HEIRATEN

à la „Schachner"

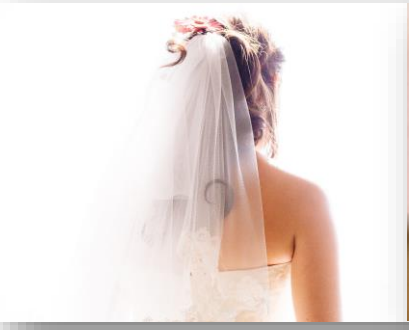
www.hotel-schachner.at

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Feiern Sie im Hotel Schachner

und genießen Sie:

- die prächtige Basilika
- den herrlichen Weitblick ins Donautal
- das Hotel mit den Panoramarestaurants
- den 10.000 m² großen Panoramapark
- unsere ausgezeichnete Küche (2 Hauben-Gourmet-Menü „SMARAGD“)
- die großzügigen und passenden Räumlichkeiten - ob 2 oder 200 Personen
- Nächtigungsmöglichkeit und Katerfrühstück für Sie und Ihre Gäste
- das Standesamt im Hotel oder im Garten
  (Auf Wunsch kommt die Standesbeamtin ins Haus)



Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Einer der schönsten Tage im Leben.

...soll Ihr *Hochzeitstag* sein!

Keine andere Veranstaltung benötigt bereits in der Planung so viel Einfühlungsvermögen und Fingerspitzengefühl wie eine Hochzeitsfeier. Jede Hochzeitstafel bedarf einer persönlichen Note des Brautpaares und viel Individualität.

Mit viel, langjähriger Erfahrung und dem richtigen Gespür für Ihr Fest der Feste stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Exakte Planung, professionelle Beratung bei allem was Ihren Hochzeitstag betrifft und das bereits erwähnte Fingerspitzengefühl sind uns sehr wichtig, um Ihnen einen wunderschönen Tag zu bescheren.

Auf den nächsten Seiten können Sie sich einen Überblick unsere Angebote verschaffen. Selbstverständlich können wir Ihre Wünsche und Vorstellungen individuell anpassen.

Wir bitten Sie, sich für 1 Menü zu entscheiden. Aus einer gemeinsamen Vorspeise, 1-2 verschiedenen Suppen, 2 verschiedenen Hauptgerichte und ein gemeinsames Dessert möglich.

Diese Menüs sind ab 30 Personen möglich – sollte Ihre Feier aus weniger Personen bestehen, stellen wir Ihnen aus der zum Zeitpunkt Ihrer Trauung aktuellen Speisekarte ein Menü oder eine kleine Auswahl zusammen.

Wir freuen uns, Ihre Anfrage entgegenzunehmen und beraten Sie gerne.

Ihre Familie *Schachner* & Team

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Ihre exklusive *Location*

für einen ganz besonderen Tag ...

Bei uns genießen Sie die Ruhe & die Annehmlichkeiten
eines Hotels, das nur Ihnen zur Verfügung steht.
Entscheiden Sie frei über Ihre Zimmerverteilung, und
wie lange Sie nachts durchs Hotel streichen.
Sie sind
Hausherr auf Zeit.

ruhig, harmonisch, privat, geborgen

VIELE VORZÜGE ZU EINEM ALL-INCLUSIVE-PREI

- 30 Zimmer, davon 26 Doppelzimmer
- 18 mit romantischen Panoramablick
- 4 gemütliche Einzelzimmer
- Panorama-Genuss Frühstück
- ein perfekt organisierter Tag inklusive
- professioneller Planung
- Ihre „persönliche“ Begleitung durch den gesamten Hochzeitstag
-

ALL-INCLUSIVE PREIS € 6.200,-

(Zusatzbetten mit Aufpreis auf Anfrage je nach Verfügbarkeit buchbar.)

Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen zu finden.

(J.J.E DE LESPINASSE)

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Standesamt

Gerne können Sie die standesamtliche Trauung bei uns im Hotel abhalten.

Die Standesbeamtin von Marbach ist unter der Telefonnummer +43 7413 / 7045 erreichbar.

Sie kommt gerne ins Haus. Die Kosten für die Trauung außer Haus (Gemeinde) belaufen sich für das Standesamt auf ca. € 350,- (wird mit dem Standesamt verrechnet)

Für das Stellen des Standesamtes und das Bereitstellen des Raumes verrechnen wir

Bis zu 50 Personen € 500,-
Ab 50 Personen € 600,-
Ab 100 Personen € 700,-

Auf Wunsch erhalten Sie gerne Sesselhussen,
(€ 6,50 pro Stück) sowie einen weißen Teppich (€ 50,-)

Wir gestalten Ihr Standesamt ganz persönlich nach Ihren Wünschen.

Im Klostergarten neben der Basilika ist auch eine Standesamtliche Trauung möglich.

Diesen können Sie im Pfarramt reservieren. +43 7413 / 278

Kirche

Die kirchliche Trauung können Sie in der prachtvollen Basilika abhalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Pfarramt.
+ 43 7413 278

Freie Trauung

Mikesch Herta +43 664 3408105
Theresa Kitzwögerer aus Ruprechtshofen +43 664/16-83-710

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Standesamt

Hotel Garten
im „Schachner im Park“

Raum Wachau
im „Schachner im Park“

Klostergarten

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Feine kleine Häppchen

Finger Food

Roastbeefröllchen mit Ricotta auf Toast ..... 3,00 €
Geräuchertes Forellentartare mit Pumpernickel ..... 3,00 €
Feuriges Beef Tatare auf Toast ..... 3,50 €
Knusprige Crostinis ..... 3,00 €
Knusprige Oliven-Tomaten Crostinis ..... 3,00 €
Avocadomousse mit Tomatenvinaigrette im Glas ..... 3,00 €
Vegetarischer Nudelsalat mit Mozzarella, getrockneten Tomaten ..... 3,50 €
Avocadocreme im Cone ..... 3,00 €
Beef Tartare im Cone ..... 3,00 €

