

Empfang

Hier haben Sie die Möglichkeit zwischen verschiedenen Arten von Empfängen zu wählen oder diese auch zu kombinieren. Jede Hochzeit ist individuell. Aufbau wahlweise am Springbrunnen im Schlossgarten oder im Burgstall. Sonnenschirme. Musikalische Untermalung. Preise beinhalten Tellergeld, Aufbau und Service.

› Für Hochzeiten in Schloss Egg mit anschließenden Feierlichkeiten!

Erfrischungsstation

Glaszylinder zum Selbstzapfen, befüllt mit verschiedenen Frucht-Wasser-Sorten, wie z.B. Ingwer-Zitrone, Orange-Minze oder Gurke-Limette oder Ähnlichem.

2.00€ | Person

› als Ganztages-Pauschale:
+2,50€/Person

Sektempfang

Klassischer Empfang mit Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner aus dem Hause Buchmayer in Niederösterreich. Orangensaft. Fruchtwasser

9.50€ | Person

› als Ganztages-Pauschale:
+5,50€/Person

Canapés & Häppchen

2 gefüllte Mini-Gläschen und 1 Canapé pro Person in versch. Sorten.

Mediterrane Häppchen

Minigläschen gefüllt mit Cous-Cous & Garnele. Beef Tatar. Tomate-Mozzarella. Hirtensalat mit Schafskäse. Lachs. Serrano. Chorizo-Salami. Manchego. Parmesanspieß mit Olive. Tomate-Basilikum-Aufstrich. Baguette. Olivenbrot.

9.50€ | Person

Bayrische Häppchen

Minigläschen gefüllt mit Kartoffelsalat & Mini-Schnitzel. Wurstsalat. Essig-Gurke. Krautsalat mit Minibulette. Belegtes Minigebäck mit Obatzda. Bio-Hinterschinken. Geräuchertes Schwarzwälder mit Kren. Käsespieß. Radieschen-Frischkäsecreme.

9.50€ | Person

Empfang

Hier haben Sie die Möglichkeit zwischen verschiedenen Arten von Empfängen zu wählen oder diese auch zu kombinieren. Jede Hochzeit ist individuell. Aufbau wahlweise am Springbrunnen im Schlossgarten oder im Burgstall. Sonnenschirme. Musikalische Untermalung. Preise beinhalten Tellergeld, Aufbau und Service.

› Für Hochzeiten in Schloss Egg mit anschließenden Feierlichkeiten!

Aperitivo-Empfang

Lillet Wildberry. Aperol Spritz. Hugo Classic. Alkoholfreie Alternative. Bier auf Wunsch und Bestellung. Die Getränke werden via Flying Drinks Service an den Gast gebracht.

7.50€ | Person

› **als Ganztages-Pauschale:
+5,50€ | Person**

Kuchen & Lunch

Kaffee-Empfang mit mitgebrachten Kuchen

Sie bringen Ihre Kuchen | Gebäckstücke selbst mit und wir sorgen für den Rest.

Kaffeesevice mit allen Kaffee-Spezialitäten im Flying Drinks Service.

Wir bitten Sie, Ihre Gäste darauf hinzuweisen, die mitgebrachten Kuchen vor der Trauung zur Aufbewahrung und Kühlung im Burgstall abzugeben.

8.50€ | Person

Lunch-Buffer

Üppiges, bayrisch herzhaftes Buffet, zur Selbstbedienung.

Schwarzbrotstation. Griebenschmalz. Obatzta. Aufstriche. Butter. Verschiedenene Aufschnitte. Salami. Käseauswahl. Weintrauben. Walnüsse. Bayrische Mini-Gebäcksorten. Essiggurken. Radieserl. Marinierte Matjes-Happen. Wurstsalat. Krautsalat.

12.00€ | Person

Hochzeits-Menü

Angebot und Auswahlmöglichkeiten für ein klassisches Hochzeitsmenü.
Alle Speisen werden von unserem Servicemitarbeitern serviert.
Für Änderungen, Wünsche, vegetarische Alternativen und Kinderessen
sind wir durch unsere Flexibilität immer offen.

