



Heiraten
inmitten der
Weingärten



Nanas





Liebes Brautpaar!

Das Atriumhaus, das Herzstück unseres Gutes, bietet eine festliche Atmosphäre wie kein anderes Gebäude in unserer Region. Dieses einzigartige Ambiente eignet sich für Hochzeiten und feierliche Anlässe aller Art. Unsere Hochzeitsmappe stellt unser Weingut und die Räumlichkeiten genauer vor und gibt euch hilfreiche Anregungen zur Planung eures Festes.



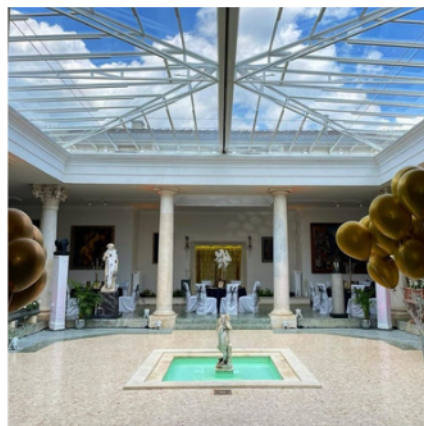
Räumlichkeiten & Garten

Die Hochzeitsgesellschaft betritt das Weingut durch ein großes schmiedeeisernes Tor und trifft direkt auf unserer wunderschönen 370 m²-großen Terrasse ein. Bei herrlichem Ausblick kann man hier die Agape oder den Sektempfang abhalten.

Der Festsaal umfasst 400m², es ist also genug Platz für bis zu 150 Gäste. Eine große Brauttafel findet ebenso Platz wie eine Tanzfläche, Band etc. Hier können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Das Glasdach, das bei schönem Wetter durchgehend geöffnet bleibt, lädt zum Tanzen unter Sternen ein.

Auf Knopfdruck habt ihr 100m² freien Himmel über euch.

Im Garten können Trauungen stattfinden. An heißen Tagen lädt der Pool zum Abkühlen ein, das Badhaus und das Salettl zum Gemütlich machen. In den Abendstunden kommt mit Fackeln und Kerzen romantische Stimmung auf.





Preise

Keine Raummiete ab 80 Gästen

Raummiete unter 80 Gästen: € 1950,-

Reinigungsgebühr: € 350,-

In der Miete enthalten:

- Nutzung des Atriums, der Terrasse und des Gartens
- 14 Runde Tische (etwa 8-10 Personen pro Tisch)
- 3 große eckige Tische für die Brauttafel
- 150 Sessel für den Innenbereich
- 120 Sessel für den Außenbereich (bei Standesamtlicher Trauung)
- Stoffservietten
- Strom (Musikalische Begleitung & Fotobox,...)
- Freies Parken für alle Hochzeitsgäste
- 2 Stunden Unterstützung bei der Planung & Organisation (danach € 42,- pro Stunde)

Für das Servicepersonal verrechnen wir € 30,- / Stunde & Mitarbeiter und für die Service- Leitung € 42,- pro Stunde.



Wir wollen eurer Feier keine zeitlichen Grenzen setzen.
Bei uns könnt ihr tanzen bis die Sonne aufgeht.

Catering

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Gerne könnt ihr aus eigens kreierten Hochzeitsmenüs die gewünschten Speisen auswählen. Selbstverständlich passt das kreative Küchenteam von Nanas diese Vorschläge gerne euren Wünschen an und berät euch bei der Auswahl der Weine & Getränke.

**Besonders viel Wert legen wir auf höchste Qualität der Lebensmittel.
Deshalb wird mit biologischen & regionalen Produkten gekocht.**



Die Miete des Hauses ist nur in Kombination mit unseren Catering möglich.



Pakete und Preise

Bronzezeit

Auswahl aus:
1x Suppe, 2x Hauptspeisen

€ 42,-

Silberzeit


Auswahl aus:
2x Vorspeisen, 1x Suppe, 3x Hauptspeisen,
Mitternachtsjause

€ 58,-

Blattgold

besteht aus:
Agape mit Häppchen
Auswahl aus:
2x Vorspeisen, 2x Suppe, 4x Hauptspeisen,
Mitternachtsjause

€ 72,-





Speisenauswahl

Vorspeisen & Gedeck:

- 3erlei Aufstrich: Getrüffelter Erdäpfelkäse, Wildkräutertopfen, Tomaten-Paprika Liptauer
 - Variation serviert oder Buffet: mediterran oder heimisch
 - Tartar vom Räucherfisch/Gurke/Limettencreme
 - Rosa Roastbeef/Honig-Senf/Walnusse
- Kohlrabi Carpaccio/Pesto Rosso/ sonnengetrocknete Tomaten

