





# Herzlich Willkommen

## Im westlichen Weinviertel - umringt von Weingärten

### Lage

Sie sind auf der Suche nach einer Hochzeitslocation inmitten der Weingärten von Rösschitz? Das W4 bietet Ihnen und Ihren Gästen einen neu errichteten verglasten Veranstaltungssaal mit angeschlossener Festwiese, die Sie bei Schönwetter nach Ihren Wünschen und Vorstellungen mitbenützen können.

### Trauung

Die katholische Kirche Rösschitz liegt in 450m Entfernung zum W4.

Die Trauung kann auch in den Räumlichkeiten des W4 stattfinden.

### Kapazitäten

Flexible Räumlichkeiten bieten Hochzeitsgesellschaften von bis zu ca. 160 Personen den gewünschten Rahmen.

### Feiern bis in die Morgenstunden

Damit Sie Ihren Hochzeitstag möglichst lange genießen können, feiern sie bei uns gerne bis drei Uhr morgens.

### Kirchliche Trauung

Wenn Sie sich das Ja-wort in der katholischen Kirche Rösschitz geben wollen, kontaktieren Sie bitte Mitarbeiter des Pfarrhofs unter 02984/2795 zwecks Terminabstimmung. Am besten Mittwochs von 17-19.00 Uhr oder jeden ersten Samstag im Monat von 08-10.00 Uhr.

### Standesamtliche Trauung

Das Standesamt der Gemeinde Eggenburg steht für die Anmeldung zur standesamtlichen Trauung bei Terminanfragen unter der Nummer 02984/ 350 122 zur Verfügung.

### Freie Trauung

Viele Hochzeitspaare wünschen sich eine Hochzeitszeremonie unabhängig von Religion und Kirche. Eine kirchliche Trauung kommt für diese Paare somit nicht in Frage. Eine freie Trauung bietet hier die ideale Alternative – feierliche Zeremonien mit schönen Hochzeitsritualen, ganz nach den Wünschen des Brautpaares.



# Kulinarik & Festtafel

## Stellen Sie Ihr Hochzeitsmenü selbst zusammen

### Salate

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Erdäpfelsalat  
Krautsalat  
Nudelsalat klassisch oder mediterran  
Tomatensalat  
Kirschtomaten-Parmesan-Rucolasalat  
Gurkensalat/Rahmgurkensalat  
Vogersalat mit Schafkäse und Rote Rüben Dressing  
Gemüse-Cous-Cous Salat  
Gemischter Sommersalat

### Vorspeisen

Vogersalat mit Ziegenkäse im Speckmantel  
Rote Rüben Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse  
Roastbeef mit Remoulade und Baguette  
Tomate Mozzarella mit Basilikum & Balsamico  
Würziges Antipasti  
Frischkäsebällchen  
Räucherfisch mit Dillsenfauce  
Canapés  
Rindfleischsalat mit Glasnudeln Zwiebel und Kirschtomaten  
Beef Tatar  
Vitello Tonnato  
Lachstatar  
Rohschinken mit Melone

### Suppen

kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
klare Hühnersuppe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse  
klare Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl  
Erdäpfelcremesuppe/ Erdäpfel-Speckcremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Knoblauchcremesuppe  
Karotten-Ingwercremesuppe  
Brokkoli-Lauchcremesuppe  
Selleriecremesuppe  
Veltlinercremesuppe  
Suppe nach Saison (Kürbis, Eierschwammerl etc.)  
Mango-Kürbissuppe  
Gazpacho (kalte spanische Suppe)

