

**Ihre Hochzeit im Parkhotel Styria
2017**





Wir freuen uns darauf, Sie an Ihrem schönsten Tag im Leben betreuen und verwöhnen zu dürfen.

Gartenrestaurant 4 Jahreszeiten hat eine kleine Schank, Platz für bis zu 40 Personen bzw. Platz für Aperitif, Buffet, Musik, Tanz

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 80 Personen

Terrasse / Garten - Aperitif, Spiele und vieles mehr

Raum Enns hier haben Sie Platz für bis zu 40 Personen

43 Wohlfühlzimmer mit Bad/WC, TV, Telefon, W-Lan, Minibar

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich!

Wir freuen uns schon jetzt, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen.
Ihr Parkhotel Styria – Team



Auszug aus unserer Getränkekarte:

Alkoholfreie Getränke:

Uraltaler Fruchtsäfte div. Sorten	0,2 lt	€ 2,90
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	Glas 0,3 lt	€ 2,00
Coca Cola	Fl. 0,33 lt	€ 2,60
Coca Cola light	Fl. 0,33 lt	€ 2,60
Fanta, Almdudler	Glas 0,3 lt	€ 2,40
Mineralwasser prickelnd oder still	Fl. 0,75 lt	€ 5,20

Bier vom Fass oder aus der Flasche:

Zipfer Urtyp vom Fass	Glas 0,3 lt	€ 2,90
Weihenstephaner Hefetrüb	Glas 0,3 lt	€ 3,10
Schloßgold	Fl. 0,33 lt	€ 2,90
Gösser Zwickl vom Fass	Glas 0,3 lt	€ 3,00

Sekt / Prosecco

Canella Prosecco	Glas 0,1 lt	€ 2,90
Canella Prosecco	Flaschen 0,75 lt	€ 19,20
Schlumberger Sparkling	Flasche 0,75 lt	€ 28,00

Weißwein:

Grüner Veltliner Hauswein	Fl. 0,75lt	€ 14,40
Grüner Veltliner Gärtling Weingut Nigl 2016	Fl. 0,75lt	€ 21,70

Rotwein:

Blaufränkisch Hauswein	Fl. 0,75lt	€ 14,40
Zweigelt Weingut Heinrich 2015	Fl. 0,75lt	€ 23,40

Kaffee und Tee:

Kaffee Verlängerter	Tasse	€ 2,60
Espresso	Tasse	€ 2,20
div. Teesorten	Tasse	€ 2,60



Speisenangebot:

Zur Agape / Zum Aperitif:

Belegte Brötchen

2 Brötchen pro Person

Schinken, Roastbeef, Salami, Lachs, Käse, Prosciutto

Preis pro Person € 3,80

Cones in der Malerpalette

4 Cones pro Person

Kräutertopfen, Erdäpfel-Lachscreme, Schinken-Paprika,
Tomaten-Oliven, Salami-Oregano

Preis pro Person € 4,00

Das Parkhotel Hochzeitsmenü

Preis pro Person € 32,00

Räucherlachstatar mit Avocado-creme

Hochzeitssuppe

mit Schöberl, Grießnockerl oder Frittaten

Salatteller

Schweinefilet, glaciertes Gemüse und Kroketten

Weißes und dunkles Schokoladenmousse



Das Parkhotel Hochzeitsbuffet :

Preis pro Person € 38,50

Marinierter Tafelspitz mit Käferbohnen
Schinken,- Speckplatte mit Sauergemüse
Hausgebeizter Lachs mit Oberskren und Dillsensauce
Couscous mit Gurke, Minze und Feta im Glas

Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten- und Gurkensalat, Erdäpfel- und Waldorfsalat

Kalbsbraten mit Reis
Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfel
Gegrillter Lachs mit Röstgemüse
Tagliatelle mit Zucchini, frischen Kräutern und Parmesan

Eisbuffet mit 3erlei Eissorten
Fruchtspieße
Grießflammerie
Topfencreme mit Früchten



Weitere Speisenvorschläge - Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch!