Gefüllte Jour Vintschgerl oder Jour Wachauer Laibchen

Wachauer Schinken mit Kren und Senf ..... 3,90 €
Jour-Schnitzelsemmel mit Eisbergsalat und Cocktaildressing ..... 4,90 €
Miniburger Wachau mit faschiertem Laibchen, knusprigem Speck und Eisbergsalat .. 6,50 €

Aufstrichbrötchen auf Schwarzbrot ..... 2,20 €

Eiaufstrich mit Schnittlauch, Liptauer, Kürbiskernaufstrich
Rucola-Tomatenaufstrich, Walnuss-Chili-Aufstrich
Grammelaufstrich, Kalbsleberaufstrich

Canepés ..... 2,50 €

Wachauer Schinken
Käse und Nüssen und Trauben
Lachs und Kavier

Knusprige Blätterteigkipferl ..... 2,50 €

gefüllt mit Schinken, Käse oder Spinat

Vollkorn Speck Weckerl ..... 3,50 €

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Tramezzini

Prosciutto-Rucola-Tramezzini ..... 3,50 €
Pesto-Tomaten-Mozzarella-Tramezzini ..... 3,50 €
Lachs-Gurken-Dillsenf-Tramezzini ..... 4,00 €

Zum Stärken aus dem Suppentopf

Waldviertler Erdäpfelsuppe
mit Speck und Croutons ..... 6,00 €
Klassische Gulaschsuppe ..... 6,50 €
Wachauer Laibchen ..... 2,00 €

Warme Häppchen

Backhendelstücke mit Erdäpfelsalat ..... 6,50 €
Mini Penne mit Trüffelsauce ..... 6,50 €
Gebackene Riesengarnelen ..... 5,00 €
mit Dipsauce nach Wahl: Knoblauch, Cocktail, Sauce Ruile

Allerlei Würstel ..... 6,50 €

Debreziner, Frankfurter, Weißwürste,
dazu Senf und Kren mit Gebäck

Die oben genannten Preise sind je Stück.
Aus Erfahrung wissen wir, dass je Gast 3 Häppchen benötigt werden.
Gerne können Sie das von Ihnen gewünschte Häppchensortiment selbst zusammenstellen.
(Mindestbestellung pro Sorte - 30 Stück)
Bitte wählen Sie insgesamt nur 4 Häppchen aus.

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Unsere *Menüs*

Unsere Menüs sind nur Vorschläge und können beliebig untereinander zusammengestellt werden. Sollte für Sie nicht das Passende dabei sein, gestalten wir nach Ihren Wünschen Ihr ganz persönliches Menü.
Bitte wählen Sie eine Vorspeise, eine Suppe, 2 Hauptspeisen und 1 Dessert.
Auf Vegetarier, Unverträglichkeiten und Kinder nehmen wir gerne gesondert Rücksicht und brauchen bei der Menüwahl nicht bedacht werden.

Feiern- oder Hochzeitsgedeck 7,90 €

frisches Gebäck, Butter, Aufstrich, Stoffserviette, Wein- und Wasserglas, Menükarte/-laterne

Kleine *Vorspeisen*

Wiesenkräutersalat mit Hausdressing Croutons, Blüten und Cracker

Wahlweise mit
geräucherter Entenbrust,
Roastbeefscheiben,
Avocado/Granatapfel/Mango,
Thunfisch

Blatt- und Gemüsesalate der Saison vom Buffet

mit verschiedenen Dressings und Ölen

Schachner ★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Traditionelle *Menü*vorschläge

(ab 25 Personen)

Menü 1

Wachauer Schinken mit Semmelkrenmousse und Vogerlsalat

Tafelspitzrindssuppe mit traditioneller Einlage nach Wahl (Grießnockerl, Leberknödel,...)

Rindsbraten in feiner Wurzelrahmsauce mit Knödel und Preiselbeeren

ODER

Ofenfrischer Schweinsbraten in der Semmelkruste
mit warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel

Mürber Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2

Marinierte Tafelspitzscheiben mit Sauerrahmkren und Pilzen

Rindssuppe mit Einlage nach Wahl: Grießnockerl, Leberknödel,
Fritattenroulade, Kaspressknödel, gebackener Karotten-Grießknödel

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Stöckelkraut und Brioche-Knödel

ODER

Gebratenes Edelfischfilet aus Waldviertler Quellen
mit Erdäpfel-Lauchpüree und Krebsenschaum

Hausgemachtes Schachner Eis vom Buffet mit Waffeln,
Schoko- und Fruchtsaucen, Schlagobers, frischem geschnittenen Obst

Menü 3

Mini Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebeln

Weiße Petersilienschaumsuppe mit knusprigen Ciabatta

Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

ODER

Zanderfilet natur gebraten auf Tomatenrisotto und Basilikumöl

Warme Topfennockerl in Bröselbutter mit Wachauer Marillenröster und Schachners
hausgemachtes Vanilleeis

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Menü 4

Räucherforellentörtchen mit Dill-Creme-fraîche
Lauchschaumsuppe mit Blätterteiggebäck
Rosa Beiriedschnitte "Stroganoff" mit Butterspätzle
ODER
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Petersilien-Erdäpfel und Preiselbeeren
Soufflierter Topfenschmarren mit Erdbeersauce und Vanilleeis

Menü 5

Variation vom hausgebeizten und geräucherten Lachs
Krebsenschaumsuppe mit Knuspercannelloni
Wiener Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Braterdäpfel
ODER
Zweierlei vom Milchkalb mit Buttergemüse und Erdäpfelterrine
Dreierlei Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Vegetarische Speisen

Waldpilzsauce mit gebratener Serviettenschnitte
Tagliolini mit Rucola, Chili, Pinienkernen und getrockneten Tomaten
Saisonales Risotto (Kürbis, Waldpilz, Spargel,...)
Hausgemachte Spinatravioli mit Trüffelbutter

Die Menüs sind nur Vorschläge und können beliebig untereinander getauscht werden.

