HOCHZEIT AM FLAMBERG

Ihre Heirat am Flamberg sollte für Sie ein ganz besonderes Ereignis werden und mit möglichst wenig Stress verbunden sein.
Daher bieten wir Ihnen bei der Organisation „Zeit zum Entschleunigen" und begleiten Sie durch die wesentlichen Punkte Ihrer Vorbereitungen.
Mit unserer Hochzeitorganisation wollen wir Ihnen eine schnelle und einfache Kalkulation ermöglichen. Sie sollten Gast auf Ihrer eigenen Hochzeit sein, daher empfehlen wir Ihnen drei Hochzeitsbesprechungen. Es findet sich hiermit genügend Zeit, alle Punkte für einen reibungslosen Ablauf zu besprechen. Wir bieten Ihnen zusätzlich auch speziell zugeschnittene Zusatzleistungen mit individuellem Charakter an.
Bei unserem ersten Treffen zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Hochzeit bei uns am Flamberg am besten organisieren können, wo wir helfend einspringen und welche Aufgaben Sie an uns weitergeben.
Von der Organisation einzelner Dienstleistungen bis zur Gesamtplanung Ihres Festes - Sie entscheiden, wie wir zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.
Die empfohlenen 3 Besprechungen sollten folgende Inhalte inkludieren:

1. Erstgespräch hier wird der Organisatorische Ablauf im Detail besprochen. Anschließend folgt eine grobe Kostenkalkulation der Hochzeit. Zum Schluss werden die Tätigkeiten besprochen, die wir als Weingartenhotel tragen.
   Eine gegenseitige Vereinbarung rundet das erste Treffen ab.

2. Im Folgegespräch werden die Details besprochen- Tischformate, Blumen, Servietten

3. Das Abschlussgespräch findet meist 1-2 Wochen vor Ihrem Aufenthalt bei uns im Haus statt. Wir schauen nochmals gemeinsam über die Planung und feilen eventuell an dem einen oder anderen Punkt.

Wir freuen uns auf Sie!
Liebe Grüße vom Flamberg

Heinz Harkamp und Team

Die Feier:

Der Platz rund um unseren Klapotetz bietet einen stimmungsvollen Rahmen für Ihr „JA".

Die zwanglose, aber dennoch festliche Atmosphäre unter freiem Himmel macht jedes Fest zu einem unvergesslichen Ereignis. Wir gestalten den Freiluftaltar nach Ihren Wünschen und verwöhnen bis zu 110 Gäste, vom Empfang über die Agape bis zur Hochzeitstafel, im Zelt oder im Weingartensaal.

Ungestörtes Feiern:

Um das Fest bis in die Morgenstunden ungezwungen und ohne Lärmreglementierungen abhalten zu können, empfehlen wir Ihnen sämtliche Zimmer für die Hochzeitsnacht zu buchen.

Somit können Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hauses rund um die Uhr genießen.

Aufgrund langjähriger Erfahrungen können wir Ihnen folgendes Programm besonders empfehlen:

Anreisen am Vortag----Harkamp´s Lange Hochzeitstage:

Anreisetag:

Individuelle Anreise der Gäste - Begrüßungstrunk im Weingarten.

Gemeinsames Abendessen oder gemütliches Beisammensitzen im Weingarten bei einer traditionellen Flamberger Jause.

Gerne bieten wir Ihren Gästen unser Shuttleservice zu den Ausweichquartieren an, wenn Sie in unserem Hotel nicht alle Ihre Gäste unterbringen können.

Hochzeitstag:

Frühstücksbuffet

Beginn mit einem schönen reihhaltigen Frühstück

Empfang der Gäste

ab 13.00 Uhr im Weingarten mit einigen kleinen Fingerfoods, Petits-Fours,

Canapés , Antipasti -Häppchen

Empfehlung Empfangsgetränke:

Welschriesling , Mineralwasser, hauseigene Säfte, Aperolspritzer,

Anreise am Hochzeitstag

Empfang der Gäste

ab 13.00 Uhr im Weingarten mit einigen kleinen Fingerfoods, Petits-Fours,

Canapés ,Antipasti -Häppchen

Empfehlung Empfangsgetränke:

Welschriesling, Mineralwasser, Hauseigene Säfte, Aperolspritzer,

Zeremonie beim Klapotetz mit anschließender Agape

Ab 15.00 Uhr Zeremonie anschließend Agape.

