



Hochzeitsfeier



Nicola & Thomas Hopfeld
Hauptstraße 29, 2000 Stockerau
Tel: (02266) 62788 0
www.hopfeld.at

Liebes Brautpaar!

Gemäß unserem Leitspruch „Ihr Haus zum Wohlfühlen“ garantieren wir unser Bemühen, Sie mit Qualität, Kreativität aber vor allem österreichischer Gastlichkeit, durch persönliches Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters, zu verwöhnen.

Die Durchführung Ihrer Hochzeit bedeutet für uns ein hohes Maß an Verantwortung. Dies haben wir seit Jahren zu unserer Aufgabe gemacht, welche von vielen Gästen unseres Hauses schon anerkannt und geschätzt wurde. Der Beweis dafür ist der Erfolg unseres Betriebes.

Unser Restaurant bietet seit Jahren für kleinere und größere Feiern eine perfekte Organisation. Wir haben Räumlichkeiten bis zu 60 Personen. Als Partner vom Veranstaltungszentrum Z2000 in Stockerau (100 m vom Hotel entfernt) können wir Ihnen den Lenausaal für bis zu 120 Personen empfehlen. In Streitdorf steht der einzigartige Kreuzstadl für Hochzeitsfeiern bis zu 160 Personen. In Leobendorf haben wir die Möglichkeit beim Heuriger Holzer direkt in den Weinbergen für bis zu 110 Personen und im Ort den Grunerhof für bis zu 150 Personen zu reservieren. Oder wollen Sie Ihr Fest an einer besonderen Location feiern. Unser Catering Service steht gerne für Sie bereit!

Wir wünschen uns, dass Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis wird, und Sie als Gastgeber von Ihren Gästen für das besonders schöne Fest viel Lob erhalten.

Nicola & Thomas Hopfeld

und das Team vom DREIKÖNIGSHOF



- ★ Hochzeit All Inklusive - Angebot mit Fixpreisgarantie
- ★ Hochzeitspaar - GRATIS Hochzeitsnacht im Hotel DREIKÖNIGSHOF ****
- ★ Gäste erhalten einen ermäßigten, fixen Zimmerpreis
- ★ Hochzeitsfeier im einzigartigem Kreuzstadl in Streitdorf
- ★ Hochzeitsfeier im Veranstaltungszentrum Z2000 in Stockerau oder Weingut Holzer in Leobendorf

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen:



Thomas Hopfeld
Ihr Gastgeber
02266 62788 502
<mailto:thomas@hopfeld.at>



Nicola Hopfeld
Ihre Gastgeberin
02266 62788 501
<mailto:nicola@hopfeld.at>

Locations

Restaurant DREIKÖNIGSHOF

2000 Stockerau

In unseren unterschiedlichen, abgeschlossenen Räumen bieten wir Platz für bis zu 75 Personen:

- ★ Wintergarten - max. 30 Personen
- ★ Restaurant (inkl. Wintergarten) - max. 60 Personen
- ★ Trichterstüberl - max. 30 Personen
- ★ Clubraum - max. 24 Personen



Lenasaal im Veranstaltungszentrum Z2000

2000 Stockerau

Seit 2000 können wir Ihnen zusätzliche Räume im nur 100 m vom Hotel entfernten Veranstaltungszentrum Z2000 anbieten. Dazu gehört das neu restaurierte, barocke Bräuhaus sowie der neu errichtete Stadtsaal. Direkt an das Veranstaltungszentrum Z2000 ist das öffentliche Parkdeck mit über 300 Parkplätzen angeschlossen.

- ★ Lenasaal - max. 120 Personen - € 540,-- (Aufbautag + 50 %)
- ★ Stadtsaal - max. 500 Personen - ab € 2.500,--



Grunerhof

2100 Leobendorf

Bei einem Platzangebot von mehr als 800 m² haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 300 Personen ausgiebig zu feiern. Parkplätze sind ausreichend vorhanden. Speisen können frisch in der dort vorhandenen Küche zubereitet werden.

- ★ Millennium Saal (inkl. Bühne) Erdgeschoß – max. 150 Personen – Preis auf Anfrage



Pfarrstadl in Leitzersdorf

2003 Leitzersdorf (ca. 10 Minuten von Stockerau) – Preis auf Anfrage

Der rustikale Rahmen am Land für ein gemütliches Fest bis zu 100 Personen.



Kreuzstadl in Streitdorf

2004 Streitdorf (ca. 15 Minuten von Stockerau) – € 2.100,--
Die Location wird immer von Donnerstag bis Montag vermietet!

Eine einzigartige Location am Land für ein unvergessliches Fest von 80 bis zu 160 Personen. Der Stadl verfügt über eine Fläche von knapp 500 m², daher ist eine Feier mit wenig als 70-80 Personen nicht zu empfehlen.



Photography Ruel

Weingut Holzer in Leobendorf

2100 Leobendorf (ca. 10 Minuten von Stockerau)
€ 3.800,-- (inkl. 90 Flaschen Wein mit eigenem Etikett)
€ 600,-- (Trauung direkt vor Ort im Weingarten)

Eine wunderschöne Location in den Weinbergen von Leobendorf - ideal ab 60 bis zu 110 Personen.



Schloß Mühlbach am Manhartsberg

3473 Mühlbach am Manhartsberg (ca. 40 Minuten von Stockerau) - Preis auf Anfrage

Eine tolle Location inkl. großem Schlosspark und Orangerie für die Tafel - ideal für bis zu 100 Personen.



Bridelights Photography



Catering Service

Feiern an einem Ort Ihrer Träume. Unser Catering Service übernimmt gerne die Verantwortung und gestaltet für Sie und Ihre Gäste ein besonderes Fest.

