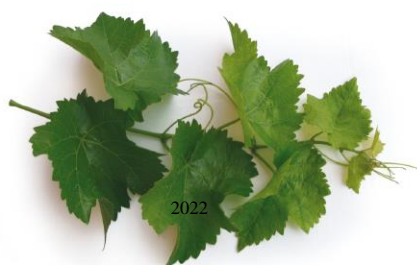




Traumhochzeit im Wienerwald...

- Anreisemöglichkeiten
- Empfang und Aperitif
- Räumlichkeiten
- Raumgestaltung
- Menü
- Hochzeitstorte
- Hochzeitsnacht



2022

RS
RELAIS DU SILENCE
SILENCEHOTEL

BERGHOTEL ****
tulbingerKOGEL

Relais du Silence der Familie F. Bläuel,
A - 3001 Mauerbach bei Wien
T. +43 2273 7391 F. +43 2273 739173
mail. hotel@tulbingerkogel.at, www.tulbingerkogel.at





Liebes Brautpaar!

Nichts ist so mächtig, wie eine Idee
deren Zeit gekommen ist.

Victor Hugo

Sie haben sich dazu entschlossen den weiteren Lebensweg gemeinsam zu gehen.
Wir würden uns freuen, wenn wir Sie in den Start der gemeinsamen Zukunft
begleiten dürfen.

Auf den folgenden Seiten sehen sie welche Möglichkeiten wir Ihnen in unserem
Haus bieten können und laden Sie herzlichst auf ein persönliches Gespräch ein,
damit wir gezielt auf Ihre Wünsche eingehen können.

Ihre Ansprechpartner:

Frank Bläuel



Linda Bläuel



Anreisemöglichkeiten

Es gibt viele verschiedene Arten, um zum Tulbingerkogel zu kommen und hier zu feiern.
Das Hotel bietet die Möglichkeit der Abholung mit einem der 3 hauseigenen Oldtimer – Citroen Traction Avant, dem „Kleinen“ 1953, dem „Normale“ 1954 oder dem „Familiare“ 1955



Weitere ausgefallene Möglichkeiten, um auf den Tulbingerkogel zu kommen sind gegeben durch:

- Helikopter-Landeplatz
- Limousinenservice (externe Anmietung)
- Startgenehmigung für Heißluftballone



Empfang und Aperitif

Bei Schönwetter gestalten wir Ihren Aperitif auf Wunsch gerne in unserem Restaurant-Garten oder auf der Terrasse vor dem Wintergarten.

Bei Schlechtwetter kann der Aperitif im Kaminfoyer, unserem gemütlichen Kaminraum oder in der Hotelhalle abgehalten werden.

Die Getränke werden generell nach Verbrauch verrechnet, da wir finden, dass dies die fairste Variante ist.

Gerne reichen wir auch Canapées und kleine Snacks zum Aperitif – Preise für ca. 1 Stunde:

- Kleine Variante: 3 Snacks auf den Stehtischen eingestellt € 3,50 pro Person
- Mittlere Variante: 2 Snacks auf den Stehtischen eingestellt und Brötchen durchgereicht € 5,50 pro Person
- Große Variante : Snacks eingestellt und 4-5 verschiedenen Canapées warm / kalt durchgereicht ab € 7,50 pro Person, je nach Auswahl



Standesamtliche Trauungen sind bei uns im Freien, oder bei Schlechtwetter im Haus möglich. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Standesamt Tulln auf.



Feiern im Freien bis max. 30 Personen

Auf den Rasenflächen im Garten, oder auch auf der Kiesfläche können festliche Tafeln gestellt werden. Diese Variante ist geeignet für Ihr Fest zur Mittagszeit.



Räumlichkeiten

Stüberln von 10 bis 40 Personen

Für die Ausrichtung einer Feier im kleinen Rahmen bieten unsere Stüberl ein gemütliches Ambiente für Ihr festliches Mittag- oder Abendmenü. Diese Räumlichkeiten befinden sich in unserem Stammhaus und sind in der Gestaltung traditionell gehalten.



