

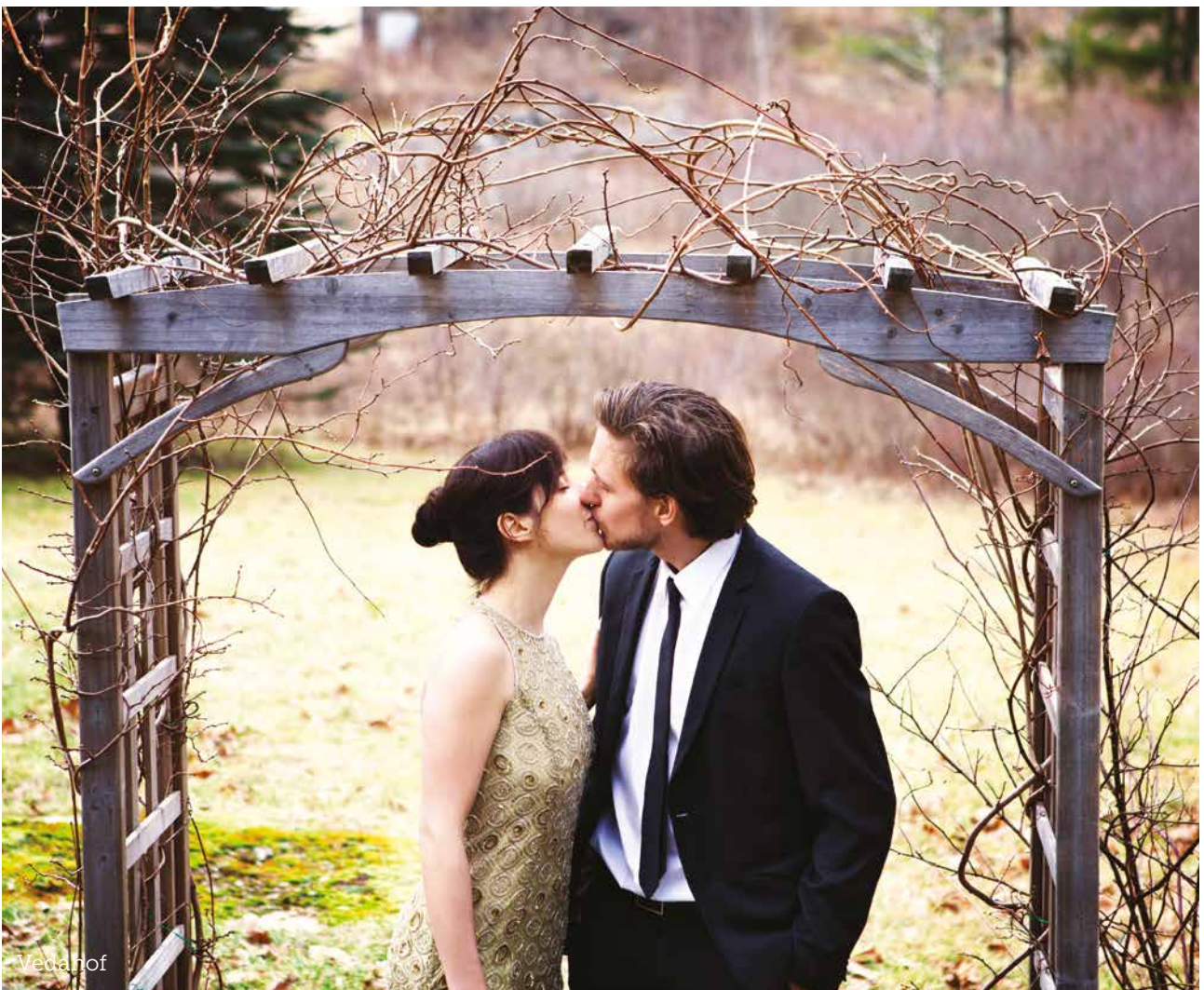


COURTYARD®
Marriott®

IHR

HOCHZEITS-CATERING

VOM FESCH IN LINZ



Vedrahof

DER SCHÖNSTE TAG IHRES LEBENS

Hochzeitpauschale
Hochzeitsmenüs
Hochzeitsbuffets
Catering & Services

FESCH
RESTAURANT · LOUNGE · CATERING



LIEBES BRAUTPAAR,

es ist uns eine Herzensangelegenheit, den schönsten Tag Ihres Lebens zu einem perfekten Tag zu machen und genau so zu gestalten, wie Sie es sich immer erträumt haben. Ob Sie eine Zeremonie in kleinerem Kreise oder ein rauschendes Fest veranstalten möchten, Sie feiern und wir kümmern uns um alles andere.

