

www.rosentaler-hof.at

Restaurant Rosentaler Hof



Hochzeitsmappe



2011



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at



*... wo Liebe sich freut
ist ein Fest!*

*Heiraten im Rosentaler Hof wird für Sie zum stilvollen Erlebnis.
Genießen Sie den Tag, während wir uns um das Ambiente, die Stimmung und das
Kulinarium sorgen. Auf Wunsch begleiten wir Sie von der Agape bis zum Sektfrühstück.*

Den festlichen Rahmen im Rosentaler Hof bestimmen Sie!

*Ob Menü oder Buffet, ob klassisch bodenständig oder leicht vital. - Ihre Gäste werden
diesen Tag auch kulinarisch in bester Erinnerung behalten.
Der Rosentaler Hof serviert Ihnen eine Vielzahl von Vorschlägen, die Sie selbstverständlich
nach Ihrem Geschmack verändern können.*

Im Rosentaler Hof werden Ihre Wünsche erfüllt!

Ihre Familie Stefan & Team



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at



... einige Eindrücke vom Heiraten im Rosentaler Hof



Landhotel *Restaurant* Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

So finden Sie uns:

Der Rosentaler Hof liegt im kleinen Ort Mühlbach, in der Gemeinde St. Jakob/Ros., ca. 7km südlich von Velden am Wörthersee.

Von Villach kommend:

- a) auf der Landesstraße über St. Niklas, Rosegg; ca. 20min. mit dem Auto
- b) auf der Bundesstraße B83 über Wernberg und Lind ob Velden; ca. 20min. mit dem Auto
- c) auf der Karawankenautobahn A12, Abfahrt St. Jakob/ Ros., danach in Richtung St. Jakob und dann in Richtung Wörthersee; ca. 15min. mit dem Auto

Von Klagenfurt kommend:

- a) über die Autobahn A2, Abfahrt Velden West, danach in Richtung Rosegg. In Rosegg links abbiegen in Richtung Rosental; ca. 30min. mit dem Auto
- b) über die Hollenburger Bundesstraße nach Kirschentheuer und dann durchs Rosental bis nach Mühlbach (auf der B85); ca. 35min. mit dem Auto.



Landhotel **Restaurant** Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Sie geben den Ton an

Gedeck

Tischwäsche: weiß oder sekt/champagner farbig, auf Wunsch auch andere Farben möglich.

Menükarten: weiß oder sekt/champagner farbig, auf Wunsch auch andere Farben möglich (Euro 1,50 pro Karte)

Kerzen: wir erfüllen Ihren Farbwunsch

Servietten: Stoffservietten in weiß oder sekt/ champagner farbig, auf Wunsch auch andere Farben möglich

Blumengesteck für die Tafel

gerne machen wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot

Unsere Räumlichkeiten

Rosenzimmer: 25 Personen

*Großer Speisesaal „Rosenstrauß“: an einer Tafel 70 Personen
gesamt – mit Einzeltischen –
125 Personen*

Unser spezieller Service für das Hochzeitspaar:

Eine gratis Übernachtung in der Hochzeitsnacht in unserem Landhotel mit Rosentaler Hof Genussfrühstücksbuffet

Unser spezieller Service für das Hochzeitspaar:

Gerne können Sie (2 Personen) das gewählte Hochzeitsmenü im Vorfeld probieren. - Gratis selbstverständlich. Wir bitten um vorherige Reservierung. Wer will den schon die Katze im Sack kaufen!!



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Sie geben den Ton an

Agapen: ab 20 Personen

Traditioneller Empfang bei der Kirche oder am Standesamt

Stehcocktail „Rosentaler Hof Klassik“

1 Glas Prosecco/ Orange oder Aperol, Prosecco Rosè (mit hausgemachtem Rosenlikör)

1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser

Brötchenscocktail

3 Baguette-Brötchen mit

+ Karreespeck & Sauergemüse

+ Lachs mit Oberskren, fein garniert

+ Käse mit Obstgarnitur

Preis pro Person: € 9,90

Gerne stellen wir Ihnen auch diverses Equipment wie Stehtische, Buffettische, Tischwäsche usw. zur Verfügung. Der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Aufwand.