## Stellen Sie Ihr Hochzeitsmenü selbst zusammen

### Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilerdäpfel  
kleine Hühnerfilets mit Curry Mango Marinade  
Fleischlaibchen mit Erdäpfelpüree und hausgemachten Röstzwiebel  
überbackene Schinkenfleckerl  
Blunzengröstl  
Blunzenstrudel mit saisonalem Gemüse und Sauerkraut-Rahmdip  
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl  
Schweinemedailles im Speckmantel in Pfeffersauce mit Kroketten  
saftiger Schweinsbraten mit Sauerkraut und Erdäpfel- oder Semmelknödel  
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel  
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce  
Rindsgulasch mit Semmelknödel  
Rindsbraten mit Serviettenknödel  
Rinderfilet mit Erdäpfelgratin und Fisolen  
Lammragout mit Rosmarinerdäpfel  
Paprikahähnchen mit Butternockerl  
Rindsrouladen mit Spätzle  
Spaghetti Bolognese  
Spareribs  
Wildragout (je nach Saison)  
Wildbraten (je nach Saison)  
Wild-Steak (je nach Saison)

### Fisch:

Tagliatelle mit Garnelen in Weißweincreme  
Gebratener Bachsaibling auf Risotto (wahlweise Risotto der Saison)  
Lachsforellenfilet mit Grillgemüse  
