

Heiraten



Liebes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Hochzeitsfeier bei uns im Hochfilzer zu veranstalten. Nachfolgend finden Sie unser Angebot sowie alles Wissenswerte rund um Ihren großen Tag.

Unsere Alpin Lounge und unsere Sonnenterrasse ist eine neu errichtete und wunderschöne moderne Location in Söll am Wilden Kaiser. Es erwartet Sie ein elegantes Ambiente mitten im Grünen an der Sonnenseite mit einzigartigem Blick auf die Hohe Salve.

In unserem à la carte Restaurant „Beim Hochfilzer“ erwarten Sie eine gehobene Gourmetküche mit regionalen Zutaten und exzellenter Service.

Unsere Location ist die ideale Adresse für Ihre Feier bis maximal 70 Personen.

Im ersten Schritt möchten wir Sie sehr herzlich zu einem Erstgespräch einladen, um die Räumlichkeiten zu besichtigen sowie Abläufe, Möglichkeiten und Terminvorschläge zu besprechen.

Aperopakete für Hochzeiten 2021

In der neuen Alpin Lounge oder auf der Sonnenterrasse „Beim Hochfilzer“

Aperitif „CLASSIC“

- Prosecco & Hugo Classic 0,1 l
 - Bier vom Fass 0,3 l
 - Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Grissini, Oliven, Parmesan,
Hausgemachter Tiroler Bauernspeck
- € 19,50 pro Person**

Aperitif „PREMIUM“

- Prosecco & Veneziano 0,1 l
 - Bier vom Fass 0,3 l
 - Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Canapés ca. 3 Stk pro Gast oder
mehr nach Absprache
- € 20,50 pro Person**

Aperitif „DELUXE“

- Prosecco & Hugo Classic 0,1 l
 - Bier vom Fass 0,3 l
 - Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Hausgemachte Mini-Deluxe Burger
vom Grill direkt zubereitet
 - Süße Petit-fours
- € 22,50 pro Person**

Weitere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Unsere **ALPIN LOUNGE** oder **Sonnenterrasse** steht Ihnen für den Aperitif-Empfang 2 Stunden ab dem von Ihnen genannten Zeitpunkt kostenlos zur Verfügung. Darüber hinaus verrechnen wir Konsumationen laut Verbrauch.

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Mild gebeizter Lachs mit Krenmousse, Friséé

Yuzu und Senfschaum

Schaumsüppchen vom Baby Spinat

mit Maishähnchensautéspeife

Rosa gebratenes Filet und zart geschmortes
Backerl vom Duroc Schwein auf geräucherter
Kartoffelcreme und Mini Karotten

oder

Cross gebratenes Zanderfilet auf geräucherter
Kartoffelcreme und Mini Karotten

Menü 3

Marinierter Büffelmozzarella mit
Tomatenraritäten, Seranoschinken, Basilikum
und Ruccola

Tiroler „Hochzeitssuppe“

(Safrangrießnockerl, Royal, Speckknöderl)

Rosa gegrilltes Huftsteak vom Almrind
auf gebratenem Minigemüse und cremigen
Graupenrisotto

oder

Filet vom Bachsaibling
auf gebratenem Minigemüse und cremigen
Graupenrisotto

€ 64,00 pro Person

Menü 2

Getrüffeltes Kartoffelcremesüppchen mit
gerösteten Speckstreifen und
Bauernbrotkrusterl

Tiroler Schlutzkrapfen mit Graukäse und Spinat
dazu geriebener Parmesan, frischer
Schnittlauch und braune Butter

Rosa gegrilltes Kalbsrückensteak
mit Morcheln, Kartoffelbaumkuchen und
Navetten

oder

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit Kartoffelbaumkuchen und Navetten

€ 61,50 pro Person

Menü 4

Tiroler „Hochzeitssuppe“
(Safrangrießnockerl, Royal, Speckknöderl)

Rosa gegrilltes Filet vom Tiroler Almrind
mit Speckbohnenbündel und Röstipommes

oder

Cremiges Parmesanrisotto
mit buntem saisonalem Baby Gemüse

Kaffee in 3 Texturen
mit Schokocrumbles und Sorbet

€ 65,00 pro Person

Menü 5

Mariniertes Tafelspitzsülzchen

mit Kernöl und Baby Leaf

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Tomaten, Basilikum und Flusskrebse

Rosa gegrilltes Filet vom Tiroler Almrind
dazu cremiger Rosmarin-Tomatenpolenta
und grüner Spargel

oder

Gebratenes Filet vom Seesaibling
dazu cremiger Rosmarin-Tomatenpolenta
und grüner Spargel

Schokomousse von der Valrhona Schokolade
mit marinierten Erdbeeren

€ 77,50 pro Person

Bei Menü 1,3 und 5 kann anstelle der Vorspeise auch ein Salatbuffet (mit 8 verschiedenen Salat, 2 Dressings und Garnituren) gewählt werden.

