

Musterangebot 2023

Heiraten am Sternberg

So könnte euer Tagesablauf aussehen:

- 12:00 Uhr **standesamtliche Trauung am Sternberg**
im kleineren Kreis am Berg oder im Stadl, Umbau- und Adaptierungskosten ca. EUR 500,--
Anfragen: Standesamt Wernberg, Tel. +43 4252 3000
- 12:30 Uhr: **kleine Agape**
Im Freien oder im Stadl
Prosecco, Bier oder alkoholfrei, Verrechnung nach Verbrauch
- 13:30 Uhr **kirchliche Trauung**
In der Kirche St. Georg am Sternberg
Anfragen: Pfarrsekretariat, Fr. Sereinig, Tel. +43 676 877 27 131
- 15:00 Uhr **Agape**
Im Freien oder im Stadl
Getränke, Brötchen oder Fingerfood, Hochzeitstorte
- 18:30 Uhr **Hochzeitsdinner** (gesetztes Essen)
Im überdachten und (bei Bedarf beheizbaren) Gastgarten
- 22:00 Uhr **Party im Stadl**
Umbau Stadl auf Partylocation, inkl. DJ und Mitarbeiterbetreuung
Barstock nach Vereinbarung, Verrechnung nach Verbrauch
- 24:00 Uhr **Mitternachts-Snack**
Im Wirtshaus: Kommen & Gehen (Gäste wählen vor Ort aus)



EMPFANG / AGAPE

beinhaltet z. B. **Wein oder Prosecco** (Highlight: Wein aus der XXL-15-Liter-Flasche zum leistbaren Preis € 25,-/Liter (Flasche leihweise), bzw. Prosecco € 35,- (0,75 l Flasche)

Wasser- und Saftstation auf Selbstbedienungsbasis

mit Quell- und Sodawasser, 2 - 3 hausgemachte Limonaden (wie z. B. Holler-Zitronen, Thymian, Hibiskus, Ribisel, etc.)

Pauschalpreis € 2,50 pro Person

dazu gibt's

Brötchen in verschiedenen Sorten nach Wahl: Wir variieren je nach Markt und Saison, 50 % vegetarisch oder Fisch, 50 % Fleisch.

Pauschalpreis € 14,50 (3 Brötchen pro Person)

oder

Fingerfood (3 – 4 Varianten, fliegend serviert, 1 Front Cooking Station)

Pauschalpreis € 22,50 pro Person

Hochzeitstorte (üblicherweise beigestellt) und Kaffee werden als Station aufgebaut.

Tellergeld € 4,50 pro Person

Kaffeepauschale € 2,50 pro Person



HOCHZEITSTAFEL

Gesetztes Essen in 4 Gängen

❖ **Familiéntisch**

Allerlei Vorspeisen am Tisch eingestellt (wie z. B. Beef Tartare, Oktopus-salat, Räucherforellenmousse, u. a. je nach Markt und Saison)

❖ **Hochzeitssuppe**

Kärntner Saure Supp'n mit dreierlei Fleischeinlage, dazu gibt's den tradi-onellen Kärntner Reindling (gefüllt und ungefüllt)

oder alternativ ein kleiner bunter Gartensalat

❖ **Hauptspeise**

wahlweise

Fleisch, z. B. Tranchen von der rosa gebratenen Rinderrückenschnitte dazu Gemüse in 2 Texturen und Rosmarin-Kartoffeln aus dem Rohr
oder

Fisch, z. B. Filet von der Kärntner Laxn (von Markus Payr aus der Sirnitz) dazu Gemüse in 2 Texturen und Rosmarin-Kartoffeln aus dem Rohr
oder

ein **vegetarisches Gericht**, nach Markt und Saison

❖ **Dessert**

Creme Bruleè von der Tonkabohne
mit hausgemachtem Beereneis, Limettenblatt, Blüten und Beeren aus dem Garten

Menüpreis 78,- pro Person

Hochzeitstisch € 4,50 pro Person

Kindermenü (Hochzeitstisch kostenlos)

Mitnaschen am Familiéntisch

kostenlos

Frittatensuppe

EUR 4,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel

EUR 10,50

Eis oder Schokokuchen

zum Tagespreis



PARTY IM STADL

Umbau des Stadls auf Partylocation (inkl. DJ und Mitarbeiterbetreuung)
Barstock nach Vereinbarung (z. B. Averna, Gin, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke)

Die Verrechnung aller Getränke erfolgt nach dem „Barstock-Prinzip“. Flaschenpreise auf Vereinbarung.

