



LENGBACHHOF



## *FESTE FEIERN IM LENGBACHHOF*

### *HERZLICH WILLKOMMEN IM LENGBACHHOF!*

Überlassen Sie es uns, Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Mit über 40 Jahren Erfahrung bietet Ihnen der Familienbetrieb  
persönliche Beratung durch die Familie Böswarth  
und kompetente Mitarbeiter.

Die modernen - gemütlichen Räumlichkeiten bieten  
das perfekte Wohlfühlambiente für Ihre Hochzeit, Taufe,  
Geburtstagsfeier, Sponsion, Firmenfeier und vieles mehr...

Durch das flexible Raumkonzept eröffnen sich  
viele individuelle Möglichkeiten Ihre Feier zu gestalten.

Von der Planung über die Vorbereitung bis zur Durchführung  
liegt alles in einer Hand.

Für eine Besichtigung  
mit ausführlichem Beratungsgespräch  
nehmen wir uns gerne Zeit.

Familie Böswarth  
und das Team Lengbachhof  
freut sich auf Ihren Besuch.

## *FAMILIENFEIERN, FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM LENGBACHHOF*

INHALT	SEITE
Raum - Tischordnung - Empfang	4
Raumskizze Open Space	5
Blumenschmuck - Gedeck	6
Aperitif	7
Getränke	8
Cocktailhappen - Menükarte	9
All-Inklusive-Pauschale	10
Speisenauswahl - Vorspeisen	11
Suppen - Warme Vorspeisen & Zwischengerichte	12
Hauptgerichte	13
Hauptgerichte & Kindergerichte	14
Fisch - Vegetarisch - Salat	15
Dessert	16
Speisenauswahl - Bildmaterial	17
Mitternachtsimbiss	18
Menüvorschläge	19
Buffetvorschläge - Hochzeits-Buffer „Classic“	23
Buffet Lengbachhof	24
Rustikales Winzerbuffet	25
Galabuffet	26
Wienerwald - Schmankerlbuffer	27
„Viva Italia“ - Italienisches Buffet	28
Barbecue - Grill - Gartenbuffer	29
Kaltes und Imbiss - Buffet	30
Zimmer & Brautgeschenk	31
Adressen - Konditoren, Floristen, Fotografen, Kutschenfahrt	32
Checkliste für Ihre Veranstaltung	33
Platz für Notizen	34
Hochzeits-Checkliste - allgemein	35
Impressionen	37

## UNSER RAUMANGEBOT

Wählen Sie die für Sie geeigneten Räumlichkeiten.  
Wir beraten Sie gerne bezüglich Raumangebot, Tischform, Dekoration usw.

Open Space 1 & 2 & 3	max.	220	Personen (mind. 80 P.)	250 m <sup>2</sup>
Orangerie (Empfang) Buffet				100 m <sup>2</sup>
Freiraum	max.	130	Personen	170 m <sup>2</sup>
Freiraum + Salon + Lounge	max.	180	Personen	bis zu 350 m <sup>2</sup>
Salon	max.	50	Personen	85 m <sup>2</sup>
Lounge	max.	60	Personen	95 m <sup>2</sup>
Turmstüberl	max.	25	Personen	25 m <sup>2</sup>
Restaurant/Wintergarten	max.	150	Personen	150 m <sup>2</sup>
Terrasse	max.	100	Personen	150 m <sup>2</sup>
Wienerwald	max.	75	Personen	130 m <sup>2</sup>
Vino-Lounge	max.	35	Personen	50 m <sup>2</sup>

## TISCHORDNUNG

- |                |   |
|----------------|---|
| * U-Form       | * Einzeltische                                |
| * T-Form       | * Runde Tische für 8 Personen                 |
| * E-Form       | * Block für alle Personen (max. 30)           |
| * große E-Form | * mehrere kleine Blöcke für 6 bis 12 Personen |

## EMPFANG

Für den Empfang empfehlen wir Ihnen bei Schönwetter unseren Terrassenbereich „Toskana“ bzw. die Gastgartenbereiche im Front- und Westteil des Hotels.

Als Schlechtwetteralternative und in der kühlen Jahreszeit bieten sich je nach Personenanzahl die Orangerie, die Hotelbar, die Lobby oder die neue Vino-Lounge an.

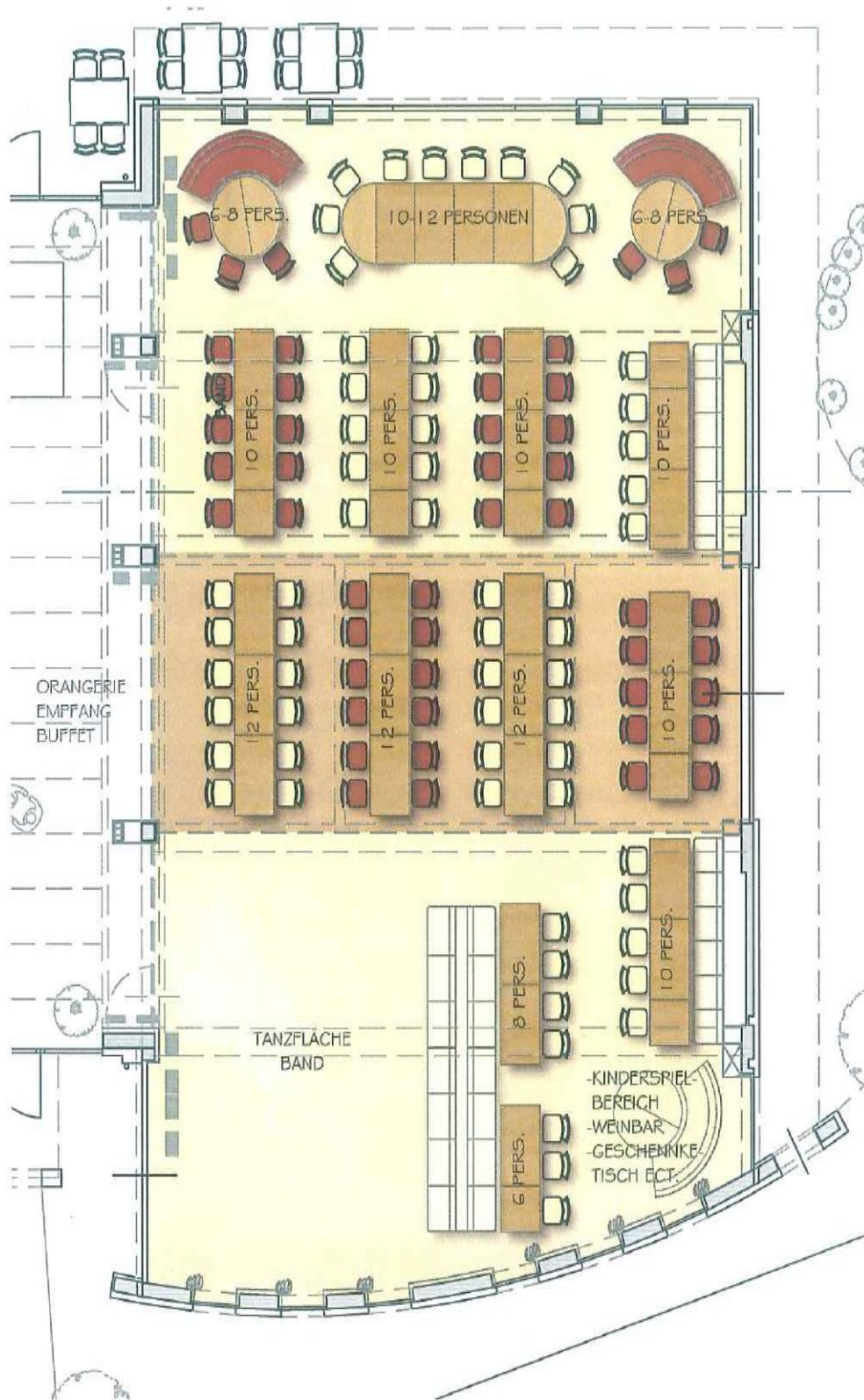
Zum Aperitif empfehlen wir leichte Cocktailhappen. Vorschläge für Ihre Tischanordnung finden Sie auf den nächsten Seiten.



# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event



OPEN SPACE 1-3  
TAFEL FÜR 80-150 PERSONEN

## **BLUMENSCHMUCK**

Gerne besorgen wir für Sie einen farblich abgestimmten Blumenschmuck bei der ortsansässigen Blumenbinderin. Es steht Ihnen jedoch frei die Gestecke bei einer Gärtnerei Ihres Vertrauens zu bestellen.

Die Anzahl der Gestecke richtet sich nach der Personenanzahl bzw. nach der Tafelform.

Blumenvaserl	ab € 8,- bis 18,-
Blumengestecke	ab € 25,-

## **GEDECK**

Eine Vielzahl von Gedeckfarben stehen zur Auswahl. z.B.:

Weiß, Bordeaux, Champagne, Braun (Jahreszeitlich bedingt sind auch Servietten mit Weihnachts-, Silvester-, Oster-, Frühjahr-, Herbst- und Spargelmotiven möglich)

Sollten Sie sich beim Menü für eine Vorspeise entscheiden, servieren wir Ihnen selbstverständlich ofenfrisches Jourgebäck und Butter zum Gedeck.

Standardgedeck	Tischtuch weiß Kerzen und hochwertige Zellstoffservietten in der gewünschten Gedeckfarbe oder weiße Stoffservietten Wein- und Wasserglas, Menükarten
Couvertgedeck	w.o. Jourgebäck, Butter und Kräutertopfen

**Hussen nur im Festsaal OPEN SPACE**

## **HEIRATEN IM LENGBACHHOF**

Eine Standesamtliche Hochzeit im Lengbachhof ist mit Absprache des örtlichen Standesbeamten möglich. (mögliche Räumlichkeiten: Gartenpavillon, Lounge oder Salon)

Namenskärtchen stehen im Hotel nicht zur Verfügung. Sollten Ihnen im Vorfeld Ihrer Feier die Zeit zu knapp werden um die Tischeinteilung selbst vor zu nehmen, sind wir Ihnen beim Aufstellen der Kärtchen gerne behilflich.



## *APERITIF VORSCHLÄGE*

Sekt, Sekt Orange oder Aperol Sprizz

Hugo

Campari Soda

Campari mit frischem Orangensaft

Früchtevodka

Martini dry oder bianco

Sherry dry oder medium

Marillenbrand oder Williamsbirne

Frischer Orangensaft

Prosecco mit Hollerblütensaft oder Aperol

Erdbeer- oder Pfirsichbowle

Zipfer Pils (auch zum Selberzapfen von der Bierinsel) 0,3

Bellini oder Rossini (Prosecco mit Pfirsich- bzw. Erdbeermark)

Glas Champagner

Bründlmayer Rosé brut

Gelber Muskateller 1/8

### *AGAPE-TIPP*

All Inclusive Agape: 1 Std. ab ca. 8,50 pro Person, mit Canapes erweiterbar.

## GETRÄNKE VORSCHLÄGE

### WEIN

Riesling Göttweigerberg, Weingut Dockner Höbenbach	0,7
Grüner Veltliner Classic, „Göttweiger Berg“, Kremstal Josef Dockner	0,7
Welschriesling, Walter Skoff, Eckberg – Gamlitz, Südsteiermark	0,7
Zweigelt Hausmarke, Weingut Dockner	0,7
Blaufränkisch, Feiler-Artinger, Burgenland	0,7

Eine große Auswahl an in- und ausländischen Qualitätsweinen in der 0,7 lt Flasche finden Sie in unserer Weinkarte.

### WEIN-TIPP

Für die Weinliebhaber unter Ihren Gästen bieten wir mit einem eigenen Wein-Buffer die Möglichkeit, zusätzlich zum Tischwein, das Angebot an Weinen um einige ausgewählte Spezialitäten zu erweitern. Verrechnung nach tatsächlichem Verbrauch!

### BIER

Bieten Sie Ihren Gästen die Möglichkeit Ihr Bier zur Abwechslung auch mal selbst zu zapfen. Eine eigene Bierinsel ist gerade für Freunde des erfrischenden Malzgetränks eine gern gesehene Abwechslung.

25 Liter Zipfer oder Gösser Pils

50 Liter Zipfer oder Gösser Pils

In der All Inclusive Pauschale ab 50 Personen inkludiert

### DIGESTIV-TIPP ODER BAR ALL-INCLUSIVE

Auch die Freunde von edlen Destillaten kommen bei uns auf Ihre Rechnung.  
Auf Wunsch (Vorbereitung) fahren wir nach dem Dessert mit dem Digestiv-Wagen durch die Reihen Ihrer Gäste.