Bei Menü 2 und 4 kann das Salatbuffet als Vorspeise mit einem Aufpreis von € 7,50 oder anstelle der Suppe mit einem Aufpreis von € 4,50 gewählt werden.

Die Menüpreise verstehen sich inklusive prickelndem Wellwasser, Gedeck, weißen Stuhlhussen und dem Service für selbst mitgebrachte Torten.

MITTERNACHTSSNACK

GULASCHSUPPE

mit Brotkorb

€ 6,00 pro Portion

Es werden mind. 30 Portionen verrechnet,
danach nach Verbrauch

ERLESENE KÄSEPLATTE

**mit Fruchtchutney, Nüssen, Trauben und
Brotkorb**

€ 49,00 /kg

es werden mindestens 4 kg verrechnet, danach
nach Verbrauch

SPECK, BERGKÄSE, HAUSGEMACHTE KAMINWURZEN

mit frischem Kren, Butter und Brotkorb

€ 43,00 /kg

Es werden mindestens 4 kg verrechnet,
danach nach Verbrauch

HAUSGEMACHTER FLEISCHKÄSE

**Frisch gebackener Fleischkäse in Mini Semmel
und 2 verschiedene Wurstsalate mit Jourgäck**

€8,00/pro Gast

CHILI CON CARNE

**selbst gemachtes Chili con Carne und
marinerter Rindfleischsalat klassisch und mit
Kernöl, Jourgäck**

€ 8,00 /pro Gast

WISSENSWERTES VON A – Z

ALLERGIEN

Bitte informieren Sie uns bereits, sofern bekannt, bei der Detailabsprache über eventuelle Allergien Ihrer Gäste. Unsere Küche bereitet entsprechende Alternativmenüs vor. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung, schonende Garverfahren, gesunde und vollwertige Zutaten, sowie auf ausgewogene Gerichte. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.

ALPIN LOUNGE ODER SONNENTERRASSE

Als festlicher, exklusiver Rahmen für Ihren Aperitifempfang bietet sich unsere Alpin Lounge oder bei Schönwetter die Sonnenterrasse ideal an. Bitte denken Sie, sofern gewünscht, auch hier an die passende Blumendekoration nach Ihrem Stil. Unsere Alpin Lounge bietet auch nach dem gemeinsamen Essen im Restaurant ein unvergessliches Partyerlebnis bis zum Schluss.

ANLIEFERUNG & ABHOLUNG

Die Anlieferung von Torten, Weine, Deko, Blumen etc. ist mit den Servicemitarbeitern abzustimmen. Wir bitten Sie, selbst mitgebrachte Dekoartikel, etc. am Tag nach der Veranstaltung bis 10.00 Uhr oder nach Absprache abzuholen.

ANSPRACHEN

Bitte informieren Sie uns – sofern bekannt – über Reden, Ansprachen und etwaige Programmpunkte, damit wir den Menüablauf daran anpassen können.

ANSPRECHPARTNER

Teilen Sie uns bitte mit, wer unser Ansprechpartner bzgl. Ablauf und Organisatorischem vor Ort ist.

ANZAHLUNG

Gegen eine Reservierungsgebühr von € 1.500,- werden die Hochzeitstische für Sie reserviert. Dieser Betrag wird bei der Endabrechnung vom Gesamtbetrag abgezogen. Mit Überweisung der Reservierungsgebühr akzeptieren Sie auch unsere Stornobedingungen (siehe Seite 10).

BESTUHLUNG

Für Ihre Hochzeit stehen Ihnen entweder unsere rechteckigen Tische (140 x 80cm) für Tafeln oder unsere runden Tische (Durchmesser 170cm) für eine festliche Bankettbestuhlung zur Verfügung. Gerne senden wir Ihnen bei der Erstellung des Tischplanes behilflich. Der Tischplan ist 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn an uns zu übermitteln..

BLUMEN

SIND VOM Brautpaar selbst zu organisieren. Die Dekoration ist am Tag der Veranstaltung ab 9.30 Uhr möglich. Bei selbst mitgebrachten Kerzen bitten wir um vorherige Rücksprache.

Wir erlauben uns, eventuelle Beschädigungen oder Verschmutzungen durch mitgebrachte Dekoration in Rechnung zu stellen.