VORSPEISEN - FLEISCH & FISCH

Carpaccio vom Rinderfilet

Vom Weiderind. Hauchdünn geschnitten. Rucola. Parmesan.
14 Jahre alter Balsamico. In Limetten-Olivenöl-Marinade. Maldon-Salz.

9.50 € | Person

Rustikales Backhendl

Feldsalat. Kartoffelsalat. Preiselbeere. Steirisches Kernöl.

9.50 € | Person

Tartar vom Rinderfilet

Kapern. Rote Zwiebel. Trüffel-Mayo.

9.50 € | Person

VORSPEISEN - VEGETARISCH

Büffelmozzarella

Tomate. Basilikum. Pesto. Schwarzer Pfeffer.

9.50 € | Person

Französischer Ziegenkäse gegrillt

Blattsalate. Dattel-Chutney. 14 Jahre alter Balsamico.

9.50 € | Person

Hochzeits-Menü

Angebot und Auswahlmöglichkeiten für ein klassisches Hochzeitsmenü.
Alle Speisen werden von unserem Servicemitarbeitern serviert.
Für Änderungen, Wünsche, vegetarische Alternativen und Kinderessen
sind wir durch unsere Flexibilität immer offen.

VORSPEISEN - TAPAS

Mediterrane Tapas-Vorspeisenplatten auf den Tischen eingestellt

Antipasti-Gemüse. Paprika gelb. Paprika rot. Aubergine. Zucchini.
Pimientos de padron. Datteln im Speckmantel. Gebackene Krebsscheren.
Kalte Garnelen in Knoblauch. Serrano-Schinken. Iberico- Salami.
Manchego-Käse. Tomatensalsa. Rucola. Aioli. Brotkorb.

11.50 € | Person

HAUPTGÄNGE - FLEISCH & FISCH

Iberisches Schweinefilet

Chorizo-Risotto. Rotwein-Jus. Parmesan.

22.00€ | Person

Filet vom Rind

200g argent. Rindfleisch. Kartoffelgratin. Ratatouille. Portwein-Sauce.

28.00€ | Person

Französische Maispouardenbrust Supremé.

Tomatisiertes Gemüse. Kartoffelgratin.

22.00€ | Person

Gegrilltes Lachsfilet

Bio-Fjordlachs. Rosmarinkartoffeln. Ratatouille.

22.00€ | Person

Hochzeits-Menü

Angebot und Auswahlmöglichkeiten für ein klassisches Hochzeitsmenü.
Alle Speisen werden von unserem Servicemitarbeitern serviert.
Für Änderungen, Wünsche, vegetarische Alternativen und Kinderessen
sind wir durch unsere Flexibilität immer offen.

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

Gratinierter französischer Ziegenkäse

Rucola-Salat. Weintrauben. Mandeln. Tomaten-Dattel-Chutney.
22.00€ | Person

Risotto

Pilze. Parmesan.
22.00€ | Person

Trüffel-Pasta

Weißwein-Sahne-Sauce. Schwarzer Trüffel.
22.00€ | Person

DESSERT

Dunkles Schokoladen-Mousse

Beerensalat. Fruchtsauce.
7.50€ | Person

Lauwarmes Schokoladentörtchen

Flüssiger Kern. Vanille-Eis. Beeren.
7.50€ | Person

Zitronenthymian-Creme

Eingelegte Aprikosen. Schokoladen-Crumble.
7.50€ | Person

Grillbuffet

Angebot für die lockere, familiäre und ungezwungene Hochzeit oder Familienfeier.
Jedem Gast steht es frei, sich nach Lust und Laune am Büffet zu bedienen.
Kombiniert dazu bieten wir Ihnen schöne Beleuchtung, Stehtische,
Musik, Grillstand - und die Party kann beginnen!

› Die unten aufgeführte Kombination von Gerichten + Preis ist nur in Verbindung mit einer Veranstaltung in Schloss Egg ab 30 Personen verfügbar.

