



Schön, dass Sie sich trauen wollen und den Gasthof Schloss Aigen in Ihre Auswahl genommen haben.

Wir versprechen Ihnen, dass Ihr großes Fest bei uns in perfekten Händen wäre!

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Informationen für eine Hochzeit im Gasthof Schloss Aigen.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen auch mobil unter 0664 - 408 15 15 zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie auch zu uns JA sagen würden!

Ihre Familie Berger
Gasthof Schloss Aigen





In unserer Schlosstube sind ca. **100 Personen** perfekt untergebracht. Am Brauttisch haben bis zu 10 Personen Platz. Die anderen Tische stellen wir dann nach genauem Bedarf. Auf der Tanzfläche können ca. 80 Personen ihr Tanzbein schwingen. Für kleinere Hochzeitsfeiern mit ca. **30 Personen** bietet sich auch unsere Kaminstube an.

Raummiete gibt es keine - außer bei exklusiver Nutzung des ganzen Gasthofes.
Ab 24 Uhr werden € 60 pro angefangene Stunde als Überstundenzuschlag für unser Servicepersonal verrechnet.

Der **Blumenschmuck** kann gerne von Ihrer bevorzugten Blumenhandlung dekoriert werden. Ansonsten können wir Ihnen BLUMEN KAINZ vis-a-vis des Friedhofes in Maxglan wärmstens empfehlen (Sießenheimer Straße 14 b, 5020 Salzburg, Tel. +43-662-441244).

Wir können gerne die Gestaltung der **Menükarten** übernehmen.

Unterkunftsmöglichkeiten in der Nähe sind zB.
Villa Trapp, Doktorwirt, St. Virgil, Hotel Friesacher, Hotel Rosenvilla





So machen wir den schönsten Tag auch zu einem kulinarischen Highlight!

Zur Agape in unserem schönen Kastaniengarten bzw. in der Schlosstube servieren wir je nach Wunsch Champagner Perrier Jouet, Bründlmayer Sekt rose, Spumante Friulano, Birnenmostsekt, sowie Bier, Säfte und Mineralwasser.

Die feinen Begleiter zum Aperitif

Kräuteraufstrich auf Nussbrot,
Erdäpfelkas auf Klosterbrot,
Mini-Kalbsbutterschnitzerl auf Püree,
Quiche Lorraine,
Aigensgebeizter Lachs,
Süppchen in der Moccataste (warm oder kalt)
(2,80 Euro/Stk.)

Die **Hochzeitstorte** wird üblicherweise vom Konditor gebracht.

Gerne ein paar Anregungen:

SCHATZ KONDITOREI Salzburg, Konditorei RATZKA Heidi, Konditorei DER TORTENMACHER, Nicola Fürle





Die Spezialität des Hauses: Rindfleisch aus Tradition

Deshalb empfehlen wir Ihnen unser traditionelles Rindfleischmenü.

*Conferier Alpensaibling mit
mit Salatherzen, Wurzelgemüse und Krenschaum*

*Salzburger Hochzeitssuppe
(Tafelspitzbouillon mit Einlagen-Potpourrie)*

*Gekochtes vom heimischen Bio-Rind
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren*

*Topfenknödel mit Beerenröster
und Vanille-Espuma*





Jeder hat die Wahl

Wenn jemand von den Gästen kein Rindfleisch mag, finden wir für ihn sicher einen geeigneten Ersatz. Natürlich berücksichtigen wir auch besondere Essgewohnheiten wie **vegetarische bzw. vegane Kost**. Selbstverständlich können wir auch auf Laktose- & Glutenintoleranzen flexibel reagieren. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

Für unsere kleinen Hochzeitsgäste empfehlen wir ein Kinderwieners mit Rösterdäpfel.

Zur **Mitternachtsjause** gibt's eine Gulaschsuppe, eine Leberkäsjause oder eine Käseplatte.

Auf unserer Homepage finden Sie unsere gesamte **Menüauswahl**.

Das traditionelle Rindfleischmenü bleibt unabhängig von der Jahreszeit immer gleich. Bei den anderen Menüs kann es zu kleineren saisonalen Änderungen kommen. Gewünschte Änderungen der Menüs bzw. weitere Buffetwünsche besprechen wir gerne mit Ihnen.

