

Liebe Braut, lieber Bräutigam,

so gestalten wir Eueren großen Tag bei uns am Adamhof:

Vorbereitung

*Wir setzen uns in Ruhe zusammen und bereden Eure Wünsche bei einem leckeren Getränk. Gerne zeigen wir Euch noch Bilder von vorherigen Hochzeiten/Feiern, damit Ihr es Euch besser vorstellen könnt. Wir stellen mit Euch den geeigneten Tisch- & Sitzplan zusammen. **Gerne laden wir Euch, Braut und Bräutigam, zum Probeessen ein!!***

Kirche

Sekttempfang draußen

Begrüßungsworte durch uns Wirtsleut'. Es wird Euer erstes Brot angeschnitten und die zukünftige Schlüsselgewalt wird herausgefunden. Danach zieht Ihr voran in unseren geschmückten Hochzeitssaal hinein.

Kaffee & Kuchen

Bis auf die Hochzeitstorte, die Ihr anschneidet, werden wir alle Torten und Kuchen für Euch vorbereiten. Wir haben genügend Möglichkeiten diese schon einen Tag vorher vorschriftsgemäß zu kühlen. Für Eure Gäste reichen wir frisch gebrühten Kaffee, mit/ohne Coffein, Tees und heiße Schokolade. Nichts für Süßes über? Der greift zu deftigen Häppchen.

Fototermin

Alle sind versorgt und der erst Appetit gestielt. Nun könntet Ihr in Ruhe Eure Fotos machen. Als Kulisse vor Ort bietet sich Schloß Hardeck an. Die hohen Eingangsstufen sind perfekt auch für Gruppenfotos geeignet.

Brautentführung oder „Hoffest“

Können wir gerne für Euch organisieren. Die Räumlichkeiten hierzu sind auch im Dorf Hardeck, ca. 350 m entfernt und leicht auch mit Auto zu erreichen. Aber hierzu sprechen wir erst nur mit der Braut☺

*Wie gefällt's Euch? Bei Fragen hierzu
könnt Ihr unverbindlich bei uns unter
09638 370 anrufen.
Juliane ist gerne für Euch und
Eure Fragen da!*

Abendessen

Ob Tischservice oder Buffet – wir sind gerüstet!
Um Euch einen Einblick zu geben, hier einige Vorschläge:

NEU 2017:
„Smoker“ Einsatz für
noch mehr
„Augen Action“

(Auf den Tisch eingestellt)

Hochzeitsuppe

Leberknödel-, Brättnockerl- und Grießnockerlsuppe

(Vom Buffet)

Knackige Rohkostsalate z.B. Karotte, Weißkraut, Gurke, Paprika, Lauch,
grüner Blattsalat mit Dressing Essig/Öl oder Joghurt

Schweinelendchen in Champignonsoße

Hirschbraten von der Keule tranchiert an Madeirasoße

Gänsebrust aus dem Ofen

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an Weinrahmssoße

Für Kinder und Liebhaber: **Schnitzel mit Pommes**

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Spätzle

Blaukraut, Preiselbeeren

Dessertmöglichkeit

Sowohl vom Buffet verschiedene Cremes und Eissorten
als auch Tischservice z.B. Der Klassiker: Heiße Liebe mit Bourbon Vanilleeis und heißen Himbeeren,
unsere hausgemachten Parfaits (halbgefrorenes Eis)
aus der Erdbeere, Himbeere, Holunder, Zoiglbier – nach welches es Euch gelüstet

NEU 2017: Cocktail Happy Hour! Günstige flatrate!

Bei Buchung der Cocktail Pauschale könnt Ihr zusätzlich unsere Relaxlounge benützen!

Mitternachtsbuffet

Platten vom geräuchertem Schinken, heißgeräuchertem Schinken, Aufschnitt, hausmacher Wurst,
Käse, Räucherfisch und Forelle. Dazu reichen wir frisches Bauerngewürzbrot, Partygebäck,
Butter, Kren und Essiggurke