- ★ Stadtsaal in Korneuburg - Preis auf Anfrage
- ★ Minoritenkloster in Tulln - Preis auf Anfrage
- ★ Praskac Glashaus in Tulln - www.praskac.at/eventlocation/
- ★ Schmiede am Ravelbach - Preis auf Anfrage - www.schmiederavelsbach.at
- ★ Lorenz Eventraum - www.lorenz-wachau.at/event-kultur/events.html
- ★ Schloß Gobelsburg - www.gobelsburg.at/schloss/heiraten-im-schloss
- ★ Wolke 19 & 21 und Florida Lounge - über den Dächern Wiens - Preis auf Anfrage
- ★ Weingut Cobenzl - www.weingutcobenzl.at/de/home/heiraten



Kulinarium

Während des gesamten Hochzeitstages kommt der individuelle Lebensstil des Brautpaares zum Ausdruck. Auch die Auswahl des Menüs soll dem Geschmack des Brautpaares ausgerichtet sein. Es soll deutlich sein, dass es sich um IHR Fest handelt. Beginnend mit dem Aperitif, der den Magen zur Aufnahme von Nahrung anregen soll, über die delikate Vorspeise und der schmackhaften Suppe, wird das Menü nach der Hauptspeise mit einem süßen Traum abgerundet. Man kann auf die Nachspeise, im Hinblick auf die später gereichte Hochzeitstorte verzichten.

Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl, um neben der richtigen Reihenfolge ein dem Gästekreis angepasstes und der Jahreszeit entsprechendes Menü zu servieren.

Stadtpfarrkirche Stockerau

Die Pfarrkirche ist dem hl. Stephanus geweiht. Sie ist 1777/78 erbaut worden. Ein paar Jahre vorher (1722-1725) wurde der Kirchturm an die alte Pfarrkirche angebaut. Er ist mit 88 m der höchste Kirchturm Niederösterreichs und wenn Sie Stockerau besuchen ist der Kirchturm das erste Bauwerk, das Sie von weitem willkommen heißt.



Agape

Traditioneller Empfang bei der Kirche, im Pfarrhof oder am Standesamt (ab 30 Personen). Als besondere Location für die Agape können wir das Belvedereschlössel in Stockerau (ca. 3 Min. vom DREIKÖNIGSHOF, siehe Bild) empfehlen.

Variante 1: Sekt Haus Österreich und a g'SCHEITer Spritzer
 Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser
 Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
 BIO.Baguette von der Dampfbäckerei Öfferl mit verschiedenen Aufstrichen

pro Person € 21,90 (ca. 90 Minuten, inkl. Equipment und Personal)

Variante 2: Grüner Veltliner und a g'SCHEITer Spritzer
 Apfelsaft und Vöslauer Mineralwasser
 verschiedene Brote – Holzofenbrot, Speckbrot, Olivenbrot, Nußbrot ...

pro Person € 18,90 (ca. 90 Minuten, inkl. Equipment und Personal)



Brötchen

Happen aus dem Kornspitz geschnitten mit - p. Stk € 2,90

- ... Räucherlachs mit Oberskren
- ... Camembert mit Weintraube
- ... Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur
- ... Salami mit Olive
- ... Pastete mit Sauce.Cumberland
- ... Rohkostaufstrich

Brötchen aus dem Baguette geschnitten mit - p. Stk € 3,60

- ... Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit Sauce Tartare
- ... Schinken.Gervais.Röllchen
- ... Beinschinken vom Thum mit Melone
- ... Entenbrust geräuchert und Mango Chutney
- ... italienischer Fleischsalat
- ... Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum.Pesto
- ... Forellenfilet mit Oberskren
- ... Graved Lachs mit Honig.Dill.Senf
- ... Shrimps mit Ei



Landbrot mit hausgemachten Aufstrichen - p. Stk € 2,60

- ... Grammelschmalz mit rotem Zwiebel
- ... Kellergeheimnis
- ... Leber.Aufstrich mit Lauch
- ... Kürbiskern.Aufstrich
- ... Liptauer
- ... Kräuter.Gervais mit Radieschen und Schnittlauch
- ... Ei.Aufstrich mit Kresse

Landbrot mit - p. Stk € 3,30

- ... Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
- ... Landgeselchtem mit Kren
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren
- ... Neuburger mit Gurkerl und Kren

Tramezzini, italienisches Weißbrot mit - p. Stk € 3,60

- ... Prosciutto mit Tomaten, Rucola und Parmesan
- ... Salami mit getrockneten Tomaten
- ... Eiaufstrich mit Kresse
- ... Thunfischaufstrich

Jour.Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 4,40

- ... Beinschinken vom Thum und Kren
- ... Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur
- ... Neuburger mit Gurkerl und Kren
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren
- ... Räucherlachs und Frischkäse
- ... Emmentaler und Weintraube
- ... Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Radieschen und Kräutern

Jour.Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 5,40

- ... Schnitzerl vom Tullnerfelder Schwein mit Salat und Cocktailsoße
- ... Steirerhuhn gebacken mit Salat und Cocktailsoße
- ... Fleischlaibchen mit Gurkerl und Senf



Flying Buffet

Als Alternative zu den pikanten kalten Happen können wir zusätzlich ein Flying Buffet anbieten. Dh die Vorspeisen werden auf kleinen Tellern bzw. Schalen während dem Aperitif den Gästen serviert.

Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit Eierschwammerln (nach Saison)

Tartare vom BIO.Rind aus dem Waldviertel auf getoastetem Weißbrot

Mozzarella mit Cherry.Paradeiser, Basilikum und Olivenöl

Salat mit Honigmelone, Feta, Oliven, Minze und Limettensaft

Tomatenkaltshale mit Frischkäsebällchen

Gurkenschaum mit Flusskreb



Tip - Kombination Menü & Buffet!

Vorspeisenvariation SERVIERT - Suppe, Hauptspeise und Dessert BUFFET

Das Dessert würden wir auf alle Fälle in Buffetform empfehlen.

Kinderermäßigung

Für die Kinder wird nicht der volle Menüpreis verrechnet.