„kleines Stüberl“



„großes Stüberl“



„Kaminraum“



„Diele“

Festsaal bis 80 Personen

Im Stammhaus befindet sich im 1. Stock unser Festsaal, der genügend Platz für Feierlichkeiten bis zu 80 Personen bietet. Durch die großen Fenster bietet dieser Raum einen beinahe Rundumblick in den Wienerwald und über das Tullner Becken, sowie in die Alpen. Gediegene Farbgestaltung und Parkettboden machen den Raum wohnlich und gemütlich.



Wintergarten bis 250 Personen

Für eine Hochzeitstafel von 40 – 250 Personen stehen Ihnen unsere Wintergärten mit flexiblen Trennwänden zur Verfügung, mit ausreichend Platz für Tanz und Musik. Des Weiteren bieten diese die Möglichkeit der Benützung der vorgelagerten Terrasse und Rasenfläche.



Da wir ein Restaurant sind fallen keine Raummiete und Servicepauschalen an.

Alles was Sie in einem Restaurant am Tisch haben, ist inkludiert (Tischwäsche, Stoffservietten, Besteck, Gläser, Kerzen).



Raumgestaltung & Planung

Tischplan:

Für eine optimale und kommunikative Tischaufstellung beraten wir Sie gerne, je nach Größe der Veranstaltung und Räumlichkeiten. Wählen Sie eine Anordnung, die es den Gästen ermöglicht den Blick auf Sie, das Brautpaar zu richten. Zum Beispiel Kammtafel, sonnenstrahlenartige Anordnung mit Einzeltischen

Setup Kosten

Sollten Sie für Ihr Fest **runde Tische** wünschen, so erlauben wir uns Rüstkosten in Höhe von € 150 – 300,- in Rechnung zu stellen für das Aus- und Einräumen, abhängig von der Größe des Saales.

Weiters bieten wir Ihnen gerne auch **weiße Hussen** an, welche mit einem Aufpreis von € 5,- pro Stück für die zusätzliche Reinigung und den Sesseltransport bemessen sind.



Setup Standesamt

Bei einer standesamtlichen Trauung im Freien stellen wir unser **Standard Setup um € 150,-** bereit, bestehend aus Trauungstisch mit Überdachung, 5 Sessel beim Tisch und max. 30 Sitzplätze für die Gäste. Die restlichen Gäste folgen der Trauung stehend, welche generell nur ca. 20 Minuten dauert. Für zusätzliche dekorative Elemente und Bestuhlung für alle Gäste erlauben wir uns den zusätzlichen Zeitaufwand zu verrechnen.

Dekoration:

Gerne sind wir Ihnen bei der farblichen Gestaltung des Raumes behilflich, als Dekorationsbeitrag dürfen wir € 95,- pro Stunde verrechnen. Beispiele: Schleifen auf den Hussensesseln, Tischläufer, Rosenbogen, uvm.

Blumen:

Auf Wunsch bestellen wir auch Ihren Blumenschmuck für die Tafel ganz nach Ihren Farbwünschen und verschiedenen Gesteckarten:

Kleine Gestecke rund oder länglich ab € 35,-

Festliche Gestecke rund oder länglich, Kränze in den Leuchtern ab € 40,-

Musik und Tanzfläche:

Für eine optimale Unterhaltung ist eine Live Band oftmals erwünscht. Bitte bedenken Sie, falls Sie eine Musikkapelle engagiert haben, dass Abbau und Abtransport ca. 1 Stunde dauern.

Sollten Sie eine Tanzfläche angemietet haben, so wird diese am Tag geliefert und meist am Sonntag (Sonntagszuschlag) wieder abgebaut. Musikende: spätestens 3:00 Uhr!