Schachner ★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Festmenüvorschläge

(ab 25 Personen)

Menü 1

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernvinaigrette

Wiesenkräuterschaumsuppe mit knusprigen Ciabatta

Schweinsfilet im Petersilienbiskuit mit jungen Karotten
und hausgemachten Nudeln auf Waldpilzsauce

Alles Erdbeere (nach Saison Marille, Kirsche, Beeren)

Menü 2

Prosciutto-Rucola-Röllchen mit weißem Tomatenmousse

Waldpilzschaumsuppe mit gebackenem Karotten-Grießknödel

Rosa Kalbstafelspitz mit Petersilienpüree und saisonalem Gemüse

oder

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Rieslingrisotto und Junglauch

Buttermilch-Zitronentörtchen mit Beeren

Menü 3 ,–

Schafskäsemousse auf Tomatencarpaccio und Basilikum

Tafelspitzrindssuppe mit traditioneller Einlage nach Wahl (Grießnockerl, Leberknödel,...)

Rosa gebratene Beiried vom Jungstier mit Erdäpfelgratin,
Fisolenbündel und Pfefferrahmsauce

Creme Bruleé mit Vanille und frischen Beeren

Menü 4

Roastbeefröllchen mit Chutney, Salatherzen und French Dressing

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Beef Tatare

Saltimbocca vom Perlhuhnbrüstchen mit Tomatenrisotto, Rucola und Parmesan

Schokoladenbrownie mit Sauerrahmeis und Hippe

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Menüs rund ums Jahr

(ab 25 Personen)

Frühlingsmenü ..... ,–

Gebackenes Spargelbündel
mit Prosciutto und Mozzarella auf Rucolasalat

Bärlauchschaumsuppe mit Gewürz-Knusperstangerl

Gebratenes Bachforellenfilet auf Erdäpfel - Gemüsegröstl

ODER

Rücken und Stelze vom Milchkalb
mit Kräuterseitlingen, Selleriecreme und hausgemachten Gnocchi

Geeiste Topfennockerl mit Rhabarber und Crumbles

Sommermenü .....

Cremiger Mozzarella mit Salatherzen und Olivenciabatta

Tomatenessenz mit Ricottaravioli

Zweierlei vom Waldviertler Biorind mit Mini Mangold und Trüffelerdäpfel

ODER

Gebratenes Donauzanderfilet auf Waldviertler Risotto und Krebsenschaum

Die Wachauer Marille

Herbst-Wintermenü 1 ..... ,–

Entenschaumbrot mit Schwarzen Ribiselgelee

Steinpilzessenz mit seinem Ravioli

Lachsforelle rot-weiß aus Waldviertler Quellen (Rote Rüben und Kren)

ODER

Rehrücken von Habsburg-Lothring'schem Gut im Gewürzblätterteig
mit zweierlei Sellerie

Alles Schokolade

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Herbst-Wintermenü 2 ..... ,–

Ganslleber auf unsere Art mit Quitten

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernpraline

Osso Bucco und Rücken vom Lamm mit Bohnen und Polenta

Näschereien von der Maroni

Herbst-Wintermenü 3 ..... ,–

Räucherforellentörtchen mit Roten Rüben und Kaviar

Steinpilzrisotto mit Schachners Preiselbeeren (Zwischengang)

Knusprige Entenbrust mit Feigenrotkraut
und Krokantschupfnudeln

Nougat Grießknödel mit Bratapfeleis

Wir servieren auch gerne:

Knusprige Bauernenten oder Gans'ln mit Apfelrotkraut und Knödel .....

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Buffetvorschläge

(ab 30 Erwachsenen)

Heurigenbuffet

Kalte Speisen

Verschiedene Gemüse und Blattsalate der Saison mit rustikalen Vorspeisen vom Buffet

Warme Speisen

Knusprige Kalbsstelze, Ofenfrischer Schweinsbraten in der Semmelkruste, Surkarree mit Knödel und Kraut, Gebackene Schnitzerl mit Petersielienerdäpfel

Naschkatzen treffen sich beim **Dessertbuffet**

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate und Anti Pasti
(gebratene Melanzani, Zucchini, geschmorter Fenchel, Artischocken,...)
Olivenbaguette
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Prosciutto mit Parmesan
Vitello Tonnato

Hauptgerichte:

Rosa gebratene Beiried mit Erdäpfelgratin
Puten-Piccata Milanese mit Tomatensauce
Branzino mit mediterranem Gemüse
Penne mit zweierlei Saucen und Parmesan

Dessert

Hausgemachtes Schachner Eisbuffet mit Schlagobers, Hippen, Schoko- und Fruchtsaucen
Platten mit frischem Obst der Saison
Panna cotta mit Karamelsauce
Tiramisu

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Geniesser Buffet

Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate und Dressings
Tafelspitzsulz auf Balsamicolinsen
Räucherfischmousse im Weckglas
Schafkäsemousse mit Tomatenvinaigrette
Roastbeef mit Sauce Tatare

Suppe

Tafelspitzrindssuppe mit traditionellen Einlagen

Hauptgerichte

Rosa gebratene Beiried dazu Erdäpfelgratin, Bohnengemüse und Waldpilzsauce
Gebratene Mariazeller Seeforelle auf Gemüsegröstl
Gemüsequiche der Saison mit Kräuterdip (Spargel, Kürbis, Pilz, ...)