Edle Fruchtbrände, Cognac oder Whisky runden ein Mahl so richtig ab.

Sollten Sie Ihre Gäste im Festsaal mit einer kleinen Longdrink-Bar überraschen wollen, bieten wir Ihnen diese mit zB. Barcardi, Vodka, Gin, Prosecco u.v.m. sowie AF-Getränke zum Mischen zu günstigen Flaschenpreisen an.

*Preis auf Anfrage*



## COCKTAILHAPPEN VORSCHLÄGE

Salami mit Perlzwiebeln  
 Roastbeef mit Maiskölbchen  
 Kräutergervais  
 vegetarische Aufstriche mit Vollkornbrot

Rohschinken mit Melone  
 Beinschinken mit Gurkerl und Kren  
 Mozzarella mit Tomate uvm.

Garnelen mit Dillsauce  
 Shrimps mit Sauce American  
 Geräucherte Forelle  
 Prosciutto mit Parmesan und Ruccola

Lachs mit Oberskren  
 Parmaschinken mit Parmesan  
 Entenbrust mit Trauben uvm.

## IHR MENÜ

Nachfolgend finden Sie eine große Auswahl an Speisen, Menüvorschläge und Themen-Bufferets. Diese können Sie wie angeboten buchen, oder nach Ihrem Geschmack kombinieren.

*Ab 80 Personen empfehlen wir Vorspeisen und Suppe zu servieren und die Hauptgerichte in Buffetform anzubieten. (siehe z.B. Hochzeitsbuffet, etc.)*

So könnte Ihre Menükarte (Format A4 quer) aussehen:

<div style="border: 2px solid green; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>Hochzeitsmenü</b> für Julia &amp; Romeo</p>   <p>Weißwein Weingut</p> <p>◇</p> <p>Rotwein Weingut</p>   <p>Hotel Lengbachhof, Datum</p> </div>	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px;"> <p>1 Vorspeise ◇ ◇ ◇</p> <p>Suppe oder Suppe ◇ ◇ ◇</p> <p>Hauptspeise - Fleisch oder Hauptspeise - Fleisch oder Hauptspeise Fisch / Vegetarisch ◇ ◇ ◇</p> <p>Dessert oder Dessert und Eisbuffet ◇ ◇ ◇</p> <p>Torte &amp; Kaffee ◇ ◇ ◇</p> <p>Mitternachtsimbiss</p> </div>
--	--

## ALL INKLUSIVE – PAUSCHALE

### VORSCHLAG

- Aperitif: zB. Sekt oder Sekt-Orange, Campari-Orange oder –Soda, Aperol Sprizz, Hugo Bowle, Frischer Orangensaft, Prosecco etc. (2-3 zur Wahl)  
Erweiterbar durch Canapes
- Gedeck: Festliche Tischdekoration, Kerzen, Menükarten, (keine Blumengestecke)

### MENÜ

Gemischter Vorspeisenteller  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Rindsuppe mit Fritatten oder Grießnockerl  
oder  
Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons

\*\*\*\*

Schweinslendchen in Pfefferrahmsauc  
dazu Broccoligemüse und Röstinchen  
oder  
Gebackenes Hühnerfilet mit Schinken und Käse gefüllt  
dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Salatteller  
oder  
Neusiedlersee Zander vom Rost auf Paprikaschaum  
dazu Rosmarinkartoffel und mediterranes Gemüse

\*\*\*\*

Dessertvariation Lengbachhof  
oder  
Dessert- und Eis-Buffer

\*\*\*\*

Kaffee nach Wahl

- Mitternachts – Imbiss (optional): z.B. Gulaschsuppe mit Gebäck (siehe Seite 18)
- Getränke: Grüner Veltliner und Zweigelt „Edition Lengbachhof“  
Bier, alkoholfreie Getränke & Kaffee,  
(nur im Festraum - ausgenommen Spirituosen, Sekt, Tabak)

Fixpreis-Garantie ab 60 Personen möglich. Dauer ca. 6-8 Stunden. Ende spätestens um 01:00 Uhr  
spätere Getränkebestellungen werden in Rechnung gestellt.

Ein Pauschalpreis wird für Sie auf Basis der Personenanzahl, des Veranstaltungsbeginns bzw. des  
vorläufig geplanten Endes erstellt. Gerne kalkulieren wir Ihre Feier nach Ihren Wünschen.

**Bitte beachten Sie unsere Sperrstunde um spätestens 3:00 Uhr.  
Nach Rücksprache mit der Direktion ev. Sondervereinbarung für Hotelgäste möglich.**

## **SPEISENAUSWAHL**

### **VORSPEISEN**

Gemischter Vorspeisenteller  
Prosciutto "San Daniele" mit Melonenfächer  
Hausgebeizter Graved Lachs mit Oberskren oder Dill-Senfsauce  
Kamingeräuchertes Forellenfilet mit Oberskren  
Zart-rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Schinken - Gervaisröllchen mit Spargelspitzen  
Shrimpscocktail mit Früchten  
Krebsschwänze auf Vogerl- & Blattsalat mit Sauce American  
Italienischer Vorspeisenteller  
Carpaccio von der Truthahnbrust mit Ruccola und Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesan und Kräutern  
Rindfleischsülzchen mit Kernölvinaigrette  
Anti - Pasti - Teller (eine Spezialität des Hauses)  
Lachsvariationen (gebeizt, geräuchert, Terrine)  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl  
Schafskäseterrine mit Zucchini auf Blattsalat mit Anitpasti  
Lachstatar auf Rahmgurken  
Zart-rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat  
Roastbeefröllchen mit Gartenkräutermousse & Spargel gefüllt

serviert mit frischen Jourgebäck & Butter



### ***Unser Tipp!***

Entscheiden Sie sich für ein Vorspeisenbuffet aus einer Variation der oben angeführten Vorspeisen.