Personal & Service:

Ab 1:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und pro Stunde einen Nachzuschlag von € 120,- pro Mitarbeiter / pro Stunde zu verrechnen. Im Menüpreis sind maximal 9 Servicestunden enthalten.

Reinigung:

Bei grober Verunreinigung des Raumes erlauben wir uns Ihnen € 120,- für den Zusatzaufwand zu verrechnen.

Beratung: wir bieten Ihnen eine persönliche Beratung im Umfang von max. 3 Stunden. Danach dürfen wir den Zeitaufwand für Besprechungen mit € 95,- pro Stunde verrechnen.



Menü

Jede Veranstaltung verlangt nach einem geplanten Ablauf der Speisenfolge und passender Weinbegleitung.

Das Menü ist die traditionelle Art bei Hochzeiten und wird individuell auf die Saison und Ihre Wünsche abgestimmt.

Preise

4-Gang Menü ab € 52,-

5-Gang Menü ab € 60,-

Gedeck € 4,50

Menükarten: Auf Wunsch drucken wir die Menükarten auf Seide – Farbe passend zu den Blumen, Kerzen, Tischwäsche...

Der Preis pro Menüschleife auf Seide gedruckt beträgt € 1,00. Die Menüschleifen können mit einem Logo und/oder einem von Ihnen gewünschten Text bedruckt werden.

Das Buffet ist auch eine Variante und wird ebenfalls individuell abgesprochen.

Buffets können wir bis max. 80 Personen anbieten.

Buffetpreis je nach Art der Zusammenstellung:

Preis ab € 60,-

Gedeck € 4,50

Hochzeitstorte

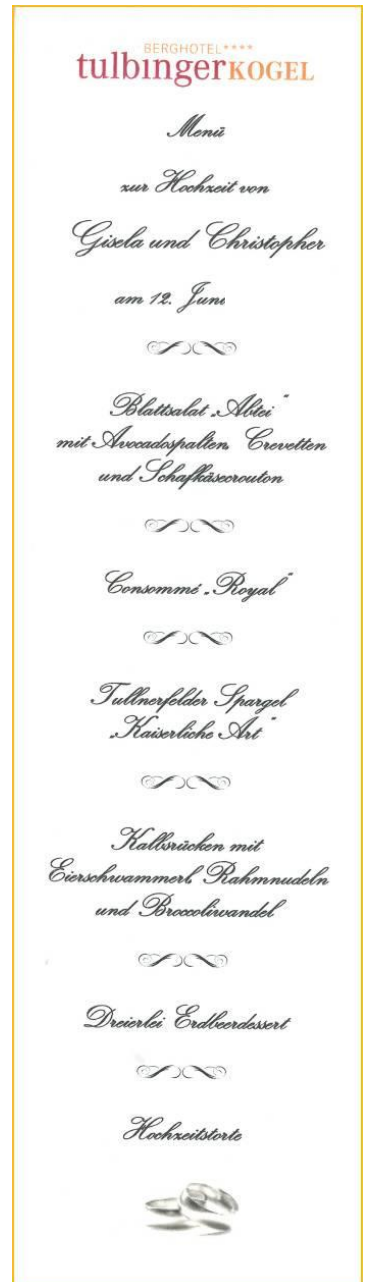
Die Hochzeitstorten werden im Hause nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gefertigt. Ab € 6,- pro Person je nach Design und Größe, zzgl. Blumen.

Massen: klassische Sachertorte, Schoko-Trüffel, Topfen-Frucht,...

2 bis 5-Stock gerade, 3er-Stufe, 5er-Stufe oder direkt aufeinander max. 4-Stock
Ab 100 Personen im Wintergarten können wir auch die schwebende Torte anbieten.

Torte mitbringen?

Sie können die Torte auch vom Konditor fertigen und liefern lassen. In diesem Fall erlauben wir uns € 1,50 pro Person für Service und Bereitstellung von Geschirr und Besteck zu verrechnen.