Dessert

Hausgemachtes Schachner Eisbuffet mit Schlagobers, Hippen, Schoko- und Fruchtsaucen
Platten mit frischem Obst der Saison
Dreierlei Schokomousse mit Beerenragout
Topfennockerl mit Wachauer Marillenröster

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Nachtjause – Mitternachtsimbiss

Klassische Gulaschsuppe ..... 6,50 €
+ Frisches Gebäck ..... je Stück 2,00 €

Mexikanisches Chili mit Weißbrot ..... 7,00 €

Österreichisches Käsebrett mit Trauben und Butter
wird nach Verbrauch abgerechnet + Gebäck ..... je 10 dag 8,50 €

Rustikale Jause ..... als Nachtjause 15,00 €

Rustikale Platten mit Schinkenspeck, Wachauer Schinken,
heimischer Käse, Aufstriche, vegetarischer Nudelsalat, kleine Schnitzerl
Kren, Gurkerl, Schwarzbrot und frisches Gebäck

Vegetarischer Nudelsalat ..... 6,00 €

mit Landbrot und Bauernbrot

Allerlei Würste ..... 6,50 €
Debreziner, Frankfurter, Weißwürste,
dazu Senf und Kren mit Gebäck

Waldviertler Mini Leberkäse ..... 7,00 €
Chilileberkäse, Käseleberkäse und Leberkäse
dazu frisches Jourgebäck, Senf, Ketchup & Gurkerl

Rustikaler Abend ..... 25,00 €
Rustikale Platten mit Schinkenspeck, Wachauer Schinken, Beef Tartare
heimischer Käse, Aufstriche, vegetarischer Nudelsalat, kleine Schnitzerl, Erdäpfelsalat
Kren, Gurkerl, Schwarzbrot und frisches Gebäck

Bitte entscheiden Sie sich für eine Speise oder eine Buffetvariante.

Schachner ★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Hochzeit – All inklusive Klassik

ab 50 Erwachsenen für 9 Stunden

Aperitif	Sekt, Rosé Frizzante, Orangensaft, hausgemachter Hollunderblütensirup, Mineralwasser, Seidl Bier
Tafel	Gedeck – Wachauer Laibchen mit Aufstrich, Menükarten, Stoffservietten, Kerzen oder Teelichter, Service der Hochzeitstorte
Getränke	Inkludiert sind die alkoholfreien Getränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, , ...) Bier vom Fass, Cafès Grüner Veltliner Literware Zweigelt Literware
Menü	Tafelspitzrindsuppe mit Kaspressknödel *** Salate der Saison vom Buffet *** Schweinsfilet im Petersilienbiskuit mit jungen Karotten und hausgemachten Nudeln auf Waldpilzsauce oder Gebackene Landhendlbrust mit Butterreis und hausgemachten Preiselbeeren *** Hausgemachtes Schachner Eisbuffet mit Schlagobers, Hippen, Schoko- und Fruchtsaucen Platten mit frischem Obst der Saison
Nachtjause	Klassische Gulaschsuppe mit Gebäck
Torte	Die Bereitstellung inkl. Teller und Besteck ist in der Pauschale inkludiert
Service	Unsere Serviceleistungen sind für 9 Stunden im Preis inkludiert

Preis je Person € 119,–

Spirituosen, Energy Drinks und Rauchwaren sind nicht inklusive.

Kinder bis 4 Jahre - Frei
4 bis 14 Jahre - € 35,00
(Kindermenü inklusive Getränke)

Dies ist ein Vorschlag.
Gerne gestalten wir Ihre Feier nach Ihren ganz persönlichen Wünschen.

Schachner ★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Hochzeit – All inklusive für Gourmets

ab 50 Erwachsenen für 9 Stunden

Aperitif
Sekt, Rosé Frizzante,
Orangensaft, hausgemachter Hollunderblütensirup, Mineralwasser, Seidl Bier

Tafel
Gedeck - Wachauer Laibchen, Aufstrich, Menükarten, Tafel stellen,
Stoffserviette, Kerzen oder Teelichter, Service der Hochzeitstorte

Getränke
Inkludiert sind die alkoholfreien Getränke
(Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, , ...)
Bier vom Fass,;
Cafès
Grüner Veltliner, Federspiel aus der Wachau 0,7 l (Pichler, Holzapfel,...)
Cuvee, Weingut Bauer Toni, 0,7 l

Menü
Prosciutto Rucola Röllchen
Parmesan | Grissini
***
Getrüffelte Erdäpfel-Lauchschaumsuppe mit Speckbrot
***
Rosa gebratenes Rindsfilet mit gratinierter Jacobsmuschel
und Tomaten - Chili Tagliolini
***
Schachners Dessertbuffet

Nachtjause
Waldviertler Mini Leberkäse

Torte
Die Bereitstellung inkl. Teller und Besteck ist in der Pauschale inkludiert

Service
Unsere Serviceleistungen sind für 9 Stunden im Preis inkludiert

Preis je Person € 139,--
Spirituosen, Energy Drinks und Rauchwaren sind nicht inklusive.