Gegrillter Bachsaibling mit Grillgemüse  
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spinat mit getrockneten Tomaten und getrüffelten Polentatalern

### Vegetarisch:

Weinkraut Fleckerl  
Gemüselasagne  
Tomaten Rucola Risotto  
Gebackenes Gemüse im Weinteig  
Gnocchi in Gemüse-Rahmsauce nach Saison  
Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterrahm  
Penne mit Basilikumpesto und Kirschtomaten  
Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln  
Spinatknödel mit Tomatensauce und Parmesan

### Dessert

Obstsalat (gerne auch Wassermelone extra)  
Tiramisu (auch nach Saison)  
Panna Cotta  
Mousse au Chocolat  
Topfenockerl mit Fruchtspiegel der Saison  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Apfelmus  
Grießflammerie  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis oder Schlag  
Käsevariation  
hausgemachtes Sorbet nach Saison

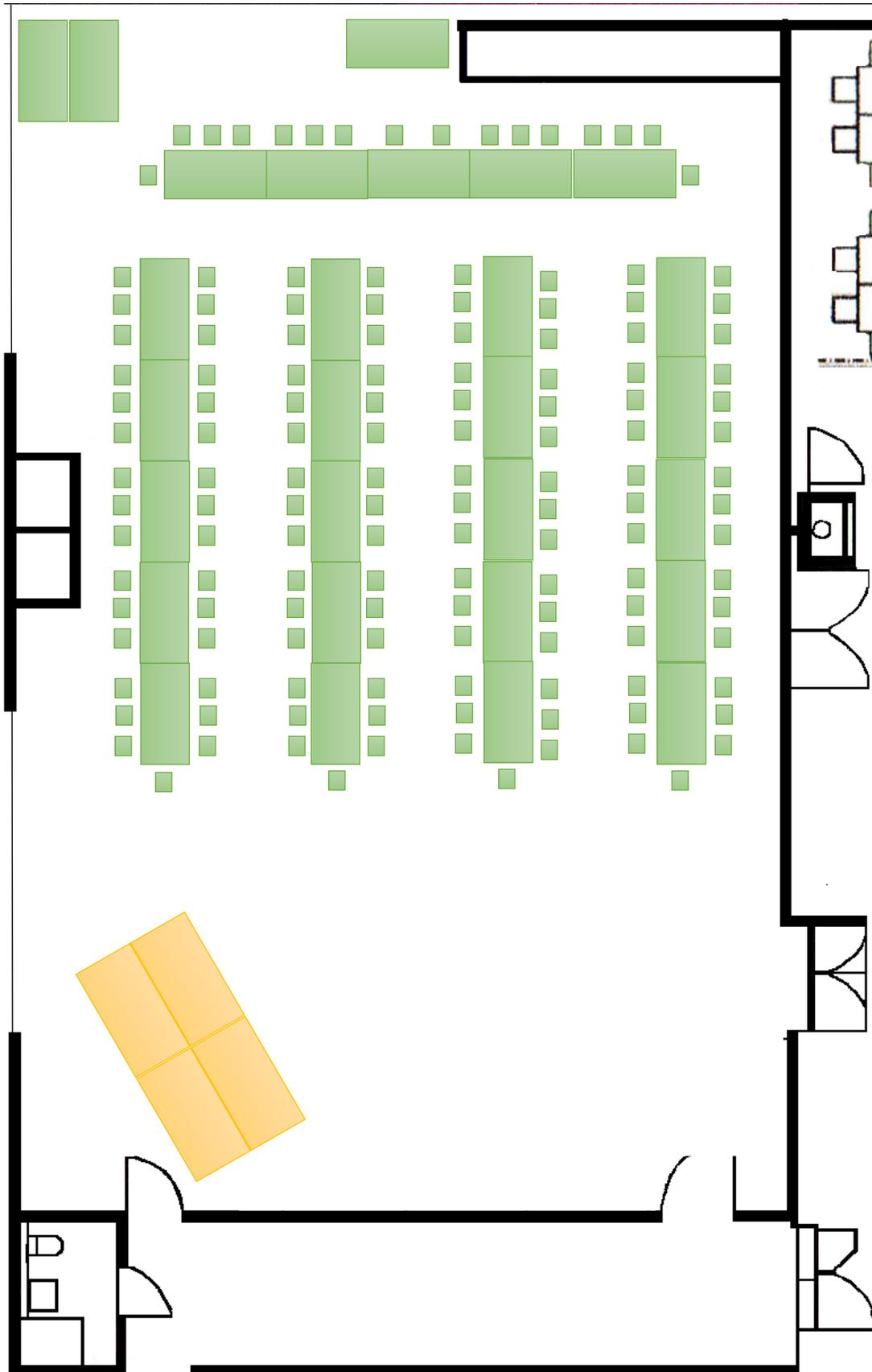
### Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe  
Chili con Carne  
Chili sin Carne  
Erdäpfelgulasch  
Wurst/Käseplatte  
Gefülltes Baguette, auch vegetarisch möglich  
Currywurst  
Corndogs  
Pizza ital. Art