Gerne empfehlen wir folgende Floristen, welche unsere Räumlichkeiten bereits kennen:

Grün Zone Söll – www.gruenzone.tirol

FLOREVA Wörgl – www.floreva.at

Blumen Gwiggner Wörgl – www.gwiggner.at

FEUERWERK

Bitte haben Sie Verständnis, dass im gesamten Areal Feuerwerke und Feuershows verschiedener Art mit Musik nicht gestattet sind. Ebenso diverse Confettibomben.

Bei Nichtbeachtung sehen wir eine Strafe von pauschal € 500,- vor.

FREIE TRAUUNG / ZEREMONIE

Bei Schönwetter bietet unser Resort „Beim Hochfilzer“ einen idealen Rahmen für Ihre Freie Trauung/Zeremonie. Eine Alternative für schlechtes Wetter können wir leider nicht anbieten und bitten Sie daher, eine passende Alternative selbst zu organisieren. Die Abwicklung der freien Trauung / Zeremonie verrechnen wir individuell nach Aufwand. Unser Resort bietet Platz für maximal 70 Personen. Empfehlenswerte Hochzeitsredner finden sie unter www.hochzeitsredner-tirol.com

FOTOBOX

Bitte informieren Sie uns bei der Detailabsprache, ob Sie eine Fotobox aufstellen möchten. Wir finden gemeinsam einen idealen Platz.

Unsere Empfehlung: www.fotoboxverleih-tirol.at

FOTOGRAFEN

Für Ihre Hochzeitsfotos stehen Ihnen sämtliche öffentliche Bereiche des Resortareals zur Verfügung solange dabei keine Hotelgäste gestört werden. Auch kann für Brautpaare welche eine Location suchen die Möglichkeit nach Absprache gewährleistet werden für 2 Stunden unser Resort für ein Shooting zu benützen. Wir verrechnen hierzu eine Pauschale von € 150,-.

Unsere Empfehlung für einen Hochzeitsfotografen und Ihre Hochzeitsreportage:

Sabine Holaubek Photodesign – www.sabineholaubek.com

Janus & Goodlight Wörgl – www.fotoschmiede.tirol

GEDECK

Unsere Tische werden mit weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten, auf Wunsch mit Silberplatztellern und 5-armigen Kerzenständern gedeckt. Die Teelichter für die Kerzenständer sind inkludiert. Individuelle Wünsche teilen Sie uns bitte einfach bei der Detailabsprache mit.

GESCHENKE

Für Ihre Geschenke halten wir sehr gerne einen Geschenktisch bereit. Damit im Trubel vor allem Kuverts mit Bargeld-Geschenken nicht verloren gehen, bitten wir die Trauzeugen bzw. Ansprechpartner vor Ort die Geschenke am selben Tag mitzunehmen. **Für verloren gegangene Geschenke können wir leider keine Haftung übernehmen.**

HOCHZEITSTORTE

Die Hochzeitstorte kann gerne selber mitgebracht werden. Bitte sprechen Sie die Lieferzeiten mit und vorab ab. Die Torte wird von uns auf Wunsch auch mit Fontänen serviert. Für selbst mitgebrachte Kuchen, Torten und Candy Bars sind eigene Kuchenplatten, Silberschalen etc. mitzubringen. Andernfalls werden diese, wie geliefert, zur Hochzeitstorte gestellt. Etageren und Tortenzubehör werden nur im zusammengebauten Zustand übernommen und müssen am Folgetag bis 10.00 Uhr oder nach Vereinbarung wieder abgeholt werden. Es empfiehlt sich, das Zubehör entsprechend mit dem Hochzeitsnamen und Datum zu beschriften. Wir bitten Sie uns mitzuteilen, ob Tortenreste am nächsten Tag abgeholt werden können. Andernfalls erlauben wir uns, diese zu entsorgen.

HOTELZIMMER

Bei der Buchung Ihrer Zimmer sind wir sehr gerne behilflich. Wir können Ihnen nach Absprache in unserem Hotel die gewünschten Zimmer gerne reservieren sofern sie verfügbar sind.

Für darüber hinaus weitere benötigte Zimmer können wir Ihnen gerne den örtlichen Tourismusverband Wilder Kaiser empfehlen.

www.wilderkaiser.info

HUSSEN

Weißer Stuhlhussen werden gerne auf Wunsch zur Verfügung gestellt und sind bereits im Menüpreis inkludiert.

