

hochzeit feiern

*FRÖHLICHKEIT erleben
im gemütlichem und festlichen RAHMEN*



ja, ...
... ich will!

**Gasthof zur Post – Familie Lettner
Marktplatz 1, 4331 Naarn**

Fr. – Sa. ab	11:00 Uhr
Sonntag ab	08:00 Uhr
Montag ab	11:00 Uhr
Dienstag ab	13:30 Uhr
Mi. und Do.	Ruhetag



**Tel.: 07262/ 58250, Fax: DW 5
info@gasthoflettner.at, www.gasthoflettner.at**

Herzlich Willkommen an Ihrem schönsten Tag!

Eine Hochzeit ist ein ganz besonderer Augenblick im Leben eines jeden Menschen. Ein Ereignis, das unvergesslich ist und bleibt.

In unserem Traditionsgasthof Lettner in Naarn, im wunderschönen unterem Mühlviertel, eingebettet von der Donau und dem Hügelland finden Sie in einer unserer Stuben, unserem herrlichen Festsaal oder im romantischem Innenhof, das richtige Ambiente für ein rauschendes Fest.

An Ihrem schönsten Tag wollen wir Sie verwöhnen mit einem runden, frischen Angebot aus Küche und Keller.

Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie aus den für Sie zusammengestellten Angeboten.

Wir werden uns bemühen, Sie mit unvergesslichen Momenten in den Hafen der Ehe zu lotsen.

Familie Lettner
samt Hochzeits-Team



NEU AB 2015!!! LETTNER´S-HOCHZEITS- ALL-INCLUSIVE-MENÜ

Exclusive

- ❖ 1 Glas Prosecco zur Begrüßung
- ❖ festlich gedeckter Tisch: mit weißen Stoffservietten
- ❖ Wein- und Wasserglas
- ❖ Kerzenschmuck, Menükarten
- ❖ 3 gängiges Menü (2 verschiedene HSP) bestehend aus:
(Auswahl aus unserem Speisenangebot zum Lettners-Hochzeits-All-Inklusive-Menü)

Gedeck

(zweierlei Aufstrich mit 1 Jour-Gebäck)

Suppe

Hauptspeise

Dessert

- ❖ Abendessen:

Salatiges vom Buffet:

Nudelsalat, Wurstsalat, Rindfleischsalat, Hendlananassalat, Thunfischsalat, heimische Salate, kleine Schinkenröllchen, gef. Eier, Käsebrettl und div. Sorten an Gebäck

- ❖ Getränke:

Bier vom Fass

Alkoholfreie Getränke

(Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Fanta, Almdudler, Pago`s, Mineralwasser)

Wein:

Grüner Veltliner (Nigl)

Sommerfrischer (Winzer Krems)

Gemischten Satz (Dockner),

Blauer Zweigelt (Steurer)

Blaufränkischen (Heinrich)

Bitte sich für jeweils eine Sorte aus unserem Bouteillenwein zu entscheiden

Kaffee & Tee

- ❖ Raummiete (inkl. Strom für Musik und Reinigung)
- ❖ verfügbare Bestuhlung (Tische und Stühle)
- ❖ Servicepersonal
- ❖ Tellergeld für Hochzeitstorte



Unsere Pauschalen verstehen sich für die Dauer der gesamten Hochzeitsfeier, aber nur für die geladenen Gäste. Kinder bis 4 Jahre sind bei uns frei. Von 4 – 10 zahlen sie nur die Hälfte.

NEU AB 2015!!! LETTNER´S-HOCHZEITS- ALL-INCLUSIVE-MENÜ

Klassisch



- ❖ 1 Glas Prosecco zur Begrüßung
- ❖ festlich gedeckter Tisch: mit weißen Stoffservietten
- ❖ Wein- und Wasserglas

- ❖ Kerzenschmuck

- ❖ 2 gängiges Menü (2 verschiedene HSP) bestehend aus:
(Auswahl aus unserem Speisenangebot zum Lettners-Hochzeits-All-Inklusive-Menü)

Gedeck

(zweierlei Aufstrich mit 1 Jour-Gebäck)

Suppe

Hauptspeise

- ❖ Abendessen:

Kaltes Tischbuffet (Platte für 6 Personen)

Speck, Landschinken, Brat'l, Minischnitzerl, Fasch. Laibchen
kleine Schinkenröllchen, gef. Eier, Schnittkäse, Grammelschmalz und Kräutertopfen
Maiskölbchen, Perlzwiebel, Senfgurken, Tomaten, Paprika
verschiedenes Gebäck: Salzstangerl, Machlandweckerl, Bauernbrot, Semmerl, Steuw.