**ALLE Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden keine Fertigprodukte und keine Geschmacksverstärker wie zB Suppenwürfel.**

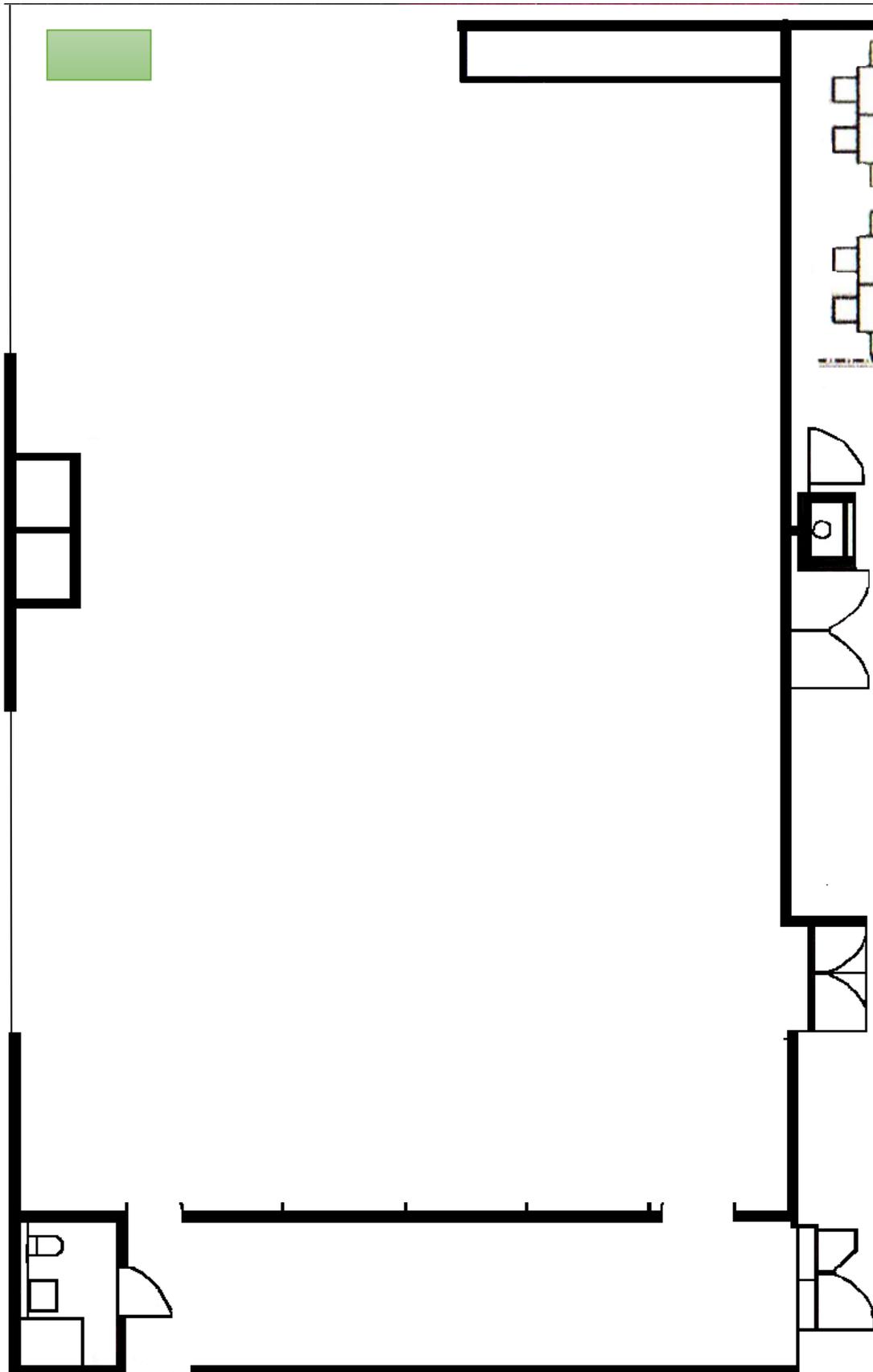
**Festsaal Beispiel:**

Größe 12m x 18m = 216m<sup>2</sup>; Hochzeitstafel für 140 pax mit Tanzfläche (Buffetzone im Restaurant), Gabentischen und 8m<sup>2</sup> großer Bühne; Tischgröße 1,8m x 0,8m (15 Stück vorhanden) bzw. 1,60 x 0,8m (20 Stück vorhanden)



**Festsaal- zum selber ausprobieren**

Größe 12m x 18m = 216m<sup>2</sup>; Tanzfläche, Gabentisch Bühne; Tischformen: Tafeln, Grüppchen, Fischgräte  
Tischgröße 1,8m x 0,8m bzw. 1,60 x 0,8m





# Trinkgenuss

## Alles, was das Herz begehrt

### Weine aus unserer hauseigenen Vinothek

Sie haben die Qual der Wahl, aus 280 Weinen die für Sie richtigen Weine für Ihre Hochzeit auszuwählen. Gerne beraten wir Sie bei einer Weinverkostung in unserer Vinothek im Zuge der Planung. Zum Schmökern vorab finden Sie alle aktuellen Weine auf [w-4.at/vinothek/winzer](http://w-4.at/vinothek/winzer).

### Hopfen und Malz

Gösser vom Fass, Manhartsberger (Hausbier) vom Fass, Wieselburger (Fl.), Gösser Zwickl (Fl.), Edelweiß Weizenbier (Fl), Gösser Naturgold (alk-frei) (Fl.)

