



Dürnstein | Wachau

*Die Liebe ist der Stoff, den die Natur gewebt und die
Phantasie gestickt hat. (Voltaire)*



*Ihre Hochzeit bzw. Feier zwischen den Weinbergrieden
Schreiberberg und Himmelsstiege*

Gartenhotel Pfeffer GmbH
Zur Himmelsstiege 122
A - 3601 Dürnstein

E-Mail: info@pfeffel.at
Tel: +43 (0) 2711 - 206
Fax: +43 (0) 2711 - 20 68

www.pfeffel.at



Allgemeine Informationen über das Hotel

Das familiengeführte 4-Sterne Hotel liegt versteckt zwischen den Weinbergen der Wachau, ca. 900 m westlich des historischen Städtchens Dürnstein in der Nähe von Krems an der Donau.

Das Gartenhotel Pfeffer wurde 2010 mit einem 5000 m² großen Haupttrakt erweitert. Das Hotel bietet Ihnen nun zusätzlich 23 Superior-Zimmer, darunter sechs 45 m² große Genießerzimmer, ein Restaurant samt großer Sonnenterrasse, eine großzügige Garage, einen neuen Empfangsbereich und einen 1200 m² großen Wellness- und SPA Bereich.

Kulinarik: "Gesund und Gut" soll's sein, das Essen im Gartenhotel & Weingut Pfeffer Dürnstein. Auf über 2000 m² baut der Hausherr selbst gezogenes Gemüse an, welches im Restaurant "Himmelsstiege" genossen werden kann.

Wellness: Entspannung finden Sie in dem neu gestalteten Penthouse-SPA im obersten Stockwerk des Hauses. Das beheizte Freibad, die Saunalandschaft und der Beauty-Bereich bieten Ihnen ausreichend Möglichkeiten, um sich von den Anstrengungen des Tages zu erholen und sich eine Verschnaufpause zu gönnen. Genießen Sie einen herrlichen Panoramablick über die Wachauer Donauschleife von Dürnstein bis Weißenkirchen.

Für unsere Gäste sind genügend Parkplätze vorhanden. Diese sind geschützt innerhalb des Hotelgeländes gelegen.



Heiraten in Dürnstein

Standesamt:

- 3601 Dürnstein, Nr. 25, Österreich
- Tel.: +43 (0) 2711 219
- E-Mail: office@duernstein.at

Kirche:

- Stift Dürnstein
- Hr. Pfarrer Hugo Rafael De Vlaminck
- Tel.: +43 (0) 2711 227
- E-Mail: stift.duernstein@aon.at



Heiraten in Weissenkirchen

Standesamt:

- Rathausplatz 32, 3610 Weißenkirchen in der Wachau
- Tel.: +43 (0) 2715 2232 Fax DW 22
- E-Mail: gemeinde@weissenkirchen-wachau.at

Kirche:

- Kremser Straße 3, 3610 Weißenkirchen i. d. Wachau
- Tel.: +43 (0) 2715 2203
- E-Mail: pfarreweissenk-wachau@aon.at



Räumlichkeiten im Gartenhotel Pfeffer

Weinstube

Unsere Weinstube bietet Platz für kleine Feierlichkeiten in einem separaten Raum. Einzeltische, bis zu 24 Gäste finden in unserer Weinstube Platz.



Romantikstube

Unsere Romantikstube ist ein wunderbarer Raum für kleine Feierlichkeiten. Dieser Raum ist größer als die Weinstube und je nachdem wie die Tische gestellt sind, haben bis zu 36 Gäste in unserer Romantikstube eine Sitzgelegenheit (1 Tafel = max. 20 Personen).





Restaurant Himmelsstiege

Unser stilvoll eingerichtetes Restaurant „Himmelsstiege“ bietet sich als ein idealer Raum für Ihre Feierlichkeiten an.

Bis zu 80 Gäste können wir im Restaurant platzieren, so Live-Musik mit Tanz gewünscht ist, reduziert sich diese Zahl auf 70 Personen im Saal.

Weiters können wir Ihnen unsere Sonnenterrasse, welche gleich anschließend zum Restaurant liegt, anbieten (diese ist am Abend bis 22:00 Uhr geöffnet).