- ❖ Getränke:

Bier vom Fass

Alkoholfreie Getränke

(Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Fanta, Almdudler, Pago`s, Mineralwasser)

Wein:

Grüner Veltliner (Dockner)

Grüner Veltliner (Winzer Krems)

Zweigelt (Dockner),

Zweigelt (Mantler)

Bitte sich für jeweils eine Sorte aus unseren Literweinen zu entscheiden

Kaffee & Tee

- ❖ Raummiete (inkl. Strom für Musik und Reinigung)
- ❖ verfügbare Bestuhlung (Tische und Stühle)
- ❖ Servicepersonal
- ❖ Tellergeld für Hochzeitstorte

Unsere Pauschalen verstehen sich für die Dauer der gesamten Hochzeitsfeier, aber nur für die geladenen Gäste. Kinder bis 4 Jahre sind bei uns frei. Von 4 – 10 zahlen sie nur die Hälfte.

Speisenangebot zum Leitner's Hochzeits-All-Inklusive-Menü

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder flaumigem
Grießnockerl oder Frittaten
Knoblauchcremesuppe mit Weißbroteroutons
Kresseschaumsuppe

Hauptspeisen

Kalbsbraten
dazu Petersilienkartoffel, Risipisi und bunter Salatteller

rosa gebratene Medaillons vom Schweinsfilet an Cognac-Pfefferrahm mit Kartoffel-
Schupfnudeln und Gemüse der Saison

gegrilltes Zanderfilet
auf Weißweinrisotto, Mandelbroccoli und bunter Salatteller

gefülltes Putensteak auf Balsamicojus
mit Basilikum-Tomaten, Kartoffeltalern und bunter Salatteller

Wiener Schnitzel vom Schwein od. von der Pute (od. Cordon Bleu)
klassisch mit Petersilienkartoffel, Reis und bunter Salatteller

Vegetarisch:

in Sesam panierte Gemüseschnitzerl
auf rahmigen Polenta und Krenschaum

Gefüllt gratiniert Zucchini
auf Kräuterlinguine und Ofentomaten

Desserts

leichte Topfen-Joghurtereme
mit Pfirsichragout im Glas serviert und dazu hausgemachtes Bananeneis

Tiramisu mit frischen Früchten garniert

cremige Vanille-Panna cotta auf Himbeer-Rumsauce

Feiern in stilvollem Ambiente

Genießen Sie Ihren schönsten Tag des Lebens in einer unserer stillvoll eingerichteten Räumlichkeiten. Zusätzlich steht Ihnen natürlich auch noch unser romantischer Innenhof für den Empfang oder das Brautstehen zur Verfügung:

Lettner's Festsaal

mit eigener Karibikbar
von 30 bis zu 400 Personen



Jägerstüberl

stillvoll eingerichteter Raum
bis 30 Personen



Florianistüberl

traditionell eingerichtetes Stüberl
bis 55 Personen



Sitzordnung & Möglichkeiten

Unser Festsaal bietet Ihnen eine große Anzahl an Möglichkeiten von Tischstellungen. Gerne beraten wir Sie, wie es für Ihre Hochzeit am optimalsten wäre.

Sektempfang & Agape

Das Brautpaar trifft ein und alle Gäste warten bereits mit erhobenem Glas ...

Der Sektempfang kann gerne bei Stehtischen im Festsaal, und bei Schönwetter im romantischen Innenhof oder im Eingangsbereich stattfinden.