### *SUPPEN - HERZHAFT UND LEICHT*

Klare Rindsuppe mit traditionellen Einlagen  
    Leberknödel, Grießnockerl, Kaiserschöberl, Fritatten  
Feine Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotwürfel  
Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons  
Spargel- oder Zucchini cremesuppe (nach Saison)  
Geflügelcremesuppe mit Einmachknödel  
Steirische Kartoffelcremesuppe mit Croutons  
Bärlauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (nach Saison)  
Frühlingskräutersuppe mit Sahnehäubchen  
Bouillabaisse mit Kräutercroutons  
Gebundene Ochschwanzsuppe mit Portwein  
Steinpilzsuppe mit Sahnehäubchen  
Liebstöckelcremesuppe  
Jungzwiebelcremesuppe  
Zweierlei Suppe  
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und Karotten-Ingwercremesuppe

### *WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE*

**Frühlingsrisotto** mit Paradeiser und gegrillten Scampi  
**Saibling oder Lachsforelle** in feiner Chardonnaysauce  
Zart-rosa gebratene **Entenbrust**  
    auf Blattsalat mit Orangendressing  
**Bandnudeln mit Meeresfrüchten** à la creme  
**Ravioloni mit Ricotta-Spinatfülle** in leichter Krensauce  
    mit knusprigem Speck  
**Spargel mit Prosciutto** und Sauce Hollandaise (nach Saison)  
**Grammelknödel** auf Weißkraut  
**Zanderschnitte** auf asiatischem Wurzelgemüse  
**Scampi** auf Knoblauchtagnioni  
**Garnelen** im Kartoffelteigmantel auf Tzatziki

### HAUPTGERICHTE

- Wiener Schnitzel** mit gemischtem Salatteller  
vom Schwein oder Kalb
- Cordon bleu** mit Kartoffeln
- Schweinslungenbraten** im Speckmantel Gemüsesortiment  
dazu Dauphinkartoffeln
- Spanferkelkrone** an Kümmel-Knoblauchsafth  
mit Kartoffelknödel und warmem Krautsalat
- Schweinsmedaillons** in Pfeffersauce  
dazu Röstinchen und Broccoligemüse
- Schweinsrückensteak** mit Kräuterbutter,  
dazu Ofenkartoffel und Saisongemüse
- Steirisches Backhendl** ausgelöst  
frisch in der Pfanne gebacken, Salatteller
- Gebackenes **Hühnerbrüstl** mit Schinken und Käse gefüllt  
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller
- Gebackenes Putenschnitzel** mit Reis und Salatteller
- Piccata von der Truthahnbrust** auf Rahmnudeln mit Salatteller
- Gebratener **Kalbsrücken** auf Natursafth mit Risibisi und Blattsalat
- Zarte **Kalbsschale** in Ei, Käse und Kräutern gebacken,  
dazu Kartoffeln und Salatteller
- Kalbsrückensteak** mit Steinpilzen à la creme  
dazu hausgemachte Nudeln (nach Saison)
- Züricher Rahmgeschnetzeltes** mit Pilzen  
dazu Bandnudeln und Broccoli
- Rindslungenbraten** im Ganzen zart-rosa gebraten  
in Schalotten –Rotweinsauce  
dazu Kartoffelpyramide und grüne Bohnen
- Filetsteak** mit würziger Pfeffersauce,  
dazu Gemüsesortiment und Bratkartoffeln
- Tafelspitz** an Krenoberssauce dazu Röstkartoffel und Bouillongemüse
- Rumpsteak** vom steirischen Almrind mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen
- Beiriedschnitte** vom Almochsen „Esterhazy Art“  
an Madeirasafth mit Wurzelgemüse dazu Topfen-Serviettenknödel

### *HAUPTGERICHTE*

**Schwammerlrostbraten** mit Serviettenknödel (nach Saison)

Gedünsteter **Zwiebelrostbraten** mit Bratkartoffeln

**Rinderfiletspitzen** nach Stroganoff Art  
dazu Tagliolini und Broccoligemüse

Rosa gebratener **Junghirschrücken** mit Preiselbeeren  
dazu Serviettenknödel und Rotkraut

Pikantes **Rehragout** im Rahmsafterl dazu Semmelknödel

**Schweinslungenbraten** in der Pfanne gebacken  
dazu Butterreis und Kartoffel-Rahmgurkensalat

**Lengbachhoffteller**  
Gebackenes Wiener, Hühnerbrüstl und Cordon bleu  
dazu Petersilienkartoffel und Salatteller

**Kalbsschnitzel** „Pariser Art“  
dazu Butterreis, Preiselbeeren und Salatteller

Kurz gebratene **Rinderfiletscheiben**  
auf Ruccolanudeln mit Parmesan

**Beef Wok** kurz gebratene Rinderfiletspitzen  
Jungzwiebel, Sojasprossen, Pilze dazu Tagliatelle

**Wellness Wok** – Curry – Putenbruststreifen natur  
auf leichter Currysauce – Wokgemüse & Basmatireis



### *FÜR DIE KLEINEN*

**Asterixteller** - Kleines Schnitzel mit Pommes frites

**Schlumpfteller** - Gebackenes Hühnerbrüstl mit Risibisi

**Robin Hood Teller** – Gemüseschnitzel auf Blattsalat mit Dip-sauce



### *FISCH - FRISCH UND GESUND*

- Zanderfilet** vom Rost  
mit Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln
- Seesaiblingfilet** natur gebraten auf Kerbelschaum  
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree
- Gemischter Fischteller** „Bodensee“  
Zander, Saibling, Petersfisch, Scampi  
auf Knoblauchnudeln dazu Broccoligemüse
- Riesenscampi** vom Rost mit Wokgemüse und Basmatireis
- Petersfischfilet** auf Dilloberssauce mit Basmatireis
- Lachsmittelstück** in Rieslingsauce dazu Basmatireis
- Neusiedlersee **Zander** auf Paprikaschaum  
dazu Rosmarinkartoffel und mediterranes Gemüse

### *AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE*

- Gemüselaibchen** mit Sauce Tartar und Kartoffeln
- Tagliatelle mit Wokgemüse** und gebratenen Kräuter-Seitlingen
- Caesarsalat** mit gebratenen Scampi
- Gemüseschnitzel** auf Blattsalat mit Kräuterjoghurtsauce
- Böhmisches **Schwammerlgulasch** mit Kräuterknödel
- Hausgemachte Bandnudeln** auf Wokgemüse mit 2 Stück Scampi
- Ravioli mit Ricotta** gefüllt auf Spinatcreme mit Grana
- Piccata** vom Sellerie  
auf Tomaten-Basilikumragout dazu Spaghetti