Kulinarische Köstlichkeiten für Ihren großen Tag



Kleine Häppchen für den Empfang

Finger Food

- | | |
|--|--------|
| Roastbeefröllchen mit Salat auf hausgemachten Sandwich | € 4,80 |
| Geräuchertes Forellentartare auf Schwarzbrot | € 4,80 |

Aufstriche

- | | |
|---|--------|
| Schwarzbrot bestrichen mit verschiedenen Aufstrichen
<i>Eieraufstrich mit Schnittlauch, Liptauer, Kürbiskernaufstrich,
Kräutergervais, Gorgonzola mit Trauben und Nüssen</i> | € 1,90 |
|---|--------|

Warmes aus dem Suppentopf

- | | |
|---|--------|
| Alt Wiener Suppentopf | € 6,20 |
| Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Speck und Croutons | € 6,20 |

Warme Häppchen

- | | |
|--|--------|
| Backhenderlstücke mit Erdäpfelsalat | € 5,80 |
| Debreziner, Frankfurter, Weißwürste
1 Paar Würstchendazu Senf und Kren mit Gebäck | € 9,50 |

Die oben genannten Preise sind je Stück.
Aus Erfahrung wissen wir, dass je Gast 3-4 Häppchen benötigt werden.



Speisenauswahl für Ihr Festmenü

Menü in 4 Gängen, Preis EUR 45.-

Menü in 5 Gänge, Preis EUR 50.-

Menü in 6 Gängen, Preis EUR 55.-

Menü in 7 Gängen, Preis EUR 60.-

So Sie Ihren Gästen pro Gang die Wahl zwischen 2erlei Speisen bieten möchten, erhöht sich der Menüpreis wie folgt:

Wahl bei der Vorspeise + EUR 5.-

Wahl bei der Suppe + EUR 5.-

Wahl beim Hauptgericht + EUR 10.-

Wahl beim Dessert + EUR 5.-



Kalte Vorspeisen

Rindfleischterrine auf Blattsalat mit Kürbiskernöl
Marinierte Marillen mit Rohschinken
Roastbeefröllchen mit Kräutergervais & gegrilltem Gemüse
Vitello Tonnato

Warme Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Frischkäse-Nockerl
Pochierter Zander auf Kräuterrisotto

Suppen

Klare Rindersuppe mit Frittaten, Grießknöderl, Schöberl oder Gemüsejulienne
Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
Erbsencappuccino mit Lachs
Klare Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Marillen-Karottenschaumsuppe
Wachauer Riesling Schaumsuppe

Hauptgericht Fleisch

Schweinemedallions auf Pfeffersauce mit grünen Spätzle
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel
Gebratene Kalbsmedallions mit Natursaft, Süßkartoffel-Sticks und glacierte Karotten
Tournedos mit Tagliatelle und Tomaten-Marillensauce
Roulade vom Waldviertler Landhend'l
gefüllt mit Wurzelspeck & Salbei auf Paprika Creme & Buffet Nockerl
Gekochtes vom Rind mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Hauptgericht Fisch

Gebackener Karpfen mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartar
Gegrillter Wolfsbarsch auf Kräuterrisotto und Zitronen.Vinaigrette



Hauptgericht Vegetarisch

Pasta mit frischem Rieslinggemüse und Parmesan
Spinat-Tortelloni mit Parmesan
Gemüselasagne auf Paradeisersauce

Dessert

Griesflammerie auf Beerenragout
Topfenknödel auf Marillenröster
Marillen Creme-Brulée
Schokoküchlein mit Schokosauce und Vanille Eis

Hauptspeisenvorschläge für Kinder

Gebackene Putenbrust mit Butterreis und Preiselbeeren



Schnitzel auf Wiener Art mit Pommes Frites und Blattsalat



Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpürree und Blattsalat



Spagetti Bolonaise



Buffetvorschläge, ab 30 Personen buchbar

Buffet „Steinfeder“ € 65,- pro Person

Selchfleisch mit Kräutergervais
Sülzchen vom Tafelspitz mit Kürbiskernmarinade
Poulardenbrüstchen garniert mit Früchten
Gemüsegelantine mit Sauce Verte
Feuriger Zigeuneraufstrich, Vitalaufstrich
Geräucherte Forelle mit Oberskren, Heringsalat



