

# Triad

## Hochzeit

Wir freuen uns sehr, daß Sie daran denken, diesen wichtigen Tag bei uns zu feiern.

Wir dürfen hier einige Anregungen anbieten, die wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Wir bitten um die verbindliche Gästeanzahl 5 Tage vor Ihrer Feier.

Liebe Grüsse,

Veronika Machreich

---

**Personenanzahl:** 60 Personen

**Ort der Trauung:** 15.30 Uhr Standesamtliche Hochzeit am Teich

**Möglicher Ablauf:** 15.00 Uhr Eintreffen der Gäste Parkplatz Triad

Die Gäste gehen vom Parkplatz aus den kleinen Weg oder über die  
Terrasse zum Teich.

Empfang mit Getränken, anschl. Trauung, danach Gratulieren, Aperitif  
und Agape,

Zeit für Fotos usw.

? Musikalische Untermalung



**Vom Zeltverleih:** Unsere wetterfeste Überdachung eignet sich je nach Verwendung für etwa 60 Personen stehend. Der Steg kann bei Bedarf um 1–2 Pagodenzelte (5x5m) für die Trauung vom **Zeltverleih** erweitert werden.  
(Tagesmiete je nach Aufwand).

**Unsererseits wird ohne Verrechnung vorbereitet:**

Im Trauungszelt: 1 Trauungstisch mit Tischtuch,

1 Sessel mit Husse für den Standesbeamten (Kontakt und

**Standesamt-Abgabe:** Gmde. Krumbach 02647/42238 – Fr. Kölbel)

4 Sessel mit Hussen für das Brautpaar und die Trauzeugen, 2–6 Stehtische



### **Aperitifempfang zur Wahl:**

Frizzante Blaufränkisch Rosé, Apfelfrizzante, Prosecco mit hausgem. Melissensaft / Fl. 27,60

Winzersekt Weingut Wellanschitz /Fl. 39,- (Magnum 76,-)

Franciacorta Rosé, Villa Crespia /Fl. 61,50

Champagne Taittinger Brut Reserve /Fl. 72,-

Fl. Schwarzbräu 0,33l /4,20

Römerquelle 0,75 /5,90

Regionale Säfte, z.B. Apfel-Weichsel... 1 l /10,50

Almdudler, Coca Cola 0,33l /3,80

**Bauernbrothappen** pro Person / 5,20

ca. 18.00–18.30 Uhr Essen in unserer Hausstube

---

### Variante „Klassik“

#### Menü serviert:

Mit 2 Hauptgängen zur Auswahl...

Menü 4 Gang (Vor, Su, Haupt, Dess) /59,20

Menü 5 Gang /76,-

Menü 6 Gang /92,60

Gedeck / 4,-



---

### Variante “Exklusiv”

#### Tischbuffet (nach Saison) z. B.:

Beef Tartar mit Sommertrüffel

Krumbacher Lachsforelle mit Dillsenssauce

Schaffrischkäse mit Pfirsich

Felchenfilet mit Karotte

Gänseleber mit Essig-Heidelbeeren & Brokkoli

Geb. Hendlflügerl und Mini Cordon mit Dip

○○○○○

Liebstöcklcremesuppe mit geb. Milzschnitten

oder

Klare Rindsuppe mit Frittaten

○○○○○

Saiblingsfilet mit Gartengemüse & Erdäpfelgnocchi

oder

Heimisches Rind mit Eierschwammerlrisotto



ooooo

Hausgemachter Nusschmarren

Crème Brûlée von der Weißen Schokolade mit Rosmarin

Dunkles Schokolademousse mit frischen Beeren

Eis vom EisGreissler

**Vorspeise ...portionsgerecht am Tisch eingestellt**

**Suppe ....wird serviert**

**Hauptgang ...wird serviert**

**Dessert...am Tisch eingestellt oder KÜCHENPARTY**

**/ € 65,- exkl. Gedeck**

---

Mitternachtsjause, z. B. Chili, Weisswurst, Gulaschsuppe oder Beuschl / 8,40 p. Person

---

### Besondere Wünsche und weitere Vorbereitungen:

Für Service und Getränke: 2 Buffet-Tische

Geschenketisch, Spirituosen sind erwünscht?

Werden Zimmer (ev. Frühstück) benötigt?

Blumen, Tischplan, Tischkärtchen, Menükartenumschläge: werden von Ihnen mitgebracht und auf Wunsch von uns arrangiert.

Tortenservice: ... nach dem Dessert – ohne Verrechnung

... statt dem Dessert – 5,- Serviceentgelt pro Person

Musik: DJ, Tanzfläche

---

Teich & Geländebenützung

Equipment vor Ort & 2 WC Kabinen mit Licht, WC Papier und Einweghandtücher

sind am Teich bereitgestellt.

Einmalige Pauschale / 170,-



---

Mitarbeiter nach 1.00 Uhr / 36,- p. Stunde

//

Schließstunde: 3.00 Uhr

---

Zusätzliche Wäsche & Equipment (inkl. Auf- und Abbau):

Stehtisch mit Husse weiß á 10,- / Mietstühle gepolstert mit Husse á 5,-

Bierbank mit Husse á 18,-

Nur bei Bedarf:

Tischtücher groß 8,50 / Deckservietten 3,50 / Mundservietten 1,50

Pauschale für diverse Reinigungsarbeiten: nach Aufwand

---