- ★ 0 bis 5 Jahre - 100 % vom Menüpreis
- ★ 6 bis 11 Jahre - 50 % vom Menüpreis



Festtagsmenü 1

Burrata aus Apulien
Kräuter Salat | Beeren | rote Rüben

Cremesuppe vom Kren
gebackene Blunz'n | BIO.Camelinaöl

Tafelspitz vom BIO.Rind aus Niederösterreich
Gemüse | Erdäpfelrösti
Apfelkren | Schnittlauchsoße

oder

See.Saiblingsfilet vom Gut Dornau
gebraten | grüner Spargel | Karfiol.Creme

Mascarpone.Mousse
Gewürz.Beeren
Nougat.Eis vom eis greissler aus Krumbach

pro Person € 69,--

Gedeck - je nach Aufwand ab pP € 4,90

Festtagsmenü 2

Carpaccio vom Hirsch
Feigen | Rucola | Grana

Tafelspitzbouillon
Kas'preßknödel

Fasanenbrust
im Speckhemd | Belugalinsen | Semmelterrine

oder

Lachsforellen.Filet vom Gut Dornau
gebraten | Kürbis.Kraut | Erbsenschoten

Schokotürmchen
mit flüssigen Himbeeren gefüllt

pro Person € 69,--

Festtagsmenü 3

Lachsforelle x 2
Kräuter.Salat | Beeren | rote Rüben | Kren.Eis

~~~

Sherrysuppe  
Gemüsejulienne

~~~

Filet vom BIO.Wald.Roc Schwein
Eierschwammerl (je nach Saison)
Erdäpfelnudeln mit Mohn und Speck

oder

Wolfsbarsch.Filet
gebraten | Risotto | getrocknete Steinpilze

~~~

Buchteln  
Vanillesoße | Beeren.Eis vom eis greissler aus Krumbach

~~~

pro Person € 69,--

Gedeck - je nach Aufwand ab pP € 4,90

Der Menüpreis verringert sich ohne Vorspeise um ca. € 12,-- sowie ohne Suppe um ca. € 5,--.

Festtagsmenü 4

BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee
Scheiben vom Kremstaler Milchkalb
Kresse | Balsamico | Rucola | Grana

~~~

Cremsuppe von der gelben Rübe  
Kurkuma

~~~

Filetsteak vom BIO.Rind aus Niederösterreich
Grill.Gemüse | Creme Polenta

oder

Scampi
Paprika | Zitronengras | Koriander | Chili | Reis

~~~

Kugel von der Tonkabohne  
Himbeerleder | Limetten

~~~

pro Person € 77,--

Wiener Klassiker

Carpaccio vom Tafelspitz | Krensoße | geröstete Kürbiskerne
Grammelknöderl | Balsamico.Apfel.Kraut
Beinschinken vom Thum | Melone | Preiselbeeren
Vogelersalat | Speck | Ei | Schnittlauch
Linsen.Salat
Matjesfilet | Äpfel | Zwiebel | Sauerrahm
Forellen.Tartare | Sauerrahm | Forellenkaviar

~~~~

Wiener Suppentopf  
Linsensuppe mit Speck

~~~~

Roulade vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Speck | Gurkerl | Karotten | Karpfen | Semmelterrinen
Butterschnitzel vom Kremstaler BIO.Milchkalb | gebraten | Erdäpfelpüree | Röstzwiebeln
Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein | gebacken | Weinviertler Erdäpfel
Zanderfilet | gebraten | Grappa.Risotto mit Weintrauben
Krautfleckerl | karamellisiert

Salate

~~~~

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn | Zwetschenröster  
Kaiserschmarren | Apfelmus  
Apfelstrudel | Vanillesoße  
Malakofftorte  
Guglhupf  
Sachernutten  
Mousse.Variation

ab 50 Personen pP € 67,--



## Frühlings.Genuss

Frühlings.Rollen | Räucherlachs | Avocado | Sprossen  
 Carpaccio von der roten Rübe | Walnuss.Dressing | Zitronen.Pfeffer.Mayonnaise  
 Schinkenröllchen | Kren.Mousse  
 Salat vom BIO.Rindfleisch aus dem Waldviertel | Paprika | Kernöl.Vinaigrette  
 Salat vom Steirerhuhn | Radieschen | Kräuter  
 Flußkrebse | Paprika | Sellerie | Chili  
 Bärlauch.Terrine | Tomaten.Vinaigrette

~~~~

Cremesuppe vom Bärlauch | Tomaten.Pesto
 Hendsuppe | Ingwer | Zitronengras | Ei

~~~~

Lammschulter geschmort | Rosmarin | Wurzelgemüse | Krenkoch  
 Rindfleisch vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | eingemachte Fisolen | Erdäpfelrösti  
 Brust vom Steirerhuhn | sous vide gegart | Kohlrabi.Creme  
 Wolfsbarsch.Filet | gebraten | Bärlauch.Risotto  
 Zucchini.Parmesan.Laibchen | Kräuter.Dip | Weinviertler Erdäpfel

Salate

~~~~

Topfenknödel mit Nougatfülle | Vanillesoße
 Nuß.Nudeln | Gewürz.Beeren
 Mascarpone.Mousse | Weichselkirschen
 Holunder.Mousse | Orangen
 Himbeer.Mohn.Schnitte
 Eis vom eis.greissler aus Krumbach
 Früchteplatte

ab 50 Personen pP € 67,--



Spargel & Kräuter

Weinviertel BIO.Spargel | Sauce Vinaigrette
Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | grüner Spargel | Sauce Tartare
Spargel.Terrine | Lachs.Tartare | Balsamico
Steirerhuhn & BIO.Spargel | Kräuter | Chili
Carpaccio vom Weinviertel BIO.Spargel | Wildkräuter.Pesto
Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur
Lachs.Tartare | Honig.Dill.Senf

~~~

Cremesuppe vom Weinviertel BIO.Spargel  
Tafelspitzbouillon | Kaspreßknödel

~~~

Filet vom BIO.Wald.Roc Schwein | Sauce Hollandaise | Stockerauer Erdäpfelstrudel
Spargel Alt Wien | mit Schinken umhüllt und gebacken | Sauce Tartare
Spargel.Gröst'l | Brust vom Steirerhuhn | Erdäpfel | Erbsenschoten | Kräuter
Weinviertel BIO.Spargel mit frischen Kräutern oder Butter.Bröseln | Petersilienerdäpfel
Lachs.Filet | gebraten | Spargel.Risotto mit Pinienkernen

Salate

~~~

Topfenockerl | Spargel.Orangen.Soße  
Spargel auf Erdbeer.Carpaccio  
Rhabarber.Vanille.Mousse | Rosmarin  
Mousse au Chocolat  
Erdbeer.Joghurt.Schnitte  
Erdbeeren mit Rahm  
Früchteplatte

ab 50 Personen pP € 67,--



## *Herbst - Schätze des Waldes*

Wildschwein.Pastete | Kürbis.Chutney  
Entenbrust | geräuchert | Mango.Chutney  
Carpaccio vom Reh | Rucola | Parmesan  
Salat vom Steirerhuhn | Lauch | Weintrauben  
BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee | Kürbiskern.Pesto  
Forellen.Filet geräuchert | Rahm.Gurken  
Kürbis.Grapefruit.Salat