Klare Rindersuppe mit Zweierlei Einlage



Schweineschnitzerl mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
Saftige Hühnerkeulen mit Kartoffelsalat
Fleischknöderl mit warmen Krautsalat

Frische, herzhaft Salate je nach Saison



Topfenstrudel mit Vanillesauce
Wachauer Törtchen
Frischer mariniertes Fruchtsalat und frische Früchte
Diverse Brote und Butter

Österreichischer Käse vom Brett



Buffet „Smaragd“ € 75,- Pro Person

Schottischer Wildlachs
Geräuchertes Forellenfilet
Vittelo Tonato
Terrine von der Pute und Gemüse
Beinschinken und Rohschinken mit Melone
Flugentenbrust geräuchert mit Zwetschken
Geflügelsalat „Florida“ mit Früchten



Gemüsecremesuppe
Klare Rindsuppe mit diversen Einlagen



Kalbsragout mit Risipisi
Gegrillte und gefüllte Putenbrust mit Gemüse in Buttersaft
Zanderfilet gebraten mit Knoblauchbutter
Backhendl mit Butterreis, Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren
Spinatknödel auf Wurzelstreifen mit Heumilchbrieschaum
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Frischkäse und Pesto
Pasta mit Rieslinggemüse

Salate der Saison, diverse Salatdressings



Schokomousse
Marinierte Früchte
Topfenknödel mit Butterbrösel
Früchte – Schnittchen
Cheese Cake im Glas



Buffet „Himmelsstiege“ € 85.- Pro Person

Sülzchen vom Tafelspitz auf Balsamico.Linsen
Ziegenkäse mit Tomatenvinaigrette
Prosciutto mit Parmesan
Vitello Tonnato
Roastbeef mit Sauce Tartar
Gebeizter Lachs mit Senfsauce
Rohschinkenvariationen mit Kren und eingelegten Essiggemüse



Tafelspitzrindersuppe mit traditionellen Einlagen
Wachauer Veltliner Schaumsuppe mit Nussbrot



Penne mit zweierlei Saucen und Parmesan
Milchkalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Sauerrahm
Waldviertler Rinderschulterschmerzl geschmort mit Erdäpfel Mousslin
Ragout vom Wagramer Reh mit Serviettenknödel
Brust von der Waldviertler Flugente mit Rotkraut und Waldviertler Knödel



Dreierlei Schokomousse mit Beerenragout
Topfenockerl mit Wachauer Marillenröster
Frischer marinierte Fruchtsalat
Panna Cotta mit Karamelsauce
Nougat Grießknödel mit Bratapfeleis



Beispiele aus unserer Weinkarte

Grüner Veltliner, Federspiel, Ried Schreiberberg

Kostnotiz 15 Jän.: Strahlendes Grüngelb, zugänglich und offen in der Nase, würzige Aromen, am Gaumen lebhaft Säure, mit fruchtbetontem saftigem Abgang.

Riesling, Federspiel, Ried Schreiberberg

Kostnotiz 5 Mai: Ein TOP Jahrgangsw Wein - in der Nase wie am Gaumen ausdrucksvoll und langanhaltend mit klaren Noten nach reifen Marillen und Ringlotten.

Mitternachtssnack

Für den großen Nachthunger nach dem Feiern bieten wir Ihnen gerne kleine Snacks an – Service bis max. 23.15 Uhr!

Klassische Gulaschsuppe	€ 6,50
Mexikanisches Chili mit Weißbrot	€ 7,50
Österreichisches Käsebrett mit Trauben, Butter und Gebäck vom Buffet, Preis pro Person	€ 15,50

<i>Rustikale Jause</i>	€ 18,50
Rustikale Platten mit Schinkenspeck, Wachauer Schinken, Kalter Schweinsbraten, Gefüllte Eier, heimischer Käse, Liptauer, Schweizer Wurstsalat, Kren, Gurkerl, vom Buffet, Preis pro Person	

<i>Mediterrane Jause</i>	€ 18,50
Nudelsalat, Oliven, Prosciutto mit Parmesan, Mozzarella mit Tomaten und Pesto, verschiedene Anti Pasti (gebratene Melanzani, Zucchini, geschmorter Fenchel, Artischocken, ...)	
Mit italienischem Landbrot und Olivenbrot - vom Buffet, Preis pro Person	