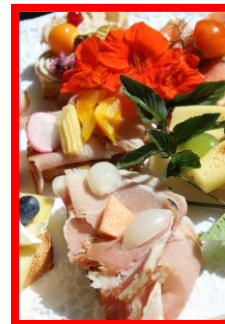
Sektempfang „Kassisch“ (1 Glas Sekt sowie Brotstücke)

Prosecco
Prosecco mit Holunder
Sekt oder Sekt Orange

Sektempfang „Zur Post“ (1 Glas Cider sowie 2 kl. bel. Brötchen)



Birnen-Cider
Marillen-Cider
Erdbeerr-Cider



Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit, einen Cocktail Ihrer Wahl zu mixen sowie Fruchtsäfte und alkoholfreie Getränke anzubieten.

Auch eine traditionelle Agape(biblisches Liebesmahle mit Wein, Apfelsaft sowie Brotstücken) kann auf Wunsch gerne vorbereitet werden.

Essen - die zweit-schönste Sache der Welt
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem
Gaumenerlebnis und krönen Sie die „Feier Ihres Lebens“

HOCHZEIT „Zur Post“ HOCHZEITSMENÜ

Ein schön gedeckter Tisch mit Dunilin- od. weiße Stoffservietten,
Wein- und Wasserglas, Brotteller / Brotmesser
Kerzenschmuck, Menükarten und eine festliche Dekoration erwarten
Sie.

Und wir übernehmen natürlich alle Eindeckarbeiten für's Brautpaar.
Es folgt das einheitliche Hochzeitsmenü Ihrer Wahl (max. 2 HSP)

Speisenangebot zum Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Räucherlachsroulade mit Oberskren
und Salatbouquet

Duett aus den Gewässern
Räucherlachsrosen und Forellenfilet
auf knackigem Blattsalat mit Balsamico-Dillsauce

San Daniele-Schinken auf Melonenschiffchen
fein garniert

Caprese – Tomaten/Mozzarella
mit frischem Basilikumpesto und Rucola

Sülzchen vom Tafelspitz mit Eierschwammerl
auf Tomaten-Paprika-Vinaigrette

mariniertes Landhendelfilet auf Blattsalat
süß trifft auf sauer

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten, Schinkenschöberl
oder flaumigem Grießknödel

cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

feine Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und gebratenen Prosciuttochips

Knoblauchcremesuppe mit Weißbroteroutons

Kresseschaumsuppe

Kalbscremesuppe mit Brösel Knödel und Schöberl

Hauptspeisen

Kalbsbraten
dazu Petersilienkartoffel, Risipisi und bunter Salatteller

Zwiebel-Rostbraten
mit Gemüsestreifen, Mandelschupfnudeln und bunter Salatteller

Rinderschmorbraten
mit Erdäpfelkroketten, Serviettenschnitte und bunter Salatteller

Grillvariation (Schwein, Huhn, Rind)
mit Bratkartoffel, Frühlingsgemüse und bunter Salatteller

gebratene Schweinefilets in Pfeffer-Cognacrahmsauce
Karottenlauchstrudel, Kroketten und bunter Salatteller

kross gebratenes Lachsfilet
an Limetten – Rieslingsauce,
dazu Butterblattspinat, getrüffeltes Linguine und bunter Salatteller

gegrilltes Zanderfilet
auf Weißweinrisotto, Mandelbroccoli und bunter Salatteller

gefülltes Putensteak auf Balsamicojus
mit Basilikum-Tomaten, Kartoffeltalern und bunter Salatteller

Variation vom Rinderhüfte und Schweinsfilet auf Steinpilz-Eierschwammerlragout
Erdäpfelkroketten, und gegrilltes Gemüse

Wiener Schnitzel vom Schwein od. von der Pute (od. Cordon Bleu)
klassisch mit Petersilienkartoffel, Reis und bunter Salatteller

Schweinelendchenspieß mit Cocktailsauce
dazu Pommes, Sommergemüse und bunter Salatteller

Ofenfrisches Schweinsbratl
serviert mit Kartoffelknödel, Kartoffel und warmer Krautsalat

