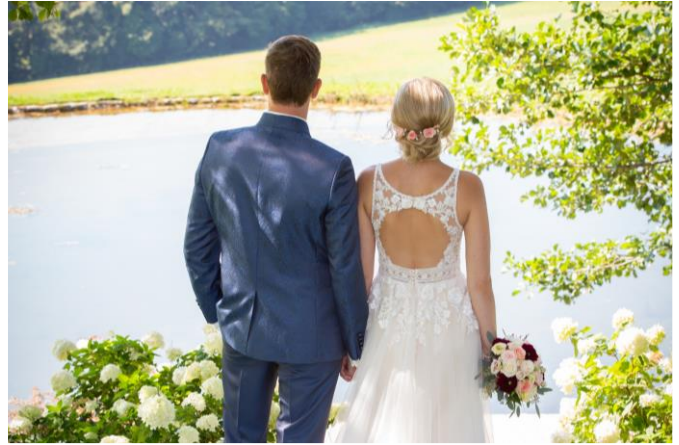
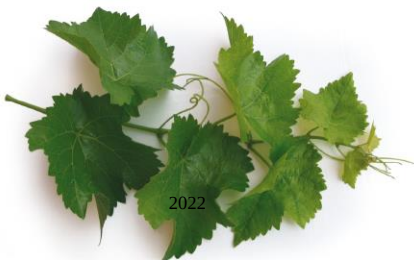




## Traumhochzeit im Wienerwald...

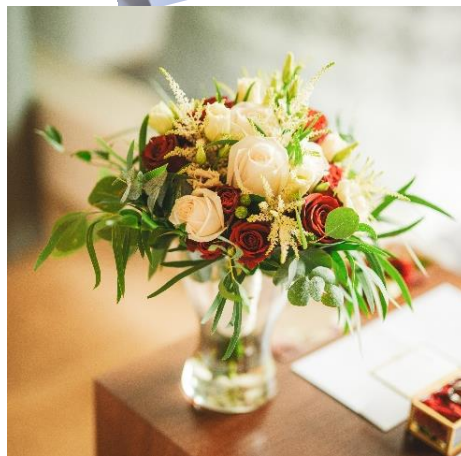
- Anreisemöglichkeiten
- Empfang und Aperitif
- Räumlichkeiten
- Raumgestaltung
- Menü
- Hochzeitstorte
- Hochzeitsnacht



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:

Linda Fertl-Bläuel



[linda@tulbingerkogel.at](mailto:linda@tulbingerkogel.at)

Maria Bläuel



[maria@tulbingerkogel.at](mailto:maria@tulbingerkogel.at)



## 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 „Familiale“ 1955.



Oder mit der Rolls Royce Limousine, außen weiß und innen mit 2 weißen Ledersesseln für zwei Personen und 2 Side seats für weitere Personen.



## Ausgefallenes

Gerne geben wir Ihnen weitere Kontakte für Ausgefallenes über externe Dienstleister:

- Limousinenservice (externe Anmietung)
- Startgenehmigung für Heißluftballone
- kommissionierter Feuerwerk-Abschussplatz (Genehmigung Eigentümer durch Gemeinde erforderlich)
- Feuershow / LED-Lichter Show
- Tauben fliegen lassen

Ebenso können wir Ihnen unsere Dienstleisterliste für Styling, Make-Up, Mobile Frisöre zur Verfügung stellen, für Ihren glanzvollen Look.





## Empfang und Aperitif

Bei Schönwetter gestalten wir Ihren Aperitif auf den Außenflächen des jeweiligen Veranstaltungsraumes.

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

Alle **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 ab € 4,00 pro Person
- Mittlere Variante: 2 Snacks auf den Stehtischen eingestellt und Brötchen durchgereicht 3 Stück pro Person ab € 7,00 pro Person
- Große Variante: 2 Snacks eingestellt und 4-5 verschiedene Canapées warm/kalt durchgereicht 5 Stück pP. ab € 10,00 pro Person, je nach Auswahl



## Standesamtliche Trauungen

Diese sind bei uns im Freien, oder bei Schlechtwetter in einem geeigneten Raum im Haus möglich. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Standesamt Tulln auf.

### Setup Standesamt

Bei einer standesamtlichen Trauung im Freien stellen wir unser **Standard-Setup um pauschal € 150,-** bereit, bestehend aus Trauungstisch mit/ohne Überdachung, 5 Sessel beim Trauungstisch und 4 Sesselreihen für 32 Gäste. Die restlichen Gäste folgen der Trauung stehend, welche generell ca. 20-30 Minuten dauert.