<i>Würstel Jause</i>	€ 9,50
Debreziner, Frankfurter, Selchwürstel, Weißwürste	
Dazu Senf, Kren und Wachauer Label – Preis pro Wurstpaar mit Senf und Kren	

<i>Allerlei Gebackenes</i>	€ 18,50
Wiener Backhendlstücke und kleine gebackene Schweinsschnitzerl mit Preiselbeeren, Erdäpfelsalat, Blattsalaten und Dressings - vom Buffet, Preis pro Person	



Öffnungszeiten:

Unser Hotel sowie der Veranstaltungsbereich haben um 24.00 Uhr Sperrstunde – dies aus Rücksicht auf unsere schlafenden Gäste. Bitte dies bei der Planung Ihres Veranstaltungsablaufs berücksichtigen.

Gedeck & Dekoration

Das Gedeck beinhaltet Gebäck, Butter, Aufstriche, Stoffserviette, Wein- und Wasserglas, Tafel stellen und festlich decken, Aufstellen der Tischkärtchen & Menükarten und kostet € 3,50 pro Person. Für Stuhlhussen verlangen wir € 7,- pro Stück und Hussen für einen Stehtisch € 9,- pro Stück.

Für Ihre Blumendekoration bitten wir Sie, die Gärtnerei Hick zu kontaktieren. Die Gärtnerei hilft Ihnen, die Dekoration für die Kirche und für die Veranstaltungsräume zu planen.

Kontaktdaten:

Gärtnerei Hick
Landstraße 191
3610 Weißenkirchen
+43 2715/2291

Menükarten

Gerne schreiben wir für Sie die Menükarten. Nachdem Sie mit uns das passende Menü gefunden haben, besprechen wir das Layout Ihrer Menükarte.

Musikalische Untermalung

Da wir ein Hotelbetrieb sind, müssen wir sicher gehen, dass die Nachtruhe unserer Hotelgäste, welche nicht an der Veranstaltung teilnehmen, nicht beeinträchtigt wird. Daher ist die musikalische Untermalung nur bis max. 24:00 Uhr (inkl. Schlusslied und Zugabe) möglich.



Musiker in unserer Umgebung

Duo Let's Dance – Mia & Rasty

letsdance1@gmx.net

Wolfgang Friedrich Tanzmusik
oder Dixie Band

0664 / 340 35 94
wolfgangfriedrich@yahoo.com
www.dixie.at

Jennifer Verity
(auch in der Kirche möglich)

0650 / 583 35 01

Wachauer Schrammelmusik
Herr Gotsmy

02732 / 84 112
www.gusimusi.at

Grand Event Consulting

0676 / 907 17 08 oder
0676 438 19 29
www.grand-event.at
office@grand-event.at

Parkplätze

Für Ihre Hochzeitsgäste stehen Parkplätze zur Verfügung. Diese sind geschützt innerhalb des Hotelgeländes gelegen. Für größere Fahrzeuge haben wir einen weiteren Parkplatz südlich der Wachau-Straße.



Zimmer – [Preise laut Preisliste, bzw. nach Anfrage]

Genießerzimmer „Vogelberg“

ca. 45m² klimatisierte Wohnfläche auf der 3. und 4. Ebene des neuen Haupttrakts mit offener Dusche und Badewanne sowie separatem WC, großem Balkon mit einem wunderschönen Blick auf die Donau.



Genießerzimmer „Himmelsstiege“

Ca. 40m² klimatisierte Wohnfläche verteilt auf drei Ebenen im 4. Stock des neuen Haupttraktes mit Dusche und separatem WC, Balkon mit einer wunderschönen Aussicht auf die Donau.



Doppelzimmer „Smaragd“

Ca. 40m² klimatisierte Wohnfläche auf der 3. und 4. Ebene des neuen Haupttrakts mit Dusche und separatem WC, Balkon mit der Aussicht auf die Donau.



Doppelzimmer „Federspiel“

Mit ca. 22m² Wohnfläche im Erdgeschoß, ersten oder zweiten Stockwerk unseres Stammhauses mit Dusche oder Badewanne, WC und teilweise Balkon bzw. Donaublick.