Natürlich stehen wir für andere Menüvorschläge jederzeit gerne bereit

Vegetarisch:

in Sesam panierte Gemüseschnitzerl
auf rahmigen Polenta und Krenschäum

Gefüllt gratiniert Zucchini
auf Kräuterlinguine und Ofentomaten

Desserts

cremige Vanille-Panna Cotta
auf Himbeer-Rumsauce

Topfen-Nougatknöderln mit Butterbrösel
an Himbeermark

leichte Topfen-Joghurtcreme
mit Pfirsichragout im Glas serviert und dazu hausgemachtes Bananeneis

Süße Verführung
Panna Cotta mit Weichselcreme
Bananeneis
Flammierte Ananas-Bananenstücke

3-gängig (Suppe, Hauptspeise, Dessert)
oder

3-gängig (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)
oder

4-gängig (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

Alle Menü's inkl. Gedeck (zweierlei Aufstriche und Gebäck)

Bitte geben Sie uns spätestens fünf Tage vor der Feier die genaue Gästezahl bekannt.

Gerne erstellen wir in persönlicher Beratung Ihr Wunschmenü.

***Sie können jedoch auch nur einzelne Speisen für
Ihre Hochzeit aus unseren Vorschlägen wählen***

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale I	Getränkepauschale II
<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Kaiser Premium und Gösser Zwickel, Radler und aus der Flasche: Weizenbiere und alkoholfreie Biere</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Fanta, Sprite, Almdudler, Pago's Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Grüner Veltliner - Dockner Grüner Veltliner – Winzer Krems Zweigelt - Mantler Zweigelt - Dockner</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso klein/groß, Verlängerter, Hauskaffee Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>	<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Kaiser Premium und Gösser Zwickel, Radler und aus der Flasche: Weizenbiere und alkoholfreie Biere</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Fanta, Sprite, Almdudler, Pago's Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Weißwein und Rotwein aus unserem aktuellen Angebot an offenen 0,7 l Bouteillenweinen. Wir beraten Sie gerne.</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso klein/groß, Verlängerter, Hauskaffee Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>

**Bitte beachten Sie:
Spirituosen, Sekt, Red Bull und Tabak-
waren sind
nicht inkludiert!**

Unsere Pauschalen verstehen sich für 10 Stunden ab Ankunft, aber längstens bis 2:00 Uhr.

HOCHZEITSBUFFETS werden ab 50 Personen angeboten

Buffet „Mediterran“

Suppen/Vorspeisen :

Zweierlei von der Tomate:

Gazpacho im Glas

und cremige Tomatensuppe mit frittiertem Basilikum

Caprese-Tomate und Mozzarella, mariniert mit Basilikumpesto und Aceto Balsamico

Vitello tonnato mit Kappernbeeren

Melonenschiffchen mit hauchdünn geschnittenem Parmaschinken

knackige Salate und Gebäck

Hauptspeisen:

Piccata milanese von Pute

(mit Ei und Parmesan gebackene Schnitzerl)

dazu Linguine mit fruchtiger Tomatensauce

gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat, Rosmarinschupfnudeln und Zitronenbutter

Saltimbocca alla romana

(kleine Rindsschnitzerl mit Rohschinken und Salbei)

dazu Ebsenrisotto und gegrilltes Gemüse

getrüffelte Pappardellen mit gehobeltem Parmesan

und gebratenen Flusskrebsschwänzchen

Dessert:

Tiramisu

Panna cotta

flaumige Topfen-Nougatknödel mit Beerenröster

erfrischender Ananas-Melonensalat

inkl. festlich gedecktem Tisch mit Dunilin oder Stoffservietten, Wein- und Wasserglas, Kerzenschmuck, Menükarten, festliche Dekoration

Buffet „Spezial“

Suppen/Vorspeisen :

Knoblauchcremesuppe mit gebratenen Prosciuttostreifen
Klare Rindssuppe mit Frittaten
Räucherlachsroulade und Forellenfilet
Schinkenröllchen mit Topfenkren
Heimische Salatvariation
Jour Gebäck

Hauptspeisen:

Ofenfrisches Schweinsbratl
mit Erdäpfelknödel und warmer Krautsalat

Gebratenes Lachsrückensteak
mit Grillgemüse und Dillkartoffel

Gefülltes Putensteak
mit Kürbisrisotto

Gebratene Schweinemedallions auf Pfeffersauce
mit Schupfnudeln

Kleine Wiener Schnitzel
mit Reis und Kartoffel

Dessert:

Tiramisu, Biskuitroulade mit Marillenmarmelade, gebackene Apfelscheiben,
Kaiserschmarren, flambierte Bananen, Bailysschnitte, Vanille-Obstschüsserl,
Topfenougatknödel, Schneebällchen, Topfenjoghurtcreme mit Pfirsichmus, Ananas-
Melonensalat

inkl. festlich gedecktem Tisch mit Dunilin-oder Stoffservietten, Wein-
und Wasserglas, Kerzenschmuck, Menükarten, festliche Dekoration

***Natürlich erhalten Sie auch nur ein speziell
abgestimmtes Hauptspeisenbuffet für Ihren
schönsten Tag im Leben.***



Hochzeitsstorte

Und dann schneiden Braut & Bräutigam gemeinsam die Torte an ...

Sie können gerne eine von Ihrem Konditor gefertigte Torte mitbringen.

Bitte geben sie uns rechtzeitig darüber Bescheid, damit wir Teller und Tortenbesteck für Sie zur Verfügung stellen können.

Natürlich schneiden wir auch nach dem traditionellen anschneiden durch das Brautpaar die Torte fertig auf.



Wir empfehlen Ihnen unter anderem folgende Unternehmen, mit denen wir schon in der Vergangenheit zur Zufriedenheit unserer Gäste zusammen gearbeitet haben.

Café-Konditorei-Bäckerei Heindl

Pergerstraße 7

4331 Naarn

07262/58280

Konditorei-Café Stöger

Naarner Straße 37

4320 Perg

07262/52393

Abend- Mitternachtsjause

Für alle, die nach den süßen Genüssen gerne noch etwas Deftiges hätten ...

Gulaschsuppe mit Gebäck am Buffet ab 20 Personen

Würstelbuffet:

Frankfurter, Depreziner, Münchner Weiße, Käsekrainer, Bernerwürstel und Bratwürstel dazu Kartoffelschmarren und Kartoffelsalat, Senf, Ketchup, Kren und verschiedenes Gebäck: Salzstangerl, Machlandweckerl, Bauernbrot, Semmerl, Steuw.

Kaltes Tischbuffet (Platte für 6 Personen)

-Speck, Landschinken, Bratl, Minischnitzerl, Fasch. Laibchen
-kleine Schinkenröllchen, gef. Eier, Schnittkäse, Grammelschmalz und Kräutertopfen
-Maiskölbchen, Perlzwiebel, Senfgurken, Tomaten, Paprika
-verschiedenes Gebäck: Salzstangerl, Machlandweckerl, Bauernbrot, Semmerl, Steuw.

Gem. Schinken- Käse- Speckstangerl vom Buffet od. zum Einstellen

Salatiges vom Buffet

Nudelsalat, Wurstsalat, Rindfleischsalat, Hendlananassalat, Thunfischsalat, heimische Salate, kleine Schinkenröllchen, gef. Eier, Käsebrettl und div. Sorten an Gebäck

Bauernbuffet mit:

-Speck, Landschinken, Bratl, Kümmelbraten
-gebratene Henderlhaxerl, Minischnitzerl, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kräutertopfen
-Schinkenröllchen mit Topfenkren und gef. Eier
-div. Schnitt- und Weichkäse, Rindfleischsalat, Wurstsalat
-Maiskölbchen, Perlzwiebel, Senfgurken, Tomaten, Paprika
-Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat
-verschiedenes Gebäck: Salzstangerl, Machlandweckerl, Bauernbrot, Semmerl, Steuw.