~~~

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis | Kürbiskern.Croutons | Chili
Essenz vom Steinpilz

~~~

BIO.Ente von den Eiermachern aus Oberösterreich | knusprig gebraten in Orangensoße | Apfel.Rotkraut | Erdäpfelknödel  
Wildschweinschnitzel | gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren  
Ragout vom Reh | mit Kakao und Preiselbeeren geschmort | Kürbis | Creme Polenta  
Fasanenbrust im Speckmantel | Beluga.Linsen | Semmelterrine  
Räucherlachs.Blattspinat.Lasagne

Salate

~~~

Mozart.Topfenknödel | Butter und Bröseln
Mohnterrine | Beerenmark
Mousse au Chocolat
Maroni.Mousse
Heidelbeer.Mousse
Schoko.Krokant.Kuchen
Früchteplatte

ab 50 Personen pP € 73,--



Bella Italia

anti pasti

vitello tonnato - Scheiben vom Milchkalb | Thunfischcreme | Karpfen

prosciutto con melone - Schinkenvariation | Melone

carpaccio di salmone - Carpaccio von der Lachsforelle | Pinienkerne

mozzarella con pomodori e basilico - Mozzarella | Cherry.Tomate | Basilikum | Olivenöl

linsalata con melone, pecorino et menta - Salat mit Honigmelone | Feta | Oliven | Minze | Limettensaft

zupperia di zucchini - Zucchini.Terrine

~~~

minestrone - Gemüsesuppe | Nudeln

zuppa di rucola - Cremesuppe vom Rucola | Grana

~~~

piccata milanese - Schweinsmedaillons | in Ei und Käse gebacken | Spaghetti | Mailändersoße

stincò d'agnello con polenta - Lammstelze geschmort | Creme Polenta | Speckfisolen

arrosto di maiale von rosmarin e aglio - Schweinsbraten | mit Rosmarin und Knoblauch gebraten | Gnocchi

branzino - Wolfsbarsch | gebraten | Safran.Risotto

Spaghetti con salse diverse - Spaghetti & Pasta frisch gekocht mit 3erlei Soßen

Salate

~~~

### Tiramisu

mousse di caffè von amaretto biscotti - Espresso.Mousse mit Amarettokeks

torta di ricotta - Topfenkuchen

crema caramel - Creme Caramel

crema al mascarpone con ciliegie - Mascarpone.Mousse mit Amarenakirsche

dolci - Eis

Früchte

ab 50 Personen pP € 73,--



## Spezialitäten aus dem Fernen Osten

Maki.Variationen

Rindfleisch | Soja.Sprossen.Salat

Salat vom Steirerhuhn | Kokos | Koriander

Hühner.Spieß scharf gewürzt | gebratener Reis

Lachs mariniert | pikanter Krautsalat

Shrimps im Tempurateig

Carpaccio vom Thunfisch

~~~

Curry.Apfel.Suppe

Chinesische Suppe „scharf & sauer“

~~~

Pulled.Pork.Burger

Filetspitzen vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | süße Sojasoße | Eierteignudeln

Chicken.Tikka.Masala | Reis

Linsen.Gemüse.Curry | Sauerrahm | Koriander

Forellen.Filet | in Folie mit Zitronengras, Ingwer und Knoblauch

Hummerchips & Salate

~~~

Banane gebacken | Honig

Mousse au Chocolat | Chilli

Kokos.Mousse | Mandarinen

Mango.Mousse

Schokolade.Bananen.Kuchen

Ananas.Chutney | Kokoseis

Früchtsalat

ab 50 Personen pP € 73,--



Heurigenbuffet

Brat'l carpaccio vom Schopfbraten | Krensoße | geröstete Kürbiskerne
Beinschinken vom Thum | Melone | Preiselbeeren
Schinkenröllchen mit Kräuter.Gervais gefüllt
Weinviertler Salat | gebratene Erdäpfelscheiben | Speck
Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
Aufstriche - Kellergeheimnis, Erdäpfelkas und Rohkost

reichlich dekoriert mit Eier, Pfefferoni, Gurkerl, Kren und Senf
Landbrot, Salzstangerl und Wachauer

~~~~

Surschnitzel vom Tullnerfelder Schwein | Petersilienerdäpfeln  
Blunz'ngröstl | Sauerkraut  
Beuscherl vom Kremstaler BIO.Milchkalb | Semmelknöderl  
Schinkenfleckerl | mit Bergkäse gratiniert  
Gemüse - Champignons, Kohlrabi und Kürbis gebacken  
mit Sauce Tartare

Salate

~~~~

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster
Sachernutten
Kardinalschnitte
Apfelstrudel
Kokoskupperl

~~~~

ab 30 Personen pP € 49,--



## *American Jazz Brunch*

Pastrami.Sandwich  
Omelette | Paprika | Zwiebel | Tomaten | Cheddar.Käse  
Chicken Wings | Avocado.Dip  
Nudel.Salat | Salami | Paprika | Oliven | Zwiebel  
California Salat | Mais | Bohnen | Melone | Speck  
Sesam.Begal | Räucherlachs | Frischkäse  
Shrimps.Cocktail

~~~~

Süßkartoffelsuppe
Maiscremesuppe | Tortilla.Chips

~~~~

Pulled Pork Wraps | Süßkartoffel.Pommes  
Burger vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Cole.Slaw | Pommes Frites  
Hochrippe vom Rind | Tex.Mex.Gemüse | Potatoe Wedges  
Lachsfilet | mit Guacamole, Paprika und Tortilla.Chips überbacken | Grill.Gemüse  
Scampi | Reis

~~~~

Eis
Muffins
Waffeln mit Beeren
Mousse au Chocolat
Holunder.Mousse
Käse.Kuchen | Heidelbeeren
Schokolade.Brownie

ab 50 Personen pP € 73,--



zu späterer Stunde - Mitternachtsimbiss

Wenn der große Nachthunger kommt, bieten wir folgende Vorschläge an:

Gulaschsuppe inkl. Gebäck - € 6,90

Erdäpfelgulasch oder Chili con Carne - € 17,90

Sacherwürstel von der Fleischerei Höllerschmid | Senf | Kren inkl. Gebäck - € 8,90