Ob ein historisches Gebäude oder ein anderer außergewöhnlichen Ort – wofür Sie sich auch entscheiden, unser engagiertes Team sorgt dafür, dass Sie Ihren großen Tag in vollen Zügen genießen können. Eine Hochzeit besteht aus vielen kleinen Höhepunkten, die alle perfekt zusammenpassen müssen. Kreieren Sie mit Hilfe unserer erfahrenen Hochzeitsplaner, die Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen, Ihre ganz persönliche Hochzeitsfeier und schaffen so Erinnerungen, die einfach unvergesslich sind. Vom Champagnerempfang bis zum opulenten Bankett – unser Küchenchef bietet Inspirationen und Ratschläge für Ihre ganz persönliche Hochzeitsfeier.

Für das besondere Drumherum arbeiten wir seit langem mit erfahrenen Spezialisten für Blumen, Musik, Oldtimer, Hochzeitstorten, Fotos und vieles mehr zusammen – gern empfehlen wir Ihnen unsere zuverlässigen Partner.

Wir freuen uns darauf, Ihre Erwartungen zu übertreffen, Ihr

Thomas Eder

Thomas Eder, General Manager Courtyard by Marriott Linz



UNSERE PAUSCHALE



Mit unserer Hochzeitspauschale haben Sie alle Leistungen auf einen Blick und können Ihre Hochzeit ganz einfach kalkulieren und sorgenfrei feiern.

HOCHZEITSPAUSCHALE CATERING

- Auf- und Abbau am Veranstaltungstag
- Anlieferung/Kilometergeld im Großraum Linz
- Equipment (weiße Tischwäsche und Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser)
- Aperitif/Agape inklusive Snack für 1 Stunde
- Hochzeitsbuffet 1 kalt & warm für 3 Stunden
- Standardgetränke (alkoholfrei, Bier, Wein, Kaffee) für 5 Stunden
- Mitarbeiterkosten für 5 Stunden
- 63,00 pro Person***

*Der Getränkeaufpreis für eine Stunde Verlängerung beträgt € 5,50 pro Person und wird für alle angemeldeten Personen in Rechnung gestellt.

Unser Catering Service unterstützt Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier an Ihrer Wunsch-Location!

Profitieren Sie von allen Vorzügen eines 4-Sterne-Superior Hotel als Catering Partner:

- Ausreichend Parkplätze in der Tiefgarage
- Zimmer für Ihre Hochzeitsgäste ab € 85,- pro Nacht inklusive Frühstücksbuffet
- Kostenlose Suite inklusive Frühstücksbuffet für Ihre Hochzeitsnacht, nach Verfügbarkeit
- Gemeinsames Frühstücksbuffet am nächsten Morgen möglich



AGAPE/APERITIF



Ein Hochzeitsempfang darf an Ihrem großen Tag nicht fehlen – ob nach der Trauung, vor Kaffee und Kuchen oder zu Beginn der Hochzeitsfeier am Abend.

KLASSISCH

Mionetto Prosecco

oder

Henkell Blanc de Blancs Sekt

Gekühlte alkoholfreie Getränke

Jour-Semmel mit hausgemachtem, getrüffelten Leberkäse und Leberkäse mit Steinpilzen

ERFRISCHEND ITALIENISCH

Mionetto Viola,
violetter Frizzante mit
Veilchengeschmack

oder

Mionetto il Ugo,
grüner Frizzante mit
Holunderblüten

Gekühlte alkoholfreie Getränke

Lachscrêpe

oder

Roastbeefcrêpe

Bei Buchung einer Hochzeitspauschale ist die Agape inkludiert!