Schlemmerbuffet mit

-Speck, Landschinken, Bratl, Pfefferkarre, Zunge in Oberskren
-gebratene Henderlhaxerl, Minischnitzerl, Hendl-Ananassalat, Erdäpfelkäse,
-Tomate Mozzarella, Melone mit Schinken
-Rostbeefröllchen mit Spargel, Räucherlachs und Räucherforellenfilets
-Schinkenröllchen mit Topfenkren und gef. Eier
-div. Schnitt- und Weichkäse, Rindfleischsalat, Wurstsalat, Nudelsalat
-Maiskölbchen, Perlzwiebel, Senfgurken, gef. Tomatenschüsserl, Paprika
-Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat
-verschiedenes Gebäck: Salzstangerl, Machlandweckerl, Bauernbrot, Semmerl, Steuw.
-Obstkorb

Der richtige Zeitplan...

Damit es wirklich der schönste Tag in Ihrem Leben wird! Hier finden Sie Tipps, welche Ihr Hochzeitsfest zu einer bleibenden Erinnerung für Sie und Ihre Gäste werden lässt. Eine rechtzeitige, gute Vorbereitung lässt Sie dem kommenden Ereignis etwas ruhiger und entspannter entgegensehen.

1 Jahr - 6 Monate vorher

- ⌚ Aufgebot bestellen (Termin der kirchlichen Trauung beim Pfarrer festlegen)
- ⌚ Wissen Ihre Eltern und zukünftigen Schwiegereltern schon Bescheid?
Wenn nicht, arrangieren Sie ein gemütliches Beisammensein!
- ⌚ Hochzeitstermin festlegen und mit den Familien überlegen
- ⌚ Eventuelle Kostenbeteiligungen der Eltern, Rahmen der Hochzeit besprechen (standesamtlich oder auch kirchlich?)
- ⌚ Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- ⌚ Trauzeugen fragen
- ⌚ Groben Kostenplan erstellen
- ⌚ Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten und fehlende Dokumente beschaffen
- ⌚ Termin für kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- ⌚ Fotograf/Videofilmer suchen und Hochzeitstermin vormerken lassen
- ⌚ Musik für Kirche und Fest organisieren
- ⌚ Hochzeitsgarderobe auswählen
- ⌚ Hochzeitsreise planen und buchen (Impfungen vornehmen und Gültigkeit der Pässe prüfen)
- ⌚ Restaurant/Hotel bzw. Party-Service aussuchen
- ⌚ Angebot und Menüvorschläge einholen, Testessen machen und bestellen
- ⌚ Kostenkalkulation erstellen und Finanzierung absprechen

3 Monate vorher

- ⌚ Friseurbesuch: beraten lassen und den Hochzeitstermin vormerken lassen
- ⌚ Geschenkliste schreiben bzw. Hochzeitsliste in einem Fachgeschäft zusammenstellen
- ⌚ Hochzeitsfahrzeug aussuchen evtl. buchen (Kutsche, Oldtimer etc.)

10 Wochen vorher

- ⌚ Übernachtungsmöglichkeiten für auswärtige Gäste organisieren
- ⌚ Evtl. Hotelzimmer für Hochzeitsnacht reservieren
- ⌚ „Zeremonienmeister“ – (Familienmitglied mit gutem Organisationstalent) bestimmen, der den Ablauf der Feier mitgestaltet und am Hochzeitstag alles lenkt und steuert
- ⌚ Möglichkeiten eines Eheseminars abklären
- ⌚ Einladungs-, Menü- und Tischkarten aussuchen und drucken lassen
- ⌚ Zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen
- ⌚ Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto, Kirche und Tischdekoration bestellen

8 Wochen vorher

- ⌚ Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen
- ⌚ Erwartete Kosten überprüfen und evtl. neu kalkulieren
- ⌚ Trauringe auswählen und gravieren lassen
- ⌚ Anprobe des Brautkleides für evtl. Änderungen
- ⌚ Einladungskarten verschicken
- ⌚ Lageplan und Wegbeschreibung für auswärtige Gäste beifügen

... und Timing ist alles!