Lange Wilde - pikante, scharfe Würstel von der Fleischerei Wild | Senf | Kren inkl. Gebäck - € 8,90

Leberkäse von gourmetfein (classic & Käse) mit Jour.Semmerl | Essig.Gurkerl | Estragon.Senf - € 9,90

Semmel - € 2,30

Salzstangerl - € 2,90

~~~

Käsebrett - € 21,90

reichlich garniert mit Weintrauben, Feigensenf und Butter

BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl aus Gaubitsch

~~~

rustikale Jause - € 18,90

Platten mit Produkten aus dem Weinviertel - Beinschinken, Schinkenspeck, Schopfbraten, gefüllte Eier

Wurstsalat, Bauernsalat mit Schafkäse und Aufstriche

BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl aus Gaubitsch

~~~

Intermezzo Italiano - € 21,90

Prosciutto mit Parmesan, Oliven und Karpfern, Italienischer Fleischsalat, Nudelsalat, Mozzarella mit Tomaten

und Basilikumpesto und Anti Pasti

Weißbrot und Olivenbrot



## Getränke

### Aperitif

Sekt Haus Österreich  
 Cuvee HOPFELD - 0,7 l € 33,--  
 Bründlmayer Brut Rose - 0,7 l € 55,--  
 Fruchtmark - Holunder, Johannisbeere  
 oder Preiselbeere - 0,5 l € 24,--  
 Orangensaft frisch gepresst - € 24,--  
 Prosecco Spumante Brut BIO - 0,7 l € 33,--  
 Aperol - L € 59,--  
 Campari - L € 59,--  
 Limettenbowle (od. Erdbeeren, Pfirsich...) - € 8,90

~~~

Bier

HOPFELD Hausbier - 0,3 € 4,60
 Zwettler Pils - 0,3 € 4,60
 Schremser PREMIUM - 0,3 € 4,60

~~~

### Schankweine

Grüner Veltliner  
 Weingut Bründlmayer - 0,7 € 17,40  
 Zweigelt  
 Weingut Stauber - L € 19,20



### alkoholfreie Getränke & Fruchtsäfte

Coca Cola - l € 14,80  
 Almdudler - l € 14,80  
 Apfelsaft naturtrüb vom Obsthof Hoch - l € 14,80  
 BIO.Apfelsaft von der Streuobstwiese - l € 14,80  
 Orangensaft - l € 14,80  
 Traubensaft - l € 14,80  
 Fruchtnektar von Fruchtkult Preiß - 0,25  
 Williams Christ Birne und Marille - € 5,50  
 Vöslauer Mineralwasser - 0,3  
 mit, wenig und ohne Kohlensäure - € 3,60  
 Vöslauer Mineralwasser - 0,7  
 mit, wenig und ohne Kohlensäure - € 6,90

~~~

Kaffee & Tee

Nespresso - € 4,20
 BIO.Tee von Sonnentor - € 3,60

~~~

In unserem Gewölbewinkeller  
 lagern über 200 unterschiedliche,  
 österreichische Qualitätsweine.  
 Wir beraten Sie gerne bei der  
 Auswahl.

... siehe nächste Seite



*aus unserem Weinkeller* - eine kleine Auswahl

Weinviertel DAC „Edition HOPFELD“

Weingut Hess - 0,7 l € 25,--

Weinviertel DAC „Edition HOPFELD“

Weingut Ingrid Groiss - 0,7 l € 27,--

Weinviertel DAC Wiege

Weingut Klein - 0,7 l € 27,--

Grüner Veltliner „Kiwanis“

Weingut Scheit - 0,7 l € 25,--

Grüner Veltliner Fass 4

Weingut Ott - 0,7 l € 39,--

Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor

Weingut Hirtzberger - 0,7 l € 49,--

Riesling Wagramschotter

Weingut Nimmervoll - 0,7 l € 29,--

Riesling Federspiel Steinterrassen

Weingut Hirtzberger - 0,7 l € 49,--

Sauvignon Blanc

Weingut Frauwallner - 0,7 l € 29,--

Chardonnay

Weingut Gesellmann - 0,7 l € 29,--

Gemischter Satz Braitenpuechtorff

Weingut Ingrid Groiss - 0,7 l € 27,--

Roter Muskateller

Weingut Holzmann - 0,7 l € 29,--

Zweigelt Dornenvogel

Weingut Glatzer - 0,7 l € 35,--

Zweigelt Prestige „Edition HOPFELD“

Weingut Scheit - 0,7 l € 25,--

Zweigelt Neusiedlersee DAC

Weingut Reeh - 0,7 l € 23,--

Zweigelt Goldberg

Weingut Achs - 0,7 l € 32,--

Mittelburgenland DAC Hochberg - *Bifr*

Weingut Iglar - 0,7 l € 37,--

Blaifränkischer Hochäcker

Weingut Kerschbaum - 0,7 l € 37,--

St. Laurent Wald

Weingut Pfaffl - 0,7 l € 27,--

St. Laurent

Weingut Umathum - 0,7 l € 29,--

Phantom - *Bifr, M, CS, Sy*

Weingut Kirnbauer - 0,7 l € 49,--

Phoenix - *Bifr, CS, M, Sy*

Weingut Reumann - 0,7 l € 49,--



## Hochzeitsnacht

**Unser Geschenk an das Brautpaar - Lassen Sie sich verwöhnen!** (ab 40 Personen)

- ★ Nächtigung im gemütlichen GENIESSER.Zimmer
- ★ Blumen am Zimmer
- ★ Petit Fours + Flasche Sekt am Zimmer
- ★ Frühstück beim HOPFELD
- ★ Erholung im Freizeitbereich mit Sauna und Dampfbad
- ★ Late Check Out - bis 15 Uhr



Für Ihre Hochzeitsgäste haben wir ein spezielles Angebot:

- ★ Nächtigung im gemütlichen Doppelzimmer.COMFORT - ab € 164,--  
inkl. Frühstück vom HOPFELD, Internetzugang und Parkplatz
- ★ Einzelzimmer.COMFORT - ab € 134,--



## *Hochzeit - All Inklusiv 1* - DREIKÖNIGSHOF, Lenausaal und Grunerhof

- Aperitif:** Prosecco & Aperol.Veneziano  
Bier vom Faß, Orangensaft und Mineralwasser
- Tafel:** Menükarte mit HOPFELD Logo + Stoffserviette  
offene Tischstellung mit runden Tischen oder Tafel mit rechteckigen Tischen
- **GENUSS.Menü:** Vorspeisen.Variation – Roastbeef, Lachs.Tartare und Mozzarella (im Glas) **SERVIERT**