Wünschen Sie Bestuhlung für mehr Gäste? Dann dürfen wir € 50,- pro zusätzlicher Sesselreihe (2x4 Personen) verrechnen.

Für zusätzliche dekorative Elemente erlauben wir uns den zusätzlichen Zeitaufwand zu verrechnen.





## 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“

### Ganz im Freien

Ebenso können wir Feier bis max. 30 Personen bei Schönwetter in unserem Gastgarten ausrichten.

### Festsaal bis 80 Personen

Im Stammhaus befindet sich im 1. Stock unser Festsaal mit 132 m<sup>2</sup>, 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 Tafel, Tanz und Musik. Des Weiteren bieten diese die Möglichkeit der Benützung der vorgelagerten Terrasse und Rasenfläche.



## Raumgestaltung & Planung

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

Die Standard-Eindeckung (Tischwäsche, Besteck, Gläser, Kerzen) wird über das Gedeck verrechnet.

Es ergibt sich je nach Raumgröße eine **Mindestkonsumation**:

|                   |   |          |
|-------------------|---|----------|
| Festsaal:         | € | 3.300,-  |
| 1/3 Wintergarten: | € | 3.300,-  |
| 2/3 Wintergarten: | € | 6.600,-  |
| 3/3 Wintergarten: | € | 11.000,- |

Sollte der Betrag für den gebuchten Raum nicht erreicht werden, so wird der Differenzbetrag als Raummiete aufgebucht.

## Setup Kosten

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

**Weiß Hussen** bieten wir zum Preis von € 5,- pro Stück, für Reinigung und Sesseltransport.



### Dekoration:

Gerne sind wir Ihnen bei der farblichen Gestaltung des Raumes behilflich, als Dekorationsbeitrag dürfen wir € 105,- pro Stunde verrechnen. Beispiele: Schleifen auf den Sesseln, Tischläufer, Rosenbogen, uvm.

### Blumen:

Auf Wunsch bestellen wir auch Ihren Blumenschmuck für die Tafel, inkl. Brautstrauß und Zusatzelementen ganz nach Ihren Farbwünschen und verschiedenen Gesteckarten bei unseren Floristen.

### Musik und Tanzfläche:

Bedenken Sie die Auf- und Abbauzeiten von Live-Musikern. Diese benötigen meist eine Stunde für den Aufbau und ebenso für den Abbau. **Musikende** externer Dienstleister: spätestens 2:00 Uhr!

Für den Ausklang stellen wir bei Bedarf eine Musikbox zur Verfügung.

Wünschen Sie einen **Tanzboden**, so wird dieser am Tag geliefert und meist am Sonntag (Sonntagszuschlag) wieder abgebaut. Wir organisieren das gerne für Sie.

### Service & Reinigung:

Im Menüpreis sind maximal 8 Servicestunden und eine Vorbereitungsstunde enthalten. Danach rechnen wir weitere Servicestunden mit € 60,- pro Mitarbeiter/Stunde bis 1:00 Uhr. Servicestunden nach 1:00 Uhr werden mit Nachzuschlag mit € 120,- pro Mitarbeiter/Stunde verrechnet.

Als **Reinigungsaufwand** werden € 120,- pauschal verrechnet. Sollte es zu einem erhöhten Reinigungsaufwand kommen, wird dieser nach tatsächlichem Zeitaufwand verrechnet.

**Beratung:** wir bieten Ihnen eine persönliche Beratung im Umfang von 2 Stunden. Danach dürfen wir den Zeitaufwand für Besprechungen mit € 105,- 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.

4-Gang Menü ab € 59,-  
5-Gang Menü ab € 66,-  
Gedeck € 5,-

**Das Buffet** ist auch eine Variante und wird ebenfalls individuell abgesprochen.  
Ab 30 bis max. 80 Personen möglich, je nach Art der Zusammenstellung:

Buffetpreis ab € 65,-  
Gedeck € 5,-

## Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihr Menü auf **Seidenschleifen**, weiß oder farblich passend abgestimmt auf Ihre Dekoration. Der Preis für Menüschleifen auf Seide gedruckt beträgt € 1,50 pro Stück. Die Menüschleifen können mit einem Logo und/oder einem von Ihnen gewünschten Text bedruckt werden. Alternativ bieten A5-Aufstellerkarten doppelseitig bedruckt.

## Hochzeitstorte

Die Hochzeitstorten werden im Hause gefertigt, ca. € 6,- pro Person je nach Design und Größe inkl. Aufschnitt-Service, zzgl. Blumen.