6 Wochen vorher

- 🕒 Gästeliste anhand der Rückantworten überprüfen und korrigieren
- 🕒 Polterabend planen
- 🕒 Über einen evtl. Ehevertrag sprechen und Vertragspunkte festlegen

4 Wochen vorher

- 🕒 Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren
- 🕒 Hochzeitstorte bestellen
- 🕒 Sektempfang organisieren
- 🕒 Termin bei Kosmetikerin, beraten lassen und Hochzeitstermin vormerken
- 🕒 Freunde zu Polterabend einladen (telefonisch)

2 Wochen vorher

- 🕒 Friseurtermin, Brautfrisur ausprobieren
- 🕒 Sitzordnung bei Tisch nach endgültiger Gästeliste festlegen
- 🕒 Sitz des Brautkleides mit allem Zubehör noch einmal testen
- 🕒 Reisevorbereitungen für Flitterwochen treffen (Reiseversicherung, ausländische Währung etc.)

1 Woche vorher

- 🕒 Restaurant über genaue Menüanzahl und Tischordnung informieren
- 🕒 Friseurtermin für den Bräutigam
- 🕒 Hochzeitsschuhe einlaufen
- 🕒 Eheringe abholen
- 🕒 Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben
- 🕒 Polterabend vorbereiten
- 🕒 Hochzeitsablauf-Details noch einmal mit Zeremonienmeister besprechen

Einen Tag vorher

- 🕒 Trauringe und Papiere bereitlegen
- 🕒 Koffer für Hochzeitsreise packen
- 🕒 Relaxen und den letzten Tag in Freiheit genießen

Taa taa tata ...!

3 Wochen danach

- 🕒 Danksagungskarten evtl. mit Fotos von den Gästen auf der Hochzeitsfeier verschicken



Wenn Ihre Hochzeit in die Jahre kommt!

Hochzeitstage – wann wird welches Jubiläum gefeiert?

1 Jahr – Baumwollene Hochzeit

(auch papierene Hochzeit genannt) Die Ehe gleicht noch einem unbeschriebenen Blatt

3 Jahre – Lederne Hochzeit

Die Ehe hat in der Regel ihre ersten Stürme überstanden und wurde bereits von einigen Wettern geerbt.

5 Jahre – Hölzerne Hochzeit

Die Ehe ist nun „beständig wie Holz“, ein organisch gewachsenes Ganzes.

6 1/2 Jahre – Zinnerne Hochzeit

Zinn gehört zwar immer noch zu den „weichen“ Werkstoffen, es ist jedoch härter als die vorherigen Materialien. Eine gewisse Festigkeit hat die Ehe nun erreicht.

10 Jahre – Rosenhochzeit

Ab jetzt wird öffentlich gefeiert. Die Rose verbindet das Stachelige mit dem Schönen. Denn jeder weiß: Rosen ohne Dornen gibt es so wenig wie Liebe ohne Schmerz.

15 Jahre – Gläserne oder kristallene Hochzeit

Die Ehe soll in der Beziehung zwischen Mann und Frau klar und durchsichtig sein. Als Geschenk bieten sich Gläser und Kristall an, denn einiges davon ist in der Ehe sicher bereits zu Bruch gegangen.

20 Jahre – Porzellanhochzeit

Genau wie das Porzellan, das meist wertvoller als Glas und Kristall eingestuft wird, hat die Ehe jetzt einen höheren Stand erreicht. Doch gleichzeitig ist es eine kleine Warnung: Auch jetzt kann man durch Unbedachtheit unnötig Porzellan zerschlagen

25 Jahre – Silberne Hochzeit

Ein Vierteljahrhundert gemeinsamer Zeit ist vergangen. Das hat ein großes Fest zur Folge und ist Gelegenheit für einen ersten Rückblick.

30 Jahre – Perlenhochzeit

Perlen sind über lange Jahre gewachsene Kostbarkeiten, die als Schmuckstück getragen, immer schöner werden, je öfter man sie anlegt.

40 Jahre – Rubinhochzeit

Der glutrote Rubin gilt als der Edelstein des Feuers und der Liebe.

50 Jahre – Goldene Hochzeit

Es ist ein schöner Brauch, dieses Jubiläum in der Kirche bei einer speziellen Nachtrauung zu feiern.

60 Jahre – Diamantene Hochzeit

Als wertvoller Edelstein steht der Diamant hier als Symbol für Unvergänglichkeit.