Kinder bis 4 Jahre - Frei
4 bis 14 Jahre - € 35,00
(Kindermenü inklusive Getränke)

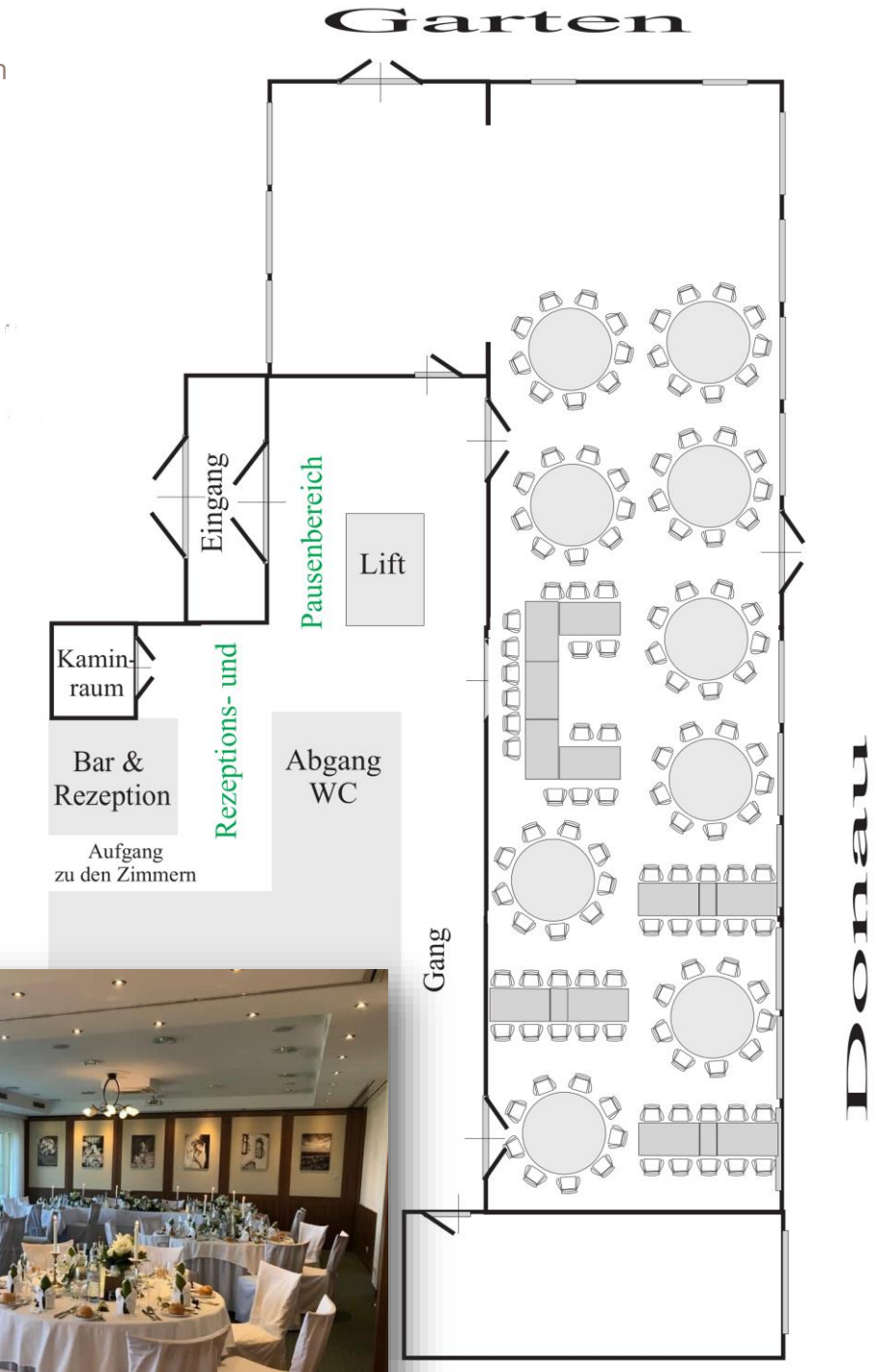
Dies ist ein Vorschlag. Gerne gestalten wir Ihre Feier nach Ihren ganz persönlichen Wünschen.

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

„Schachner im Park“

Einzeltische
rund und eckig
gesamt 126 bis 130 Personen
Familientafel 16 Personen