Am Tisch eingestellt

3erlei Aufstrich – mit Schwarzbrot und Baguette € 4,00

Kalte Vorspeisen

Schinkenspeck mit Pina Colada Melone € 9,50

Räucherfischsteller – Lachs, Forelle dazu Oberskren, Dillsenfauce und Buttertoast € 14,50

Gemügesticks mit Humus € 6,50

Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto € 7,50

Roastbeef zartrosa gebraten mit Sauce Tartare € 11,50

Schinkenröllchen mit Kräutergervais auf Blattsalat € 5,50

Suppen

Rindsuppe mit Einlage (Nudeln, Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel) € 3,90

Klare Gemüsesuppe mit Schöberl und Gemüse € 3,90

Erdäpfelcremesuppe mit Leinöl € 4,20

Karotten Ingwersuppe € 4,20

Je nach Saison:

Bärlauchsuppe € 4,20

Spargelcremesuppe € 4,20

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 4,20

Eierschwammerlsuppe € 4,50

Salat vom Buffet

Tomaten, Gurken, Mais, Erdäpfel, Krautsalat, Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Rote Rüben, Rettich, Griechischer Bauernsalat, oder Nudelsalat – bitte wählen Sie 4 verschiedene Salate aus

Dazu gibt's einen Blattsalat, Joghurt- und Balsamico Dressing, Oliven- und Kernöl € 5,50

**Kalb**

Kalbsmedaillons mit Sauce Bernaise, Spargel und Erdäpfelgratin	€ 28,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel	€ 16,90
Gefüllte Kalbsbrust mit Marktgemüse	€ 12,90

Rind

Entrecote (200g) mit Erdäpfelwedges und Speckbohnen	€ 19,50
Zwiebelroastbraten vom Beiried mit Zwiebelringen und Erdäpfelpüree	€ 17,50
Rindsroulade gefüllt mit Karotten, Zwiebeln und Gurken, dazu Erdäpfelpüree und Veltlinerkraut	€ 11,90
Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsaucen und Rösterdäpfel	€ 13,50
Schulterscherz mit Kohlsprossen und cremiger Polenta	€ 11,90

Schwein

Schweinemedallions auf Pfeffersauce, Broccoli und Erdäpfelwedges	€ 13,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfel und Reis dazu Blattsalat	€ 11,90
Schweinerücken im Ganzen gebraten, mit Rotweinsauce, Ofenerdäpfel und Grilltomate	€ 11,50
gebratene Ripperl mit Wedges, amerikanischem Krautsalat und Saucen	€ 11,90

Wild

Maibock in der Nusspanade mit Preiselbeeren, Mandelbroccoli und Kroketten	€ 18,50
Hirschragout mit Schupfnudel und Rotkraut	€ 11,50

Huhn

Backhenderl – Ober- und Unterkeule, Filet – dazu Reis und Erdäpfel	€ 10,90
Hühnerbrust gegrillt dazu gebratenes Gemüse und Erdäpfelgratin	€ 11,50
Hühnerbrust mit Salbei und Prosciutto dazu cremiges Risotto mit Parmesan	€ 11,50

**Fisch**

Garnelen mit Chili mariniert dazu Butterreis	€ 15,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenschaum, Tagliatelle und Blattspinat	€ 15,50
Forellenfilet mit Gemüsejulienne und Petersilienerdäpfel	€ 14,90
Zander gebraten mit Petersilienerdäpfel	€ 15,90
Gebackenes Schollenfilet mit Sauce Remoulade und Erdäpfeln	€ 12,50

Vegetarisch:

Basilikum-Gnocchi mit Frischkäse und Kirschtomaten	€ 8,90
Zucchini mit Zartweizen gefüllt und Käse überbacken auf Tomatensauce begleitet von Erdäpfel	€ 8,90
Waldpilzrisotto	€ 9,50
Gemüsestrudel mit Kräutersauce und Blattsalat	€ 8,50
Käsespätzle mit Blattsalaten	€ 9,90
Rucola Tagliatelle mit Oliven, Pomodori Secci, Parmesan	€ 10,50
In Nusspanade gebackener Kürbis mit Petersilienerdäpfel und Kräuterdip – je nach Saison	€ 9,90

Vegan:

Gemüse im Tempura Teig, Kräuterdip, Salat	€ 10,90
Chili con Tofu, Braterdäpfeln, Salat	€ 9,90
Zucchini-Spaghetti mit rotem Pesto	€ 8,90
Kohlrabi-Tortellini mit Haselnuss-Dattelfüllung	€ 9,90

Desserts:

2erlei Mousse mit Fruchtsauce	€ 4,90
Tiramisu/ Pana Cotta/ Creme Brulée im Glas oder Tasse	€ 4,50
Fruchtsalat mit Vanilleeis	€ 4,00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 3,90
Topfenknödel auf Nougatsauce	€ 4,90
Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 4,50
Marinierte Erdbeeren mit Schlag oder Vanilleeis	€ 4,90



Unser Hotel:



Als Brautpaar nächtigen Sie auf Wunsch in unserer Parkhotelsuite am Tag der Hochzeit auf Einladung des Hauses.

