



Wellness Schloss
**PANORAMA
ROYAL**

★★★★S

Quelle der Energie, Kraft und Lebensfreude.



Ihre royale Hochzeit





Festsaal & Restaurant

Für Ihre Hochzeit können Sie aus fünf unterschiedlichen Räumlichkeiten in verschiedenen Größen auswählen.

Das Highlight stellt dabei unser Festsaal dar, der mit einer Bühne und modernster Beleuchtungstechnik ausgestattet ist.

Allen Festgästen steht die Panorama Terrasse mit Pavillon und Wasserspielen, der Panoramagarten mit Teich und Kraftplatz zum Tanken von Energie und auch das Spielzimmer für die Kleinen und Großen zur Verfügung.

Zusätzlich erwartet Sie ein prachtvolles Ambiente und wunderschöner Ausblick.

Die Festsaalmitte beträgt € 700,00.



Empfang - Locations

Dieser wird je nach Wetterlage und Wunsch organisiert.

Für den Empfang steht Ihnen die Sonnenterrasse, die Lobby im Festsaalgeschoss mit dem vorgelagerten Garten, die Panorama Bar und das Kaminzimmer zur Verfügung.

Damit der Empfang ein unvergessliches Erlebnis wird, bieten wir Ihnen eine individuelle Präsentation mit Ihrer Lieblingsfarbe an. Auch können wir gern Ihre Lieblingsmusik einspielen.





Empfang – Vorschläge

Gönnen Sie sich vor einem herrlichen Mahl einen genussvollen Aperitif und stimmen Sie sich auf einen schönen Abend ein.

- Prosecco pur, mit Aperol, Holunder oder Orangensaft, kleines Bier, Soda, Parmesanwürfel, marinierte Oliven und Grissini € 10,50 pro Person
- Prosecco pur, mit Aperol, Holunder oder Orangensaft, kleines Bier, Soda, Quiche Lorraine, Caprese im Glas und Antipasti Spießchen € 12,50 pro Person
- Prosecco pur, mit Aperol, Holunder oder Orangensaft, kleines Bier, Soda, rustikale Bauernbrotscheiben mit Aufstrichen € 12,50 pro Person
- Prosecco pur, mit Aperol, Holunder oder Orangensaft, kleines Bier, Soda, Canapes mit hausgebeiztem Lachs, Roastbeef, Prosciutto und Frischkäseaufstrich € 15,50 pro Person





Menü – Preise

3-gängiges Menü inkl. Gedeck ab € 38,00 pro Person

4-gängiges Menü inkl. Gedeck ab € 42,00 pro Person

Ein komplettes Buffet ab € 45,00 pro Person

In dem Preis ist eine Servicepauschale bis 02.00 Uhr inkludiert. Ab 02.00 Uhr ist ein Aufpreis von € 20,- pro Stunde / Person zu berücksichtigen.

Hier finden Sie Ihre Menüauswahlmöglichkeiten:

Suppen

- Hochzeitssuppe (klare Rinderkraftbrühe mit kleinem Kaspressknödel, Speckknödel und Grießnockerl)
- Cappuccino vom Brokkoli mit Mandelschaum
- Bärlauchcremesuppe mit gebackenem Briocheknödel und Milchschaum
- Cremesuppe von Pilzen der Saison mit Kräuterobers und Croutons
- Parmesansüppchen mit Milchschaum und mit knusprigem Chip
- Variation vom hausgebeizten Lachs mit kleinem Rösti, Senf-Dillsauce und Salatkörbchen
- Angemachtes Beef Tartar mit hausgemachten Senf-Dill-Gurken und Händelmaierdip
- Carpaccio vom Almrind mit mariniertem Ruccola, Parmesanhobel und Grissini
- Vitello Tonnato mit Paradeiser, Zitrone, Olive und Kapernbeere

Vorspeisen

- Mediterranes Vorspeisenbuffet oder mediterrane Vorspeisenvariation (serviert)
- Kleines Roastbeef sandwich mit buntem Salatkörbchen, Sauce Tartar und Kerbel





Hier finden Sie Ihre Menüauswahlmöglichkeiten:

Hauptspeisen - Fleisch

- Rosa gebratenes Entrecote double mit hausgemachten Kürbisgnocchi, Portweinjus und Peperonatagemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef vom Almrind serviert mit Butternusskürbispüree, Honigkarotten, hausgemachten Schupfnudeln und Thymiansaftl
- Zartes Rinderfiletsteak im Kräutermantel auf Knoblauchgemüse, Steinpilzrisotto und Rotweinjus
- Rosa Schweinefilet im Prosciuttomantel mit Prinzesskartoffeln, buntem Sommergemüse und Rosmarinsaftl
- Saltimbocca „Romana“ an Thymianglace mit Polenta-halbmonden, Kirschparadeisern und Zuckerschoten