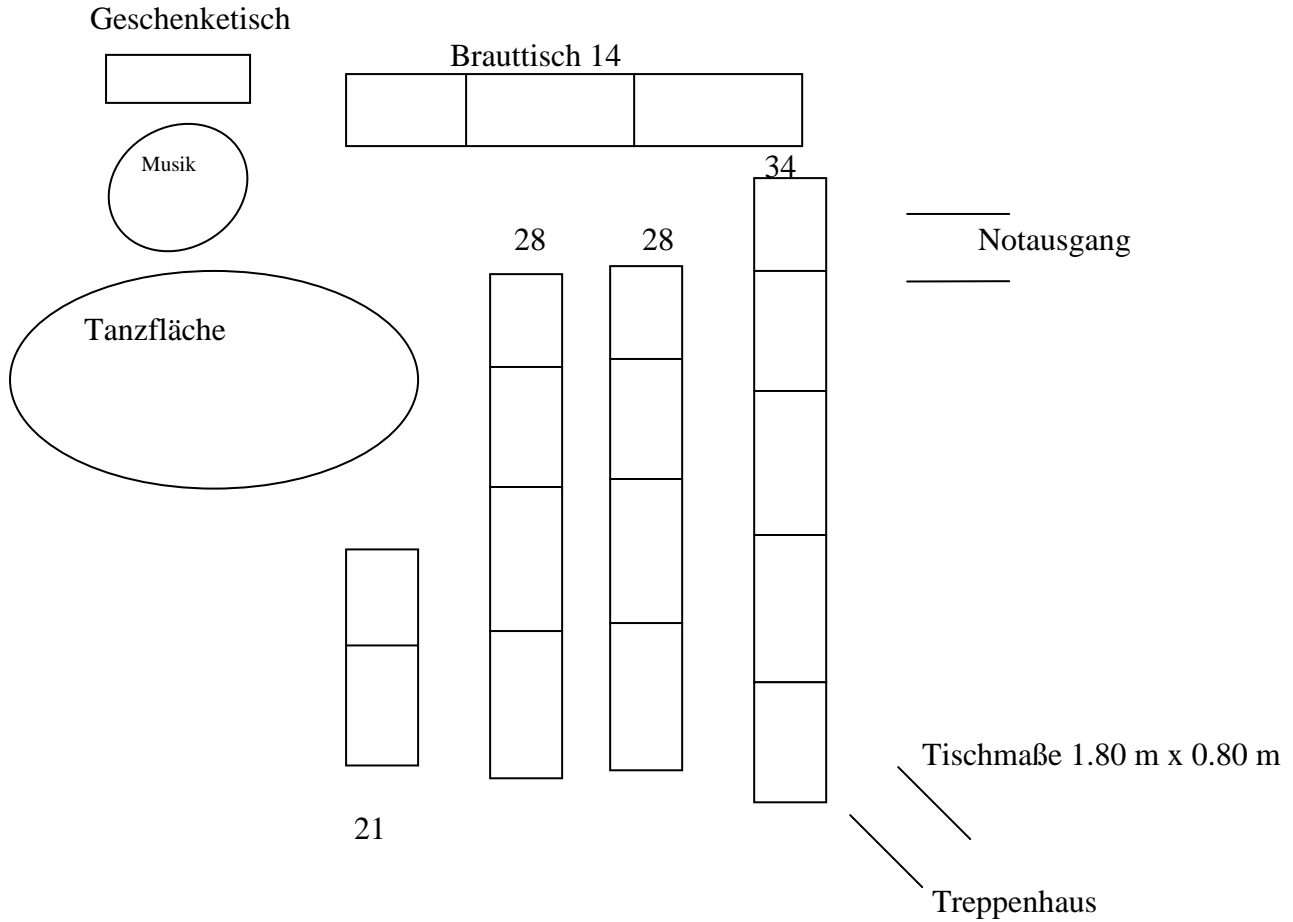
Verabschiedung

Langsam verabschieden sich Eure Feiernde. Die gekühlten Kuchenpakete, welche wir
nachmittags für Euch eingetütet haben, könnt Ihr Euren Gästen für den nächsten Tag mitgeben.
Geschenke und Dekoration könnt Ihr ohne Bedenken für den kommenden Tag liegen lassen. Ihr
seid müde, es war ein langer Tag!

Nachessen

Guten Morgen!! Nachdem Ihr in Ruhe ausgeschlafen habt und der erste Hunger wieder
kommt, begrüßen wir Euch und Eure engsten Verwandten zum traditionellem Nachessen.
Anzahl und Uhrzeit machen wir vorher aus!

Beispiel wie wir die Tische anordnen könnten bei 125 Gästen!



Beispiel wie wir die Tische anordnen könnten bei 80 Gästen wobei auch eine Anordnung mit 14 und 16 Personen am Würfel möglich wäre!

