

## Musterangebot 2024

# 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 beige) und Kaffee werden als Station aufgebaut.

Tellergeld € 4,50 pro Person

Kaffeepauschale € 2,50 pro Person



## HOCHZEITSTAFEL

### *Gesetztes Essen in 4 Gängen*

❖ **Familientisch**

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

❖ **Hochzeitsuppe**

Kärntner Saure Supp'n mit dreierlei Fleischleinlage, 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 85,- pro Person**

**Hochzeitsgedeck € 4,50 pro Person**

**Kindermenü (Hochzeitsgedeck kostenlos)**

Mitnaschen am Familientisch

kostenlos

Frittatensuppe

EUR 6,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel

EUR 15,50

Schokokuchen

EUR 9,50



## 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 8,50 / Portion
- ❖ Kartoffelgulasch mit Schwarzbrot                      EUR 8,50 / 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.

## **WIRTSCHAUS**

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).

## **Überdachter Gastgarten**

Wir halten unseren Gastgarten für den gesamten Zeitraum der Hochzeitssaison mittels einer transparenten Leichtkonstruktion wettersicher (im Bedarfsfall auch beheizbar). Hiefür fallen keine gesonderten 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       | € 80,00 / Stunde |
| ❖ Küchenleitung        | € 80,00 / Stunde |
| ❖ ServicemitarbeiterIn | € 60,00 / Stunde |
| ❖ KüchenmitarbeiterIn  | € 60,00 / Stunde |

## Geschirr, Besteck und Gläser

sind im Preis inbegriffen. Separat berechnet werden Sonderaufträge, Umbauten und Bestellungen. Diesbezüglich ist vieles möglich – wir arbeiten mit Partnerfirmen zusammen und stellen bei Bedarf gerne den Kontakt her.

## Für den vorgeschlagenen Ablauf planen Sie bitte als Richtwert mind. 220,- bis 250,- pro Person ein.

Grundsätzlich gilt für Hochzeitsfeiern ein Mindestumsatz von EUR 220,- pro Person, mindestens jedoch EUR 12.000,- 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.



## Für ein gutes Gelingen empfehlen wir ...

... folgende Partner-Unternehmen, mit denen auch wir immer wieder gerne zusammenarbeiten!

|                        |   |                        |
|------------------------|---|------------------------|
| <b>Floristen:</b>      | <b>Christian Platzner</b><br>innovativ                        | Tel. +43 650 40 67140  |
|                        | <b>Gärtnerei &amp; Floristik Kölzer</b><br>sehr geschmackvoll | Tel. +43 4242 42820    |
| <b>Hochzeitstorte:</b> | <b>Konditorei Semmelrock</b><br>klassisch, top!               | Tel. +43 4282 2243     |
|                        | <b>Bettina Smole</b><br>EPU, ortsnah, Instagram               | Tel. +43 676 55 10 346 |
| <b>Transport:</b>      | <b>Taxi Schulnig</b><br>4 Mercedes Busse (8-Sitzer)           | Tel. +43 4274 4077     |
| <b>Equipment:</b>      | <b>Rotfuchs KG</b><br>Möbelvermietung                         | Tel. +43 660 70 29 427 |
|                        | <b>Zeltverleih Bister</b><br>Veranstaltungs-Equipment         | Tel. +43 664 33 73 021 |
| <b>DJs:</b>            | <b>DJ Rino</b><br>DJ der Wörthersee Hotspots                  | Tel. +43 650 68 54 015 |
|                        | <b>Thomas Obergantschnig</b><br>geht auf Kundenwünsche ein    | Tel. +43 660 210 37 93 |



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

## Unterkünfte in der Umgebung:

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





**Schlosshotel Velden \*\*\*\*\***

5-Stern-Luxus pur!  
<https://www.falkensteiner.com/schlosshotel-velden>

**+43 4274 520000**

**Hotel Barry Memle Lakeside Resort**

Velden am Wörthersee. Direkt am See. Top Preis-Leistungs-Verhältnis!  
<https://barry.at/>

**+43 664 144 2835**

**Hotel Post \*\*\*\***

Velden am Wörthersee. Im Zentrum.  
<https://www.hotel-post.ws/>

**+43 4274 2141**

**Seehotel Hubertushof \*\*\*\***

Velden am Wörthersee. Im Zentrum.  
<https://www.seehotelhubertushof.com/>

**+43 4274 2676**

**Rocket Rooms \*\*\*\***

Velden am Wörthersee. Im Zentrum. Trendy Boutique Hotel.  
<https://www.rocket-rooms.at/>

**+43 4274 50777**

**Goritschniggs Hotel \*\*\***

Velden am Wörthersee. Im Zentrum.  
<https://www.goritschnigg.com/hotel/>

**+43 4274 2035**

**weitere Informationen erhalten Sie bei:**

**Tourismusregion Villach – Faaker See – Ossiacher See**

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

**+43 4242 42000**

**Region Wörthersee-Rosental Tourismus**

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

**+43 4274 38 288**



## 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! Eine Anzahlung in Höhe von 50% des Mindestumsatzes ist vorab auf unser Konto bei der RAIBA Wernberg zu bezahlen:

IBAN AT48 3955 9000 0006 4923

BIC: RZKTAT2K559

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 gilt die bereits getätigte Anzahlung als vereinbarte Stornierungsgebühr. Für Stornierung ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der Angebotssumme als Stornogebühr fällig.

**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!

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

