



WEINGARTENHOTEL
HARKAMP
SÜDSTEIERMARK

Heiraten am Weinberg
im Weingartenhotel Harkamp
Südsteiermark



Fotorechte: Lukas Jahn & Lichtbildner: Croce & wir

Weingartenhotel Harkamp
Flamberg 46
8505 St. Nikolai im Sausal
Tel: 03185/2280

office@weingartenhotel.at

www.weingartenhotel.at

Hochzeitsorganisation & Preise gültig für die Saison 2019
Änderungen vorbehalten

Liebes Brautpaar!

Sie haben sich für Ihre gemeinsame Liebe entschieden

und möchten dies mit Ihrer Hochzeit besiegeln.

Ihr Fest am Flamberg sollte für Sie ein ganz besonderes Ereignis werden, und mit möglichst wenig Stress verbunden sein.

Daher bieten wir Ihnen bei der Organisation all unser Know-how an und begleiten Sie durch die wesentlichen Punkte Ihrer Vorbereitungen.

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.

1. Bei unserem ersten Treffen zeigen wir Ihnen alle Plätze rund um das Weingartenhotel, viele Bilder und eine grobe Kosten & Zeitkalkulation. Wenn Sie davon überzeugt sind, dass dieser Platz für Ihren großen Tag perfekt ist, dann wird die Reservierung mit unterzeichnetem Reservierungsformular für beide Seiten verbindlich.
2. Das nächste Treffen am Flamberg. Wir besprechen die Details, den Zeitplan, alle kulinarischen Köstlichkeiten, Tischformate, Blumen, Servietten, Torte, Feuerwerk, Make up ☺ und alles, was Ihnen und uns noch zum Thema einfällt.
Als Abschluss erhalten Sie die genaue Kosten und Zeitplanung
3. Beim nächsten Besuch laden wir Sie, als Brautpaar zu einem Überraschungsmenü mit der passenden Weinbegleitung ein, damit Sie unsere Küche noch besser kennen lernen können. Wir schauen nochmals gemeinsam über die Planung und feilen eventuell an dem einen oder anderen Punkt, bis alles zu Ihrer Zufriedenheit und für uns machbar ist.

Mit der Unterstützung des Betreuungsteams werden bis zu 120 Gäste verwöhnt - vom Empfang, zur Trauung, über die Agape bis zur Hochzeitstafel im Hof oder im Weingartensaal.



Heinz Harkamp - Hotelchef



Martina Strametz – Hochzeitbetreuerin

Der perfekte Tag

Ab 14.00 Uhr: Empfang der Gäste im Garten

Wir empfehlen Ihnen zum Empfang der Gäste ein paar Kleinigkeiten zu servieren, da viele Gäste, frisch vom Frisör oder von der Maske ☺ kommend keine Zeit hatten zu Mittag zu essen. Und ein zwei Glaserl Sekt ohne Unterlage gleich auf die Magennerven schlagen.



Ein paar kulinarische Varianten

- 1) Steirische Aufstrichhäppchen € 1,80 pro Person
- 2) Kräftiger Rindfleisch Suppentopf und lauwarmer Käsestangerl € 4,80 pro Person
- 3) Verschiedene Quiche mit Zwiebel & Speck, Paradeiser & Krebse oder Paprika & Ziegenkäse per Stück € 2,20 pro Person

15.00 Uhr: Zeremonie beim Klapotetz, in der Kirschkapelle oder doch am Dach ?

Anschließend Agape - Sekt zum Anstoßen und Gratulieren,
Wasser und hauseigene Säfte



Agape Varianten

Die klassische Version, Agapenbrot

(frisch gebackenes köstliches warmes Weißbrot mit verschiedenen Kräutern & Gewürzen) € 2,20 pro Person

Agapenbrot mit verschiedenen Buttersorten

(Schnittlauchbutter, Sardellenbutter, Chilibutter, Knoblauchbutter oder Tomatenbutter)

€ 3,50 pro Person



Die beliebteste Version:

Prosciutto - Winzerschinken frisch aufgeschnitten auf einer orig. ital. Prosciuttomaschine, dazu frisch gebackenes Agapenbrot, steirischer Asmonte, Schüsseln mit Oliven, Kapern, Melonen, Weintrauben, getrocknete Tomaten,...Buffet: € 9,50 pro Person



Am Nachmittag Kaffee und Kuchen im Hof – anschneiden der Hochzeitstorte

In letzter Zeit sehr beliebt - wenn am Nachmittag die Hochzeitstorte angeschnitten wird.