Servicemitarbeiter:

(pro 30 Gästen ein Kellner) Preis pro Stunde : € 16,-



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Sie geben den Ton an

Agapen: ab 20 Personen

Traditioneller Empfang bei der Kirche oder am Standesamt

Stehcocktail „Rosentaler Hof Klassik“

1 Glas Prosecco/ Orange oder Aperol, Prosecco Rosè (mit hausgemachtem Rosenlikör)

1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser

Brötchenscocktail

3 Baguette-Brötchen mit

+ Karreespeck & Sauergemüse

+ Lachs mit Oberskren, fein garniert

+ Käse mit Obstgarnitur

Preis pro Person: € 9,90

Stehcocktail „Rosentaler Hof Fingerfood“

1 Glas Prosecco/ Orange oder Aperol, Prosecco Rosè (mit hausgemachtem Rosenlikör)

1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser

Fingerfood am Buffet aufgebaut

5 Stk. pro Person

+ Chicoree - boats mit Tomaten und Mozzarella & Schwarzen Oliven

+ Minispießchen mit Faschierten Bällchen & Sauergemüse

+ Gegrillte Garnelen mit Basilikumchips

+ Gebratene Schafskäse-Schinkenrollen mit Steckerlbrot

+ Knoblauch-Pizzastangerl

Preis pro Person: € 16,90

Gerne stellen wir Ihnen auch diverses Equipment wie Stehtische, Buffettische, Tischwäsche usw. zur Verfügung. Der Preis richtet sich nach dem tatsächlichen Aufwand.

Servicemitarbeiter: (pro 25 Gästen ein Kellner) Preis pro Stunde : € 16,-



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Ihr Auftritt bitte

Ein besonderer Anlass erfordert ein besonderes Rahmenprogramm. Und weil sich an diesem Tag alles um das Hochzeitspaar dreht, sollten sie auch hier im Mittelpunkt stehen...

Sektpyramide

Das Brautpaar füllt gemeinsam die Gläserpyramide mit Sekt oder Prosecco. Übrigens - ein optimaler Zeitpunkt um eine Rede zu halten.

Preis pro Glas: Euro 3,-

Feuerwerk

Dauer ca. 8-10 Minuten

Preis: € 350,-

Live Musik

vom Alleinunterhalter bis zur 6-Mann Musikgruppe. Von volkstümlicher Musik bis zu Rock und Pop. Auch für Ihre Musikwünsche haben wir die passenden Interpreten. Übrigens – bei uns können Sie bis in die frühen Morgenstunden (Musik bis längstens 3Uhr) tanzen und feiern.

Preise auf Anfrage!



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Vorher

Nachher

Zwischendurch

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif auf unserer schönen Gartenterrasse oder an der Bar.

Für den kleinen Hunger – bevor es richtig los geht!

Jouresemmeln mit Prosciutto/ gekochten Schinken/ Lachs/ div. Aufstrichen

Preis pro Stück: € 1,50

Digestif

...damit das Fest nach dem guten Essen wieder leicht weiter geht!

„Angsetzta“ Nusschnaps 2cl € 2,90

Kärntner Hausbrand vom Lauritsch in St. Egyden

Apfel 2cl € 2,50

Birne 2cl € 2,50

Zwetschke 2cl € 2,90

Mitternachtsstärkung

hausgemachte, feurige Gulaschsuppe mit Gebäck

Preis pro Person: € 3,50

Backhendl mit frischem Erdäpfelsalat, auf Wunsch mit Kernöl

Gebäck

Preis pro Person: € 4,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Kulinarisches zu Ihrem Fest

Nachfolgend finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge, die Ihnen einen ersten Eindruck über unser Angebot ermöglichen sollen. Selbstverständlich können diese Vorschläge in jeder von Ihnen gewünschten Art verändert werden.