Empfehlung Agapengetränke:

Anstoßen kann man am feierlichsten mit unserem Muskatellersekt vom Weingut Harkamp.

Für die kleineren Gäste gibt es Mineralwasser und hauseigene Säfte.

Empfehlung Agapenspeise:

Prosciutto - Winzerschinken frisch aufgeschnitten auf einer orig. ital. Prosciuttomaschine dazu frisch gebackenes Agapenbrot (diverses kleines Jourgebäck), Schüsseln mit Oliven, Kapern, Melonen, getrocknete Tomaten und vieles mehr.

Als Nachmittagsprogramm:

Espresso-, Campari- oder Bellinitime

gemütliches Beisammensitzen im Hof/Garten bei angenehmer Cocktailmusik.

Hochzeitsmenü

Ca.19.00 Uhr: (Menüempfehlungen finden Sie extra beigelegt)

Mitternachtsablauf

gegen 01.00 Uhr Gulaschsuppe, Chili con Carne, Riesenpfanne mit Eierspeise

---

Der Tag danach:

Ausklingen des Hochzeitsfeiertages beim Brunch ab 10.00 Uhr – Aufschlag auf den Frühstückspreis: € 7,00 / Person.

Meistens kommen auch Hochzeitsgäste von den umliegenden Quartieren zu uns zum Frühstück.

Frühstück für externe Gäste: € 12,00/Person Brunch:€ 19,00/Person

---

Preisliste 2011 / 2012

Servicepacket für Ihre exklusive Feier*	€ 840,00
Service für Getränke und Speisen inkl. Platzmiete beim Klapotetz am Weinberg	€ 250,00
Gedeck und Gebäck, Tischtücher, Stoffservietten, jegliches Besteck, Gläser und Porzellan inkl. weißer Hussen und Platzteller (Hussen auf Wunsch)	€ 2,90 pro Person
Menüpreis	laut Menü
Mitternachtsimbiss	€ 3,60 - €4,50 pro Person

Was macht Ihre Feierlichkeit so besonders?

Als Veranstalter, haben Sie bei uns folgende Leistungen und Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Gäste zur Verfügung.

Eine geschlossene Veranstaltung bietet Ihnen mehr Freiheiten und Annehmlichkeiten.

Das Servicepacket inkludiert folgende Leistungen*:

- Den Hofbereich mit den Pagodenzelten (bei Bedarf beheizt)
- Den Weingartensaal als Ausweichmöglichkeit für die Tafel
- Die Lobby für die Trauung und Agape, falls es im Freien auf Grund des Wetters nicht möglich ist.
- 24 Stunden Service…. Wir umsorgen Sie und Ihre Gäste bei der Feier bis in den Morgenstunden nahtlos bis zum Frühstück! Kein Servicezuschlag ab 2.00 Uhr früh.
- Die Honeymoonsuite ist für die Hochzeitsnacht für Sie inkludiert.
- Falls Sie ein Brautauto benötigen… Unser Oldtimer Puch 650t Baujahr 1967 steht für Sie zur Verfügung.
- Ihre Mehlspeisen, Teegebäck oder Torten können Sie gerne mitbringen.

  Wir verrechnen kein „Gabelgeld".

Für eine gute Zusammenarbeit bitten wir Sie…..

- ..um Rücksendung der ausgefüllten Reservierungsbestätigung.
- ..uns die genaue Namensliste bis spätestens 14 Tage vor Anreise bekannt zu geben.
- .. der Floristik mitzuteilen, dass die Tafel ab 11.00 Uhr zur Dekoration bereit steht.

Bitte haben Sie Verständnis das wir bei Freitag & Samstagsveranstaltungen nur Gruppen ab 70 Personen aufnehmen.

