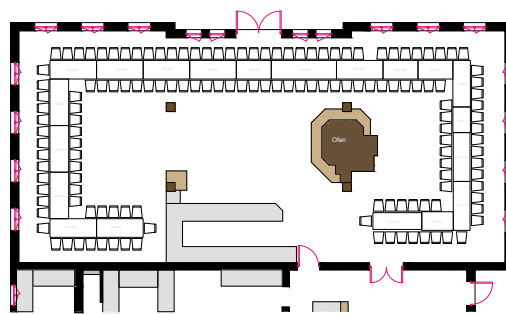
Tischanordnung bis 69 Personen



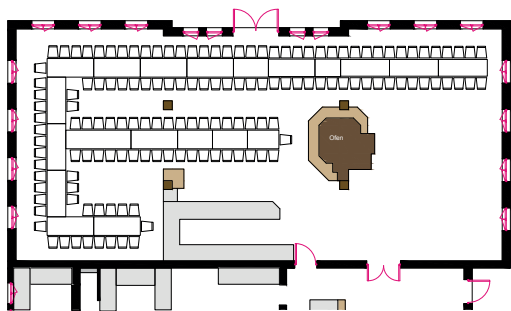
Tischanordnung bis 88 Personen



Tischanordnung bis 141 Personen



Tischanordnung bis 142 Personen



Tischanordnung bis 145 Personen

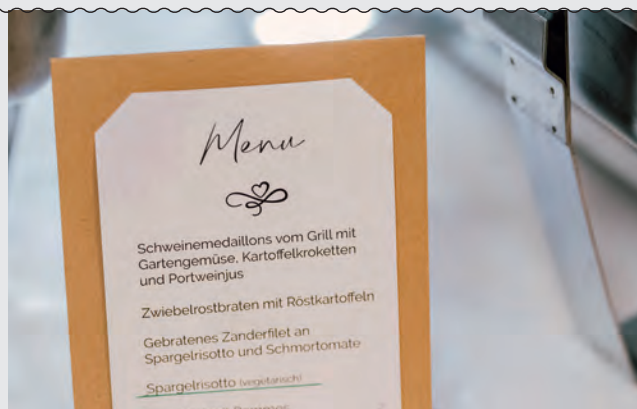
LANDGUTSAAL

bis 145 Personen mit Musik
und Tanzfläche.

Bis 160 Personen ohne Tanzfläche.

Offene Tischstellung möglich!

Runde Tische gegen Aufpreis



MENÜ

Speisenangebot wie auf der nächsten Seite beschrieben oder Kombinationen, sowie Eigenkreationen sind möglich. Jedes Menü wird individuell für Sie zusammengestellt. Um unsere hohe Qualität zu gewährleisten, können wir Ihnen 2 - 3 Hauptgänge aus den unten angeführten Vorschlägen anbieten. Wir empfehlen 1 Vorspeise zu wählen, damit können wir nach der Menüauswahl Ihrer Gäste, direkt mit dem Essen beginnen. Wir beraten Sie gerne bei der Menüzusammenstellung. Unsere Vorschläge sind auch saisonell bedingt und müssen der Jahreszeit entsprechend angepasst werden.

VORSCHLAG FÜR IHR HOCHZEITSMENÜ

Getrübte Pastinakenschaumsuppe

sowie

Klare Rinderkraftsuppe

mit herzhaftem Fleischstrudel

Vitello Tonnato vom Pöllauer Kalb

mit leichter Thunfischcreme und Feldsalat

ODER

Carpaccio von der Roten Rübe mit Rucola Cashew und Balsamico

Zartgeschmorte Backerl vom Almochs

mit Kartoffelspitz und buntem Wurzelgemüse

ODER

Steirisches Maishendl Surpreme

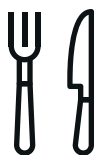
mit cremigen Rosmarinpolenta und Zucchini Gemüse

ODER

Duett von der Forelle

auf hausgemachten getrübten Tagliatelle und Schmorparadeiser

€ 54,00



**GERNE KÖNNEN SIE IHR EIGENES MENÜ
ZUSAMMENZUSTELLEN.**
AB- PREISE – JE NACH MENÜ WIRD SICH DER
PREIS INDIVIDUELL VERÄNDERN.

Buffet Pracht
ab € 41,00

Buffet - Handwerk
ab € 29,00

Menü Handwerk
ab € 42,00

Menü Highline
ab € 54,00

Salatbuffet ab 25 Personen

Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings,
steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

GRANDE FINALE

Aus der Rein

Handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Heidelbeer- Topfenstrudel mit Vanillesauce
Karamelisierter Kaiserschmarren
mit Apfelmus und Zwetschkenröster