Hochzeitsnacht

Als Hochzeitszimmer reservieren wir Ihnen gerne eines unserer „Wienerwald Panoramazimmer“:

Doppelzimmer, Bad mit Aussicht! und Dusche, WC separat.
Modernes Design mit Nussholz, LCD SAT-TV, Telefon, W-LAN, Schreibtisch, Sitzgruppe, Minibar.
6 m breite Glasfront mit südseitiger Loggia und großer Schiebetür.



Ihre direkten Ansprechpartner für die Gesamtorganisation sind Herr Frank oder Frau Linda Bläuel.

Wir würden uns freuen, Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten in unserem familiengeführten Berghotel Tulbingerkogel ausrichten zu dürfen.

Notizen

Mit der Bestätigung Ihrer Veranstaltung erklären Sie sich auch mit unseren AGBs einverstanden.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- 1. PREISE:** Alle Preise verstehen sich in Euro - inklusive MWSt und Service.
- 2. RESERVIERUNG:** Reservierungen erbitten wir in schriftlicher Form (Fax, Brief oder Email). Änderungen der Veranstaltungs-/ Seminarvereinbarung bedürfen der Schriftform.
- 3. VERRECHNUNG:** Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Die definitive Personenanzahl ist bis 3 Tage vor Veranstaltungs-/ Seminarbeginn bekannt zu geben – diese Zahl gilt als garantiert. Getränke werden generell nach Verbrauch verrechnet.
- 4. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:** Die Rechnung bitten wir sofort im Hotel oder Restaurant bar, mit Bankomatkarte oder Kreditkarte zu bezahlen. Nach vorheriger Vereinbarung mit Rechnungslegung ist der Betrag innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen.
akzeptierte Kreditkarten: Visa, Diners, Mastercard und Bankomatkarte
- 5. STORNO:**
- RESTAURANT:** Sollten Sie aus unvorhergesehenen Gründen **die Veranstaltung / das Seminar** stornieren müssen, so fallen bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn keine Stornogebühren an. Für eine Stornierung bis 30 Tage vor Termin 40 %, zwischen 30 und 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 70 %, in den letzten 7 Tage vor Termin 90 %. Bei Stornierung am Veranstaltungstag werden Ihnen 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.
- HOTEL:** Wir dürfen auf unsere Stornogebühren im Sinne der Österreichischen Hotelvertragsbedingungen hinweisen: Freie Stornierung der Zimmer bis 3 Monate vor Anreise. Stornierung zwischen 3 Monate und 30 Tage vor Anreise 40%, zwischen 30 Tage und 7 Tage vor Anreise 70 %, bei Stornierung innerhalb der letzten 7 Tage vor Anreise 90 %. Danach und bei Nichtanreise am Anreisetag erlauben wir uns Ihnen 100% der Gesamtsumme, abzüglich der nicht in Anspruch genommenen Dienstleistungen zu verrechnen.
- VERMITTLER:** Bei Buchungen über Dritte (zB Geschenkboxen) gelten die oben genannten Stornobedingungen, zuzüglich der zwischen Hotel und Vermittler vereinbarten Provision.
- 6. ANZAHLUNG:** Bei Großveranstaltungen mit fester Raumreservierung bitten wir Sie um eine Anzahlung von ca. 30% des zu erwartenden Umsatzes bis spätestens 3 Monate vor Veranstaltungstermin.
- 7. BANKVERBINDUNG:** ERSTE Bank, Kto Nr. 22214211600 BLZ: 20111
IBAN: AT162011122214211600 BIC: GIBAATWW
- 9. ANMELDUNG:** Als Veranstalter sind Sie selbst für allfällige behördliche Bewilligungen verantwortlich, im Falle von Musikdarbietungen auch für die Anmeldung und Abrechnung bei der AKM.
- 10. NICHTERFÜLLUNG:** Streik, Feuer sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb des Betriebes, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen das Unternehmen, die Vereinbarung ohne Schadenersatzpflicht in irgendeiner Form zu stornieren. Gerichtsstand ist St. Pölten