Hauptspeisen - Fisch

- Tranche vom Zanderfilet mit Basilikum gebraten auf einem Paradeiserrisotto, gefüllten Steinchampignons und Limonenschaum
- Mit Rosmarin gegrilltes Doradenfilet an Erdäpfel- Olivenmoussline, Nussromanesco und Pinot Grigioschaum
- Heimisches Lachsforellenfilet mit Schlosserdäpfeln, zweierlei Karottengemüse und Veltlinerschaum
- Schnitte vom gebratenen Seehecht mit Kerbel-Zartweizen, Babykarotten, Minimaïs, Junglauch und Zitronenschaum
- Wolfsbarschfilet mit Kürbiskernen gebraten auf einem Paradeiser-Lauch-Gemüse, Bundkarotten und Erdäpfelrösti





Hier finden Sie Ihre Menüauswahlmöglichkeiten:

Dessert

- Basilikum-Panna-Cotta mit Blutpflirsichsorbet, kleiner Biskuitroulade und frischen Beeren
- Mohr im Hemd mit lauwarmer Schokoladensauce, hausgemachtem Vanilleeis und Eierliköröbers
- Trilogie von der Erdbeere (Mousse, Kuchen, Sorbet) mit hausgemachtem Hippengebäck garniert
- Klassische Creme Brulee von der Bourbon Vanille mit frischen Beeren der Saison

Gerne arrangieren wir auch ein feines Dessertbuffet als Ergänzung zu Ihrer Hochzeitstorte!

Mitternachtsjause

- Gulaschsuppe mit Gebäck € 5,50 pro Person
- Chili con Carne mit Gebäck € 5,50 pro Person
- Weißwürste mit Senf und Brez'n € 6,50 pro Person
- Mini-Burger zum selber zusammenstellen € 8,50 pro Person
- Mini-Schnitzel, Mini-Fleischkäsesemmel und Mini-Faschierte Laibchen mit Kartoffelsalat € 9,50 pro Person
- Jause mit Speck, Schinken, Käse, Butter und Brot € 12,50 pro Person





Hier ein Auszug aus interessanten Weinen

Rotweine ab € 28,00

- **Blauer Zweigelt**
Pöckl, Mönchdorf, Neusiedlersee
- **Blaufränkisch Unglaublich**
Paul Lehrner, Horitschon, Mittelburgenland
- **Cabernet Sauvignon**
Salzl, Illmitz, Neusiedlersee
- **Merlot**
Reh, Andau
- **Pinot Noir**
Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Weißweine ab € 28,00

- **Grüner Veltliner**
Lössterrassen Kamptal DAC, Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal
- **Riesling Strassertal**
Topf, Kamptal
- **Roter Veltliner Wiener Symphoniker**
Setzer, Höhenwart, Weinviertel
- **Weissburgunder**
Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee
- **I Frati Lugano**
Cá dei Frati, Lugano



Serena

Gifts, Invitations, Stationery
1234 Main Street, Suite 100
New York, NY 10001



Serviettenformen

Die Serviettenform verleiht dem Tisch eine besondere Note und ist ein wesentlicher Bestandteil der Tischdekoration. Wählen Sie aus oben abgebildeten Möglichkeiten aus oder kreieren Sie Ihre eigene Idee.

Dekoration

Zur Grundausrüstung im Festsaal gehören mit weißen Hussen überzogene runde 8-10er Tische. Auf Wunsch werden Kerzenständer (1er oder 3er) inkl. weißen Spitzkerzen von uns gestellt. Weiße Stuhlhussen können für € 3,00 pro Stuhl gemietet werden.

Ihre individuelle Note können Sie sich mit einer eigens für Sie designten Dekoration schaffen. Dazu haben Sie die Möglichkeit, sich den schönsten Blumenschmuck kunstvoll und individuell im Blumenfachgeschäft gestalten zu lassen.

Empfohlene Gärtnereien:

- **Gärtnerei Egger** - Schönaustrasse 16 - 6323 Bad Häring - 05332/74824
- **Blumen Ruprecht** - Bahnhofstraße 4 - 6300 Wörgl - 05332/72495
- **Blumenhaus Walter Gwiggner** Brixentalerstraße 26 - 6300 Wörgl - 05332/72467





Suiten & Zimmer

Präsidentensuite

Zum krönenden Abschluss Ihrer Hochzeit bieten wir Ihnen unsere Präsidentensuite zu einem **Sonderpreis von € 200.00** inkl. royalem Frühstück an.

Normalpreis € 440.-

Telefonnummern, die für Sie vielleicht wichtig sind

Musik

- The Officers (Band: 0650 / 9604285)
- Groovin Session (Band: 0664 / 3508517)
- Brennholz (Band: 0676 / 7304176)
- Rat Bat Blue (Band: 0676 / 5414098)
- Toni Berza (Gitarrist & Sänger: 0664 / 3375317)
- Georg Saxl (Alleinunterhalter: 0680 / 2115099)
- Günter Neumann (DJ: 0664 / 5970604)

Torten

- Conditorei Luckner, Oberaudorf (0049 / 8033 / 1500)
- Konditorei Ibounig, Wörgl (05332 / 72209)
- Café Klaus, Kirchberg (05357 / 20663)