### *SALATE*

Salatteller

*Unser Tipp!* Entscheiden Sie sich für ein Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

### *DESSERT*

Italienischer Dessertteller  
Schokomouse- Variation mit Vanilleeis und Früchten  
Powidltascherl mit Himbeermark  
Topfennockerl mit Erdbeermark  
Panna cotta mit Beerenragout  
Waldbeereneisbecher  
Topfen-Heidelbeerknödel auf Vanillesauce  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
1 Stk. Eispalatschinke nach Theresia Art mit heißen Himbeeren  
Dessertvariationen nach Art des Hauses  
Haselnussparfait mit warmen Sauerkirschen  
Hausgemachte Mohnnudeln  
1 Stk. Schokoladepalatschinke mit Vanilleeis  
2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade  
Tiramisu oder Cardinalschnitte  
Erdbeerbecher  
Joghurtterrine mit frischen Erdbeeren  
Böhmisch-Österreichischer Dessertteller  
Italienischer Dessertteller  
Verschiedene Torten und Kuchen  
Grand Marnier Parfait mit marinierten Mandarinenspalten  
Große Auswahl an Eiscoups (siehe Eiskarte)  
½ dzt. heimische Käsehappen

#### *Unser Tipp!*

Entscheiden Sie sich für ein Dessertbuffet aus einer Variation der oben angeführten Desserts.

### *DESSERT VOM BUFFET UND - ODER EISBUFFET*

Schokobrunnen mit Zartbitterschokolade dazu Früchte und feines Biskuit

\*\*\*\*

Dessert-Kongress

Die süße Verführung unserer Konditorei - lassen Sie sich überraschen ...

\*\*\*\*

Eine große Auswahl an Torten und Kuchen für jedes Fest finden Sie in unserer Fotomappe.

Selbstverständlich können Sie auch Gerichte aus unserem reichhaltigen Angebot in der Speisekarte wählen! Je nach Saison: Spargel, Bärlauch, Schwammerl, Wild, Gansl etc.





# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event

## GUTEN APPETIT



## **MITTERNACHTSIMBISS**

Rustikales **Suppenbuffet** mit Gebäck

z.B. Gulasch-, Bohnen-, Zwiebel-, Knoblauchcremesuppe  
oder Altwiener Suppentopf

**Würstelbuffet**

Frankfurter & Debreziner mit Senf und Kren

**Käseplatte** am Buffet / Käse vom Wagen

nach Wahl mit österreichischen und/oder  
internationalen Käsespezialitäten

**Italienische Jause**

Prosciutto mit Grana, Oliven, Mozzarella-Tomaten,  
italienischer Fleischsalat, Nudelsalat, und Antipasti  
dazu Weißbrot, Olivenbrot und Ciabatta

Rustikales **Winzerbrett** (fein garniert) am Buffet

kalter Bratenaufschnitt, Gebackenes Hühnerbrüstl, etc.

Delikate **Aufschnitt Platte**

Wurst, Schinken, Fleisch und Käsespezialitäten am Buffet

**Gulaschsuppe** oder **Würstel mit Senf**

Dazu servieren wir ofenfrisches Gebäck.

Für kleinere Gesellschaften empfiehlt sich Mitternachtsimbiss - á la carte:

## **WAS MÜSSEN SIE TUN?**

Wir brauchen auch Informationen von Ihnen für Ihr Fest

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass auch wir planen und vorbereiten müssen. Denken Sie deshalb bitte daran, mit uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Fest zu besprechen:

- \* die Ausstattung der Tafel
- \* die Bestellung Ihres ausgewählten Menüs oder Buffets sowie
- \* eventuelle Sonderwünsche

Bitte geben Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, denn diese wird Ihnen in Rechnung gestellt! Bei Erhöhung der Gästeanzahl erfolgt eine Nachverrechnung.

## *MENÜVORSCHLÄGE*

### *MENÜ 1*

Lachskomposition, geräuchert – graved – Terrine  
mit Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fritatten  
Liebstöcklcremesuppe mit Croutons

\*\*\*\*

Schweinslungenbraten an Pfeffersauce  
dazu Röstinchen und Broccoliröschen  
oder

Zarte Kalbsrückenmedaillons rosa gebraten  
dazu Steinpilztaglioloni  
oder

Esterhazyrostbraten  
auf Wurzelgemüse dazu hausgemachte Gnocchi

\*\*\*\*

Dessertvariation „Lengbachhof“

inkl. Standardgedeck

### *MENÜ 2*

Schafsfrischkäseterrine mit Zucchinistreifen  
auf Blattsalaten & Antipasti  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe  
Petersiliencremesuppe

\*\*\*\*

Gemischter Fischteller  
(Zander, Saibling, Petersfisch, Scampi) auf Knoblauchnudeln  
oder

Rinderfiletscheiben „kurz gebraten“  
auf Ruccolanudeln  
oder

Gebackenes Putenschnitzel  
dazu Basmatireis und kleiner Salatteller

\*\*\*\*

Topfennockerl auf Fruchtspiegel  
Waldbeerenbecher

inkl. Standardgedeck



# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event

## MENÜ 3

Gemischter Vorspeisenteller oder Vorspeisenbuffet  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen  
Grießnockerlsuppe mit Gemüseperlen

\*\*\*\*

Kalbsmedaillons „Pariser Art“  
auf Parmesanspaghetti

oder

Zanderfilet vom Rost  
mit Kräuterlimettenbutter

dazu Rosmarinkartoffel und mediterranes Gemüse  
oder

Rumpsteak vom steirischen Almrind  
mit würziger Pfeffersauce, Speckbohnen und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

Italienischer Dessertteller

inkl. Standardgedeck

## MENÜ 4

zart rosa gebratenes Roastbeef  
mit marinierten grünen Spargel  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

\*\*\*\*

Gebackenes Hühnerbrüstl  
mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller  
oder

Wiener Tafelspitz  
an Krenoberssauce dazu Rösti und Bouillongemüse  
oder

rosa gebratener Junghirschrücken  
im Wacholdersaftl mit Preiselbeeren  
dazu Serviettenknödel und Apfelrotkraut