Massen: Sachertorte, Schoko-Trüffel, Schoko-Nougat, Nußtorte, Topfen-Frucht, ...

2 bis 5-Stock gerade, 3er-Stufe, 4er-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 € 2,- pro Person für Service und Bereitstellung von Geschirr und Besteck zu verrechnen.



## Mitternachtsjause

Treffen Sie Ihre Wahl: Gulaschsuppe (serviert)  
vom Buffet: Mini-Leberkäs mit Joursemmerl, Mini-Würstelbuffet, Brettljause, Käsebrett,...  
€ 9,50 pro Person, gerechnet für 2/3 der Gäste.







## Ideen für die Zusammenstellung eines Menüs

Unsere Ideen – kreuz und quer durch das Jahr:

Das Menü für Ihr Fest wird der Jahreszeit entsprechend mit saisonalen Gerichten individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt

### **VORSPEISEN**

#### Blattsalat mit:

gebratenem Serranoschinken und Pilzen  
Crevetten, Avocadospalten, Schafkäsecrouton

Entenleberterrinen mit Apfelconfit  
Wildschweinschinken, Wildpastete, Zellersalat und schwarze Nuß  
Flugentenbrust mariniert auf Romanasalat  
Rohschinken mit Charentais-Melone  
Kalte Roastbeef mit Sauce Tatar  
Zweierlei Räucherfische mit Krenobers, kleinem Salat  
Roh marinierter Thunfisch mit Wakame-Salat  
Spargel „Vinaigrette“ (April – Juni)  
Radicchio trevisiano mit Birne und Walnüssen  
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:

Hochzeitssuppe mit dreierlei Wiener Einlage  
Consommé Royal (Eierstich)  
Steinpilzconsommée  
Fasanenconsommé mit Gemüseperlen  
Rehessenz / Tomatenessenz

#### Cremige Suppen:

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

#### Kalte Suppen:

Geeiste Gurkensuppe  
Kaltes Melonensüppchen





## ZWISCHENGERICHTE

### Seesaiblingsfilet / Zander auf:

Erdäpfel-Lauchgemüse  
Risotto jeglicher Art (Ruccola, Tomate, Spargel,...)  
in Safransauce mit sautierten Salatherzen und schwarzem Risottoreis

Garnelen auf Rahmnudeln  
Hummer in Nußbutter pochiert auf Baby-Mangold  
Anglermedaillons auf Hummersauce, Basmatireis  
Jakobsmuscheln auf Brunnenkresserisotto  
Garnele auf Guacamole  
Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing / mit Sellerievariation  
Kalbsbries gebacken auf Karfiolcreme / Kürbis-Gemüsepuree  
Kaninchenrücken auf Erbsengemüse  
Spinat-/Bärlauchnockerl mit Parmesan  
Sautierte Pilze auf Rahmnudeln  
Spargelgerichte aller Art (April – Juni)

## HAUPTSPESSEN

### Altwiener Lungenbraten/ Filet / Beiriedschnitte

Gemüsewandel, Sommergemüse, Zucchini-scheiben, Spargel,  
Pommes Dauphine, Pommes Duchesse, Kartoffelgratin, Schwammerl, Pilze nach Saison

### Kalbsrücken / Kalbstafelspitz gebraten

Gänselebermedaillon, Broccoli, Buttergemüse, Spargel, Basmatireis, Rahmnudeln,  
Bäckerinnenkartoffeln, Eierschwammerl

### Perlhuhnssupreme / Maishendlbrust

Kräuterfülle oder Gänseleberfülle, Erbsenschoten, grüner Spargel,  
Risotto, Rahmnudeln, Kräuter-Gnocchi

### Hirschrücken / Rehrücken / Wildschweinelungenbraten rosig gebraten

Röstgemüse, Kohlsprossen, Wurzelgemüse, Briocheauflauf, Pommes Dauphines, Kartoffelkrapferl,  
roh mariniertes Rotkraut, Kroketten, Mandelbällchen, Schwammerl, Pilze

### Lammrücken

Polenta, Kartoffelgratin, Ratatouille, Zucchini-gemüse, Ofenkürbis

## DESSERTS

Erdbeer-Marzipanknöderl  
Schokolademousse / Topfenobersmousse  
Trilogie von der Erdbeere / herbstliche Variation mit Birne und Nuß  
Creme Brulée mit marinierten Erdbeeren/ Weichseln/Marillenröster  
Dessertvariation / Dessertbuffet



## HOCHZEITSFEIER oder VORABEND

### Lockeres Feiern exklusiv im „Roscherhaus“

Das Holzhauerhaus um 1834 wurde 2020-22 komplett saniert und steht seitdem für exklusive Feierlichkeiten in traditionellem Rahmen zur Verfügung.

