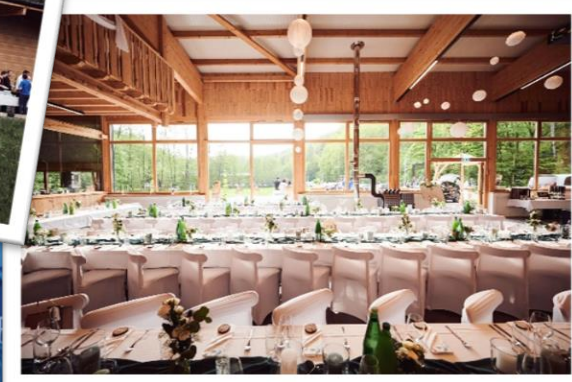




EURE HOCHZEIT IN UNSERER BRAUEREI



Euer Hochzeitstag in Gallien

Ihr könnt eure Trauung an verschiedenen ruhigen Plätzen in Gallien feiern. Sei es in der grünen Wiese direkt vor der Brauerei, wo wir anschließend die Agape feiern, oder unter der Trauerweide neben unserem Teich, genauso könnt ihr eure Trauung weiter vorne zwischen zwei Teichen in der grünen Wiese feiern. Sollte es im schlimmsten Fall tatsächlich regnen, gibt es immer die Möglichkeit die Trauung nach innen zu verlegen.

Vor der Brauerei haben wir eine rustikale Bar aufgebaut mit Schindeln unserer Wälder, auf der wir Sekt oder Sekt-Orange von unserem Bio-Winzer zum Anstoßen anbieten, genauso können wir auch hier eine Zapfsäule anschließen, bei der es frisches Gallien Bräu gibt, diese kann auch länger stehen bleiben, und die Gäste können das Selbstzapfen von Bier austesten. Wer bringt des beste Schaumhäferl zam?

Gegessen wird in der Brauerei, wo ihr bei der zwanzig Meter langen Fensterfront auf den blühenden Hopfen und die Wiesen blickt. Die Lichter im gesamten Saal lassen sich einzeln Dimmen und steuern, genauso kann der DJ unser vorhandenes Top-Equipment verwenden. Das Essen wird in Buffetform serviert.

Getanzt wird bis in den Morgen, denn eine offizielle Sperrstunde gibt es nicht, da wir umgeben von Wald sind, und so von keinen Nachbarn abhängig sind.

Kontakt:

manuela@gallien.at | www.gallien.at | 0664 53 03 441



Heiraten in Gallien

Euer Hochzeitspaket

Agape Getränke und Verpflegung

Getränke, wie Sekt, Bier Gallien Kracherl und Essen Sekt vom Bio-Weingut Reinthaler wahlweise pur oder mit Orangensaft inkludiert sind ebenso Bier von der eigenen Brauerei, Kracherl, Säfte, Mineral

Suppe

euch werden drei unterschiedliche Suppen angeboten

Vorspeise

in Buffetform werden vier Vorspeisen angeboten, mit reichlich Brot

Hauptgang

in Buffetform werden sechs Hauptspeisen mit Beilagen geboten, unsere hausgemachten Salate stehen gleich dabei

Dessert

in Buffetform werden unterschiedliche Desserts sowohl kalt als auch warm geboten
Gabel, Teller und Messer zum Torte anschneiden, sowie Kühlmöglichkeit für die Hochzeitstorte

Mitternachtssnack

Getränkepauschale

ab nach der Agape
inkludiert sind Säfte, Kracherl, Mineral, Bier und Wein
die Apfelsaft oder Traubensaftflaschen, die auf den Tischen eingestellt werden
und Kaffee
sowie Schnäpse und Mixgetränke (wie Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Cappy-Vodka, Cola-Whiskey)

Gedeck

weiße Tischtücher, Besteck, Wasser- und Weinglas, weiße Stoffserviette

Saalmiete

beinhaltet das Stellen der Tische, sowie das Wegräumen und die Endreinigung

Stuhlhusse



Euer Hochzeitswochenende

Reist am Freitag mit euren Freunden und Familie in Gallien an, oder auch nur mit eurem engsten Familien- und Freundeskreis. Euch stehen zwölf Doppelzimmer mit der Möglichkeit einer ausziehbaren Couch zur Verfügung, sowie zwei finnische Blockhäuser für jeweils sechs Personen.