Wählen Sie eine Variante!

Ohne Pauschale: € 5,90 pro Person



ZUM AUFTAKT



Als wunderbare Einstimmung zu einem erfolgreichen Fest bieten wir eine große Auswahl an Vorspeisen, Fingerfood und leckeren Süßspeisen.

FINGERFOOD

Gemüsesticks mit Hüttenkäse	€ 2,00
Gebackene Eier mit Schnittlauchfülle	€ 2,00
Anti-Pasti mit Parmesan	€ 2,00
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 2,00
Verschiedene Bruschettas	€ 1,20
Backendl auf Vogerl-Kartoffelsalat	€ 2,50
Fingerschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat	€ 2,50
Mini-Frankfurter und Debreziner mit Senf und Semmel (warm)	€ 3,00
Mini-Weißwurst mit Händelmair Senf und Brezen (warm)	€ 3,00
Blunzenstrudel mit Birnenchutney	€ 3,50
Schinkenschnecke mit Petersilie	€ 1,50
Roastbeefcrêpe	€ 1,50
Mini-Pizza	€ 1,50
Mini-Club Sandwich	€ 2,50
Gefülltes Jourgebäck	€ 2,00
Crevettencocktail mit Grissini	€ 2,50

Knusprige Garnele im Kartoffelnest	€ 2,00
Hausgemachte Mini-Leberkäse-Semmel mit verschiedenen Leberkäse-Sorten: Steinpilz, getrüffelt mit Schwarznuss, Ingwer-Chili, Kürbiskerne, Pistazien, Tiroler Speck	je € 2,00
Lachscrêpe	€ 1,50
Räucherforellentartare auf Tramezini Brot	€ 1,50
Mini-Frühlingsrollen (3 Stück) mit Süß-Saurer-Sauce	€ 2,00

SÜSS

Apfel- oder Topfenstrudel	€ 2,00
Mini-Topfengolatschen	€ 2,00
Marillenknödel (warm)	€ 2,50
Verschiedene Macarons	€ 1,50
Tiramisu	€ 2,00
Petit Four 2 Stück	€ 1,50

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Auswahl.



Vedahof

HOCHZEITSBUFFET 1

Hochzeitsuppe

Tartare vom geräucherten Fisch mit Kräutern und Kren

Mozzarella mit Basilikumpesto, Tomatensauce und Pinienkernen

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Rotwein-Senf-Sauce und Rucola

Gefüllte Fasanbrust mit Pistazienfarce
Zwiebel-Lauchtartelette mit Rauchspeck

Gemischtes Salatbuffet mit Croûtons und Nüssen

Perlhuhnbrust in Dijonsenf-Blütenhonigmarinade mit Thymian-Schupfnudeln und Schalotten-Pastinakengemüse

Schweinsfilet im Spinat-Crêpes-Mantel mit Speck-Kraut und Kräuter-Serviettenknödel

Forellenfilet mit Crème de Paris Butter mit Petersilienkartoffeln und Brokkoligemüse

Orangensavarin mit Rum-Rosinenanglaise

Crema Catalana mit Mandelgrissini

Schokobrunnen mit frischen Früchten

In der Pauschale inkludiert

HOCHZEITSBUFFET 2

Sellerievelouté mit Koriander-Zandernockerl

Pikant gebratene Garnelen mit süßem Knoblauch-Kräuter-Öl und Baguette

Geräucherte Makrelen und Heringe mit Dill-Senf-Sauce

Jour-Semmel mit hausgemachtem Steinpilz-, Kürbiskern- und getrüffeltem Leberkäse

Prosciutto mit Grissini

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Rucolapesto

Gemischtes Salatbuffet mit Croûtons und Nüssen

Rehragout mit Kohlsprossen und Wacholderspätzle

Gedünstete Rahmkalbsvögerl mit Steinpilzen, Schalotten, Kirschtomaten und Pappardelle

Forellenfilet mit Safransauce und Graupen-Wurzelgemüse

Vanille-Mousse auf Passionsfruchtspiegel

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Auswahl von verschiedenen Kuchen

Walnussoufflé mit Beerenröster

Aufpreis auf die Pauschale: € 4,00 pro Person



UNSERE MENÜS



Das Hochzeitsmahl ist der kulinarische Höhepunkt jeder Hochzeitsfeier, gekonnt angerichtet und serviert bleibt das Festessen allen Gästen lange in Erinnerung.