~~~~

Cremesuppe vom Erdapfel
Tafelspitzbouillon mit Kaspreßknödel

~~~~

Zwiebelrostbraten vom BIO.Rind aus dem Waldviertel  
gedünstet | Röstzwiebel | gebackene Erdäpfelnudeln  
Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein | Petersilienerdäpfel  
Lachsforellen.Filet vom Gut Dornau | gebraten | Zucchini.Risotto  
Salat vom Buffet



~~~~

Dessertbuffet mit Torte (wird beigelegt) – Früchteplatte & Eis

- Nachtjause:** Gulaschsuppe mit Semmeln & Salzstangerl
- Getränke:** Vöslauer Mineralwasser (mit/ohne), Cola, Almdudler, Orangensaft und Apfelsaft naturtrüb
Bier vom Faß (Zwettler oder Schremser)
Grüner Veltliner – Weingut Bründlmayer, Kamptal
Roter Muskateller – Weingut Holzmann, Weinviertel
Zweigelt – Weingut Scheit, Weinviertel
Nespresso

Zimmer: Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Sektfrühstück und Late Check Out (15 Uhr)

Preis: pro Person € 114,--
Kinder – 0 bis 5 Jahre **KOSTENLOS** / 6 bis 11 Jahre 50 % Ermäßigung
Aperitif 17:00 Uhr – Ende 1:00 Uhr / Spirituosen sind nicht inklusive.
Nach 1:00 Uhr werden die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
Dies ist ein Vorschlag! Gerne kalkulieren wir Ihre Feier nach den persönlichen Wünschen!



Hochzeit - All Inklusiv 2 - Heuriger Holzer in Leobendorf

Aperitif: Frizzante vom Weingut Holzer und Hugo.Sprizz
Schremser PREMIUM vom Faß, Traubensaft und Mineralwasser

Tafel: Menükarte mit HOPFELD Logo + Stoffserviette
offene Tischstellung mit Blöcken oder Tafel mit rechteckigen Tischen

GENUSS.Buffet: Salat vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Eierschwammerln
Forellen.Tartare | Forellenkaviar | Sauerrahm
BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee | Cherry.Tomate | Balsamico | Kresse
Gemüse.Rohkost | Kräuter.Dip
Jour.Gebäck von Resch & Frisch und Brote von der Bäckerei Berthold
~~~  
Backerl vom Tullnerfelder Schwein | geschmort | Semmelterrine  
Tafelspitz vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Gemüse | Erdäpfelrösti | Apfelkren | Schnittlauchsoße  
Brust vom Steirerhuhn (wird frisch vor Ort gebacken) | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren  
Zanderfilet (wird frisch vor Ort gebraten) | Kürbis.Risotto  
Grill.Gemüse & Salate

~~~  
Dessertbuffet mit Torte (wird beigelegt) - Früchteplatte

Nachtjause: Leberkäse von gourmetfein (classic & Käse) mit Jour.Semmerl, Essig.Gurkerl und Senf

Getränke: Vöslauer Mineralwasser (mit/ohne), Cola, Almdudler und Apfelsaft naturtrüb
Schremser PREMIUM vom Faß
Nespresso

Die Weine sowie der Traubensaft werden vom Weingut Holzer genommen.

Zimmer: Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Sektfrühstück und Late Check Out (15 Uhr)

Preis: pro Person € 119,--
Kinder - 0 bis 5 Jahre KOSTENLOS / 6 bis 11 Jahre 50 % Ermäßigung
Aperitif 17:00 Uhr - Ende 1:00 Uhr / Spirituosen sind nicht inklusive.
Nach 1:00 Uhr werden die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
Dies ist ein Vorschlag! Gerne kalkulieren wir Ihre Feier nach den persönlichen Wünschen!