Kontaktnummern und Links

Standesamt St. Nikolai im Sausal

Frau Daniela Karisch & Frau Helga Krottmaier Tel: 03185/2317

Pfarre der Marktgemeinde St.Nikolai

Pfarrer Herr Mag. Christian Puszka Mobil .: 0676 87426463 Tel: 03185/2451

Fotografen die wir Empfehlen

Pizuttio Fotografie:	www.pizzuti-fotografie.com	Tel: 0699/10072525
Artige Bilder:	www.artigebilder.at	Tel: 0664/2506577
Die Fotografen:	www.diefotografen.net	

Bezüglich **Floristik** beraten Sie unsere Meisterfloristinnen gerne

Petra Vollmann	www.floraldesign.at	Tel: 0699/10642455
Blumen Oliva: Angelika Ertl	www.blumen-oliva.at	Tel. 0699/11367691
Blumen Reiss		Tel.03185/2513
Anita Fuchs & Resa Pernthaller	www.gestaltung.co.at	Tel 0664/2611160

Konditorei

Erwin Haiden	info@haidenerwin.at	Tel. 03135/52504
Eistorten von Koppitz		Tel.03453/2623
Konditorei Handl von Gratkorn	www.konditorei-handl.at	Tel.03124/22850

Kontaktnummern und Links

Feuerwerk

	office@pyrokunst.at	Tel. 0664/2060704

Friseur/Make up

Barbara Pichler "ART of Style"	www.art-of-style.at	Tel: 0664/1229612
Glatz Alexandra		Tel: 0650/4419393

Kinderbetreuung

Julia´s Kinderevent´s	www.kinderevents.at	Tel. 0676/4201280

Unsere Hausmusiker

Martini Rosso		www.martini-rosso.at	
Smart Export		www.smartexportgruppe.com	
Sidestep		www.sidestep.name	
Club 3		www.club3.at	
SAM unplugged		www.sam-unplugged.net	
Jazzpresso	Frau Knappitsch		Tel. 0676/7724205
Lonsprech Roffler	Herr Patsch	www.lonsprechroffler.at	Tel.0664/3452333
Kaischlerbuam	Herr Kainz		Tel.03135/49476
A Capella	Herr Zeiler	www.quattropro.at	Tel. 0650/8401604
DJ Boosty		www.DJ-BOOSTY:AT	Tel. 066473219999

Kulinarische Variationen für Ihr Hochzeitsmenü

Unten angeführte Menüs sollen nur eine Anregung sein. Die Zutaten variieren saisonbedingt.

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihr persönlich zusammengestelltes Menü

Variante I

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili

oder

Flamberger Hochzeitssuppe -

kräftige Rindssuppe mit 3erlei Einlagen

Zartes Schweinsfilet mit Rosmarinpolenta

und Auberginen – Paradeisergemüse

Hochzeitstorte (von Ihnen gebracht)

dazu Beerenragout und hausgemachtes Eis

Käse vom Buffet mit Weintrauben

Speisenfolge 4 Gänge € 26,00

Variante II

gegrilltes, mariniertes Gemüse und Pilze mit Büffelmozzarella und Trüffelöl

Kalbsrücken mit Marchfelder Spargel und Sauce Hollandaise, Heurige Erdäpfel

Hochzeitstorte (von Ihnen gebracht)

3erlei Mousse mit Beerenragout

(Espressomousse, weißes Schokoladenmousse und Nougatmousse)

3 verschiedene Käsesorten mit Weintrauben

Speisenfolge 4 Gänge € 36,00

Variante III

Maxloner Ziegenkäse mit Wildkräutern mariniert

dazu Peparonata und feines Olivenöl

Ruccolaschaumsuppe

Saiblingsfilet auf geschmolzenen Paradeisern

und Basilikumbutter

Limetten Sorbet

geschmorte Schulter vom Milchkalb mit Eierschwammerln,

dazu Erdäpfelpüree

Überbackene, frische Beeren

mit hausgemachtem Sauerrahmeis

Hochzeitstorte (von Ihnen gebracht)

Speisenfolge 7 Gänge € 45,00

Variante IV

Vorspeisen Tapas (in kleinen Schälchen und Gläsern angerichtet)

Bloody Mary Garnelen Cocktail mit Forellenkaviar & Wachteleier

hausgebeizter Lachs - Wrap mit Dillgurken

Geflügelleberpastete mit in Cherry eingelegten Zwetschken

Wurzelspeck mit Radieschen

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikumschaum

oder

Hochzeitssuppe- kräftige Rindsuppe mit 3erlei Einlagen

Zartes Beiried im Ganzen gebraten

mit Spargel und Liebstöckelbutter dazu Heurige

Hochzeitstorte (Eistorte) mit eingelegten Beeren

Käse vom Brett mit Weintrauben (Buffet)

Speisenfolge 5 Gänge € 44,00