MITTERNACHTS-SNACK

Im Wirtshaus a la carte serviert (Gäste wählen vor Ort aus / Kommen & Gehen)

- ❖ Sacherwürstel mit Senf, Kren und Schwarzbrot EUR 7,50 / Portion
- ❖ Kartoffelgulasch mit Schwarzbrot EUR 8,50 / Portion
- ❖ Schnitzelsemmel EUR 6,50 / Portion
- ❖ Käsespätzle EUR 14,50 / Portion
- ❖ Käseteller / -Torte EUR 13,00 / Portion

GETRÄNKE

Wählen Sie aus unserer umfangreichen Weinkarte (beachten Sie auch die Sonderfüllungen und Großformate), Prosecco, Sekt oder Champagner. Selbstverständlich gibt es auch verschiedene Biere (auch alkoholfrei) zur Auswahl. Weitere Getränke? Wir haben Bio-Limonaden, Apfel- und Holundersaft (auch gerne in Selbstbedienung).

Die Verrechnung aller Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch!

Für mitgebrachte Weine u. dgl. erlauben wir uns ein Stoppelgeld von € 20,- pro Flasche (0,75 l) zu verrechnen!



WEINKELLER

Auf Wunsch öffnen wir unseren Weinkeller bis 22:30 Uhr exklusiv für Ihre Gäste.

Mitarbeiterbetreuung nach Aufwand

Verrechnung der tatsächlich konsumierten Weine.

WIRTSHAUS

Auf Wunsch bleibt unser Wirtshaus bis 00:30 Uhr exklusiv für Ihre Gäste geöffnet.

Mitarbeiterbetreuung nach Aufwand

Verrechnung nach tatsächlicher Konsumation.

NEBENKOSTEN

Auf- und Abbau, Tischwäsche, etc. werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet (siehe Mitarbeiterkosten). Geschätzter Aufwand ca. 30 – 40 Stunden (inkl. Party-Umbau).

Zeltüberdachung Gastgarten

Wir halten unseren Gastgarten für den gesamten Zeitraum der Hochzeitssaison mittels einer Zeltüberdachung wettersicher. Die Kosten hierfür sind beträchtlich, weshalb wir bei Veranstaltungen anteilmäßige Kosten von EUR 1.000,- einheben. Das Zelt ist stimmungsvoll dekoriert, im Bedarfsfall auch beheizbar und bietet Platz für bis zu 140 Personen (ausgenommen, das Zelt befindet sich bereits im Regelbetrieb – dann fallen keine Kosten an).



MitarbeiterInnen

Personalkosten sind bis 22:00 Uhr im Preis inbegriffen (exklusive Auf- und Abbau). Ab 22:00 Uhr werden die nachfolgenden Stundensätzen verrechnet:

❖ Serviceleitung	€ 55,00 / Stunde
❖ Küchenleitung	€ 55,00 / Stunde
❖ ServicemitarbeiterIn	€ 45,00 / Stunde
❖ KüchenmitarbeiterIn	€ 45,00 / Stunde

Geschirr, Besteck und Gläser

sind im Preis inbegriffen. Separat berechnet werden:

**) Fremdfirma: Angebot, Lieferung, Leistung und Abrechnung erfolgt direkt.
Preisangaben sind unverbindliche Richtwerte.*

❖ Stehtische	€ 10,00 / Stück
❖ Stoffservietten 50 x 50 cm	€ 1,20 / Stück
❖ Tischdecken klein 140 x 140 cm	€ 3,50 / Stück
❖ Tischdecken mittel 140 x 180 cm	€ 4,00 / Stück
❖ Tischdecken groß 140 x 240 cm	€ 4,50 / Stück
❖ Tischdecken DM 300 cm	€ 8,00 / Stück
❖ Rundtisch DM 150 cm (für 8 – 10 Personen)	€ 20,00 / Stück *)
❖ Stuhl und Husse Baumwolle	€ 15,00 / Stück *)
❖ Stuhl und Husse Stretch	€ 10,00 / Stück *)
❖ Stuhl Acryl	€ 12,00 / Stück *)

Es ist vieles möglich! Unsere Partnerfirmen beraten Sie gerne – wir stellen bei Interesse den Kontakt her!