\*\*\*\*

Panna Cotta auf Beerenragout

inkl. Standardgedeck



# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event

## MENÜ 5

Roastbeefröllchen  
gefüllt mit Gartenkräutermousse und grünen Spargel  
dazu Zupfsalat mit Himbeerbalsamicodressing  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Karotten-Ingwercremesuppe

\*\*\*\*

Rib Eye Steak vom Premium Rind  
auf würziger Pfeffer-Cognacsauce  
dazu Ofenkartoffel und Speckbohnen  
oder  
Maishendlbrust  
mit Kräuterfarce gefüllt auf Rissotto mit geschmorten Tomaten  
oder  
Lachsmittelstück  
an Dillschaum dazu Basmatireis

\*\*\*\*

Bananenparfait mit einem Hauch Karibik

inkl. Standardgedeck

## MENÜ 6

Rosa gebratene Entenbrust  
auf Waldorfsalat dazu Sauce Cumberland  
oder  
hausgeräuchertes Forellenfilet mit Oberskren  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Kräftige Rinderbouillon  
mit Steinpilzravioli

\*\*\*\*

Schweinslungenbraten in der Pfanne gebacken  
dazu Butterreis und Kartoffel-Vogerlsalat  
oder  
Spanferkelkrone  
an Kümmel-Knoblauchsftl dazu Kartoffelknödel und Rotkraut  
oder  
Petersfisch an Kerbel - Dilloberssauce  
dazu Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*

Topfen-Marillenknödel mit Vanillesauce

inkl. Standardgedeck

### MENÜ 7

Vorspeisenteller „Wienerwald“

Roastbeef – Beef Tatar – geräucherte Entenbrust  
Jourgebäck und Butter

\*\*\*\*

Cappuccino vom Muskatkürbis oder Liebstöckl, je nach Saison  
mit Garnelenspießchen

\*\*\*\*

Milchkalbsrücken zart rosa gebraten  
mit Spitzmorcheln á la creme  
dazu hausgemachte Tagiatelle

oder

Surf & Turf

Rinderfilet & Steingarnelen  
dazu Petersilienkartoffel und Sauce American  
oder

Skipperteller

Zander – Petersfisch – Jakobsmuschel  
an Thymian-Krenpüree

\*\*\*\*

Dessertkongress „Lengbachhof“

inkl. Standardgedeck

### MENÜ 8

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
oder

Feine Knoblauchcremesuppe

\*\*\*\*

Schweinsrückensteak vom Grill  
mit Spiegelei, dazu Ofenkartoffel und Saisongemüse  
oder

Gebackenes Hühnerbrüstl mit Schinken und Käse gefüllt  
dazu Butterreis und Kartoffel-Gurkensalat

oder

Alt Wiener Zwiebelrostbraten dazu Bratkartoffel

\*\*\*\*

Waldbeereisbecher

oder

Topfenstrudel mit Vanillesauce

inkl. Standardgedeck

## **BUFFETVORSCHLÄGE**

### **HOCHZEITS-BUFFET „CLASSIC“**

#### **Kalte Speisen und Vorspeisen**

Zart-rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Prosciutto- Spezialitäten mit Melonenfächer  
Norweger Lachs klassisch und Graved mit Dill-Senfsauce,  
Geräucherte Forelle - mariniertes Matjes - Shrimpscocktail  
Schafsfrischkäse auf Basilikumtomate  
Garnelen im Kartoffelnest auf Tzatziki  
Anitpasti mista

dazu ofenfrisches Gebäck und Brot

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*\*

#### **Suppen**

Klare Rindsuppe mit traditionellen Einlagen  
Broccolicremesuppe

\*\*\*\*

#### **Hauptgerichte**

Rindsfilet im Ganzen zart rosa gebraten an Pfeffer-Cognacsauce  
Putenfilet im Prosciuttomantel vom Rost  
Gebackenes Schweinsschnitzel -Steirisches Backhuhn  
Gemüseschnitzel mit Sauce Tartare  
Mediterrane Fischspezialitäten vom Rost mit Kräuterbutter  
Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“

\*\*\*\*

#### **Beilagen**

Gemüsesortiment, Kroketten, Reis, Kartoffeln, Butternudeln

\*\*\*\*

#### **Dessert**

Variationen vom Mousse au chocolat / Frischer Fruchtsalat,  
Topfenockerl mit Erdbeermark / Panna Cotta mit Beerenragout,  
Italienische Petits fours, Eisvariation  
Topfenstrudel mit Marillen gefüllt an Vanillesauce

*Preis auf Anfrage*



## ***BUFFET LENGBACHHOF***

### **Kalte Speisen und Vorspeisen**

Zart-rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
gekochte und rohe Schinkenspezialitäten mit Melone  
Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen, Matjesfilet,  
Schinken - Gervaisröllchen mit Spargelspitzen  
Italienische Antipasti  
Entenbrust auf Waldorfsalat

dazu ofenfrisches Gebäck und Brot

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*\*

### **Warme Speisen**

Zander und Saibling vom Rost  
Schweinslungenbraten im Ganzen gebraten an würziger Pfeffersauce  
Kalbs- Medaillons im Mozzarella-Ruccolateig gebacken

Gebackenes von Huhn, Schwein und Gemüse  
mit frischen Salaten vom Buffet

\*\*\*\*

### **Beilagen**

Gemüsesortiment, Röstinchen, Reis, Kartoffeln

\*\*\*\*

### **Dessert**

Mousse au chocolat / Frischer Fruchtsalat,  
Topfenockerl mit Erdbeermark / Cardinalschnitte,  
Brandteigkrapferl mit Vanillecreme u. Schokosauce, Creme Brûlée

*Preis auf Anfrage*



## **RUSTIKALES WINZERBUFFET**

### **Kalte Speisen und Vorspeisen**

Variationen vom gekochten und rohen Schinken  
Gervaisröllchen mit Spargel  
Südtiroler Bauernspeck  
Blutwurst mit Kren  
Tafelspitzsülzchen mit Wurzelgemüse und Kernölvinaigrette  
Kräuteraufstriche / Schafskäse mit Tomaten und Olivenöl  
reichhaltiges Gebäckangebot, verschiedenes Korngebäck  
und Waldviertler Landbrot

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*\*

### **Warme Speisen**

Jungschweinskarree - Surbraten - Geselchtes  
Hausgemachte Brat- und Leberwürste - gebratene Blunz'n  
Gebratene Schweinshaxe - Kümmelbraten  
Gebackenes Surschnitzel – Gebackenes Freilandhuhn