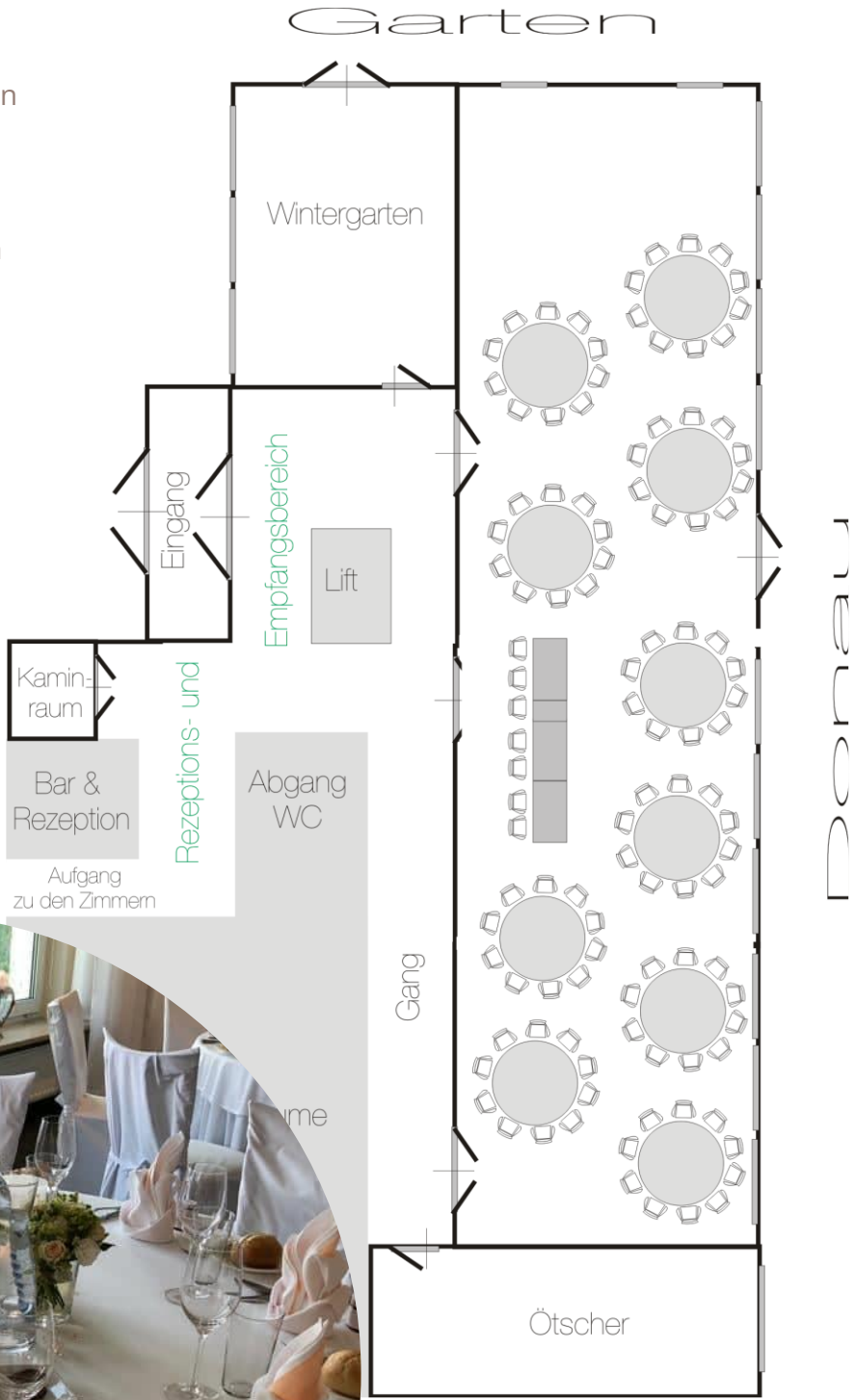
An den runden Tischen
können bis zu
8-9 Personen sitzen.

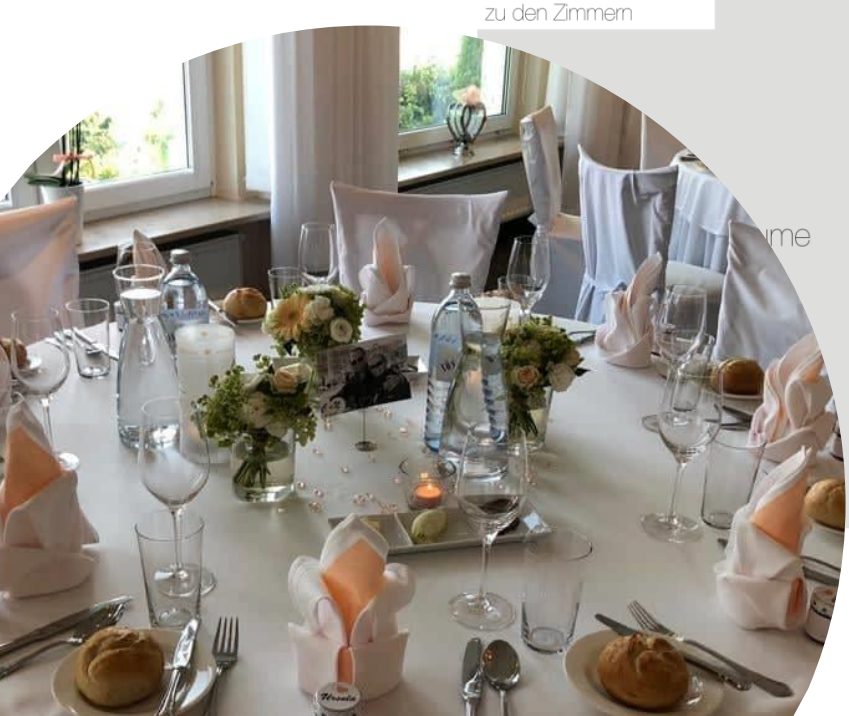


Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

„Schachner im Park“

Einzeltische
gesamt 107 Personen
Familientafel 7 Personen
Die Familientafel kann
aber auch gerne noch
gegen einen runden
Tisch getauscht werden





Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Weitere Infos:

- Funny Accessoires
- unbegrenzt digitale Fotos
- Fotos sofort zum Mitnehmen
- HQ Fotodruck
- verschiedene Formate z.B. 10x15 oder Fotostreifen
- alle Bilder auch auf USB-Stick
- individuelle Layoutgestaltung
- Fotobox für den ganzen Tag | max. bis 3 Uhr morgens
- Lieferung | Aufbau | Abbau

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zu Verfügung!

FotoKing.at
Josef Haiden

0676 71 31 003
office@fotoking.at
www.fotoking.at

FOTOKING.at

Die Fotobox für Ihre Hochzeit im Hotel Schachner

Schachner ★★★★

Eine Fotobox ist schon etwas Interessantes:
Menschen schneiden davor plötzlich Grimassen, machen Posen, lachen oft viel spontaner und herzlicher - tun vieles, was sie vor einem menschlichen Fotografen vielleicht niemals machen.
Das Ergebnis sind einzigartige Fotos mit echtem Spaßfaktor.

Einfach auf den Bildschirm tippen, und schon startet die Fotosession!