Für den vorgeschlagenen Ablauf planen Sie bitte als Richtwert mind. 200,- bis 250,- pro Person ein.

Grundsätzlich gilt für Hochzeitsfeiern ein Mindestumsatz von EUR 200,- pro Person, mindestens jedoch EUR 10.000,- Gesamtumsatz (inkl. geschätzter Nebenkosten für MitarbeiterInnen, Tischwäsche, Umbauten, etc. – jedoch exklusive Zelt oder Sonderaufträge).

Wir legen vor Beauftragung ein gemeinsames Budgetziel fest, welches Ihnen als Obergrenze Sicherheit bieten soll.



Fotografen:	Martin Hofmann https://martinhofmann.at/	Tel. +43 650 95 00 530
	Henry Welisch https://henrywelischweddings.com/	Tel. +43 664 44 18 323
	Julian Pirker https://www.julian-pirker.at/	Tel. +43 650 418 56 09
	Hannes Pacheiner https://www.hphoto.at/	Tel. +43 699 171 86 565
	Simone Attisani https://www.attisani-photography.com/	Tel. +43 665 39 51 552

Unterkünfte in der Umgebung:

Frühstückspension Wernberg Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis	Tel. +43 650 23 29 177
Bauer Borchardt Wernberg https://www.bauerborchardt.at/	
Hotel Garni Neff *** Velden https://hotel-neff.at/	
Vitalhotel Marienhof *** Velden https://www.vitalhotel-marienhof.at/	
Hotel Streklhof *** Aich bei Velden https://www.streklhof.at/	
Feidigs Seehof am Saissensee https://www.seehof-feidig.at/	



Schlosshotel Velden *****

5-Stern-Luxus pur!

<https://www.falkensteiner.com/schlosshotel-velden>

Hotel Barry Memle Lakeside Resort Velden am Wörthersee

Direkt am See. Top Preis-Leistungs-Verhältnis!

<https://barry.at/>

Hotel Post ** Velden am Wörthersee**

Im Zentrum.

<https://www.hotel-post.ws/>

Seehotel Hubertushof ** Velden am Wörthersee**

Im Zentrum.

<https://www.seehotelhubertushof.com/>

Rocket Rooms ** Velden am Wörthersee**

Im Zentrum. Trendy Boutique Hotel.

<https://www.rocket-rooms.at/>

Goritschniggs Hotel * Velden am Wörthersee**

Im Zentrum.

<https://www.goritschnigg.com/hotel/>

weitere Informationen erhalten Sie bei:

Tourismusregion Villach – Faaker See – Ossiacher See

<https://www.visitvillach.at/>

Region Wörthersee-Rosental Tourismus

<https://www.woerthersee.com/velden/>



Geschäftsbedingungen

Unser Angebot ist 4 Wochen gültig (ab Zeitpunkt des Einlangens). Der Kunde verpflichtet sich, das vorliegende Angebot vertraulich zu behandeln und keinem Dritten zugänglich zu machen. Angebotspreis verstehen sich pro Stück bzw. bei Packages pro Person. Alle Preisangaben sind brutto inklusive aller Abgaben, gültig ohne jegliche weiteren Abzüge!

Bei einer Fixreservierung bitten wir um eine schriftliche Bestätigung! Sollte aufgrund der schwankenden Preise bei Lebensmitteln der Tagespreis bei einem für Ihr Menü benötigtes Lebensmittel stark ansteigen und von unserer Kalkulation abweichen, so erlauben wir uns, dieses durch ein anderes, gleichwertiges Gericht/Lebensmittel zu ersetzen (dies gilt vor allem bei Angeboten, die vom Tage der Angebotslegung bis zum tatsächlich auszurichtendem Veranstaltungstag mehr als 2 Monate differenzieren)!

Die Bezahlung erfolgt sofort nach Konsumation (bar, per Bankomat oder Kreditkarte (Mastercard/Visa oder mit Ausgangsrechnung). Ausgangsrechnungen sind vorab zu vereinbaren, ansonsten gilt BARZAHLUNG als vereinbart! Ab einer Gruppe von 10 Personen ist eine Anzahlung in Höhe von ca. 30% der Gesamtsumme vorab auf unser Konto bei der RAIBA Wernberg zu bezahlen! Die Reservierung gilt erst nach Einlangen Ihrer Anzahlung als fixiert!

