



SEKTEMPFÄNGE

Hier haben Sie die Möglichkeit zwischen verschiedenen Arten von Sektempfängen zu wählen.

Jede Hochzeit ist individuell, somit auch die verschiedenen Arten von Empfängen.

Hochzeiten in Schloss Egg mit anschließender Party

Classic 1

Aufbau im Schlossgarten mit Sonnenschirmen, Pavillon, Musik, Stehtische mit Hussen
Silberbowls mit Eis, Sektgläsern, Orangensaft, Dekoration auf den Tischen

Klassischer Sektempfang mit Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner
aus dem Hause Buchmayer Niederösterreich, Alkoholfreie Alternative für Kinder etc.
(Nur in Verbindung mit ganzabendlicher Veranstaltung)

Classic 2

Sektempfang am Burgstall, perfekt bei Kombiniertes Standesamtlicher und Kirchlicher Trauung, als
zweiter Sektempfang für Gäste die zur Kirchlichen Trauung kommen, oder erst nach der Trauung
zur Party geladen sind.

Der Aufbau findet auf der Terrasse rund um den Springbrunnen vor dem Burgstall statt, mit leichter
Hintergrundmusik, unter Sonnenschirmen, zusammen mit ihrem Kuchenbuffet.

Klassischer Sektempfang mit Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner
aus dem Hause Buchmayer Niederösterreich, Alkoholfreie Alternative für Kinder etc.
(Nur in Verbindung mit ganzabendlicher Veranstaltung)

Canapés und Häppchen

2 Canapés und ein gefülltes Mini-Glas pro Person auf mehrere Sorten Aufgeteilt

Im Glas: Beef Tatar, Tomate-Mozzarella, Couscous mit Garnele
Auf Brot: Salami und Schinken, Serrano, verschiedene Käsesorten, gebeizter Lachs



Hochzeiten in Schloss Egg ohne Abendveranstaltung

Diese Empfänge sind perfekt für nach der Standesamtlichen oder Kirchlichen Trauung, bei der Sie Ihren Gästen etwas besonderes Bieten möchten, ohne Ihre Hochzeit in Schloss Egg zu feiern.

Schlossgarten I

Dauer max.2 Stunden

Aufbau im Schlossgarten mit Sonnenschirmen, Pavillon, Musik, Stehtische mit Hussen
Silberbowls mit Eis, Sektgläsern, Orangensaft, Dekoration auf den Tischen

Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner
aus dem Hause Buchmayer Niederösterreich, Alkoholfreie Getränke, Bier
Service mit Canapés als Flying Food mit 6 verschiedenen Sorten

Schlossgarten 2

Die bayrische Alternative zu einem Empfang

Dauer max.2 Stunden

Aufbau im Schlossgarten mit Sonnenschirmen, Pavillons, Musik nach Wunsch, Stehtische mit
Hussen

Silberbowls mit Eis und kleinen Bieren, Sektgläsern, Orangensaft, Dekoration auf den Tischen
Buffetfläche unter Dach.

Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner
aus dem Hause Buchmayer Niederösterreich, Alkoholfreie Getränke, Mooser Liesl 0,33 aus der
Eisbowl



Bayrisches Büffet mit Weißwurst, Brezen, Senf, Gebäck, Holzplatten mit geräuchertem und gekochtem Schinken, Salami, Meerrettich
Rettich, Radieschen, Käseauswahl, Obatzda, Kartoffelsalat, Krautsalat, Schwarzbrot mit Lauch, Essiggurken

Ihre Kaffee-Pause am Burgstall:

Nach dem Sektempfang im Schloss-Innenhof geht es nun über die Zugbrücke, auf der noch ein paar Fotos gemacht werden, den Weg über den alten Wassergraben zum Burgstall.

Dort wartet bei schönem Wetter schon unser Team auf Sie.

Kaffee und Kuchen rund um den Springbrunnen, Wasserflaschen auf den Tischen, Musik im Hintergrund, und wenn Sie möchten auch schon Ihre Hochzeitstorte.

Sie finden auf dieser Seite mehrere Möglichkeiten ihrer Kaffee-Pause, denn ist sehr oft üblich, dass Ihre Gäste selber Kuchen mitbringen.