Mit unserer Fotobox buchen Sie nicht bloß einen Fotoautomaten, der Fotos machen kann.
Mit unserer FotoBox bringen Sie ein echtes Highlight mit hohem Sympathiefaktor auf ihre Hochzeit!

Das Design der Fotostreifen lässt sich individuell anpassen.

Accessoires Box mit lustigen Hüten und Brillen stellen wir gerne bei.
Gerne können Sie auch eigenes Equipment passend zu Ihrer Feier beistellen.

Nach der Feier erhalten Sie alle Fotos auf einem USB Stick als Erinnerung.

Der Preis beträgt € 500,- für den Abend

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Checkliste für Hochzeiten

im Hotel Schachner

Veranstaltung			
Adresse		Braut Telefon E-Mail Bräutigam Mobil	

Personenanzahl	
Erwachsense	
Kinder unter 4 Jahre	
Kinder über 4 Jahre	
Hochstühle	
Nachgeher	

Ablauf	

Haustechnik	
Raum	
Sitzordnung	Für die Tafel stehen zur Verfügung: 1 ovaler Tisch für bis zu 9 Personen (240 cm diagonal/110 cm breit), 5 runde Tische für bis zu 6 Personen (120 cm diagonal), 12 runde Tische für 8 bis 9 Personen (150 cm diagonal), sowie eckige Tische für je 4 Personen (80 cm x 140 cm)

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Empfang	Uhr
Wo	
Getränke	
Brötchen	

Standesamt	Uhr
Wo	Schönwetter: Schlechtwetter:
Standesamt stellen	
Sesselhussen	
Weißer Teppich	
Extras	
Strom	
Blumenschmuck	
Von wo kommt die Braut	

Kirche	Uhr
Wo	
Treffpunkt	
Gestaltung	
Transport Blumenschmuck	
Kirche:	Reservierungen über Pfarramt Maria Taferl: Fr. Brankl oder Hr. Wöginger: 07413 278 Musikalische Gestaltung in der Kirche, Themen Klassik oder Musical: Frau Reichert 0660 25 12 474

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Agape/Aperitif	Uhr
Wo	
Gratulationen	
Getränke	Sekt, Rosé Frizzante, Orangensaft, hausgemachter Hollunderblütensirup, Mineralwasser, Seidl Bier
Brötchen	

Küche	
Menü	
Extras zum Menü	
Kindermenü/Buffet	
Nachtjause	

Service	
Weine	
Service der Hochzeitstorte	Wann: Die Hochzeitstorte wird mit Tischraketen dekoriert und in den verdunkelten Raum gebracht. Sie schneiden an und wir servieren weiter.
Getränke an der Bar	
Schnapsrunde	

Extras	
Ansprachen	
Brautentführung	Wann: Wohin:
Kekse	Wenn Sie möchten, können Sie gerne am Vortag Kekse bringen und diese auflegen. Teller, Frischhaltefolie und einen Kühlraum stellen wir gerne zur Verfügung.
Kinderspielzimmer	
Spiele / Showeinlagen	
Beamer/Leinwand	(€ 50,--)

Dekoration	
Runde Tische mit Tischhussen	(€ 15,- pro Stück)
Sesselhussen	(€ 6,50 pro Stück)
Serviettenform	
Menükarten	
Namenskarten	
Kerzen	Große Kandelaber € 25,-- / Stück
Farben der Deko	
Dekoration	
LED-Beleuchtung	8 Stück € 160,-
Tischband	

Dienstleister	
Blumen	Wer Inklusive Kontaktdaten: Wann werden die Blumen gebracht: Transport der Blumen:
Fotograf	Kontaktdaten: Gruppenfoto: Shooting: Fotobox: Platzierung: Verpflegung: Verrechnung:
Fotobox	Für den ganzen Abend € 500,-
Musik	Kontaktdaten: Personenanzahl: Aufbau: Technische Anforderungen: Spielzeit: Platzierung: Verpflegung: Verrechnung:
Torten	Lieferant: Wird wann geliefert: Muss die Torte gekühlt werden:

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Verwaltung & Buchhaltung	
Kinder Pauschale	Kinder bis 4 Jahre - Frei 4 bis 14 Jahre - € 35,00 (Kindermenü inklusive Getränke)
All Inclusive Pauschale 9 Stunden	**Aperitif:** Sekt, Rosé Frizzante, Orangensaft, hausgemachter Hollunderblütensirup, Mineralwasser, Seidl Bier **Tafel:** Gedeck – Wachauer Laibchen mit Aufstrich,Butter Menükarten, Stoffservietten, Teelichter, Service der Hochzeitstorte **Getränke:** Inkludiert sind die alkoholfreien Getränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Cola,…) Bier vom Fass, Cafès **Weine:** wie beschrieben **Menü:** wie beschrieben **Nachtjause:** wie beschrieben Spirituosen, Energy Drinks und Rauchwaren sind nicht inklusive. Alle Getränkekonsumationen ab 1.00 Uhr werden extra berechnet.
Location-Miete	Für das gesamte Hotel inkl 30 Zimmer mit Frühstück (26 Doppelzimmer und 4 Einzelzimmer) sowie Aufwand und Organisation verrechnen wir eine Pauschale von € 6.200,-.