### Heißgetränke

Kaffee, heiße Schokolade, versch. Teesorten

### Ohne Alkohol

Römerquelle Mineralwasser, Natursäfte von Apfel und Traube, Verjus, Orangensaft, Coca Cola, Frucade, Almdudler, Eistee Pfirsich, Himbeer- und Holunderblütensirup, Fever-tree Mediterranean Tonic und Ginger Ale

### Mit Alkohol

Eine Auswahl an österreichischen und internationalen Markenspirituosen:

Blue Gin, Hauser's Gin, Urban Gin, Norded Pure Potatoe Vodka, Edelweiß Vodka, Olmeca Tequila weiß und braun, Remy Martin VSOP, Campari, Aperol, Boulard Calvados G.S., Johnny Walker Red

& Black, Havannah Club, Bacardi, Martini Dry, Cachasa 51, Malibu, Berliner Luft, Baumgartner Edelbrände, Kahlua Kaffeelikör

### Verrechnung

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch. Gerne kann die Getränkeauswahl wunschgemäß eingegrenzt werden.



# Entspannt zelebrieren

## Planung ist alles - Hier noch ein paar Eckdaten

### **Besichtigungstermine**

Hochzeiten sind sehr individuell. Unser Team berät Sie gerne und steht Ihnen bei der gesamten Planung, von der Auswahl der Speisen und Getränke bis zur Tischordnung, zur Seite.

Wir nehmen uns Zeit für unsere Brautpaare. **Natalie Diekmann** steht Ihnen gerne telefonisch unter +43 (0)699 1000 0907 oder per E-Mail unter natalie@w-4.at für die Vereinbarung von Besichtigungsterminen und allen Fragen rund um die Planung Ihres schönsten Tages zur Verfügung.

Das W4 Team freut sich darauf, Ihnen beratend zur Seite zu stehen und keine Fragen unbeantwortet zu lassen.

**Wir würden uns sehr freuen, Ihr Hochzeitsfest ausrichten zu dürfen.**

**Mit gastfreundlichen Grüßen**

**Ihr W4-Team!**



## Häufig gestellte Fragen

### **Was passiert, wenn etwas vom Essen übrig bleibt?**

Bitte sagen Sie vorab Bescheid, wenn Sie übrig gebliebene Speisen mitnehmen möchten und stellen Sie uns dafür Behältnisse zur Verfügung.

### **Können Utensilien sowie eine Hochzeitstorte abgegeben werden?**

Ja, bitte dies vorab mit dem W4-Team abklären.

### **Welche Trinkgeldhöhe ist üblich?**

Wir hoffen sehr, dass Sie von dem Einsatz unseres gesamten Teams begeistert sind und würden uns in diesem Fall über Trinkgeld freuen. Der Betrag wird auf alle beteiligten MitarbeiterInnen (Service, Küche) aufgeteilt und bewegt sich üblicherweise um 3-8% des Rechnungsbetrages.

### **Ist Stoppelgeld zu entrichten, wenn Wein selbst mitgebracht wird?**

Bei der Mitnahme von Wein verrechnen wir Stoppelgeld in der Höhe € 13/brutto. Wir bitten um Verständnis, dass Weine die bei uns gelistet sind, nicht mitgebracht werden dürfen.

### **Können Getränke an der Bar auch von den Gästen selbst bezahlt werden?**

Ja, falls Sie Spirituosen nicht übernehmen möchten, können wir diese gerne direkt von den Gästen kassieren.

### **Raummiete, Gedeckkosten, Reinigungsgebühren, Infos zur Terminfixierung, Stornogebühren etc.**

Eine Auflistung aller Positionen erhalten Sie mit dem Gesamtangebot nach dem Besichtigungs- und Besprechungstermin vor Ort.

### **Was bezahlen Kinder für das Buffet?**

Kinder von 0 bis 4 Jahre – sind kostenlos  
Kinder von 5 bis 11 Jahre – halber Preis  
ab 12 Jahren – voller Preis

### **Sind Parkplätze für Gäste PKWs vorhanden?**

Ja, es stehen Ihnen genügend Parkplätze in unmittelbarer Nähe zur Verfügung. Für das Brautpaar haben wir einen Parkplatz direkt am W4 reserviert.