V O R S P E I S E

Gemischte Vorspeisen-Variation, am Tisch eingestellt.
Serranoschinken. Manchegokäse. Antipasti-Gemüse. Marinierte Garnelen.
Pimientos de Padron. Gegrillte Champignons. Oliven. Tomate-Mozzarella.
Datteln im Speckmantel. Aioli. Tomatensalsa.

S A L A T E

Nudelsalat. Brotstation mit Mini-Gebäck. Kartoffelsalat.
Tomatensalat. Couscous-Salat. Gurkensalat.
Gemischte Blattsalate mit Dressings, Essig, Öle.

H A U P T G Ä N G E V O M G R I L L

Rinderfilet mit Kräuterbutter. Riesen-Garnelen. Iberisches Schweinefilet.
Gegrillter Ziegenkäse. Maispoularde. Bratwürste (besonders für Kinder).
Norwegische Lachs-Filets. Kräuterbohnen. Grillkartoffeln.
Maiskolben. Grillgemüse. Verschiedene Grillsaucen:
BBQ-Sauce. Jalapeño-Senf-Sauce. Tomaten-Dattel-Chutney. Ketchup. Sweet-Chili-Mayo.

D E S S E R T

Lauwarmes Schokoladentörtchen
Flüssiger Kern. Vanille-Eis. Beeren.

**Grillbuffet inklusive Vorspeisen und Dessert
für 45,00 € pro Person ohne Personal und ohne Equipment.
Zuzüglich Getränkepaket nach Auswahl.**

Late Night Snack

Pinsa-Büffet

Pinsa Romana. Belag verschiedene Variationen, auch vegetarisch.

5.50€ | Person

Bayrisches Brotzeitbrettl

Bayrische Wursta Auswahl. Käse. Wurstsalat. Essiggurke. Radieserl. Kren. Matjes-Happen. Butter. Obatzta. Frischkäse. Minigebäck.

5.50€ | Person

Brautschnaps - Körberl

Flaschenschnaps inkl. Stamperl aus dem Körbchen

Schnapssorten nach Absprache. Flaschenweise Abrechnung. Self Service.

Preis nach Absprache

Spirituosen - Bar

Cocktail- / Longdrinkbar

Wir stellen Ihnen gerne für Ihre Feier eine Bar inklusive geschultem Barpersonal zur Verfügung. Auswahl der Getränke nach Absprache.

Pauschale 550,00 € inkl. alkoholfreie Getränke. Spirituosen nach Verbrauch.

Flaschenpreise sind der Getränkekarte zu entnehmen.*

Hochzeiten ohne Feier

Diese Empfänge sind perfekt für standesamtliche oder kirchlichen Trauungen, bei denen Sie Ihren Gästen etwas besonderes bieten möchten, ohne Ihre Hochzeit anschließend in Schloss Egg zu feiern. Nach Absprache im Schlossinnenhof, Springbrunnenterrasse oder Burgstall.

- Dauer 1 Stunde
- Grund-Pauschale 150,00 €
(Anfahrt, Aufbau, Equipment, Dekoration, Personal)
- zzgl. Preis des ausgewählten Empfangs und optionalen Häppchen

Sektempfang

Klassischer Empfang mit Frizzante Rosé und Frizzante Grüner Veltliner aus dem Hause Buchmayer in Niederösterreich. Orangensaft. Fruchtwasser

9.50€ | Person

Aperitivo-Empfang

Lillet Wildberry. Aperol Spritz. Hugo Classic. Alkoholfreie Alternative. Bier auf Wunsch und Bestellung. Die Getränke werden via Flying Drinks Service an den Gast gebracht.

7.50€ | Person

Canapés & Häppchen

2 gefüllte Mini-Gläschen und 1 Canapé pro Person in versch. Sorten.

Mediterrane Häppchen

Minigläschen gefüllt mit Cous-Cous & Garnele. Beef Tatar. Tomate-Mozzarella. Hirtensalat mit Schafskäse. Lachs. Serrano. Chorizo-Salami. Manchego. Parmesanspieß mit Olive. Tomate-Basilikum-Aufstrich. Baguette. Olivenbrot.