Sonstiges	
Extratisch	1 Extratisch für Torte sowie 1 Extratisch für Geschenke/Blumen wird von uns vorbereitet
Parkplatz	Gerne reservieren wir für das Brautpaar einen Parkplatz vor dem Hotel.
Garantiezahl	Die Garantiezahl ist 1 Woche vor der Veranstaltung- bitte geben Sie uns bis dahin die genaue Personenanzahl durch.
Getränkebuffet	Am Ausgang zum Garten steht Ihnen und Ihren Gästen während der Hochzeit auch ein Getränkebuffet zum selbst bedienen bereit.
Gartenbetrieb	Der Gartenbetrieb ist bis 23.00 Uhr möglich.
Musik	Da wir ein Hotelbetrieb sind, kann die Musik bis 1.00 Uhr spielen.
Sperrstunde	Die Sperrstunde ist um 3.00 Uhr – für den harten Kern stellen wir gerne noch ein Getränkebuffet zur Verfügung falls erwünscht
Servicepauschale	Ab 1.00 Uhr fällt eine Servicepauschale von € 150,- pro angefangene Stunde an (exklusive Getränke).

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Hotel	
Zimmer	Für die Zimmerreservierungen ist unser Rezeptionsteam zuständig. Dieses ist telefonisch (07413 6355) für Sie erreichbar. Wir bitten Sie uns die Zimmerliste ein Monat vor der Hochzeit zukommen zu lassen.
Frühstück	Findet im „Schachner am Platz“ statt von 7.00 Uhr bis 10.30 Uhr. Wir richten einen gemeinsamen Raum für alle Gäste.

Empfehlungen	
Musik zum Standesamt	Corina Ramharter, (0650/932 11 39) www.evenangels.at, info@evenangels.at Sylvia die Hochzeitssängerin (0664/5435001) Elisabeth Dorn – Moments in Music (0676 790 2390)
Blumen	Gärtnerei Hick – Weißenkirchen/Wachau Tel. 02715/2291 Gärtnerei Lagler – Klein Pöchlarn Tel. 07413/8295
Torten und CandyBar	Konditorei Braun, Marbach 07413 / 203
Fotograf	Matejschek Daniela(Tel.0676/6144368) Foto und Film: linse 2, Roland und Daniela, office@linse2.at, (Tel. 0699/11081148) WK Photographywww-photogaphy.net (Tel. 0676/6198611) Franz Gleiss 0676/7307447 www.foto-gleiss.at Mia Bodenstein 676/ 9656850 www.miabodenstein.com
Friseur	Harrstudio Nick 07413 / 85 85
Visagist	Pamela Winninger 0664 88 59 59 24
DJ/Band	DJ Alexander – Alexander Paravicini 0664/750 17 626 DJ Herz und Seele – 0664 40 32 926 Mood Company – booking@themoodcompany.at The Men +43 650 640 08 52 KMH Band Bernhard Wangler+43 676 964 60 19 Jukebugs 0676/9342900 DJ Siggi 0676/9676224

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Geschäftsbedingungen:

Location-Miete:

Die Miete für Ihre exklusive Location beträgt € 6.200,- (inkludierte Vorzüge: 26 Doppelzimmer, davon 18 Doppelzimmer mit Panoramablick, 4 Einzelzimmer, Panorama-Genuss Frühstück, ein perfekt organisierter Tag, professionelle Planung, persönliche Begleitung durch den gesamten Hochzeitstag) Zimmeränderungen vorbehalten.

Reservierung/Absage:

Zur fixen Reservierung Ihrer Hochzeit ist eine Anzahlung von € 3.000 zu leisten.
Bis 10 Monate vor der Hochzeit kann die Hochzeit storniert werden.
Bei einer Absage nach den 10 Monaten wird die Anzahlung einbehalten.
Falls die Hochzeit wegen einer Pandemie gesetzlich abgesagt werden muss behalten wir uns € 490,- Bearbeitungsgebühr ein. Sollte die Hochzeit verschoben werden innerhalb von einem halben Jahr fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 590 ,- an.

Lautstärke:

Ab 1.00 Uhr bitten wir Sie, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn, die Musik der Nachtruhe entsprechend anzupassen und leiser zu drehen.

Zimmer/Hotel:

Wir leben und lieben Traditionen, jedoch sind aufgrund des großen Reinigungsaufwands Verunreinigungen durch den Brauch des Reiswerfens (Konfetti,....) nicht erlaubt. Bitte achten Sie darauf, die Zimmer bzw. das gesamte Hotel im ordentlichen Zustand zu verlassen

Service:

Die Serviceleistungen sind bis 1.00 Uhr inkludiert.
Nach 1.00 Uhr kostet jede weitere Stunde € 150,- (exklusive Getränke)
Ab 3 Uhr ist kein Servicepersonal mehr anwesend, gerne können wir Ihnen noch ein Getränkebuffet zur Verfügung stellen.

Stoppelgeld:

Wenn Sie wünschen, können Sie gerne eigene Weine beistellen.
Hierfür verrechnen wir € 16,- / Flasche Wein oder Sekt, bzw. für Spirituosen € 35,- / 0,5l für den Service Aufwand.

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Rabatt:

Da unsere Preise fair kalkuliert sind und wir Sie bei der Planung mit unserer Erfahrung gerne vollstens unterstützen, können wir leider keine Rabatte gewähren.

Trinkgeld:

„War alles traumhaft und recht fein,
füttern Sie als Dankbarkeit und Anerkennung
des gesamten Teams angemessen unser Trinkgeldschwein.
Unser Team bedankt sich bereits im Vorfeld.

Vielen Dank!

Schachner
Wachauf mit allen Sinnen

Zimmerzuteilung

8 Basic Doppelzimmer „Schachner im Park“	2 Personen
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

4 Basic Einzelzimmer „Schachner im Park“	1 Person
1.	
2.	
3.	
4.	

9 Voralpenblickzimmer „Schachner im Park“	2 Personen
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

7 Weitblickzimmer „Schachner im Park“	2 Personen
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

2 Romantik-Zimmer „Schachner im Park“	2 Personen
1.	
2.	

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen

Impressionen

Schachner
★★★★
Wachauf mit allen Sinnen