Ideen für die Zusammenstellung eines Menüs

Unsere Ideen – kreuz und quer durch das Jahr:

VORSPEISEN

Blattsalat mit gebratenem Serranoschinken und Pilzen
oder Crevetten, Avocadospalten, Schafkäsecrouton
Wildschweinschinken, Wildpastete, Zellersalat und schwarze Nuß
Rohschinken mit Charentais-Melone
Zweierlei Räucherfische mit Krenobers, kleinem Salat
Roh mariniertes Thunfisch mit Wakame-Salat
Spargel „Vinaigrette“ (April – Juni)
Vorspeisenvariation (3 verschiedene Speisen)

Vorspeisenplatten

am Tisch für jeweils 4 Personen eingestellt
mit ca. 4-5 verschiedenen kleinen Vorspeisen je nach Saison

SUPPEN

Klare Suppen:

Hochzeitsuppe mit dreierlei Wiener Einlage
Consommé Royal (Eierstich)

Cremige Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen
Topinambursuppe mit „Zimmetschaitten“
Karfiolsuppe mit Trüffelschaum
Bärlauchsuppe
Spargelcremesuppe

ZWISCHENGERICHTE

Seesaiblingsfilet / Zander auf Erdäpfel-Lauchgemüse
oder Risotti jeglicher Art (Ruccola, Tomate, Spargel,...)
Garnelen auf Rahmnudeln
Anglermedaillons auf Hummersauce, Basmatireis
Jakobsmuscheln auf Brunnenkresserisotto

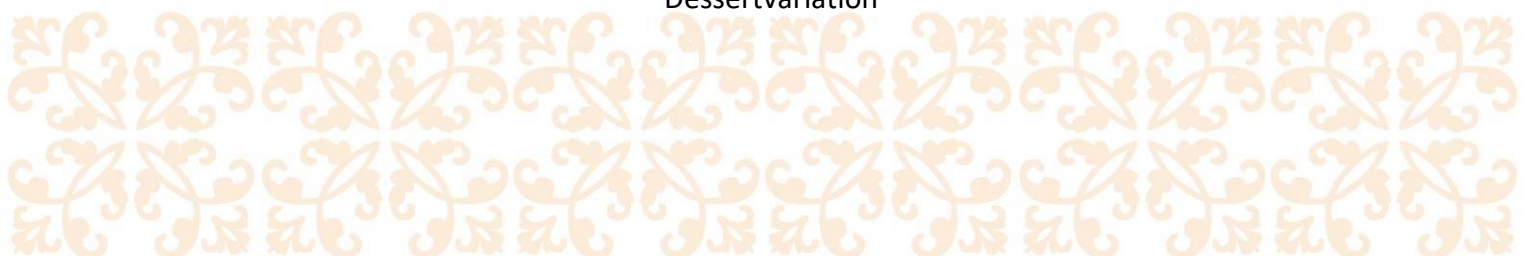
HAUPTSPEISEN

Altwiener Lungenbraten / Beiriedschnitte
Kalbsrücken / Kalbstafelspitz gebraten
Perlhuhnssupreme
Hirschrücken / Maibock rosig gebraten
Wildschweinlungenbraten

DESSERTS

Erdbeer-Marzipanknöderl
Schokolademousse
Trilogie von der Erdbeere
Creme Brulée mit marinierten Erdbeeren
Diverse hausgemachte Sorbets

Dessertvariation



Anfahrtsplan



Relais du Silence der Familie F. Bläuel
Tulbingerkogel A - 3001 Mauerbach bei Wien
T. +43 2273 7391 F. +43 2273 739173
mail. hotel@tulbingerkogel.at
www.tulbingerkogel.at

Bei Anreise mit Navigationsgeräten geben Sie bitte als Ort TULBINGERKOGEL an.