Appartement „Steinfeder“

2 Zimmer mit einem gemeinsamen Bad und WC. Etwa 40 m² Wohnfläche im Erdgeschoß des Stammhauses (Altbau) ohne Balkon bzw. Donaublick, mit Dusche oder Badewanne – das „Familienzimmer“.





Auszug unserer Geschäftsbedingungen (für Veranstaltungen)

Planungs-, Beratungs- und Organisationsgebühr

Für unsere Gäste natürlich kostenfrei

Stornobedingungen - Zimmer

Ein kostenfreies Stornieren ist bis 3 Monate vor Anreise möglich
Storno bis 1 Monat vor Anreise 30% der Rechnungssumme
Storno innerhalb 1 Monat vor Anreise 80% der Rechnungssumme
Storno von 1 Zimmer bis 1 Tag vor Anreise kostenfrei
Stornos bzw. Buchungsänderungen haben stets schriftlich zu erfolgen

Raummiete

Variiert je nach gewünschter Raumgröße zwischen € 7 und € 35,- pro Tag (Mindestbetrag pro Gesellschaft zwischen € 70 für eine Stube bis € 500 für Saal Smaragd) – je nach gewünschtem Raum.

Reservierung

Zur fixen Reservierung Ihrer Veranstaltung ersuchen wir um eine Anzahlung von € 10,- pro Person lt. Reservierung

Absage - Tafel

Bis 14 Tage vor Anreise kann die Veranstaltung kostenfrei storniert werden, Zimmerreservierungen lt. Stornobedingungen.

Krankheit

Falls die Veranstaltung auf Grund einer Erkrankung verschoben wird, wird die Anzahlung ebenfalls einbehalten, jedoch beim neuen Termin als Gutschrift gegenrechnet.

Dienst nach 24 Uhr

Unser Hotel hat um 24.00 Uhr Sperrstunde, bis 24:00 Uhr sind alle Serviceleistungen inkludiert. Unser Haus bietet jedoch ein Weinstüberl, welches als gemütlicher Rückzugsort nach dem Fest genützt werden kann. Unser Team versorgt Sie hier noch gerne mit den gewünschten Getränken, hat dann aber Feierabend. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir für jede angefangene Stunde € 44,- pro Mitarbeiter (mind. 2 Personen müssen im Dienst verweilen)

Stoppelgeld

Wenn Sie wünschen, können Sie gerne eigene Weine bestellen. Hierfür verrechnen wir € 15,- pro Flasche für den Serviceaufwand (0,75lt. Bouteillen)

Garanziezahl

Bitte geben Sie mindestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Garanziezahl bekannt. Das ist die Gästeanzahl, die mindestens verrechnet wird.

Musik & Terrassenbetrieb

Da unser Haus ein Hotelbetrieb ist, kann die Musik bis maximal 24:00 Uhr (inkl. Zugaben) spielen. Auf Rücksicht unserer anderen Gäste ist der Terrassenbetrieb bis 22:00 Uhr möglich. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis!



VINOBLE® Penthouse SPA

Unser **Penthouse-SPA** mit beheiztem Freibad, Saunalandschaft und Beauty-Bereich bietet Ihnen ausreichend Möglichkeiten sich von den Anstrengungen des Tages zu erholen und sich eine Verschnaufpause zu gönnen.



Weingutwanderung & Verkostungen

Wir bieten geführte Weingartenwanderungen, (Winterwanderungen), Rad-Riedenwanderung und Verkostungen im hauseigenen Weingut, gleich anschließend an das Hotelgebäude an.

Gerne führen wir mit Ihren Gästen eine offene oder blinde Weinverkostung durch. Die Weine werden kurz kommentiert und anschließend verkostet. Die Verkostung wird stets von einem Winzer bzw. Sommelier unseres Hauses betreut.

Um rechtzeitige Voranmeldung wird gebeten.





Entdecken Sie die Wachau!