\*\*\*\*

### **Beilagen**

Sauerkraut  
Bratkartoffeln - Kartoffelschmarrn  
Semmelknödel - Waldviertler Knödel  
Reis

\*\*\*\*

### **Desserts**

Obstsalat - Mohnnudeln  
Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Marillenknödel oder Fruchtknödel

*Preis auf Anfrage*

## ***GALABUFFET***

### **Kalte Vorspeisen**

Variationen von geräucherten und Edelfischen  
Crevettencocktail "Louis Armstrong"  
Riesengarnelen auf schwedische Art  
Gebratenes Beiried mit Curryremoulade  
Melone mit Osso Collo - Prosciutto mit Spargel  
Hausgemachte Lachs und Geflügelterrinen  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Ruccola  
Entenbrust auf Waldorfsalat, Italienische Antipasti

Salat vom Buffet

\*\*\*\*

### **Warme Hauptgerichte**

Filetspitzen vom Rind mit Spitzmorcheln á la creme  
Mediterrane Fischepezialitäten vom Rost  
Zarte Kalbsmedaillons im Mozzarella-Ruccolateig gebacken  
Rindsfilet Im Ganzen gebraten auf Schalotten-Rotweinsaftl  
Hausgemachte Tagiatelle mit Wokgemüse und Kräuterseitlingen

\*\*\*\*

### **Beilagen**

Petersilienkartoffel - hausgemachte Tagioloni  
Röstinchen – Basmatireis – Speckbohnen - Gemüsesortiment der Saison

\*\*\*\*

### **Käse**

Österreichische und Internationale Käseauswahl

\*\*\*\*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat - Topfenockerl mit Himbeermark  
Cremeschnitte - Frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
Joghurtterrinen mit Beerenfrüchten  
Schokobrunnen mit frischen Früchten und feinem Biskuit

*Preis auf Anfrage*

**WIENERWALD- SCHMANKERLBUFFET**

**Vorspeisen**

Staudentomaten mit Mozzarella - Pikantes Rindfleischsülzchen  
Geräucherte Forelle mit Oberskren  
Variation vom heimischen Schinken mit frischem Kren  
Heimischer Schafskäse mit Kräutern  
verschiedene Salate der Saison

\*\*\*\*

**Hauptspeisen**

Gekochte Gusto vom Rind  
Tafelspitz, Schulterscherzl, Beinflisch mit traditionellen Beilagen  
Backhenderl ausgelöst  
frisch aus der Pfanne gebacken  
Pikantes Wildschweinragout im Wacholdersaftl  
Glacierte Kalbsstelze im Natursaft  
mit Reis und junges Gemüse  
Beinschinkenfleckerl  
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

\*\*\*\*

**Dessert**

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce  
Hausgemachte Mohnnudeln  
Sachernutten - Cardinalschnitte  
Fruchtknödel mit Vanillesauce  
Fruchtsalat

Heimisches Käsebrett

*Preis auf Anfrage*



# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event

## **“VIVA - ITALIA” - ITALIENISCHES BUFFET**

### **Vorspeisen**

Vitello tonnato  
Parmaschinken mit Melone  
Insalata di frutti di mare  
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Parmesan  
Basilikumtomaten mit Mozzarella  
Insalata “Mista”  
Antipasti gemischt

\*\*\*\*

### **Suppe**

Minestrone

\*\*\*\*

### **Hauptspeisen**

Saltimbocca Romana  
Lasagne Verde  
Gefüllte Kalbspiccata  
Tagliolini mit Meersfrüchte und Zucchini  
Frühlingsrisotto mit Tomaten und Scampi  
Ravioloni “Parmigiano”  
Mediterrane Fischvariation vom Rost mit Rosmarinkartoffeln  
Geschmorte Rindsroulade „Toskana Art“ mit Gnocchi

\*\*\*\*

### **Dessert**

Italienische Käseauswahl  
Tiramisu  
Profiteroles mit Vanillecreme und Schokosauce  
Casatta mit Früchten

*Preis auf Anfrage*



## **BARBECUE- GRILL- GARTENBUFFET**

### **Vorspeisenvariationen**

nach Art des Hauses - leicht und sommerlich  
Salate der Saison

\*\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Filetsteak  
Chicken-Steak im Speckmantel  
Filetspieß  
Schweinsrückensteak - Schweinslendchen  
Beef-Stripolen-Steak (Beiried)  
Black Tiger (Riesenscampi)  
Garnelenspieß  
Branzino oder Zander

\*\*\*\*

### **Beilagen**

Steak frites - Folienkartoffeln  
Speckbohnen - Paprikagemüse  
Pikante Pfeffer- Cognacsauce und div. Grillsaucen

\*\*\*\*

### **Dessert**

sommerlich leichte Dessertvariationen  
Eisbuffet

*Preis auf Anfrage*



# LENGBACHHOF

\*\*\*\*

Hotel . Restaurant . Seminar . Event

## *KALTES BUFFET*

Melone mit Rohschinken  
Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Räucherschinkenplatte  
Griechischer Bauernsalat  
Entenbrust auf Waldorfsalat  
Jungschweinskarree  
Basilikumtomaten mit Mozzarella und Oliven  
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat  
Gebratene oder gebackene Hühnerbruststreifen  
mit Sesam auf Blattsalate  
Matjesfilet nach Art des Hauses  
Variationen von geräuchertem, gebeiztem Lachs  
mit Oberskren & Dill-Senfsauce  
Kamingeräuchertes Forellenfilet  
Bratcarpaccio an Kürbiskrenmarinade

\*\*\*\*

## **Dessert**

Auswahl vom heimischen Käsebrett  
Jourgebäck und (allerhand) verschiedene Brotsorten, Butter

\*\*\*\*

Österreichische Dessertvariationen

## *IMBISS – BUFFET*

Feurige Gulaschsuppe  
Schinken - Gervaisröllchen mit Spargelspitzen  
Rustikales Bratenbrett  
Geselchtes und Surbraten  
Österreichische Schinken u. Wurstspezialitäten  
Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und jungen Zwiebeln  
Pikanter Schweizer Wurstsalat  
Kräutertopfen  
Kleine Hamburger  
Käse vom Brett  
Liptauer

Brot und Korngebäck, Bauernbutter  
(Erweiterung möglich)

*Preis auf Anfrage*

## *ZIMMER*

Sie und Ihre Gäste wollen noch nicht so schnell nach Hause?