HOCHZEITSMENÜ 1

Hausgebeizter Lachs
Guacamole und Pastinakenmousse

Gebratener Kalbstafelspitz
Kartoffelrisotto mit Blattspinat

Krenschaum und Jus

Flammierte Crêpes
Heidelbeeren in Karamell

Joghurt-Eis

€ 26,00 pro Person

HOCHZEITSMENÜ 2

Timbale von Lachstartare und
Räucherfischen mit kleinem Salatbouquet

Zitronengrassüppchen mit Garnele

Medaillons vom Rinderfilet mit Pfeffer
Hollandaise, Paprika-Aprikosengemüse
und leicht getrüffeltem Kartoffelpüree

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem
Kern und Vanillerahmeis

€ 35,50 pro Person



GETRÄNKE



An Ihrem großen Tag dürfen Getränke zum Anstoßen, kleinere Erfrischungen und leckere Cocktails entsprechend Ihrer Vorlieben nicht fehlen.

Prosecco Mionetto, 0.75l Flasche	€ 15,80
Sekt Henkell Blanc de Blancs, 0.75l Flasche	€ 16,90
Pago Fruchtsäfte, 0.20l Glas (Apfel, Orange, ACE)	€ 1,30
Pepsi Cola, Pepsi light, 0.33l	€ 1,30
7-Up Lemon, 0.33l	€ 1,30
Gasteiner Mineralwasser, 0.33l (prickelnd und still)	€ 0,90
Alkoholfreie Literware (Pago Orangen- und Apfelsaft, Pepsi Cola, Almdudler)	€ 5,20
Gasteiner Mineralwasser, 1 Liter (prickelnd und still)	€ 3,10
Gösser Gold vom Fass, 0.33l	€ 2,30
Gösser alkoholfrei, 0.33l Flasche	€ 2,00
Edelweiß Weizen, 0.33l Flasche	€ 2,40
Verlängerter, Tasse	€ 1,90
Espresso, Tasse	€ 1,90
Großer Brauner	€ 2,30
Auswahl an Tee	€ 1,60

COCKTAILS

Caipirinha	
Cachaça, Limette	€ 4,10
Cosmopolitan	
Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberrysaft	€ 4,10
Mojito	
Rum 3 years, Minze, Limettensaft, Zucker, Soda	€ 4,50
Pina Colada	
Weißer Rum, brauner Rum, Cream of Coconut, Ananassaft	€ 4,10
Daiquiri	
Havana Rum 3 years, Zitronensaft, Zucker (z.B. Erdbeer, Banane, ...)	€ 4,50
Coconut Kiss (alkoholfrei)	
Coconut Cream, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine	€ 3,50
Aperol Sprizz	€ 3,50
Hugo	€ 3,70

Diese Getränkeauswahl ist in der Hochzeitspauschale für 5 Stunden inkludiert.



WEINE



Die Weinauswahl ist entscheidend für ein rundum gelungenes Hochzeitsmahl. Gern empfiehlt Ihnen unser Sommelier die perfekte Weinbegleitung.

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Gärtling“ Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal	€ 15,90
Grüner Veltliner „Lössmann“ Weingut Kolkmann, Fels am Wagram, Wagram	€ 13,90
Riesling „Platin“ Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal	€ 16,90
Gelber Muskateller „STK“ Weingut Gross Ratsch an der Weinstraße – Südsteiermark	€ 16,90

ROTWEINE

Zweigelt „Fruchtspiel“ Weingut Kolkmann, Fels am Wagram, Wagram	€ 14,90
Cuvée „Red“ (ZW/BF) Weingut Gernot & Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 15,90
Cuvée „Carnuntum“ (BZ/BF/PN) Gerhard Markowitsch Göttersbrunn – Carnuntum	€ 16,90

Diese Weine sind in der Hochzeitspauschale für 5 Stunden inkludiert.