Kaffeepause mit mitgebrachtem Kuchen:

Bitte Ihren Gästen sagen, dass die Kuchen vor der Trauung am Burgstall abgegeben werden müssen

Aufbau rund um den Springbrunnen, Sonnenschirme, Gartenbestuhlung, Kuchenbüffet, Kaffeegeschirr, Wassergläser, Wasserflaschen auf den Tischen, leichte Hintergrundmusik, Kaffeeservice mit allen Kaffee-Spezialitäten, auch Lactosefrei.

Getränkesservice für alle Bestellten Getränke laut Getränkepauschale

Dazu können Sie gerne noch Häppchen und Canapés bestellen



Kaffeepause ohne mitgebrachte Kuchen:

Hierbei würden wir uns um alles kümmern, damit Sie eine große Auswahl von verschiedenen Kuchen und Torten von uns bekommen

. Aufbau rund um den Springbrunnen, Sonnenschirme, Gartenbestuhlung, Kuchenbüffet, Kaffeegeschirr, Wassergläser, Wasserflaschen auf den Tischen, leichte Hintergrundmusik, Kaffeeservice mit allen Kaffee-Spezialitäten, auch Lactosefrei.

Kuchenbüffet mit verschiedenen Blechkuchen, Fruchttorten, Muffins, Tartes.

Getränkesservice für alle Bestellten Getränke laut Getränkepauschale

Sie möchten aus Ihrer Kaffee-Pause noch einen zweiten Sektempfang machen, da Sie nach der Standesamtlichen Hochzeit noch Gäste erwarten, fragen Sie uns einfach.

Getränkepauschale

Zu jeder guten Feier gehören gute Getränke, und diese können wir Ihnen gerne anbieten. Bei unseren Hochzeiten in Schloss Egg gibt es immer eine Getränkepauschale, die ab dem Zeitpunkt der Kaffee-Pause startet.

In diesem Paket sind enthalten:

Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Cola Light, Wasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee zum Dessert, Lillet, Aperol-Spritz, Prosecco, Mooser Liesl, Weißbier, Alkoholfreies Weißbier, süße und saure Weinschorle, Saftschorlen



Rot und Weisswein

Weinflaschen werden immer nach Verbrauch abgerechnet, da dort die Preise verständlicher Weise stark variieren können.

Die Weine können gerne bei einem Probeessen in unserem Hauptrestaurant VISAVIS probiert und ausgewählt werden.

Schnäpse und anderer Spirituosen

Sie können gerne ihre eigenen Schnäpse auf die Hochzeit mitbringen. Gläser dafür stellen wir gerne.

Ihr Hochzeitsessen

Angebot für ein klassisches Hochzeitsmenü, bei dem alle Speisen von unserem Service serviert werden. Für Änderungen, Wünsche, Vegetarische Alternativen und Kinderessen sind wir durch unsere Flexibilität immer offen.

Diese Menüs sind nur in Verbindung mit einer Veranstaltung in Schloss Egg ab 20 Personen verfügbar.

VORSPEISEN ZUR WAHL

Gemischte große Vorspeisenplatten auf den Tischen eingestellt
Serranoschinken, Manchego Käse, Antipasti-Gemüse, marinierte Garnelen
Pimientos de Padron, eingelegte Champignons, Oliven, Tomate-Mozzarella,
Brotkörbe, Aioli und Tomaten Bruschetta etc.



Oder:

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan,
8 Jahre alter Balsamico

Oder:

Vitello Tonnato mit gekochtem Kalbsfleisch, Thunfisch,
Salatspitzen, Kapern und gekochtem Ei

SUPPEN ZUR WAHL

Pilzrahmsuppe (je nach Saison)

Oder: Karotten-Ingwer-Crème

Hochzeitssuppe mit Einlage

Hauptgänge zur Wahl

Iberico-Schweinefilet, Chorizo-Risotto, getrocknete Iberische Salami,
Portwein-Jus

Geschmortes und gebratenes vom Rind auf Karotten-Ingwer Püree
Rotweinsauce, Erbsensprossen, Roter Zwiebel Marmelade

Gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Gnocchi, Parmesan und Blattspinat



Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse, Rucola-Salat, Weintrauben,
Mandeln, Tomaten-Dattel-Chutney

Gnocchi mit Rahmpfifferlingen, grünem Spargel und Parmesan
(Saisonal)

Desserts:

Mit Orangenzucker marinierte Erdbeeren, Mascarpone-Honig-Creme,
Vanilleeis

Dunkles Schokoladen-Mousse auf Beerensalat und Fruchtsauce

Crème Brûlée mit Karamell

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen mit Vanilleeis und Beeren



Grillbuffet für Hochzeiten 30 Personen

Angebot für die lockere ungezwungene Hochzeit oder Ihr Gartenfest zuhause im Grünen,
perfekt in Kombination mit unserer Mobilen Cocktailbar.

Jeder Gast kann selbst entscheiden, was, wann und wieviel er Essen möchte. Dazu eine schöne Beleuchtung, Fackeln Stehtische vor dem Zelt, Musik, Theke und Grillstand, und die Party kann beginnen.

Fragen Sie uns einfach nach einem Individuellen Angebot.

Bei einem persönlichen Treffen in unserem Hauptrestaurant VISAVIS in Deggendorf können wir dann gerne alles weiter bei einer Tasse Café besprechen

Speisen:

Gemischte große Vorspeisenplatten auf den Tischen eingestellt
Serranoschinken, Manchegokäse, Antipasti-Gemüse, marinierte Garnelen
Pimientos de Padron, eingelegte Champignons, Oliven, Tomate-Mozzarella,
Brotkörbe, Aioli und Tomatenbruschetta etc.

Salate

Nudelsalat, Brotstation mit Mini-Gebäck, Kartoffelsalat, Tomatensalat,
Gurkensalat, gemischte Blattsalate mit Dressings, Essigen, Öle,
Griechischer Salat mit Feta, gemischte Oliven, Parmaschinken – Melone,
geeiste Wassermelone

Hauptgänge vom Grill

Rinderfilet mit Kräuterbutter

Lamm Koteletts

Garnelen vom Spieß

Iberisches Schweinefilet

Bratwürste (besonders für Kinder)

Norwegische Lachs Filets mit Thymian-Butter

Kräuterbohnen, Grillkartoffeln,

Maiskolben

Verschiedene Grillsaucen--- BBQ Sauce

Jalapenio-Senf-Sauce



Aioli
Ketchup
Sweet-Chili-Mayo

Dessert:

Crème Brûlée mit frischen Beeren
Schokoladenmousse, Bayrisch-Creme, Obstspieße, Fruchtplatte

Mitternachtssnack für Ihre Veranstaltung

Wenn Ihrer Veranstaltung mal etwas länger dauern sollte, dann können Sie sich gerne bei uns einen Mitternachtssnack bestellen, der immer in einer Büffetform aufgebaut wird.

Eine Auswahl unserer Möglichkeiten:

Kleines Käsebrett

Internationales Käsebrett mit mind. 5 verschiedenen Weich und Hartkäsesorten, Weintrauben, Nüssen, Datteln, Pumpernickel, Tomaten Chutney, Feigensenf, Crackern und Brotstation

Großes Käsebrett

Internationales Käsebrett mit mind. 10 verschiedenen Käsesorten aus aller Welt, Hartkäsesorten, Weintrauben, Nüssen, Datteln, Pumpernickel, Tomaten Chutney, Feigensenf, Crackern und Brotstation

Vesperplatte

Reichlich belegte Schinken und Wurstplatte der Metzgerei Steinleitner mit Brotstation
Essiggurken, Rettich, Salzstangen, Radieschen, Krautsalat

Gulaschsuppe aus dem Feuertrug



Unser Schwenkgrill über offenem Feuer, mit heißer Gulaschsuppe im Gusseisernen Topf
Serviert mit Brot und Baguette

Equipment

Tisch 130 cm rund mit Tischdecke Molton Kerzenleuchter

Stuhl Weiß Charivari mit Sitzpolster weiß

Zeltbeleuchtung und Schloss-Innenhof

Feuerschale Gusseisen mit Brennholz

Gasfackel Silber 2 Meter

Sonnenschirm

Pagoden-Pavillon

Stehtisch mit weißer Stretch-Husse