17.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Planen Sie für ca. 2 Stunden nichts. Sie benötigen die Zeit für Fotos und so manche Einlagen Ihrer Freunde. Viele Gäste nutzen die Zeit, um sich vor dem Abendessen frisch zu machen oder einfach im Garten bei Espresso und angenehmer Cocktailmusik zu plaudern.

ab 19.00 Uhr: Hochzeitsmenü

Menüvorschläge finden Sie weiter hinten.

Zu später Stunde genügt meistens eine Gulaschsuppe, Chili con Carne, Riesen Eierspeise oder ein Würstelbuffet,.....Mitternachtsimbiss zwischen € 3,60 - € 6,50 pro Person



Fixkosten Preisliste 2019

* Servicepaket für Ihre exklusive Feier an Freitagen, Samstagen, Feiertagen und die Tage vor den Feiertagen in der Zeit von 11.05. – 05.10.2019	€ 890,00
Vor / Nachsaison von 01.01. – 10.05.2018 und 11.10. bis 15.12.2019 -50%	€ 445,00
Montags bis Donnerstag (ausgenommen vor Feiertagen) in der Hauptsaison	€ 0,00
Platzmiete für Ihre geschlossene Veranstaltung beim Klapotetz am Weinberg für die Zeit des Empfangs oder Agape oder der Trauung.	€ 280,00
Benutzung der Kirschkapelle	€ 100,00
Platzmiete für Ihre geschlossene Veranstaltung auf der Dachterrasse	€ 180,00
Gedeck und Gebäck, Tischtücher, Stoffservietten, Silber Besteck, Gläser und Porzellan inkl. weißer Hussen (im Garten)	€ 4,20 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 viele Freiheiten und Annehmlichkeiten.

*Unser Servicepaket beinhaltet:

- Den Hofbereich zum Empfang, Anschneiden der Hochzeitstorte, gemütlicher Ausklang am Nachmittag.
- Den Sitzbereich im Hof, unter den Pagodenzelten in den Sommermonaten. (bei Bedarf beheizt)
- Den Weingartensaal als Ausweichmöglichkeit für die Hochzeitstafel.
- Die Lobby, die Veranda oder das Kaminzimmer für Empfang, Trauung oder 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 die Morgenstunden (06:00 Uhr) **Kein** Servicezuschlag ab 2.00 Uhr früh.
- Falls Sie ein Brautauto benötigen... unser Oldtimer Puch 650t Baujahr 1967 steht für Sie für die Fahrt zur Kirche oder für Fotos zur Verfügung.
- Wir laden Sie in der Vorbereitungszeit zu einem Überraschungsmenü mit Weinbegleitung ein. Damit lernen Sie unsere Küche besser kennen.
- Ihre Mehlspeisen, Teegebäck oder Torten können Sie gerne mitbringen. Wir verrechnen kein „Gabelgeld“.



Der nächste Tag

Für das Frühstück stehen Ihnen die Frühstücksterrasse, das Kaminzimmer oder unser Flachdach zur Verfügung.

Ausklingen der Hochzeitsfeiertage beim gemeinsamen Frühstück ab 08.00 Uhr.

Ausklingen der großen Feier beim Brunch ab 10.00 Uhr.

Brunch-Aufschlag auf den Frühstückspreis: € 7,00 / Person.



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

Frühstück für externe Gäste: € 12,00/Person

Brunch:€ 19,00/Person



Ungestörtes Feiern:

Um das Fest bis in die Morgenstunden ungezwungen abhalten zu können, sind 15 Zimmer (Weingartenzimmer & Weingartensuiten) im Hofbereich für die Hochzeitsnacht zu buchen. Somit können Sie alle Annehmlichkeiten unseres Hauses rund um die Uhr genießen.