Menüvariante A

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel

kleine gemischte Salatvariation

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites oder Petersilkartoffeln

oder

Rosentaler Bauernschmaus mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Heiße Liebe – Vanilleeis an heißen Himbeeren mit Schlagobers

Preis pro Person: € 16,90

Menüvariante B

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

oder

Rosentaler Knoblauchsuppe mit Croutons

kleine gemischte Salatvariation

Welsfilet gebraten auf Blattspinat in einer Kapern-Dillsauce dazu Dampfkartoffeln

oder

Putensteak mit Spargel und Mozzarella überbacken an einer Cognac-Rahmsauce dazu Tagliatelle verde

Mohn-Kokosparfait an Zimtschaum mit frischen Früchten garniert

Preis pro Person: € 18,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Kulinarisches zu Ihrem Fest

Menüvariante C

*Alpe-Adria Vorspeisenteller
mit ital. Prosciutto und Melone, Räucherfilet von der Knt. Bachforelle
& kroatischen Kulen & hausgemachtes Sauergemüse
mit Jouregebäck*

Gurkenschaumsuppe mit einer Schlagobershaube

kleine gemischte Salatvariation

*Thunfischsteak an einer leichten Limettensauce an Kräuterrisotto
oder*

*Schweinsfilet im Ganzen gebraten an einer Pfeffersauce mit Broccoli-
Romanesco Röschen und Zapfenkroketten*

Schokoladenlasagne an einem Waldfruchtspiegel & mit Schlagobers garniert

Preis pro Person: € 24,50

Kindermenü

Rindsuppe oder Gemüseprühe mit Frittaten

*Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes frites & Ketchup
oder*

Hühnernuggets mit Pommes frites & Ketchup

Kindereisbecher

Preis pro Person: € 8,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Kulinarisches zu Ihrem Fest

Kärntner Bauernbuffet

*Kärntner Vorspeisenvariation
mit Karreespeck, Haussalami, kalter Schweinebraten, gekochter Schinken,
div. Aufstriche, Sauergemüse*

Schwarzbrot

Rosentaler Kirchtagsuppe mit div. Einlage und Reindling

Salatbar mit

2 Sorten Grüner Salat

Tomatensalat

Gurkensalat mit Dille

Rote Bohnen mit Kernöl

Strankalansalat mit Speckstreifen

Kärntner Bauernschmaus mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

Wildragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödel

Blutwurstgröstl

Reisfleisch

Kärntner Kasnudeln

Kuchenbuffet

Preis pro Person: € 20,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Kulinarisches zu Ihrem Fest

Alpen-Adria Buffet

Vorspeisenvariation

*mit ital. Prosciutto und Melone, Tomaten mit Mozzarella,
Kärntner Haussalami, Kärntner Käse, Wurstsalat,*

Rosentaler Knoblauchsuppe

Salatbar mit

5 Sorten Salat der Saison

mariniertes Gemüse wie Paprikastreifen, Champignons

Dreierlei Pasta mit div. Saucen wie

Frutti di mare, Bolognese und tonno e pomodori

Welsfilet mit Rosmarienkartoffeln und Mangold

Putensteak in einer Pfeffersauce mit Tagliatelle verde

„Besoffenes Kotelette“ Schweinskotelette in einer Slivowitz-Sauce mit

Djuvecreis

Ravioli mit Ricotta-Spinat Fülle

Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Preis pro Person: € 24,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Kulinarisches zu Ihrem Fest

leicht & gut & fingerfood

Vorspeisenvariation „fingerfood“

Chicoree - boats mit Tomaten und Mozzarella & Schwarzen Oliven

Minispießchen mit Faschierten Bällchen & Sauergemüse

Gegrillte Garnelen mit Basilikumchips, Knoblauch - Pizzastangerl

Gebratene Schafskäse-Schinkenrollen mit Steckerlbrot

Gurkenschaumsuppe mit Dill

Salatbar mit 5 Sorten Salat der Saison

*Hühnerbrüstchen gebraten an einer leichten Zitronen-Ingwersauce
und Broccoligemüse und Tagliatelle*