Hochzeit - All Inklusiv 3 - Kreuzstadl in Streitdorf und Catering Service

- Aperitif:** Sekt Haus Österreich und Fruchtmark (Holunder und Preiselbeere)
Bier vom Faß, Orangensaft und Mineralwasser
- Tafel:** Menükarte mit HOPFELD Logo + Stoffserviette
offene Tischstellung mit runden Tischen oder Tafel mit rechteckigen Tischen
(die Tische und Sessel sind in der Pauschale nicht inkludiert)
- GENUSS.Buffet:** Vorspeise EINGESTELLT - Mozzarella (im Glas), Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
BIO.Butter, Aufstrich, Hummus von NENI, Gemüse.Rohkost und BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl
~~~  
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel oder Frittaten  
~~~  
FRISCH vor Ort produziert
vom Grill - BIO.Wald.Roc Schwein, See.Saiblingsfilet vom Gut Dornau und Grill.Gemüse
gebacken - Brust vom Steirerhuhn
Ragout vom Reh mit Kakao und Preiselbeeren geschmort
Beilagen - Schwammerlsoße, cremige Polenta, Paradeiser.Risotto und Semmelterrine
Saucen & Salate
~~~  
Dessertbuffet mit Torte (wird beigelegt)
- Nachtjause:** Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur & Käse aus Österreich
- Getränke:** Vöslauer Mineralwasser (mit/ohne), Cola, Almdudler, Traubensaft und Apfelsaft naturtrüb  
Bier vom Faß (Zwettler oder Schremser)  
Grüner Veltliner - Weingut Bründlmayer, Kamptal  
Roter Veltliner - Weingut Direder, Wagram  
Zweigelt - Weingut Scheit, Weinviertel  
Nespresso
- Zimmer:** Hochzeitszimmer für das Brautpaar inkl. Sektfrühstück und Late Check Out (15 Uhr)

**Preis:** pro Person € 129,--  
Kinder - 0 bis 5 Jahre KOSTENLOS / 6 bis 11 Jahre 50 % Ermäßigung  
Aperitif 17:00 Uhr - Ende 1:00 Uhr / Spirituosen sind nicht inklusive.  
Nach 1:00 Uhr werden die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.  
Dies ist ein Vorschlag! Gerne kalkulieren wir Ihre Feier nach den persönlichen Wünschen!



## *Hussen & Sessel*

Hussen für Sesseln – Preis auf Anfrage  
Goldsessel mit rotem Samtpolster – Preis auf Anfrage  
weiße Hochzeitssesseln mit weißem Lederpolster – Preis auf Anfrage

## *Menü- und Namenskarten*

Gemäß Ihren Wünschen erstellen wir gerne Ihre individuellen Menü- und Namenskarten. Tischkarten mit dem „HOPFELD Logo“ sind im Preis inkludiert. Menükarten (rund ausgeschnitten) unter dem Standteller (Glas) – pro Person € 1,--.

## *Veranstaltungsende*

Unsere „All Inklusive“ Pauschalen sind für 8 Stunden kalkuliert. Sollten Sie unser Catering darüber hinaus in Anspruch nehmen, verrechnen wir pro jede weitere angefangene Stunde einen Pauschalbetrag von € 350,-- exklusive Getränke.

Damit Ihr Hochzeitstag zu einem gelungenen Fest wird, bedarf es einiger Vorbereitungs- aber auch Nachbereitungszeit. Es dauert eine Weile, Ihre Hochzeitslocation, ganz nach Ihren Wünschen vorzubereiten und diese aber auch für den nächsten Tag, wieder in die ursprüngliche Form zu bringen.

Damit gewährleistet werden kann, dass wir auch für die Gäste am Tag nach Ihrer Veranstaltung gute Gastgeber sind, haben wir als endgültige Sperrstunde für Veranstaltungen 3 Uhr festgesetzt. Wir bitten diesbezüglich um Ihr Verständnis.

## *Trinkgeld*

Wenn Sie mir unseren Serviceleistungen sowie der Qualität zufrieden waren, freuen sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld als Anerkennung für die Leistungen – Richtwert bei Veranstaltungen 5 – 10 %.

Trinkgeld ist nicht in der Pauschale inkludiert!

## Partner

Für Ihren schönsten Tag im Leben haben wir in den letzten Jahren viele Erfahrungen gesammelt. Wir beraten Sie gerne in allen Belangen, von der Musik bis zur Dekoration, vom Menü bis zum richtigen Zeitplan. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum Tag danach, und Sie können sich auf unser langjähriges Know.How verlassen.

Unser Ziel ist es, den schönen Tag in Ihrem Leben genau so zu gestalten, wie Sie es wünschen!

### Einladungen & Karten

Tanja Putz  
2100 Leobendorf  
mobil - 0664 2300640  
<mailto:tanja@technografik.at>



### Freie Trauung

Individuelle FREIE Trauungen  
Sonja Maria Thyri  
3601 Dürnstein  
mobil - 0676 4008118  
[www.sonjathyri.at](http://www.sonjathyri.at)



### Blumen & Dekoration

Manuela Floh  
3464 Goldgeben  
mobil - 0650 2209951  
[www.die-blumenbinderin.at](http://www.die-blumenbinderin.at)



### Blumen & Dekoration

die Floristik - Natur & Blumenhandwerk  
Franziska Riedl-Fahrnberger  
2000 Stockerau  
mobil - 0664 73747868  
<mailto:info@diefloristik.at>



Blumen & Dekoration

Young Flowers / Floristikwerkstatt  
Andrea Rauscher  
2020 Hollabrunn  
mobil - 0676 812773351  
<mailto:floristik@youngflowers.at>



Wedding Plannerin

Linda Hollnbuchner  
1150 Wien  
mobil – 0664 5010858  
<mailto:linda@perfektehochzeit.at>



Hochzeitstorte

Barbara Braun  
3617 Marbach / Donau  
mobil - 0676 6263311  
[www.bb-hochzeitstorten.at](http://www.bb-hochzeitstorten.at)



Hochzeitstorte

Tortenmanufaktur  
Christoph Hollander  
3411 Klosterneuburg / Weidling  
mobil - 0699 81220060  
[www.tortenmanufaktur.at](http://www.tortenmanufaktur.at)



Musik - LIVE Band

sunny hills  
music for people  
DI Peter Schwingenschlögl  
mobil - 0699 12729291  
[www.sunnyhills.at](http://www.sunnyhills.at)



Musik - LIVE Band

moodsart  
Partyband & Tanzband & Jazzensemble  
Harald Hauser  
mobil - 0699 11457405  
[www.moodsart.eu](http://www.moodsart.eu)

moodsart

Musik- LIVE Band

Fields of Joy  
Marco Gatty  
mobil - 0699 81549718  
[www.fieldsofjoy.at](http://www.fieldsofjoy.at)

**Fields Of Joy**  
Fields Of Joy

Musik - LIVE Band

Partyband BÄÄM  
Harald Fischl  
mobil - 0677 61856675  
[servus@baeaem.at](mailto:servus@baeaem.at)  
[www.baem.at](http://www.baem.at)

**BÄÄM**

Musik - LIVE Band

Helga Bauer  
Ihre Sängerin für den ganz besonderen Moment  
mobil - 0699 81223326  
[www.helga-bauer.com](http://www.helga-bauer.com)

Musik - DJ

DJ Gerd Laudenbach  
mobil - 0664 1073507  
<mailto:office@cglaudenbach.com>



Musik - DJ

LoveLiveWeeding  
Musik in über 30 Sprachen  
Davor Kukic CEO  
mobil - +49 173 5157918  
[www.lovelivewedding.com](http://www.lovelivewedding.com)

Musik - DJ

Manuel Winkler  
mobil - 0699 12556988  
<mailto:stimmeundstimmung@gmx.at>

Musik - DJ

DJ El Ripo - Patrick Jesenko  