Für eine gute Zusammenarbeit bitten wir Sie.....

- ...um Rücksendung der ausgefüllten Reservierungsbestätigung.
- ...uns 1 Woche vor der Hochzeit die genaue Personenanzahl per Mail mitzuteilen, diese wird dann auch verrechnet.
- ... der Floristik mitzuteilen, dass die Tafel ab ca. 10.00 Uhr zur Dekoration bereit steht.
- ...15 hofseitigen Zimmer fix zu buchen.
- ...bitte haben Sie Verständnis, das wir bei Freitag & Samstagsveranstaltungen nur Gruppen ab 70 Erwachsenen aufnehmen.
- ...den Gästen mitzuteilen, dass Check-In ab 14:00 Uhr und Check-Out bis 11:00 Uhr ist.



Kontaktnummern und Links

Standesamt St. Nikolai im Sausal

Fr. Krottmaier & Fr. Aldrian

www.nikolai-sausal.at

Tel: 03185/2317

Pfarre der Marktgemeinde St. Nikolai im Sausal

Pfarrer Herr Mag. Christian Puszka www.nikolai.at

Tel: 0676/87426463

Fotobox

ist im Hotel € 290 mit flat rate Druck

Fotografen

Schneewittchen

www.hochzeitsfotografen.or.at

Tel: 0664/4369360

Pizzuti Fotografie

www.pizzuti-fotografie.com

Tel: 0699/10072525

Thausing Ulf

www.ulfthausing.at

Tel: 0664/88611782

Artige Bilder

www.artigebilder.at

Tel: 0664/2506577

Raneburger Miriam

www.miriamraneburger.com

Tel: 0680/1451524

Werner Krug

www.derkrug.at

Tel: 0664 2337540

Hüttner Alexandra

www.lichtbildneri.at

Tel: 0650/3009140

Hochzeitsgrafik& Design

Farbenspiel – Lisa Westreicher

www.farbenspiel-design.at

Tel: 0664/5372503

Rosemarie Hofer

www.heiratsquartier.at

Tel: 0664/1457084

Bezüglich Floristik beraten Sie unsere Meisterfloristinnen gerne

Petra Vollmann

www.floraldesign.at

Tel: 0699/10642455

Blumen Engele

www.blumen-engele.at

Tel: 0316/2714080

Blumenbinderei Prauser

www.gaertneri-prauser.at

Tel: 0664/3517900

Blumen Oliva:

www.blumen-oliva.at

Tel: 0316/242555

Blumen Reiss

www.blumen-reiss.at

Tel: 03185/2513

Vlas Dana

www.divartflowers.com

Tel: 0676/3850758

Blumen Obendrauf

www.floristikobendrauf.at

Tel: 0316/823224

Feuerwerk

Pyrokunst – Dietmar Temmel

www.pyrokunst.at

Tel: 0664/206070

Feuershow – Jörn Heypke

www.jakotopia.at

Tel: 0316/303232-1

Show-Kellner Jakotopia

www.jakotopia.at

Tel: 0316/303232-1

Kinderanimation

Kinderspass Jakotopia

www.jakotopia.at

Tel: 0316/303232-1

Julia´s Kinderevent´s

www.kinderevents.at

Tel: 0676/4201280

Krainer Burgi Dipl. Pädagogische Kinderbetreuerin

Tel: 0664/5114059

Kontaktnummern und Links

Konditorei, Hochzeitstorten....

Gerne backen wir Ihre Hochzeitstorte "mit Geschmack" im Haus! Wir machen Ihnen ein attraktives Angebot!