KINDER

Für unsere „Kleinen“ bieten wir unser Kinderpaket an: bis 3 Jahren € 0,-

<p>Beispiel Kindermenü:</p> <p>Fritattensuppe</p> <p>*****</p> <p>Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites</p> <p>*****</p> <p>Smarties Eisbecher</p>

3 bis 14 Jahren € 25,-

ab 14 Jahren € wie Erwachsene

<p>Kinderapero</p> <p>Orangensaft</p> <p>Holundersaft</p> <p>Mineralwasser</p>

Inkl. Kinderapero, Kindermenü, Gedeck, Stuhlhusse oder Kinderstuhl.

Gerne planen wir im Tischplan auch einen separaten Kindertisch zum Essen oder Spielen ein. Auf Anfrage bieten wir eine Unterstützung zur Suche für eine **Kinderbetreuung** mit unseren Kontaktdaten.

KIRCHE

Wunderschöne Kirchen befinden sich in unserer unmittelbaren Umgebung.

- Pfarrkirche Söll
- Pfarrkirche Scheffau
- Pfarrkirche Hopfgarten

KUTSCHENFAHRTEN

Unser Partner in Sachen Kutschenfahrten ist Kutschenfahrten Krall 0043/664 950 1258 oder Kutschenfahrten Weiss 0043/5333 62140.

MENÜ

Bitte legen Sie sich auf ein einheitliches Menü für alle Gäste fest. Bei der Hauptspeise ist eine Wahl zwischen einem Fisch- und einem Fleischgericht bei gleichen Beilagen gerne möglich.

MENÜKARTEN

Die Menükarten können Sie gerne ganz nach Ihrem Motto selbst gestalten und mitbringen. Wir bitten Sie, diese von Ihrer Dekorateurin platzieren zu lassen. Bitte lassen Sie uns den Entwurf der Menükarte vor dem Druck zum Abgleich mit dem vereinbarten Menü zukommen. Standard Menükarte vom Haus: € 7,00 pro Stück.

MINDESTVERRECHNUNGSBASIS

Die 7 Werktage vor dem Hochzeitstermin genannte Menü- bzw. Personenanzahl gilt als Mindestverrechnungsbasis. Änderungen bis 4 Tage vor der Veranstaltung können mit 75% Kulanz verrechnet werden. Andernfalls gilt die Mindestverrechnungsbasis.

MITGEBRACHTE SPEISE & GETRÄNKE

Das Mitbringen von eigenen Speisen (Torte etc.) ist nach Vorab-Information möglich. Mitgebrachte Weine werden mit einem Korkgeld von € 21,-/0,75 l verrechnet. Für selbst mitgebrachte Spirituosen wird das Korkgeld individuell berechnet.

Bitte beschriften Sie selbst mitgebrachte Speisen, Karton und Behältnisse um Verwechslungen zu vermeiden.

MUSIK

Ob Livemusik oder DJ – alle Varianten sind möglich. Der Aufbau ist am Tag der Veranstaltung ab 11.00 Uhr möglich. Alle fachüblichen Anschlüsse sind vorhanden. Als Verpflegung für die Musiker empfehlen wir unsere Hausbar. Für Informationen der musikalischen Gestaltung können wir Ihnen gerne mit unserem Fachwissen zur Seite stehen.

OPTIONEN

Ihren Wunschtermin halten wir in der Regel mit einer Option von 14 Tagen fest. Mit Ablauf der Option bitten wir Sie uns mitzuteilen, ob wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung zukommen lassen dürfen. Erhalten wir keine Rückmeldung, erlischt Ihre Vormerkung automatisch.

PARKPLÄTZE

Sind vor dem Hotel sowie unserem Nebenhaus ausreichend vorhanden.

PERSONENANZAHL

Unser Restaurant ist für Veranstaltungen bis maximal 70 Personen ausgelegt. Wir empfehlen jedoch ein Maximum von 60 Personen. Für Veranstaltungen bis max. 25 Personen bietet sich unsere Genussstub´n bestens an.

PROBEESSEN

Ein Probeessen des ausgewählten Hochzeitsmenüs ist leider nicht möglich. Wir empfehlen Ihnen, unsere Küche gerne im Rahmen eines á la carte Essens kennenzulernen.

RAUMMIETE RESTAURANT & ALPIN LOUNGE

Aus organisatorischen Gründen haben wir folgende Staffelung zur Raummiete:

	DO - SA und vor Feiertage	SO- MI
Bis 25 Personen		
Bis 30 Personen	€ 500,-	€ 250,-
Bis 40 Personen	€ 500,-	€ 250,-
Bis 50 Personen	€ 500,-	€ 250,-
Bis 60 Personen	€ 500,-	€ 250,-

Die am Veranstaltungstag gemeldete Menüanzahl ist die Grundlage zur Verrechnung der Raummiete.