Nach Rechnungslegung: Eine 14tägige schriftliche Einspruchsfrist per mail an stefan@sternad-velden.at gilt als ausdrücklich vereinbart. Mündliche oder anders mitgeteilte Einsprüche gelten als nicht gerechtfertigt. Unberechtigte Abzüge werden eingemahnt und ggf. auch eingeklagt! Hierfür gilt nach Ablauf der Einspruchsfrist ein 10%iger Verzugszins p.a. als vereinbart!

Stornobedingungen: Bei einer schriftlichen Stornierung bis zu 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fallen keine Kosten an! Stornierungen 60 bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn 30% Stornogebühr; Stornierungen unter 30 Tagen 50 % Stornogebühr. Für Stornierung ab 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 100 % der Angebotssumme als Stornogebühr fällig! **Corona-Sonderregelung:** Stornierungen bis 30 Tage vor der Veranstaltung sind KOSTENLOS, wenn die Veranstaltung zu einem späteren Zeitpunkt mit unserem Hause vereinbart wird.

Verringerte Personenanzahl: Die angebotene Anzahl gilt als vereinbart. Bei einer verringerten Personenanzahl wird die Differenz in vollem Umfange verrechnet. Ausnahme: Mindestens 7 Tage vorab wird eine geänderte Personenanzahl schriftlich mitgeteilt.

Erhöhung der Personenanzahl: Eine Erhöhung der Personenanzahl ist ebenfalls mind. 7 Tage vorab schriftlich mitzuteilen. Sie selbst tragen zum Gelingen Ihrer Veranstaltung bei, darum geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, nur so können wir die gebuchte Qualität auch garantieren.

Tauschen und Ändern der Gänge: Ein Tauschen der Gänge ist am Tag der Veranstaltung nicht mehr möglich. Änderungswünsche sind uns ebenfalls mind. 7 Tage vorab schriftlich mitzuteilen.



Dauer: mittags gilt von 11.00 – max. 17.00 Uhr / abends ab 17.00 Uhr – 22.00 Uhr (ab 22.00 Uhr gesonderte Vereinbarung notwendig) / Ganztags gilt ein Tagesmindestumsatz!

Gerichtsstand ist Villach. Druck- und Schreibfehler vorbehalten!

Es gelten unsere AGB, die Sie auf unserer Website einsehen können und bei Annahme des Angebotes auch mit Ihrer Zustimmung akzeptieren.

Mit der Unterschrift bestätige ich, dass das Angebot angenommen wird, ich AGB gelesen habe, mit den Geschäftsbedingungen einverstanden bin und hiermit den Auftrag verbindlich erteile!

Datum Unterschrift Name in Blockbuchstaben



Briefing

Bitte beantworten Sie uns die nachfolgenden Punkte, damit wir uns bestmöglich auf Ihre Anforderungen einstellen können. Vielen Dank!

Kontakt	
Datum	
Wochentag	
Uhrzeit	<input type="checkbox"/> MITTAGS (<i>Location steht, wenn nicht anders vereinbart bis max. 17.00 Uhr zur Verfügung!</i>) <input type="checkbox"/> ABENDS (ab 17.00 Uhr möglich) <input type="checkbox"/> GANZTAGS
Personenanzahl	<input type="checkbox"/> ERWACHSENE <input type="checkbox"/> KINDER (davon <input type="checkbox"/> unter 2 / davon <input type="checkbox"/> 2-4 / davon <input type="checkbox"/> 5-9 / davon <input type="checkbox"/> über 9 Jahre)
Veranstaltungsort	<input type="checkbox"/> Outdoor <input type="checkbox"/> Outdoor + Zelt <input type="checkbox"/> Gasthaus (max. 45 Personen) <input type="checkbox"/> Stadl (max. 100 Personen) <input type="checkbox"/>
Musik	<input type="checkbox"/> BENÖTIGT Budget: _____ / Genre: _____ <input type="checkbox"/> WIRD MITGEBRACHT (Bitte Band bekanntgeben!) _____
Tischplan	
Deko	
Equipment	Wird Mietequipment benötigt?
Ablauf	
Sonstiges	
Budgetziel	