Zimmerpreise:

Einzelzimmer	€ 67,50
Doppelzimmer	€ 50,00

Die Preise gelten pro Person und Nacht und beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, sowie alle Steuern (excl. Ortstaxe)!
Es gelten die allgemeinen AGB der Hotellerie!

Erholung & Relaxen

Entspannen Sie in unserem Wellnessbereich mit Hallenbad, Schwalldusche, Gegenstromanlage, Massagedüsen, finnische Sauna, Kräutersauna, Dampfbad und Lichttherapie Ruheraum.

Lassen Sie sich im Beautycenter (im 1. Stock) verwöhnen:

Bellissima Regina (0650 7071176) bietet Kosmetik, Fußpflege und Massage und il Figaro Ronny (Frisör) (07252 47202) freuen sich auf Ihren Besuch.

Bitte buchen Sie rechtzeitig!

Wir Informieren Sie auch gerne über unsere Laufstrecken oder Fitnesscenter in der Nähe.



Bräuche rund um´s Heiraten

Etwas Blaues, etwas Gebrauchtes, etwas Geliehenes, etwas Neues

Glück bringt es, wenn die Braut in der Kirche vier Sachen bei sich trägt: etwas Blaues (zum Beispiel das Strumpfband, ...), etwas Gebrauchtes (etwa die Unterwäsche, ...), etwas Geliehenes (zum Beispiel ein Familien-Schmuckstück, ...) und etwas Neues (Kleid, ...).

Reis

Reis steht als Zeichen der Fruchtbarkeit, deshalb Taschen füllen und das Hochzeitspaar beim Verlassen der Kirche damit überschütten (oder einfach nur auf den Weg streuen)! Alternativ werden auch Konfettis oder Seifenblasen verwendet.

Schwelle

Der fürsorgliche Ehemann trägt seine Frau über die Schwelle.

Braut stehlen

Damals war der Brautraub für manche Männer tatsächlich die einzige Chance eine Frau zu bekommen. Heute kann die Angetraute durch das Bezahlen der Wirtsrechnung zurück gewonnen werden. Dies muss in viele Gegenden aber nicht der Bräutigam, sondern der Brautführer übernehmen.

Spiele für die Feier

Strumpfband versteigern

Um die Geldbörse des jungen Paares etwas zu füllen, kam schon so manche Braut auf die Idee, ihr Strumpfband zu versteigern. Am besten geschieht dies auf russische Art und Weise: ein Hut geht durch die Hochzeitsrunde; der zuletzt freiwillige Einzahlende ist der glückliche neue Besitzer des Bandes.

Sportlicher Wettstreit

Sehr lustig sind sportliche Wettbewerbe zwischen Braut und Bräutigam, bei denen sich jeder auch in den Metiers des anderen bestätigen muss. Die Braut muss also Holzhacken oder einen Nagel einschlagen, der Bräutigam einen Knopf annähen oder eine Puppe wickeln.

Holzsägen

Freunde fordern oft den Beweis des Zusammenhaltens. So muss das Brautpaar zum Beispiel einen Holzstamm durchsägen – als Zeichen dafür, dass künftig sämtliche Schwierigkeiten gemeinsam gemeistert werden – denn: „zusammen macht stark!“ Von den Freunden wird dem Brautpaar dabei oft sehr viel abverlangt, denn die Säge kann schon mal stumpf sein. Umso größer das Lob, wenn´s gemeinsam doch klappt.



Streiche

Eiskalter Hochzeitsstreich

Steigern Sie den Schwierigkeitsgrad. Verschließen Sie das Schlafzimmer des Paares. Wenn die beiden nach Hause kommen, weisen Sie durch kleine Notizen über Umwege auf den Ort hin, an dem der Schlüssel versteckt ist. Die Suche endet im Gefrierfach. Der Schlüssel ist dort in einem Gefäß mit Wasser eingefroren. Hier lässt sich eine zusätzliche Hürde aufstellen: Färben Sie das Wasser und bieten Sie mehrere Gefäße zur Auswahl!

Verkehrte Welt

Sorgen Sie für Verwirrung. Legen Sie tägliche Gebrauchsgegenstände an ungewöhnliche Orte: z.B.: Pyjama in den Kühlschrank, Zahnbürste in den Besteckkasten, Konservendosen in das Bücherregal. Ihrer Phantasie sind da im Grunde keine Grenzen gesetzt.