In der Fingerfood Schale

Süße Topfencreme mit Marillen
Pavlova mit Birnenmousse

Aus dem kleinen Rexglas

Schokomousse mit Fruchtspiegel
Kinderbuenocreme
Mango Cheesecake

Klassisches Germgebäck

Beigerl gefüllt mit Mohn oder Wallnuss
Topfengolatsche oder Straube



DER MITTERNACHTSSNACK

- **Echtes Würstelbuffet**
Hausgemachte Würste wie: Weisswurst, Käsekrainer, Frankfurter, Debreziner, Fischerauers Senf, Steirer Kren, Perlzwiebel, Pfefferonie, Essiggurkerl
- **Saurer Rindfleischsalat** mit Roggenbrot
- **Steirer Chili vom Holzknecht** mit Gebäck
- **Gulaschsuppe der Klassiker** mit Gebäck verschiedenstes Gebäck
- **Leberkäse vom Buchberger**, 3 Sorten mit Perlzwiebel, Steirer Kren, Essiggurkerl, Senf, Ketchup und Joursemmeln
- **Käsevariation aus Österreich** mit verschiedensten Beigaben und Gebäck



PROBEESSEN

Um nach der Menübesprechung sicher zu gehen, dass Sie die richtige Menüauswahl getroffen haben, bieten wir Ihnen zu einem „Brautpaar-Spezialpreis“ ein Probeessen für Ihr Hochzeitsmenü an. Reservierung hierzu ist unbedingt erforderlich. Wir sprechen vorher mit Ihnen ab, welche Gerichte möglich sind. Eventuell sind Gerichte saisonbedingt oder mengenbedingt nicht möglich bzw. müssen abgeändert werden.



KINDER

Der Garten, Spielplatz und alle Rasenflächen eignen sich bestens für Spiele im Freien.

Gerne bieten wir für Ihre „kleinen“ Gäste ein spezielles Menü an. Rindsuppe mit Fritatten

Schnitzel „Räuberburg“ Wiener Schnitzel mit Pommes

Preis pro Kind mit Getränke € 50,- für den gesamten Abend.
vom 8. bis zum 16. Lebensjahr

MARIENHOF- EXKLUSIVPAKET

inklusive Sektempfang, Agape, Menü,
Tafelgetränke, Mitternachtssnack

- Preis pro erwachsener Hochzeitsgast
€ 130,- für das Exklusivpaket
- Preis für Miete Standesamt
oder Wintergarten € 250,-
- Preis für Saalmiete € 750,-
- Exklusivmiete € 2.900,-



MARIENHOF
EXKLUSIVPAKET

FÜR SIE GESCHNÜRT

- ∞ SEKTEMPFANG
 - Sekt
 - Sekt mit Holunderblütensirup
 - Nektar und Apfelsaft
 - Mineral, Wasser
 - mit Stehtischen im Garten
- ∞ STANDESAMTLICHE TRAUUNG
IM PAVILLON/WINTERGARTEN
- ∞ KIRCHLICHE TRAUUNG
IN EINER KIRCHE IHRER WAHL
- ∞ AGAPE
 - Weißwein sowie Rotwein
 - Apfelsaft - Mineral, Wasser
 - Hausgemachtes Agapengebäck
von der Bäckerei Nöhrer
 - mit Stehtischen im Garten
- ∞ HOCHZEITSTAFEL
 - Tafel im Landgutsaal oder auf
Anfrage im Garten gegen Aufpreis
- ∞ HOCHZEITSMENÜ 4-GANG
 - Kindermenü, Vegetarier und
Intoleranzen müssen bekannt
gegeben werden, hier wird gerne
extra etwas zubereitet.
- ∞ GETRÄNKE AN DER TAFEL
 - Steirische Weiß- und Rotweine
 - Stiegl Bier
 - Aperol- und Hugospritzer
 - Alkoholfreie Getränke,
Limonaden und Säfte
 - Mineral, Wasser
 - Kaffee, Tee
- ∞ MITTERNACHTSSNACK
 - Gulaschsuppe mit Gebäck
- ∞ ZUSÄTZLICH INKLUDIERT
 - Jahrelange Erfahrung mit der
Organisation und dem Ablauf von
Veranstaltungen.
Wir stehen Ihnen jederzeit
mit Rat und Tat zur Seite.
 - Weitervermittlung von Kontaktdaten
für Floristik, Musik, Friseur, Pferde-
kutschen, Limousinen und vielem
mehr auf Wunsch
 - eine Ansprechperson ist den ganzen
Tag Ihrer Hochzeit für Sie da
 - gesamtes Personal, Reinigung,
Stromkosten etc.



SO KÖNNTE DER ZEITLICHE ABLAUF IHRER TRAUMHOCHZEIT AUSSEHEN:

Hier ein Vorschlag von uns für den Ablauf Ihrer Hochzeit.
Gerne können Sie Ihren Ablauf individuell bestimmen.

14.00 Uhr	Empfang der Hochzeitsgäste im Garten
14.30 Uhr	Standesamtliche Trauung im Pavillon
15.00 Uhr	Agape im Renaissancehof
	Persönliche Fotos
	Gruppenfoto
16.00 Uhr	Hochzeitstorte
17.30 Uhr	Einzug zur Festtafel
18.00 Uhr	Festessen
23.00 Uhr	Mitternachtsnack





BRAUTSTEHLEN

Bei vielen Hochzeiten darf der klassische Brautstehlen nicht fehlen. Da natürlich niemand zu später Stunde noch mit dem Auto fahren möchte, bieten wir Ihnen eine traumhafte Alternative.