Forellenfilet von der Bachforelle mit Kräuterbutter und Dillkartoffeln

Tafelspitz im Gemüsesud mit Semmelkren und Röstkartoffeln

Lammkotelette mit Kräuterrisotto

Gemüsestrudel mit einer Bärlauch - Sauerrahmsauce

Schokoladenlasagne & Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person: € 29,90

„Kroatische Hochzeit“

Hühnersuppe mit Nudeln

Kokosija juha

Krautsalat mit Tomaten

salata od kupusa s paradaisom

Gefüllte Paprika oder Sarma

punjena paprika ili sarma

Spanferkel (wird auf Platten angerichtet) mit Weißbrot

pecenka (na tanjurima servirana) in kruh

Kuchen

kolaci

Preis pro Person: € 16,20



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Heiraten All-Inclusive

...auf Wunsch sind auch die Getränke inklusive!

Getränke AI „Basic“:

Für die Dauer der Veranstaltung (max. 8 Stunden)::

Bier vom Fass (kein Weißbier)

Cola, Limo und Almdudler

Apfelsaft und Orangensaft

Mineralwasser prickelnd, in der 0,5l Flasche

Leitungswasser

Grüner Veltliner, Tafelwein, Weingut Heinzl, NÖ

Blauer Zweigelt, Tafelwein, Weingut Heinzl, NÖ

Filterkaffee & Tee

Preis pro Person: € 13,90

Getränke AI „Superior“:

Für die Dauer der Veranstaltung (max. 8 Stunden):

Prosecco (Hausmarke)

Bier vom Fass (kein Weißbier)

Cola, Limo und Almdudler

Apfelsaft und Orangensaft

Mineralwasser prickelnd, in der 0,5l Flasche

Leitungswasser

Pinot Blanc „Alte Reben“ 0,75l., Winzer Krems, NÖ

Grüner Veltliner „Ried Sandgrube“ 0,75l., Winzer Krems, NÖ

Blauer Zweigelt, Weingut Fuchs, Weinbaugebiet Neusiedlersee, Bgl.

Aperol

Kaffee – Espresso, Capuccino, Cafè Latte & Tee

Preis pro Person: € 19,90



Landhotel Restaurant Catering

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Wir werden uns gut verstehen

Storno

Bis zwei Wochen vor der Veranstaltung können Sie kostenfrei stornieren. Wenn sie später stornieren, dann ist die die Höhe der Stornogebühr abhängig von den Vorleistungen, die wir bereits erbracht haben. Maximal jedoch Euro 100,- .

Personenanzahl & Verrechnung

Bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl bekannt. Eine Schwankungsbreite von max. 5% nach unten wird von uns toleriert und somit auch nicht verrechnet. Erhöht sich die Gästezahl, dann wird dies nachverrechnet. Bei den Kindern verhält es sich gleich. Kinder bis 5 Jahre sind frei. Wenn Kinder das normale Hochzeitsmenü essen, dann erhalten sie bis zum 12. Lebensjahr 30% Rabatt. – Dies gilt auch beim Getränke All- Inclusive.

Anzahlung

Eine Anzahlung ist nicht erforderlich.

Bezahlung

Die Bezahlung ist innerhalb von 3 Werktagen nach der Veranstaltung in bar vorzunehmen. Andere Zahlungsmodalitäten sind nicht vorgesehen.

Ich habe die Geschäftsbedingungen gelesen und bin damit einverstanden:

Veranstalter/ Gast; Datum

Landhotel Rosentaler Hof
Rosentaler Hof Hotelbetr. GmbHB
Datum



Landhotel **Restaurant** Catering