9.50€ | Person

Bayrische Häppchen

Minigläschen gefüllt mit Kartoffelsalat & Mini-Schnitzel. Wurstsalat. Essig-Gurke. Krautsalat mit Minibulette. Belegtes Minigebäck mit Obatzda. Bio-Hinterschinken. Geräuchertes Schwarzwälder mit Kren. Käsespieß. Radieschen-Frischkäsecreme.

9.50€ | Person

Getränkekarte

Aus den unten stehenden auswählbaren **Tages-Pauschalen** setzt sich Ihr individuell gestaltetes Getränkepaket zusammen.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser spritzig & still.
Coca Cola. Coca Cola Zero.
Fanta. Sprite. Mezzo Mix.
Apfelsaft. Orangensaft.
Saftschorlen.

5.50 € | Person

Kaffee

Café Crema
Espresso
Espresso doppio
Cappuccino
Tee, div. Sorten

2.50 € | Person

Aperitivo

Hugo Classic
Hugo Himbeer
Lillet Wildberry
Aperol Spritz

5.50 € | Person

Aperitivo alkoholfrei

Hugo Classic alkoholfrei
Hugo Himbeer alkoholfrei
Lillet Wildberry alkoholfrei
„Kindersekt“ mit Sirup

5.50 € | Person

Biere

Helles. Weißbier.
Radler. Russ. Colaweizen.
Alkoholfreies Weißbier.

5.50 € | Person

Sekt

Frizzante Grüner Veltliner
Frizzante rosé
Alkoholfreier Sekt

5.50 € | Person

*Spirituosen-Bar Flaschenpreise

Stolichnaya Vodka
Havana 3 años
Hammer Gin
Jack Daniel's Whiskey
Jägermeister

28.00 € | geöffnete Flasche

Weine

Unsere Weinauswahl finden Sie auf den nächsten Seiten.

12.00 € | Person

Weine

WEISSWEINE - DEUTSCHLAND

**Einblick No°1 Riesling, QbA feinherb
Weingut Nick Köwerich, Mosel**

Leicht. Spritzig. Harmonisch. Erfrischend.

Fruchtiger Apéritivwein mit Pfirsich-Apfelaroma.

**Grauburgunder, QbA trocken
Weingut Groh, Rheinhessen**

Aromen von gelben Früchten wie Birne, Apfel, Quitte und einer feinen Zitrusnote.

**Weißburgunder, QbA trocken
Weingut Groh, Rheinhessen**

Fruchtig, frisch. Geradlinig. Intensive Note heimischer Früchte und tolle Mineralik.

WEISSWEINE - ITALIEN

**Laguna Secca, Chardonnay, DOC trocken
Weingut Mandrarossa, Sizilien**

Intensive Frucht nach Orangenschalen und reifen Kaktusfeigen, angenehm säuerlich

**St. Christina, Lugana, DOP trocken Weingut
Zenato, Venetien**

intensive, lebhaft Fruchtigkeit. Aromen von reifen Trauben und Pfirsichen sowie tropischen Früchten.

ROSÉWEINE - ITALIEN

**Rosé, QbA trocken
Weingut Groh, Rheinhessen**

Bukett von roten Beerenfrüchten. Frische lebhaft Säure. Geheimtipp!

Weine

ROTWEINE - ITALIEN

Rupenera Merlot, DOC trocken Weingut Mandrarossa, Sizilien

Ausdruckstarkes Bouquet aus Zwetschgen,
Rosmarinnoten & Nuancen von Brennessel

amiliae Primitivo di Manduria, DOP, trocken Weingut a6mani, Apulien

Intensiv, mit Aromen von reifen Kirschen,
Pflaumen, Kakao und Vanille

ROTWEINE - SPANIEN

Proximo Tempranillo, Rioja DOCa, trocken Weingut Marqués de Riscal, Rioja Alavesa

Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel

SCHAUMWEINE - ÖSTERREICH & ITALIEN

Grüner Veltliner, Frizzante Weingut Bründlmayer, Kamptal

Er erfreut, gut gekühlt jeden Gaumen am
frühen Vormittag oder in der späten Nacht

Blauer Zweigelt, Frizzante Rosé Weingut Bründlmayer, Kamptal

Fruchtiger und leichter Geschmack
nach Erdbeere

Treviso Prosecco Frizzante, DOC Weingut Ruggeri, Venetien

(mit Aufpreis)

Reifer, gelber Apfel ist der aromatische
Hauptdarsteller, Lindenblätter umkreisen ihn.