70 Jahre – Gnadenhochzeit

Solch eine lange Zeit verheiratet zu sein, ist sicherlich – vorausgesetzt die Ehe ist glücklich – eine Gnade.

75 Jahre – Kronjuwelnhochzeit

Es gibt nichts Kostbareres, Edleres und Haltbareres als Kronjuwelen. Ein zutreffendes Gütesymbol für eine Ehe, die so lange Bestand hatte.

Liebes Brautpaar!

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, den schönsten Tag in Ihrem Leben bei uns im Gasthof zur Post (Fam. Lettner) zu verbringen. Schon heute garantieren wir Ihnen professionelle Organisation, Hilfestellung bei der Planung sowie eine Feier, die allen Geladenen noch lange in guter Erinnerung bleibt.

Die Angaben in dieser Informationsbroschüre sind nur Empfehlungen, für Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen sind wir jederzeit offen. Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen!

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns sehr, Ihre Hochzeit gemeinsam mit Ihnen und Ihren Gästen feiern zu dürfen.



Gasthof "Zur Post"
Fam. Lettner
Marktplatz 1
4331 Naarn
072 62/582 50 Fax -5
info@gasthoflettner.at
www.gasthoflettner.at

***Nachwuchs ? ... auch bei der Organisation Ihrer
Tauffeier sind wir Ihnen gerne behilflich!***

Geschäftsbedingungen

Garantie der Teilnehmerzahl:

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Kinder:

Kinder bis 4 Jahre feiern bei uns gratis (bei Pauschalangeboten)

Bei Veranstaltungen bitten wir Sie für eine Betreuung und Aufsicht für die mitfeiernden Kinder zu sorgen. Bedenken Sie, dass auch andere Gäste unser Restaurant besuchen und ein Recht auf einen angenehmen ungestörten Aufenthalt haben.

Preise:

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise ihre Gültigkeit. Alle angebrochenen Flaschen müssen voll verrechnet werden. Bei Reservierungen über 8 Monate im Voraus bleiben Preiserhöhungen wegen gestiegener Erstehungskosten bis 4 Monate vor der Feier und mit Bekanntgabe durch uns vorbehalten.

Menü/Buffet:

Buffet: Bestellungen für Buffets werden ab 40 Personen entgegengenommen.

Menü: Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind nach vorheriger Absprache möglich) für Ihre Feier auszuwählen. Ab 80 Personen bitten wir Sie ein Büffet oder ein einheitliches Menü auszuwählen.

Getränkepauschalen:

Unsere Pauschalen verstehen sich für 10 Stunden ab Ankunft, aber längstens bis 2.00 Uhr. Servicezuschlag ab 2 Uhr Früh € 50,-- /angefangener Stunde.

Sortiment:

Sollten einzelne Artikel und Bouteillenweine saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware bzw. bei Bouteillenweinen einen Tausch hinsichtlich eines anderen Jahrganges vor. Änderungen im Sortimentsangebot vorbehalten.

Dekoration

Zusätzliche Tischdekorationen, zusätzlicher Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 15 % des gewählten Arrangements 7 Tage nach verbindlicher Reservierungsvereinbarung.

Die Anzahlung wird bei der Rechnungslegung für die Feier zur Gänze berücksichtigt.

Die Abrechnung erfolgt einige Tage nach der Hochzeit und ist in bar zu begleichen.

Zahlungsverzug

Bei jeglichem Zahlungsverzug hat der Veranstalter dem Gasthof zur Post Verzugszinsen in der Höhe von jeweils 6 % über dem gültigen Nationalbank-Diskontsatz zuzgl. MwSt. zu entrichten.

Haftung:

Der Veranstalter haftet für alle durch seine Gäste verursachte Schäden an Einrichtung und Gebäude. Bei über das übliche Maß hinausgehender Verschmutzung wird außerdem eine Pauschale für eine Grundreinigung in Höhe von € 150,- verrechnet.

Auch für die Haftung der Garderobe übernimmt der Gasthof zur Post in Naarn keinerlei Verantwortung.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Perg. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.