Suppen:

- Rinderboiullon mit Wurzelgemüse: Dinkelgriesnockerl oder Kräuterfrittaten
 - Cremesuppe: Apfel Sellerie, Kartoffel-Lauch, Kürbis-Ingwer oder Rucola

Hauptspeisen serviert:

- Rosa Schweinemedallions/Parmesankruste/Erdäpfel-Karottengröstl
- Geschmorte Rinderbackerl/Süßkartoffelpüree/Ofenpastinaken/Thymianjus
 - Gefüllte Bio Hühnerbrust/Rohschinkenknusper/Wildkräuterrisotto
- Bachsaiblingsfilet in der Papilotte/ Sommergemüse/ Limettenhollandaise
 - Gefüllte runde Zucchini/Paradeiser Emmer/Petersilienpesto
 - Hausgemachte Erdäpfelgnocchi/Pfirsich/grüner Pfeffer

Hauptspeisen Buffet:

- Ofen Krustenbraten/Kräuterserviettenknödel/ Stöcklkraut
 - Gegrillte Hühnerbrust/ Erbsen Reis/Kräuterbutter
 - Forellenfilet/ Petersilien-Erdäpfel/ Bunte Karotten
 - Süßkartoffel Karotten Ragout/ Kurkuma Couscous
- Rinderschmortopf/ Portweinschalotten/ Butternudeln
 - Überbackene Käsespätzle/ Knusperzwiebel

Mitternachtsjause:

- Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Mediterraner Nudelsalat/Sonnengetrocknete Tomaten/Bunte Oliven/Rucolapesto
 - Orientalischer Couscous Salat/Granatapfel/Pistazien
 - Klassischer Nudelsalat mit Schinken/Ei
- Build your Leberkäsemmerl /Gurkerl/ Saucen/ Röstzwiebel
 - Würstelbuffet/Saucen/Kren

Gerne setzen wir auch eure individuellen Wünsche um. Diese werden gesondert kalkuliert.



Zusatzpakete

Agape / Empfang

Fingerfood oder Jourgebäck

€ 6,90,- pro Person

Pimp my Sekt

Fruchtsäfte, Blüten, Früchte,
hausgemachte Sirupe, Kräuter

€ 3,90 pro Person

Limonadenstand

Wasser mit Früchten, Kräutern
und vielen mehr

€ 3,90 pro Person

Speisen

Salatbuffet

€ 3,40 pro Person

Mitternachtsjause

€ 7,90 pro Person

Kinder

Suppe, Kinderhauptspeise
zwischen 2 und 12 Jahren

€ 29,- pro Kind

Dessert

Live Eiscremestation

mit toppings

€ 7,90

(pro Person)

Candybar

€ 220,- für den ganzen Abend

Zuckerwattewagen

€ 130

(Pauschalpreis für eine Stunde)

Popcornwagen

€ 150,-

(Pauschalpreis für eine Stunde)

Tortenhandling

€ 2,- pro Person

Tischwäsche

Umbaupauschale Terrasse

inklusive Stehtische

€ 250 pro Seite

Sesselhussen

€ 5,50 pro Stück

Tischtücher

€ 14,90 pro Stück



Wissenswertes

Anzahlung

Zur Absicherung beiderseits wird eine Anzahlung in Höhe von € 15,- pro Gast verrechnet, wenn ihr den Termin fixiert.

Dekoration

Die Tische werden von uns mit Stoffserviette, weißer Tischwäsche, Besteck und Gläser eingedeckt. Betreffend Dekoration stehen euch Räumlichkeit spätestens ab 9:00 Uhr Vormittag am Veranstaltungstag zur Verfügung. Nach Absprache und Verfügbarkeit kann gerne auch am Vortag dekoriert werden.

Solltet ihr keine Zeit haben, um die Tische zu dekorieren, übernehmen wir das gerne für einen Aufpreis für euch.

Finale Information

Spätestens 14 Tage vor Ihrem Fest benötigen wir einen Tischplan, einen gültigen Ablauf und eine verbindliche Personenanzahl.

AGB & Impressum

Findet ihr unter www.nanas.bio

Preise für 2024 - Preise bis auf Widerruf. Aufgrund der derzeitigen wirtschaftlichen Situation, kann es zu Preisänderungen kommen.
In diesem Fall werdet ihr selbstverständlich sofort informiert.



Kontakt

Habt ihr Fragen? Braucht ihr Hilfe bei der Planung eurer unvergesslichen Traumhochzeit?

Als ausgebildete Hochzeitsplanerin und stehe ich euch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Mariana Moser

mariana@sepp-moser.at

0660 4879151