Fotografen

- Hannes Dabernig (0660 / 1289689)
- Forma (0676 / 6950038)
- Christoph Ascher (05332 / 72235)

Frisöre

- Haarexklusiv, Bad Häring (0699 / 14242845)
- Rinnhofer, Kufstein (05372 / 62422)

Diverses

- Emotion Sky (Feuerwerk: 0650 / 5221146)
- Magic Limousines (Limousinenservice: 0650 / 2705777)



Checkliste

- Termin festlegen, achten Sie auf Feiertage und Urlaubszeit
- Standesamtliche und kirchliche Trauung an einem Tag oder an zwei verschiedenen Tagen
- Erforderliche Papiere für das Aufgebot überprüfen
- Eheseminar besuchen
- Ort und Rahmen für die Trauung festlegen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen (wer wird nur in die Kirche und wer auch ins Restaurant eingeladen)
- Den Hochzeitstermin im Wellness Schloss Panorama Royal fixieren
- Vorläufigen Kostenplan erstellen und Finanzierung regeln
- Hotelzimmer oder die Hotelsuite für die Hochzeitsnacht buchen
- Falls Sie auch kirchlich heiraten: Termin mit dem Pfarrer vereinbaren
- Wählen Sie Ihre Trauzeugen aus und erinnern Sie diese an die notwendige Papiere
- Buchen Sie die Musik für die Feier

6 Monate vorher

- Hochzeitsreise buchen (auf gültige Pässe achten)
- Besprechung des Festablaufes bei Ihrer Location abstimmen
- Übernachtungsmöglichkeit für Gäste klären, ggf. Zimmer optionieren lassen

4 bis 5 Monate vorher

- Brautkleid und Anzug für den Bräutigam inkl. Zubehör aussuchen
- Eheringe auswählen und gravieren lassen
- Beantragen Sie (Sonder-)Urlaub beim Arbeitsgeber
- Drucksorten bestellen (Einladungen, Antwortkarten, Menü- und Tischkarten, Danksagungen)
- Hochzeitsliste oder Wunschliste für Geschenke schreiben
- Termin mit Fotografen/Video abklären und buchen
- Rahmenprogramm für das Standesamt und/oder Kirche musikalische Umrahmung, Agape
- Aufgebot bestellen, notwendige Papiere bereitlegen

3 Monate vorher

- Gästeliste nochmals überprüfen
- Haben Sie nach der Hochzeit eine neue Adresse? Adressänderung vorbereiten
- Möchten Sie einen Ehevertrag abschließen?
- Programmheft für die kirchliche Feier vorbereiten
- gesamten Tagesablauf nochmals überprüfen
- Termin für Polterabend festlegen und planen (nicht am Vorabend der Hochzeit!)
- Einladungskarten versenden, Anfahrtsplan und Antwortkarte beilegen
- ev. Geschenklisten auflegen



Checkliste

2 Monate vorher

- Ablauf in der Kirche und beim Standesamt besprechen
- An ev. nötige Impfungen für die Hochzeitsreise denken
- Menüabsprache mit unserem Küchenchef
- Brautstrauß aussuchen
- Blumenschmuck bestellen (Kirchenschmuck, Tischschmuck, Ansteckschmuck, Blumenkinder, Autos)
- Tischeinteilung vornehmen

5 Wochen vorher

- Transporterfordernisse und Hotelzimmer für Gäste klären
- Hochzeitstorte bestellen
- Detaillierten Organisationsplan erstellen, mit allen Beteiligten besprechen
- Friseur – ev. Probefrisur und Make-up Vorschläge
- Friseurtermin für Braut ausmachen
- Gästebuch bestellen

4 Wochen vorher

- Brautkleid mit allen Accessoires nochmals anprobieren
- Trauringe bereitlegen
- Gästeliste überarbeiten, Sitzordnung anpassen
- Laufen Sie die Schuhe ein

1 Woche vorher

- Möchten Sie, dass Ihnen eine Freundin oder ein Freund am Hochzeitsmorgen Gesellschaft leistet?
- Gästeliste durchgehen und unser Restaurant über genaue Anzahl informieren
- Alle Reservierungen und Termine (Standesamt, Fahrzeuge, Hotel, Restaurant, Musiker, Friseur etc.) nochmals überprüfen

Am Tag vor der Hochzeit

- Ringe und Papiere bereitlegen
- Packen Sie die Handtasche für die Braut (Ersatzstrumpfhose nicht vergessen)
- Kleingeld für Kollekte, Ministranten, Boten, etc. bereitlegen
- Blumenschmuck in der Kirche vorbereiten
- Anlieferung der Blumen für Tischschmuck, Autos klären
- Anstecker weitergeben – wer verteilt diese an die Gäste?
- Brautstrauß abholen
- Blumendekorationen abholen und anbringen lassen

Hochzeitsmorgen

- Hochzeitsgeschenke mitnehmen
- Übriggebliebene Hochzeitstorte nicht vergessen
- Rechnung prüfen

Mitglied von - Member of

HEALING HOTELS
OF THE WORLD



Tiroler WellnessHotels