Unser Hopfenboden, in welchem sich die Doppelzimmer befinden, wurde im Frühjahr 2022 fertiggestellt. Die Zimmer sind knapp über 30 qm groß, haben ein großes Doppelbett, eine Couch, einen Schreibtisch und im Obergeschoß einen Balkon und im Erdgeschoß eine Terrasse. Das Badezimmer ist mit einer Dusche und Klo ausgestattet.

Die Ferienhäuser haben im Erdgeschoß einen Wohnbereich mit Küche und Sitzecke, das Bad ist ebenso im Erdgeschoß wie ein Schlafzimmer mit Doppelbett. Im Obergeschoß findet ihr eine offene Galerie mit vier Einzelbetten.

Freitag

Reist am Freitag gemeinsam an, und genießt den Abend vor eurem großen Tag mit einem gemeinsamen Abendessen.

Grillbuffet:

große Grillpfanne mit Gemüse, Erdäpfel, Kukuruz, Paprika
Würstel vom Bio-Angus Rind, Koteletts vom Bio-Duroc Schwein
Saucen, Salate, frisches Brot vom Bäcker
Gemüselaibchen, Cevapcici, Ripperl vom Bio-Duroc Schwein

Samstag

Hochzeitstag

Sonntag

Am Sonntag genießt ihr ein gemeinsames Frühstück und lasst den vorherigen Tag Revue passieren.



Hochzeitsmenu in Gallien

Agape

drei unterschiedliche Varianten

Belegte Brötchen

mit Geselchtem vom Bio-Duroc Schwein, Topfenaufstrich, Liptauer und hauseigener Käswurst vom Bio-

Angus Rind jeweils garniert

Cremeschnitte, Bananenschnitte und Fruchtkuchen

Bierbrezn

mit Aufstrichen + Senf

Gemüsesticks und Dips

Individuelle Gläser

mit Heurigenjause – Käse, Fleisch, Gemüse

mit Süßem – Kuchen, Obst

Brot und Brötchen dazu



Speisenfolge eins

Suppe

Suppe von unseren Bio-Angus Rindern mit Frittaten oder Leberknödel
Cremesuppe von saisonalem Gemüse

Vorspeise

Räucherforellenfilet mit Krencreme, Butter und Brot
Geselchtes vom Duroc Schwein mit Brot und Gebäckauswahl
Mediterraner Pastasalat mit Basilikumpesto, Mozzarella und Paradeisern
Käsebrett mit Früchten garniert

Hauptspeise

Rindsbraten vom eigenen Bio-Angus Rind mit Serviettenschnitten und Preiselbeerpfirsich
Karpfenfilet aus den eigenen Teichen dazu Petersilerdäpfel
Vegetarische Spätzlepfanne mit geröstetem Gemüse in Rahmsauce
Schweinsmedaillons in Schwammerlsauce
Hühnerbrust gefüllt mit Semmelfülle
Schnitzel vom glücklichen Schwein

hausgemachte Salate
wie Erdäpfelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Blattsalat

Dessert

Frischer Obstsalat mit Früchten aus der Region
Eingelegte Kirschen aus Oma's Garten mit Schokoladenkuchenbrösel und Schlagobers
Topfencreme mit Marillen
Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Staubzucker



Speisenfolge zwei

Suppe

Suppe von unseren Bio-Angus Rindern mit Frittaten oder Leberknödel
Cremesuppe von saisonalem Gemüse

Vorspeise

Waldviertler Erdäpfel-Schinken Röllchen
Palatschinkenwraps mit Gemüse und Kräuteraufstrich
Kalter Schweinsbraten mit Kümmel von unseren Bio-Duroc Schweinen
Bunter Linsensalat mit waldviertler Linsen