Ballons

Ob Küchenschränke, Ofen, Kleiderschrank oder in der Garage: hinter jeder Tür lassen sich Ballons verstecken. Ob das junge Brautpaar einen Klodeckel anhebt oder die großen Schubladen der Kommode öffnet. Ständig und überall begegnen den beiden bunte Luftballons. Besonders schön, wenn dies in einer Altbauwohnung passiert. Ist das Hochzeitspaar nicht schnell genug, schweben die Ballons bis an die hohe Zimmerdecke. Dann heißt es, eine entsprechend lange Leiter zu beschaffen (von der Luftgewehr-Lösung raten wir dringend ab!) oder zu warten, bis den Ballons nach und nach die Luft ausgeht und sie zur Erde zurückkehren...

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unser Parkhotel-Team, wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung!



Wegbeschreibung:

Wegbeschreibung zum PARKHOTEL STYRIA:

Kommend auf der A1 aus Richtung Wien

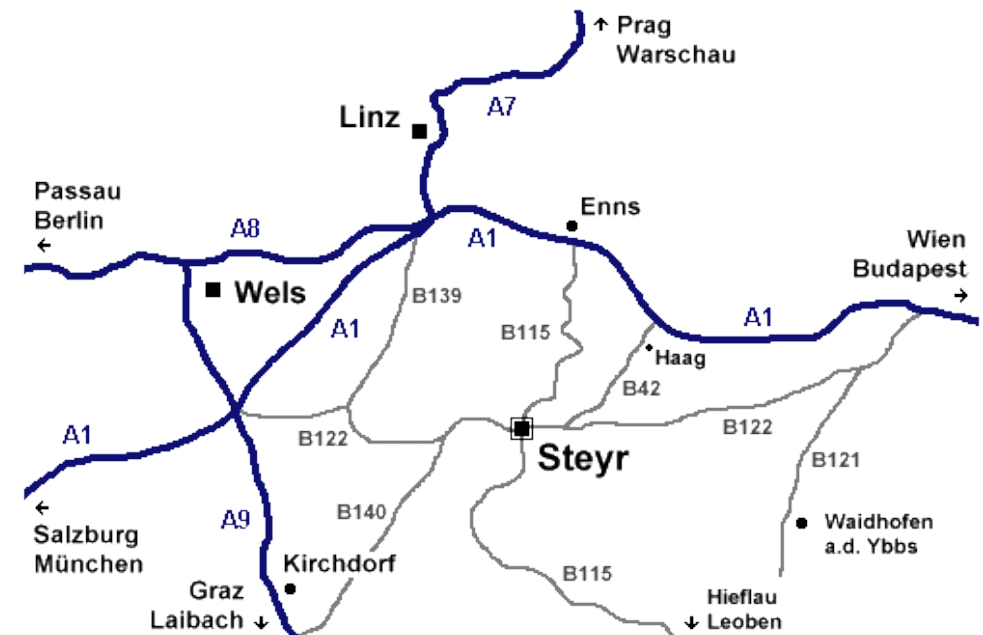
Abfahrt Haag – Richtung Steyr – Steyr – Kreuzung mit Ampel links – Kreisverkehr Richtung Hieflau – Kreuzung mit Ampel links – bei Parkdeck gerade Richtung Hieflau (Sie fahren am Hotel vorbei) – nächste Kreuzung links – nächste Kreuzung links auf der linken Seite EINFAHRT ZUM PARKHOTEL

Kommend auf der A1 aus Richtung Salzburg

Abfahrt Sattledt – Richtung Steyr – über Kremsmünster, Rohr, Bad Hall, Sierning – Steyr – Richtung Zentrum - Krankenhaus vorbei – 2. Ampel rechts – durch Tunnel – nach Ampel Berg runter – über die Brücke – Kreuzung mit Ampel rechts – unter den Überführungen durch - EINFAHRT ZUM PARKHOTEL auf der rechten Seite

Kommend auf der A1 aus Richtung Linz

Abfahrt Enns - Richtung Steyr über Kronstorf, Dietachdorf – Baumax vorbei – Steyr – gerade aus Richtung Hieflau – große Kreuzung links – Berg runter – über Brücke (Baustelle) - Kreisverkehr 2. Ausfahrt rechts – Bauhaus vorbei - Kreuzung mit Ampel links – bei Parkdeck gerade Richtung Hieflau (Sie fahren am Hotel vorbei) – nächste Kreuzung links – nächste Kreuzung links auf der linken Seite EINFAHRT ZUM PARKHOTEL



Link: www.styriahotel.at