Erwin Haiden	www.konditorei-im-gasthaus.at	Tel: 03135/52504
Christine Krasser Konditormeisterin		Tel: 0650/2406198
Eistorten von Koppitz	www.konditorei-koppitz.at	Tel: 03453/2623
Konditorei Handl von Gratkorn	www.konditorei-handl.at	Tel: 03124/22850
La Patisserie „Pohorska Kavarna“	www.pohorska-kavarna.com/torte	Tel:00386/26141500
Cupcakes von „Die Kuchenmädchen“	www.kuchenmaedchen.at	Tel: 0660/2162607
Schnabulerie	www.schnabulerie.com	Tel: 0699/12015658
Mehlspeisenfräulein	www.mehlspeisfrl.com	Tel: 0664/4030579
Die Tortenprinzessin	www.toertchenprinzessin.at	Tel: 0664/2501528

Friseur/Make up

Kerstin Hofer “ART of Style”		Tel: 0664/1321938
Verena Schröcker		Tel: 0664/5246026
Glatz Alexandra		Tel: 0650/4419393

Unsere Hausmusiker

Sidestep	www.sidestep.name	Tel: 0699/10124540
MMEexpress	www.mmexpress.at	Tel: 0664/1350776
Martini Rosso	www.martini-rosso.at	Tel: 0676/4319861
Großmütterchen Hatz	www.gmhorkestar.at	Tel: 0699/11417413
Club 3	www.club3.at	Tel: 0676/3441872
Kill Scoville (Steff Kotter)	www.steffkotter.com	Tel: 0699/12053097
DJ Boosty	www.dj-bootsy.at	Tel: 0664/73219999
DJ Mäd Mäxx	www.dershowmaster.com	Tel: 0650/9205999
Hochzeits DJ	www.derhochzeitsdj.at	Tel: 0664/2263459
Die Blechquetscher	www.blechquetscher.webnode.at	Tel: 0680/5040976
Grillkogler Trio	www.grillkogler-trio.at	Tel: 0664/9174105
Herzmaier Ingo- Saxophonist	www.saxsolo.at	Tel: 0676/4134939
Teufelsgeiger Herr Gottlieb		Tel: 0664/5258045
Daniel Strohmaier		Tel: 0660/3185241

Kulinarische Variationen für Ihr Hochzeitsmenü

Die unten angeführten Menüs sollen nur eine Anregung sein. Die Zutaten variieren saisonbedingt. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihr persönlich zusammengestelltes Hochzeitsmenü.

Variante I

Kürbiscremesuppe mit Chili und Ingwer

oder

Hochzeitssuppe, kräftige Rindssuppe mit 3erlei Einlagen

Schweinsfilet zart rosa gebraten mit Rosmarinpolenta und Auberginen - Paradeisergemüse

oder

gebratene Austernpilze mit Rosmarinpolenta und Auberginen - Paradeisergemüse

3erlei Mousse mit Beerenragout

Käsebuffet mit Weintrauben, feinem Gebäck und Limoni di Amalfi

Speisenfolge 4 Gänge € 35,00 pro Person

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 € 37,00

### Variante III

Weißer Spargel mit Ziegenkäsemousse, Paradeiser Vinaigrette und Frühlingskräutersalat

\*\*\*\*

Sektschaumsuppe mit Lachsnockerl und Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

\*\*\*\*

gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter Mangold und Olivenerdäpfel, Forellenkaviar

\*\*\*\*

Geschmortes und rosa gebratenes vom Flamberger Lamm

Rosmarinpolenta, Ratatouille und Basilikum

\*\*\*\*



Schokoladensoufflé & Erdbeer-Sorbet mit grünem Pfeffer

Speisenfolge 5 Gänge € 46,00 pro Person

---

### Variante IV

Marchfelder Solo-Spargel mit Ziegenkäsemousse und Wiesenkräutersalat

\*\*\*\*

"Gazpacho" geeiste Paradeisersuppe

oder

Rindssuppe mit Kräuterbutternockerl

\*\*\*\*

Risotto mit Eierschwammerln und Zuckererbsenschoten

\*\*\*\*

Seesaiblingfilet auf Regenbogenmangold und Forellenkaviar, Zitronenbutter

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Styriabeef

dazu Rosmarinpolenta und Auberginengemüse

\*\*\*\*

Topfen-Oberstorte mit Rosenblüten und Beeren

Speisenfolge 6 Gänge ( Hochzeitstorte von uns ) € 54,50 pro Person