Hauptspeise

Gekochtes Rindfleisch vom eigenen Bio-Angus Rind mit gerösteten Erdäpfeln und Semmelkren
Forellenfilet aus den eigenen Teichen dazu Petersilerdäpfel und Knoblauchsauce
Risotto mit knackigen Erbsen (vegan möglich)
Hühnerfilet mit Käsefülle im Speckmantel
Schweinslungenbraten mit hausgemachten Butterspätzle
Schnitzel vom glücklichen Schwein

hausgemachte Salate
wie Erdäpfelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Blattsalat

Dessert

Erdbeerjoghurtcreme mit frischen pürierten Erdbeeren
Tiramisu im Glas
Bröselboden mit Zitronencreme und Baiserhaube
Topfenknödel mit Butterbrösel und Beerensauce

Mitternacht

drei unterschiedliche Varianten

Gulasch vom Bio-Angus Rind mit Semmeln vom Bäcker

Kalte Heurigenplatten
Geselchtes, Schweinsbraten, Käse, Aufstriche, Gemüse, Nudelsalat, Brot und Gebäck

Frankfurter vom Bio-Angus Rind
mit Semmeln, Senf, Ketchup und frischem Kren

Trauung vor Ort

Unter dem Motto „...alles an einem Ort ...“ bieten wir Ihnen die Möglichkeit, auch die standesamtliche Trauung bei uns durchzuführen. Vergessen Sie enge Standesämter und nutzen Sie unser traumhaftes Ambiente unter freiem Himmel.

Die Trauung kann vor der Brauerei stattfinden, hier habt ihr einen kurzen Weg zur Location. Die Trauung findet vor einer Baumreihe statt somit sitzt ihr auch im Schatten.

Als zweiten Platz kann die Trauung auch unter unserer Trauweide stattfinden.

Kontakt Daten zum Standesamt:

Standesamt Horn

standesamt@horn.gv.at.

02982/2656-270

Kirchliche Trauungen können in unseren umliegenden Pfarren sein, diese sind das Kloster Pernegg (5 Autominuten), das Stift Geras (12 Autominuten), Kirche Horn (7 Autominuten), Kirche Strögen (15 Autominuten), Maria Dreieichen (15 Autominuten).



Wissenswertes

Anzahlungen:

Mit der Bestätigung des Hochzeitstermines bekommt ihr die Anzahlungsdaten. Mit der Anzahlung in Höhe von € 1.000,00 wird der Termin bestätigt. Die Summe wird bei der Gesamtrechnung der Hochzeit abgezogen.

Tischplan und Personenanzahl:

Den Tischplan bekommt ihr beim Hochzeitsgespräch. Bitte diesen 10 Tage vor der Hochzeit an uns mailen, mit der genauen Personenanzahl (aufgeschlüsselt in Erwachsene und Kinder). Das ist dann auch die Personenanzahl, die wir berechnen.

selbstmitgebrachte Torten, Kuchen:

Gerne können bei uns die Hochzeitstorte, andere Torten und Kuchen mitgebracht werden. Diese bitte auf Silberplatten oder ähnlichem servierfertig liefern. Nicht vergessen, die Platten und Tortenschachteln beschriften.

Menükarten und Dekoration:

Wir bitten euch, die Menükarten nach eurem Stil selber zu gestalten. Menükarten und Dekoration bitte selber oder von der Dekorateurin einstellen lassen.

Beamer, Leinwand:

Gerne können wir Beamer und Leinwand zur Verfügung stellen, dieser ist bei eurem Hochzeitspaket inkludiert und bereitet keine Extrakosten.

Parkplätze:

Es stehen genügend kostenlose Parkplätze am Hochzeiger Haus zur Verfügung. Das ist dann auch die Personenanzahl, die wir berechnen.

Kinder:

Kinder unter 3 Jahren sind frei; von 3-7,9 Jahren zahlen sie die Hälfte; von 8 bis 11,9 Jahren verrechnen wir die Hälfte; ab 12 Jahren zahlen sie voll.



*Frühlings-
hochzeit*



Mai 2023



Sommerhochzeit





PROST!