Brautstehlen in unserer Vinothek

Hier sorgen beleuchtete Arkaden und Scheinwerfer für eine romantische nächtliche Gartenbeleuchtung. Eine eigens aufgebaute Bar, einige Stehtische und ein Servicemitarbeiter sind selbstverständlich für Sie da. Eine Schlechtwetteralternative ist natürlich auch gegeben.

Bitte um vorherige Absprache.

WEINEMPFEHLUNG

Aufgrund unserer Erfahrungswerte, haben wir den beliebtesten Hochzeitswein „gekürt“!
UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder von Weingut Schmallegger Blauer Zweigelt von Weingut Lang

Selbstverständlich ist Ihnen unser Sommelier bei der richtigen Weinauswahl behilflich. Sie haben die Möglichkeit aus unserer Weinkarte Ihr Lieblingströpfel auszuwählen.

Gerne können Sie auch Weine aus ihrem eigenen Bestand mitbringen. Alle unsere Weine sind in der Getränkepauschale enthalten.

EMPFEHLUNGEN

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, den richtigen Partner für eventuelle, zusätzliche Wünsche zu finden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



BLUMENSCHMUCK:

Blumen Andrea, 8230 Hartberg
Tel.: 03332/ 20 320

.....
Puntschart Kubat, 8184 Anger
Tel.: 03175/ 22 75



MUSIK:

Thaller Sisters (Sängerin, Duo)
Tel.: 0664/ 793 61 12

.....
Martin Prinner (Hit die Musik)
Tel.: 0664/ 525 36 83

.....
DJ. Stefan
Tel.: 0664/ 912 74 23



ZIMMER:

HAUS DER FRAUEN
St. Johann bei Herberstein
Tel.: 03113/ 22 07, www.hausderfrauen.at
Nächtigungspaket mit dem Marienhof!

.....
HOTELS AM STUBENBERGSEE

VERRECHNUNG VON DIVERSEN SERVICELEISTUNGEN

- ☞ Mehlspeisen Kekse auflegen € 35,-
Sie können Ihre Kekse auch selbst auflegen, wir stellen Ihnen gerne Teller zur Verfügung.
- ☞ Mitarbeiterpauschale
ab 02:00 Uhr 45€/h pro Mitarbeiter

SERVICELEISTUNGEN OHNE VERRECHNUNG

- ☞ GEDECK
Gedeck bestehend aus weißer Tischwäsche, hochwertige Papierservietten (in div. Farben und Mustern, weiße Stoffservietten gegen Aufpreis), Kerzenleuchter und weißen Kerzen.
- ☞ HILFE BEI IHRER HOCHZEITSPLANUNG
Es beginnt mit der 1. Besichtigung, um Ihnen unsere vielfältigen Möglichkeiten aufzuzeigen und Ihnen alle Fragen für Ihren „großen“ Tag zu beantworten.
Weiters begleiten wir Sie via Mail während der gesamten Planungszeit und stehen Ihnen jederzeit für Fragen und Auskünfte zur Verfügung.
In einem weiteren ausführlichen Gespräch werden alle Details besprochen und festgelegt.
Selbstverständlich begleiten wir Sie auch an Ihrem schönsten Tag und kümmern uns im Hintergrund um Sie und Ihre Gäste.
- ☞ FOTOS
Für Ihre Fotos stehen Ihnen der gesamte Marienhof Garten und gegen Aufpreis auch das Schloss Herberstein zur Verfügung.
Wenn Sie Ihre Hochzeitsgäste nicht zu lange warten lassen möchten, bieten wir Ihnen an, die Hochzeitsfotos vor Ankunft der Gäste bzw. nach Rücksprache, zu einem anderen Zeitpunkt nachzuholen. Dafür steht Ihnen das ganze Schlossgelände zur Verfügung.
- ☞ PARKMÖGLICHKEIT Ausreichend Parkplätze für Ihre Gäste.
- ☞ ZUSÄTZLICHES OHNE VERRECHNUNG
Vorbereitung und Nachbereitung der Feier, sowie Energie und Reinigungskosten.
Blumenstreuen und Entsorgung
- ☞ KEINE ZEITLICHE BESCHRÄNKUNG bis nächster Tag 9 Uhr.
- ☞ UNTERSTÜTZUNG AUFSTELLUNG DER TISCHKÄRTCHEN.
Für eine perfekte Gästeplatzierung bitten wir Sie um eine genaue Anzahl der Gäste eine Woche vor der Veranstaltung, damit verbunden brauchen wir von Ihnen einen genauen Sitzplan und geordnete Tischkärtchen.



KONTAKT



Marienhof Herberstein
Michael Kinelly
Buchberg 21, 8222 Buchberg b. Herberstein
Tel: 03176/80835
office@marienhof-herberstein.at
GPS/Navi: N46,9809/O15,8779
www.marienhof-herberstein.at

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
Die AGB's wurden ausdrücklich anerkannt.