mobil - 0664 4264204  
<mailto:patrick.jesenko@kabsi.at>



Fotograf

Stephan Rauch  
1160 Wien  
mobil - 0676 7390979  
[www.stephanrauch.com/wedding](http://www.stephanrauch.com/wedding)



Fotograf

Michael Kainz  
Graz - Wien - Linz  
mobil - 0676 3560878  
[www.wedding-pictures.at](http://www.wedding-pictures.at)

Dein Hochzeitsfotograf

wedding-pictures.at  
nicht nur Bilder, sondern Momente...

Fotograf

Johannes Ehn  
mobil - 0664 4500979  
[www.ehnpictures.com](http://www.ehnpictures.com)



### Fotograf

EA Fotoart (Austrian Wedding Award 2024)

Eni & Andi Schmotzer

mobil - 0677 63823783

[www.eafotoart.at](http://www.eafotoart.at)



### Video & Fotografie

Wedding.E.Motion

Stefan Wasner & Anton Prock

mobil - 0660 4930203

<mailto:stefan.wasner@mdsw.at>

### Fotobox

Fotokasterl - Christoph Dittrich

2011 Sierndorf

mobil - 0660 4018189

[www.fotokasterl.at](http://www.fotokasterl.at)



### Feuershow

Andreas Szymonik

2102 Bisamberg

mobil - 0699 11871357

[www.feuershow.at](http://www.feuershow.at)



### Equipment

UNGER Company Veranstaltungsservice GmbH

Martin Mikl

1040 Wien

tel - 01 5043660

[www.unger-comp.at](http://www.unger-comp.at)



## Time Table

Das gemeinsame Leben sollte nicht mit einem Terminchaos beginnen. Einer detaillierten Planung folgt Ruhe im Ablauf. Das Brautpaar selbst sollte sich an diesem – einen – Tag aus allen organisatorischen Fragen heraushalten. Die Bei-stände und einige Freunde sollten das „Organisationskomitee“ bilden und dafür Sorge tragen, dass der Ablauf des Tages gewährleistet ist.

### 10 Wochen vor dem Fest

- ★ Bestellung des Aufgebotes
- ★ Festlegung des Stils und des Programms der Hochzeit
- ★ Aufteilung der Arbeit an alle Helfenden
- ★ Gestaltung der Druck der Einladungen
- ★ Besprechung mit dem Gastwirt (Menü, Programm, ...)
- ★ Engagement von Musikern, Chor, Band, DJ ...
- ★ Information an Arbeitgeber – Urlaubsantrag
- ★ Aufstellung der Gästeliste
- ★ Kalkulation der Kosten

### 8 Wochen vor dem Fest

- ★ Einladung versenden
- ★ Geschenkliste
- ★ Zimmer für auswärtige Gäste reservieren
- ★ Hochzeitskleidung besorgen
- ★ Termin mit Fotografen fixieren
- ★ Detaillierte Programmgespräch mit Standesbeamten und Pfarrer
- ★ Buchung der Hochzeitsreise
- ★ Hochzeitstorte bestellen

### 4 Wochen vor dem Fest

- ★ Bestellung des Blumenschmuckes, Brautstrauß, Tischschmuck
- ★ Eheringe werden ausgesucht
- ★ ev. Organisation des Transportes der Gäste
- ★ Reservierung eines Fahrzeuges für den Transport des Brautpaares (Auto, Kutsche ...)
- ★ Vorbereitung von Dankeslisten
- ★ vergewissern, dass alle Accessoires vorhanden sind. (Kerzen, Gästebuch, Blumenkörbe für Brautjungfern)

#### 2 Wochen vor dem Fest

- ★ Besprechung mit allen Mitverantwortlichen
- ★ Detaillierte Planung des Programmablaufes
- ★ Zeitungsanzeige aufgeben
- ★ Einladung für den Polterabend
- ★ Planung des Polterabends
- ★ Termine für Friseur, Kosmetik
- ★ Letzte Anprobe der Kleidung



#### 1 Woche vor dem Fest

- ★ Einkauf für den Empfang (Getränke)
- ★ Kleingeld für Trinkgeld besorgen
- ★ Überprüfung aller Tätigkeiten
- ★ Benachrichtigung von nicht geladenen Gästen
- ★ Einpacken für die Hochzeitsreise
- ★ In Verbindung setzen mit Gästen, die sich noch nicht gemeldet haben
- ★ Besprechung mit Fotografen
- ★ Festlegung der Tischordnung

## *Allgemeine Geschäftsbedingungen*

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Catering Veranstaltungen an das Hotel Restaurant DREIKÖNIGSHOF GmbH. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

#### Garantierte Teilnehmerzahl

Der DREIKÖNIGSHOF benötigt für jede Veranstaltung bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.



### Stornierung von Veranstaltungen

Bei einer Stornierung bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet, danach wird die Anzahlung einbehalten. Erfolgt ein Storno bis zu 4 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 60 % der gesamten gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt, bei einem Storno bis zu 1 Woche vorher 80 % und innerhalb von einer Woche 100 % der gesamten gebuchten Leistungen.

### Getränkeabrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

### Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke

Der DREIKÖNIGSHOF behält sich vor, für mitgebrachte Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

### Musik

Sollte der Veranstalter während der Veranstaltung musikalische Darbietungen planen, so ist er verpflichtet, dem Hotel die Details rechtzeitig bekannt zu geben. Die dafür notwendige Anmeldung (etwa bezüglich AKM und Vergnügungssteuer) haben rechtzeitig durch den Veranstalter zu erfolgen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

### Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro. Gültig ab Jänner 2026 bis auf Widerruf. Kinder erhalten eine Ermäßigung vom vereinbarten Menü- bzw. Buffetpreis. 0-5 Jahre 100 % Ermäßigung / 6-11 Jahre 50 % Ermäßigung!

### Kündigung durch das Hotel

Das Hotel ist, unbeschadet eines Entgeltanspruches, berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen des Vertragsverhältnisses mit sofortiger Wirkung zu beenden, wenn

- ★ die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- ★ der Ruf sowie die Sicherheit des Hotels gefährdet sein könnte
- ★ im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter in diesem Fall zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen gegenüber dem Hotel berechtigt.

### Anzahlung

Zur fixen Reservierung bzw. Bestätigung Ihrer Hochzeitsfeier benötigen wir eine Anzahlung. Feiern bis 50 Personen - € 750,-- / Feiern ab 50 Personen - € 1.500,--. Die Anzahlung wird bei der Endabrechnung abgezogen.

### Rechnung

Die Rechnung wird am Tag nach der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind nach deren Legung ohne Abzüge zahlbar.

### Haftung

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst.

### Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Korneuburg vereinbart.



Genießen Sie Ihren Tag!  
Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.

**Nicola & Thomas Hopfeld**

02266 62788 0  
[nicola@hopfeld.at](mailto:nicola@hopfeld.at)  
[thomas@hopfeld.at](mailto:thomas@hopfeld.at)