Die Wachau bietet viele tolle Möglichkeiten für ein ansprechendes Rahmenprogramm, wie zum Beispiel:

- **Der historische Stadtkern von Dürnstein** (hier gibt es professionell geführte Führungen durch das ansässige AUSTRIA Guide Duo – „Fischer&Knoll“- Kontakt: www.wachau-erleben.at)
- **Größtes Weingut der Region „Domäne Wachau“** (es werden tolle Kellerführungen und Verkostungen geboten – Kontakt: www.domaene-wachau.at)
- **Kunstmeile Krems** (mit dem Karikaturmuseum, der Artothek und der Kunsthalle, einer der größten Austragungsorte für zeitgenössische Kunst in Niederösterreich – Kontakt: www.kunsthalle.at)
- **Die großen Stifte der Region - Stift Göttweig und Stift Melk**
- **Donauschiffahrt** (Kontakt: www.brandtner.at oder [DDSG](http://www.ddsg.at)) – gerne auch in Kombination mit der Mitnahme von Fahrrädern, um bei der Rückfahrt die vielen kleinen Gässchen der Winzerorte kennen zu lernen (Hoteleigener Radverleih!)
- **Weinerlebnisswelten** (- LOISIUM Langenlois und Sandgrube 13 Krems)
- **uvm.**

Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung eines ansprechenden Aktiv- oder Rahmenprogramms behilflich. Wir freuen uns darauf, Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung unterstützen zu dürfen!





Anreise

Entfernungen Wien 95,8 km, Linz 172 km, Salzburg 283 km

Mit dem Auto von Wien West kommend

- 🚗 Autobahn A1 bis St. Pölten Ost
- 🚗 Schnellstraße S33 bis Krems Mitte
- 🚗 Bundesstraße B3 bis Dürnstein
- 🚗 Nach dem Tunnel unter Dürnstein 900m stromaufwärts
- 🚗 Bei den Fahnen zum Berg rechts abbiegen

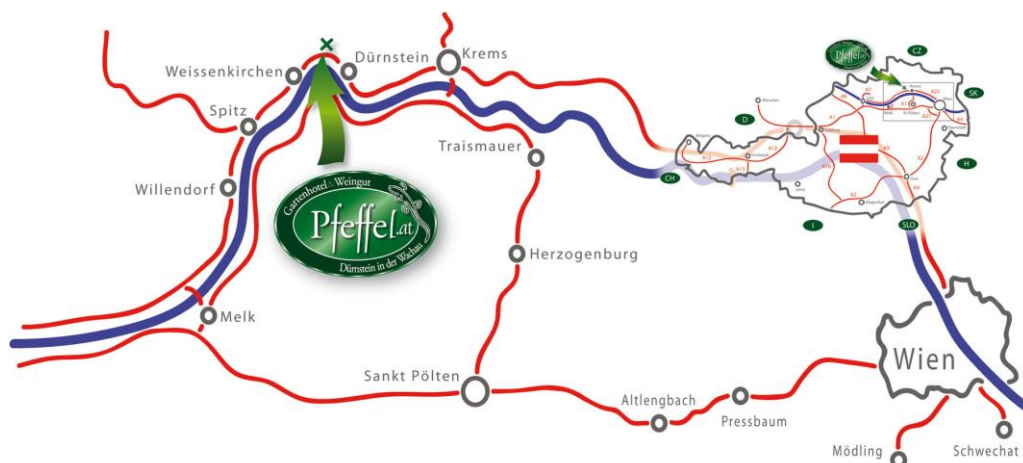
Mit dem Auto von Wien Mitte / Wien Nord kommend

- 🚗 Autobahn A22 bis Stockerau West
- 🚗 Schnellstraße S5 bis Krems Mitte
- 🚗 Bundesstraße B3 bis Dürnstein
- 🚗 Nach dem Tunnel unter Dürnstein 900m stromaufwärts
- 🚗 Bei den Fahnen zum Berg rechts abbiegen

Mit dem Auto von Salzburg / Linz kommend

- 🚗 Autobahn A1 bis Melk
- 🚗 Über die Donaubrücke auf das nördliche Donauufer
- 🚗 Bundesstraße B3 bis Weißenkirchen
- 🚗 Stromabwärts der Straße für 4km folgen
- 🚗 900m vor Dürnstein bei den Fahnen links zum Berg abbiegen

Sie haben die Möglichkeit mit dem Zug / Bus oder auch mit dem Schiff zu uns nach Dürnstein in die Wachau zu kommen – wir informieren Sie gerne.





Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Ihr Gartenhotel & Weingut Pfeffer Team



Unsere Allgemeine Geschäftsbedingungen sowie Stornobedingungen entnehmen Sie bitte Ihrem gesonderten Angebot

Satz und Druckfehler vorbehalten. Fotos: „© Alexander Pfeffer und © Rafeiner“



Nützliche Telefonnummern für Ihre Planung

Bäckerei	<p>Bäckerei Schmidl Dürnstein 21 3601 Dürnstein in der Wachau</p> <p>oder</p> <p>Konditorei Raimitz Bahnhofplatz 12 3500 Krems/Donau</p>	<p>+43 2711 224 www.schmidl-duernstein.at</p> <p>02732 82455-0 www.raimitz.at</p>
Florist	<p>Gärtnerei Hick Landstraße 191 3610 Weißenkirchen</p>	<p>+43 2715/2291</p>
Frisör	<p>Frisiersalon Schnittstelle Rathausplatz 30/18 3500 Weißenkirchen/Donau</p>	<p>+43 2715 2240</p>
Limousinen Service	<p>Kopetzky Limousinenservice Dr. Koch Straße 30 3493 Hadersdorf am Kamp</p>	<p>+43 676 946 14 10</p>
Pferdekutsche	<p>Gruber 3495 Rohrendorf</p>	<p>+43 676 5581 965</p>
Feuerwerk	<p>Pinto Feuerwerke Aggsbach Markt 174 3641 Aggsbach Markt</p>	<p>+43 2712 2780 pinto@aon.at www.pinto-feuerwerke.at</p>
Fotograf	<p>Fotostudio Gartler Dachsberggasse 5 3500 Krems/Donau</p> <p>Fotografie Brunner Kasernstraße 6 3500 Krems/Donau</p> <p>Photography Pfeffer Zur Himmelsstiege 74 3601 Dürnstein</p>	<p>+43 2732 83382 gartler.krems@utanet.at www.gartler.at</p> <p>www.fotografie-brunner.at office@fotografie-brunner.at 0664 / 385 5302 oder 0664 / 400 2262</p> <p>http://www.pfeffel.at/wachau/wachau-fotograf/ e-mail: photography@pfeffel.at</p>



Checkliste für Ihre Veranstaltung

- Fixtermin / Zeit Ihrer Veranstaltung
- Personenanzahl (Erwachsene, Kinder, Kinder im Hochsessel)
- Rechnungslegung (Gesamtrechnung und / oder Extras?)
- In welchem Raum soll Ihre Veranstaltung stattfinden? (Saal Smaragd, Restaurant, Weinstube, Romantikstube)
- Werden Gästezimmer benötigt (Anzahl, Kategorie)
- Tafel und Sitzordnung (mind. 3 Woche vor der Hochzeit)
- Benötigte Ausstattung (z.B. Sesselhussen, Menükarten, Kerzen, Extratisch für Torte und Geschenke, usw.)
- Info's über den Ablauf (Aperitif – Ort, Uhrzeit, was soll serviert werden; Offizielle Programmpunkte - z.B. Reden, Show Acts, usw.; Mitternachtsjause – was soll serviert werden?)
- Essen (Menü oder Buffet, Servicebeginn, Gedeck?)
- Welche Weine sollen serviert/eingestellt werden?
- Musik im Hotel (Ankunft und Abreise der Musiker, eigenes Menü oder Hochzeitsessen?)
- Info's über die Torte (Zustellung, Platzierung im Saal; nachdem die Torte vom Brautpaar angeschnitten wurde, servieren unsere Mitarbeiter für Sie weiter)



Tipps und Kontakte für Ihre Hochzeit:

FOTOGRAFIE & VIDEO:

Wenn Sie noch auf der Suche nach einen adäquaten Hochzeitsfotografen oder -videografen sind, empfehlen wir Ihnen unser hauseigenes Foto- und Videoteam.

Geführt von Herrn Alexander Pfeffer – Berufsfotograf und INDIE-Filmmaker – mit Studio in der Wachau, steht Ihnen ein professionelles Team für die fotografische und videografische Dokumentation Ihres „schönsten Tages“ zur Verfügung.

Kontakt:

- Alexander Pfeffer - Photography Pfeffer
- Zur Himmelsstiege 74
- 3601 Dürnstein
- +43 699 12820691
- photography@pfeffel.at