CATERING PREISE

Anlieferung & Abholung/Kilometergeld (einmaliger Pauschalbetrag):

LKW im Stadtgebiet Linz	€ 180,00
LKW im Großraum Oberösterreich	€ 204,00
Hoteleigener Caddy/Auto im Stadtgebiet Linz	€ 25,00

Equipment (pauschal pro Person):

Weißer Tischwäsche, weiße Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser	€ 3,60
---	--------

Personalkosten (pro Person/Stunde):

Auf- und Abbaustunden	€ 27,00
Servicemitarbeiter, Servicezeit	€ 29,00
Cateringleiter	€ 40,00
Barkeeper	€ 36,00
Koch	€ 29,00

Bei Buchung einer Hochzeitspauschale
sind alle obigen Leistungen für 5 Stunden
inkludiert.

CATERING EXTRAS

Preise pro Stück und Tag

Tischtuch eckig, weiß	€ 3,70
Tischtuch rund, weiß	€ 7,30
Husse Biertischgarnitur, weiß	€ 27,50
Stuhlhusse, weiß	€ 5,50
Stehtisch, braun	€ 8,20
Tisch eckig, braun	€ 12,00
Kühlschrank, weiß	€ 40,00
Biertischgarnitur	€ 9,00
Buffet-/Menükarten mit Hochzeitslogo	€ 3,00
Niedriger Kerzenhalter, silber	€ 0,72
Kerzenleuchter versilbert, 5-flammig	€ 8,40
Standardkerzen, weiß	€ 0,48



PARTNER & SERVICES



Wir kooperieren ausschließlich mit renommierten Dienstleistern aus dem
Hochzeitssegment, die für erstklassigen Service und Qualität stehen.

DEKORATION

- TischKult (Tischdekoration),
www.tischkult.at
- Hochzeitskerzen, www.veritas-shop.com
- Weinflaschen mit Hochzeitsetiketten,
unser Weinlieferant bietet auf Wunsch
personalisierte Etiketten an,
www.kolkmann.at

HOCHZEITSPLANER

- Nicole Huber, www.hbr-weddings.com
- Karin Lehner, www.die-hochzeiterin.at

FOTOGRAFIE & VIDEO

- Margit Berger, www.foto-berger.at
- Erwin Rachbauer, www.justmarried.at
- Paul Hamm, www.paul-hamm.at
- Xtrem Production (Hochzeitsvideo),
www.xtrem.cc

HOCHZEITSTORTEN

- Plain Vanilla Cake Pops, www.plain-vanilla.at
- Jindrak, www.linzertorte.at
- Cake Pops, www.silvies-cakepops.at

- Individuell bedruckte Kekse mit
Hochzeitslogo oder Spruch,
Die Kekselmacher,
www.diekekselemacher.de

MUSIK & DJS

- Freuden: Ton (DJs, Künstler, Tontechnik),
www.freudenton.at
- Agentur Weiler, www.weiler-shows.com
- Funktion Band, www.funktionfunk.com

FLORISTEN

- Hirsch trifft Blume, Tel Nr 0650 8488 707
- Lore Lager, www.lore-lager.at
- Robert Klima, www.florist-klima.at

LIMOUSINEN-SERVICE

- Erika Thurner, www.limousinen-linz.com

SONSTIGES

- Lang Feuerwerk (Pyrotechnik),
www.feuerwerk-lang.at
- Artex Design Hochzeitskerzen
Roland Haider, www.artex-design.at
- HubschraubAir, www.hubschraubair.at



COURTYARD®
Marriott®

DER PERFEKTE PARTNER FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT!



Zertifiziert nach EN ISO 50001:2011



Courtyard® by Marriott Linz
FESCH Restaurant | Lounge | Catering
Europaplatz 2, 4020 Linz
Tel.: +43 (0)732 6959 0 | Fax: +43 (0)732 60 60 90
cy.linzcy.dos@courtyard.com | CourtyardLinz.com | fesch.cc

FESCH
RESTAURANT · LOUNGE · CATERING

Änderungen vorbehalten. Stand Juli 2016.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.