RECHNUNGSLEGUNG

Damit wir Ihre Rechnung ordnungsgemäß erstellen können, benötigen wir bitte vorab die vollständige Wohnadresse, Mail-Adresse, Telefonnummern und die Geburtsdaten des Brautpaares. Bei der Detailabsprache ist zu fixieren, welche Konsumationen von Selbstzahlern übernommen werden und welche Konsumationen auf die Gesamtrechnung gebucht werden dürfen. Die Begleichung der Rechnung wird gemeinsam in Absprache mit dem Brautpaar behandelt.

SERVIETTENFORM

Unsere Standard-Serviettenformen sind: Kerze, Krone, Tasche, Rose oder Fächer.

SPERRSTUNDE

Ab 3.00 Uhr morgens erlauben wir uns, eine Verlängerungspauschale pro angefangener Stunde von € 150,- zu verrechnen.

STERNSPRITZER, STABKERZEN UND KONFETTISHOOTER

sind im gesamten Resort leider nicht erlaubt.

STORNOBEDINGUNGEN

Sollten Sie Ihre Hochzeitsfeier mindestens 90 Tage vor dem geplanten Termin stornieren, fallen für Sie keine weiteren Kosten an. Die Anzahlung von € 1.500,- wird jedoch für Bearbeitungskosten einbehalten und verfällt in jedem Fall. Sollten Sie innerhalb der 90-Tage-Frist die Hochzeitsfeier stornieren, so wird zusätzlich zur Anzahlung eine Stornogebühr von € 15,- pro geplantem Hochzeitsgast verrechnet. Stornierungen Ihrerseits werden nur schriftlich laut Poststempel oder per E-Mail akzeptiert. Ausgenommen sind diverse Krankheitsfälle, Sterbefälle oder Veranstaltungsverbote aufgrund Vorschriften der Bundesregierung (Epidemien, Pandemien).

TECHNIK

Im Restaurant oder in der Alpin Lounge stehen Ihnen Leinwände und Beamer sowie Mikrofone kostenlos zur Verfügung. Sollten Sie als Brautpaar oder Ihre Gäste diese Technik für eventuelle Präsentationen oder Reden benötigen, bitten wir Sie, dies mit uns abzusprechen und gegebenenfalls einige Tage vorab mit uns zu testen.

TISCHKARTEN

Wir bitten Sie, die Tischkarten und Gastgeschenke ganz nach Ihrem Motto zu gestalten und diese von Ihrer Dekorateurin auf den Tischen platzieren zu lassen. Sollten unsere Mitarbeiter diese Arbeit übernehmen, werden wir eine Pauschale von € 50,- verrechnen.

TISCHPLAN

Einen digitalen Tischplan erhalten Sie von uns direkt zur Orientierung. Damit wir die Tische und Anzahl der Stühle fristgerecht stellen können, bitten wir Sie, uns den ausgefüllten Tischplan spätestens 14 Werktage vorher zu übermitteln. Idealerweise sind Kinder, Hochstühle, Vegetarier etc. bereits eingezeichnet.

TRINKGELD

Sie waren mit unserem Service zufrieden? Unsere Mitarbeiter freuen sich selbstverständlich sehr über eine kleine Anerkennung. Das Trinkgeld kann gerne mit der Rechnung verrechnet werden.

VEGETARIER & VEGANER

Unsere Menüvorschläge beinhalten Fisch- und Fleischgerichte. Selbstverständlich kommen auch Vegetarier nicht zu kurz. Unser Chef (Küchenchef) bietet hier am Veranstaltungstag gerne eine passende Alternative an. Sofern bereits bekannt, bitten wir Sie, uns bei der Detailabsprache bereits die Anzahl der Vegetarier und Veganer bekannt zu geben.

WEINVERKOSTUNG

Für die Auswahl Ihres Weines ist gerne eine kostenlose Weinprobe (je 2 Weiß- und Rotweine á 1/6 l) für 2 Personen möglich. Eine ausführlichere Weinverkostung weiterer Weine aus unserem Weinbuch bieten wir gerne zum Preis von € 30,- pro Person an.

Für Fragen und Vereinbarung
Eines Besichtigungs- und Besprechungstermins
steht Ihnen unser Hochfilzer Team
unter info@hochfilzer.info oder unter +43 5333 / 5491
gerne zur Verfügung.