CHAMPAGNER - FRANKREICH

(Berechnung separat nach Verbrauch, 95€ / Flasche)

Piper Heidsieck Cuvée Brut

Der Brut ist lebendig, subtil und leicht und
hinterlässt ein herrliches Gefühl von Samtheit

Piper Heidsieck Rosé

Konform mit seiner Farbe durchdringen
Aromen von dunklen Beerenfrüchten die Sinne.

Moët & Chandon Brut

Moët & Chandon Brut, seit jeher bekannt für
seine Lebendigkeit und Eleganz

Moët & Chandon Ice

Eine neue Champagner-Erfahrung, die Freude,
Frische und Spaß miteinander vereint

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Umfang & Art der Waren und Dienstleistungen

Lieferung von Waren sowie Lebensmittel von Dienstleistungen entsprechen ausschließlich den im Angebot formulierten Umfang. Abweichungen müssen in Schriftform gegengezeichnet werden, da ansonsten entsprechende Wirksamkeit entfällt. Saisonal bedingte Änderungen im Speiseangebot können Anpassungen der Leistungen von Seiten AM Catering bewirken. Zeitliche Begrenzung: Nacht-Zuschlag bei Überschreiten des Veranstaltungs-Endes ohne vorherige Absprache von 0:00 Uhr (Kulanz 0:30 Uhr), danach Zuschlag von **250.00 € pro Stunde**.

2. Preisgestaltung

Alle Preise verstehen sich inklusive geltender Mehrwertsteuer. Entstandene Kosten entsprechen dem finalen Angebot. Wir behalten uns vor, Preise zu erhöhen, wenn eine Steigerung der Löhne und/oder Kosten in der Ausübung/Anschaffung zu Grunde liegt.

3. Stornierungsbedingungen und Zahlungsmodalitäten

Zahlungsbedingungen:

In Form einer 50-prozentigen Anzahlung spätestens 14 Tage nach Auftragsbestätigung. Restbetrag nach Rechnungsstellung bis spätestens 14 Tage (zwei Kalenderwochen) nach Erhalt der Abschlussrechnung ohne Abzug.

Stornierungsbedingungen:

Kostenfreie Stornierung bis sechs Monate vor Veranstaltung.

Innerhalb des kostenfreien Stornierungs-Zeitraums gegebenenfalls Abrechnung von 10 % der Anzahlung für entstandene Kosten durch Planung | Probe-Essen | Wein-Tasting.

Stornierungskosten bis 1 Monat vor Veranstaltung in Höhe der Anzahlung.

Am Tag der Veranstaltung bis zu 100 % der Gesamtsumme.

4. Haftung und Haftungsausschluss

Die AM-Catering haftet nicht für privates Eigentum der Gesellschaft. Insbesondere für Equipment und Dekoration, sowie mitgebrachte Waren der Veranstalter.

Die Veranstalter haften für fahrlässige und mutwillige Zerstörung am Eigentum der AM Catering in Höhe des Neuanschaffungspreises.

5. Höhere Gewalt

Die AM-Catering haftet nicht, wenn durch das Einwirken von höherer Gewalt oder gesetzlichen Einschränkungen die Veranstaltung nicht oder nur teilweise wie im Angebot vereinbart stattfinden kann.

6. Bestätigung der AGBs

Mit der Auftragsbestätigung des finalen Angebots erklären sich die Veranstalter mit den oben aufgeführten allgemeinen Geschäftsbedingungen von AM Catering einverstanden.