**Trauerungen** auf der Wiese, oder im Stadel, Setup-Kosten € 150,- pauschal

**Aperitif** auf der Terrasse, Stehtische inkludiert

**Tafel** anschließend auf der Terrasse, oder in den Gasträumen

**Tanz und Musik** passen perfekt in den Stadel mit großem Tanzboden.  
Loungebereich mit direktem Zugang zum Tanzboden.

Sie entscheiden welche Speisen und Getränke wir für Sie im Haus zur Verfügung stellen.  
Je nach Auswahl ergibt sich der Preis, ab € 45,- pro Person. Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Es wird eine **Servicepauschale** von € 250,- verrechnet. Diese beinhaltet die Raummiete für das Gebäude, Anlieferung, Auf- und Abbau und max. 6 Servicestunden inkl. je einer Vor- und einer Nachbereitungsstunde.

**Sperrstunde** im „Roscherhaus“ ist 24:00 Uhr. Ab diesem Zeitpunkt beginnen wir mit dem Zusammenräumen, so dass um 1:00 Uhr die Türen geschlossen werden können.  
Der Ausklang kann anschließend im Hotel an der Bar oder in der Bibliothek stattfinden.

Zusätzliche Servicezeit:

Hauptkellner € 60,- pro Stunde

Commis € 30,- pro Stunde

Jedenfalls ist eine Mindestkonsumation von € 2.000,- zu erreichen (exkl. Servicepauschale).  
Im Falle der Nichterreicherung wird der Differenzbetrag als zusätzliche Raummiete verrechnet.





**Zusammenstellung bodenständiges Buffet  
Für eine lockere Veranstaltung im „Roscherhaus“**

**Unsere Ideen:**

**Zum Aperitif reichen wir:**

- Aufstriche mit Laugenbrezeln & Brot
- Rohkoststangerl mit Dipsaucen
- Speckzwetschken
- Salzmandeln
- Käse&Traube

**Vorspeisenbuffet oder Vorspeisenplatten eingestellt – zur Wahl**

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Beinschinken mit frischem Kren
- Terrinen, Sulzen je nach Saison
- Rohschinken mit Melone
- Gegrilltes Gemüse
- Saisonales veganes Gericht
- Brot & Gebäck

**Hauptspeisenbuffet – zur Wahl**

- Schweinsripperln, Bratkartoffeln, Saucen
- kleine gemischte Spieße
- Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln
- Würstelbuffet mit Senf, Kren, Gebäck
- Spanferkel mit Serviettenknödel, Eierschwammerl a la creme
- Kürbiskerngnocchi mit Kürbisgemüse
- Tafelspitz gekocht mit Bouillongemüse, traditionelle Saucen
- Wildragout mit Nockerl

**Spezielles**

- Spanferkel im Freien gebraten mit Beilagen vom Buffet
- Wildschwein am Spieß (ab 50 Personen) mit Beilagen vom Buffet

**Salate:**

- Erdäpfelsalat, Tomatensalat
- Gurkensalat, Käferbohnsalat mit Kernöl
- Blattsalat

**Dessertbuffet:**

- Zweierlei Schokolademousse im Glas
- Hausgemachter Topfenstrudel & Apfelstrudel
- Obstsalat im Glas
- Topfenobersmousse mit Marillenröster/marinierten Weichseln/Erdbeeren im Glas
- Käsevariation

Zusätzlich zu den rustikalen Gerichten, können auch alle Gerichte vom Hotel im Roscherhaus angeboten werden.



## 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 E-Mail). 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 29 und 8 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 31 Tage vor Anreise 40%, zwischen 30 Tage und 8 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. Dieser Betrag entspricht der Stornogebühr innerhalb der letzten 3 Monate für die Veranstaltung. Bei früherer Stornierung wird der bereits erbrachte Leistungsumfang in Rechnung gestellt.
- 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





Wir freuen uns, Sie bei  
**IHREM FEST**  
betreuen zu dürfen!



**Maria Bläuel**  
Service & Event

**Georg Bläuel**  
Küchenchef

**Linda Fertl-Bläuel**  
Eventorganisation



## Anfahrtsplan



*Silencehotel der Familie F. Bläuel*  
Tulbingerkogel 1, A-3001 Mauerbach bei Wien  
T. +43 2273 7391 F. +43 2273 739173  
hotel@tulbingerkogel.at  
www.tulbingerkogel.at

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