Sie fahren am nächsten Tag, nach einem ausgiebigen Frühstück, ausgeruht und mit 0,0 Promille wieder nach Hause.

Sonderkonditionen für Familienfeiern

ab 50 Gästen bzw. 5 Zimmer

Konditionen abhängig von der Zimmeranzahl

Nächtigung mit Buffetfrühstück im Doppel- und Einzelzimmer

im Doppelzimmer    Preis auf Anfrage

im Einzelzimmer    Preis auf Anfrage

in der Suite    Preis auf Anfrage

## *UNSER GESCHENK AN DAS BRAUTPAAR*

Übernachtung im Hochzeitszimmer mit Sektfrühstück und erholsame Stunden im Relaxarium,  
unserem neuen Wellnessbereich, inkl. Late Check-Out bis 15:00 Uhr

Gültig bei Hochzeiten ab 40 Gästen.



## ADRESSEN

### KONDITOREIEN

Hauskonditor  
Walter Berger  
3051 St. Christophen  
Tel 02772 52339  
(Produktmappe im Haus)

Konditorei Kadlec  
Karl-Berger-Platz 3  
3443 Sieghartskirchen  
Tel 02274 6910  
konditorei@kadlec.co.at

Konditorei Bachinger  
3071 Böheimkirchen  
Tel 02743 2251

Heiß & Süß  
bestellung@heissundsuess.at  
3040 Neulengbach

### FLORISTEN

Die Blume  
3033 Altlengbach  
Tel 02774 20039

Malicek  
3032 Eichgraben  
Tel 02773 46354

Blumengwölb Wannemacher  
3040 Neulengbach  
Tel 02772 52391

### FOTOGRAFEN

Markus Berger  
Edelbreitenstr. 25  
3040 Neulengbach  
Tel 0676 6109419

Studio 3040 OG  
Nicolas Hochenegg  
Tullner Str. 36  
A 3040 Neulengbach  
Tel 02772 20005

### KUTSCHENFAHRTEN

Frau Sonnleitner  
Tel 0664 4764778 oder 02772 52969

Herr Rieger  
Tel 02233 52785



## CHECKLISTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

- RAUM / Tischform
- SITZPLAN / Tischkarten
- MENÜ / Menükarten
- GEDECK / Farbe
- BLUMENSCHMUCK / Dekoration
- GETRÄNKE / Wein
- APERITIF / Happen
- MUSIK / Rahmenprogramm
- HOCHZEITSTORTE / Kekse
- AGAPE (bei Kirche, Standesamt oder bei Ihnen zu Hause – übernehmen wir auf Wunsch für Sie)
- MITTERNACHTSIMBISS / -Buffet
- ÜBERNACHTUNG für Gäste
- FOTOGRAF
- BRAUTENTFÜHRUNG (Tipp: 0,0 Probleme/Promille)  
Entführen Sie Ihre Braut in einen anderen Saal im Hotel
- CATERING-SERVICE  
Wir übernehmen für Sie auch sämtliche Veranstaltungen und Feierlichkeiten außer Haus.

### *Unser Tipp!*

Jederzeit steht Ihnen unser Team bei Fragen zur Verfügung.  
Wenden Sie sich an Herrn Böswarth. Tel 02774 22240



## HOCHZEITS-CHECKLISTE

### 6-4 MONATE VORHER

- Absprache aller praktischen und finanziellen Einzelheiten mit der Familie, Termin und Rahmen der Hochzeit festlegen
- Termin für kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen - Möglichkeit eines Eheseminars abklären
- Musik für Kirche und Fest organisieren
- Hochzeitsreise planen und buchen. Wenn nötig Impfungen vornehmen und Gültigkeit der Pässe prüfen.
- Kostenkalkulation erstellen und Finanzierung absprechen
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten, fehlende Dokumente beschaffen
- Fotograf/Videofilmer suchen und vormerken lassen
- Hochzeitgarderobe auswählen
- Restaurant/Hotel bzw. Party-Service aussuchen, Angebote und Menüvorschläge einholen. Testessen machen und bestellen

### 3 MONATE VORHER

- Aufgebot bestellen
- Friseurbesuch - beraten lassen
- Geschenkliste schreiben bzw. Hochzeitslist in einem Fachgeschäft zusammenstellen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Hochzeitsfahrzeug aussuchen - evt. buchen

### 10 WOCHEN VORHER

- Übernachtungsmöglichkeit für auswärtige Gäste organisieren, evtl. Hotelzimmer für Hochzeitsnacht
- Einladungs-, Menü- und Tischkarten aussuchen und drucken lassen
- Treuzeugen und evtl. Blumenkinder auswählen und fragen
- Zeremonienmeister (Familienmitglied mit gutem Organisationstalent) bestimmen, der den Ablauf der Feier mitgestaltet und am Hochzeitstag alles lenkt
- Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto, Kirche und Tischdekoration bestellen
- Zeitlichen Ablauf der Feier festlegen

### 8 WOCHEN VORHER

- Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen
- Trauringe auswählen und gravieren lassen
- Einladungskarten verschicken, Lageplan und Wegbeschreibung für auswärtige Gäste beifügen.
- Erwartete Kosten überprüfen und evtl. neu kalkulieren
- Anprobe des Brautkleides für evtl. Änderungen

### 6 WOCHEN VORHER

- Gästeliste anhand der Rückantworten überprüfen und korrigieren
- Über einen evtl. Ehevertrag sprechen und Vertragspunkte festlegen
- Polterabend planen

### 4 WOCHEN VORHER

- Transportmöglichkeit für Gäste organisieren
- Sektempfang - Agappe organisieren
- Hochzeitstorte bestellen
- Freunde zum Polterabend einladen
- Termin bei Kosmetikerin, beraten lassen und Hochzeitstermin vormerken lassen
- Brautwalzer üben - falls nötig Tanzstunden nehmen

### 2 WOCHEN VORHER

- Friseurtermin, Brautfrisur ausprobieren
- Sitz des Brautkleides mit allem Zubehör noch einmal testen
- Sitzordnung bei Tisch nach endgültiger Gästeliste festlegen
- Reisevorbereitungen für die Flitterwochen Treffen (Reiseversicherung, ausländische Währung, etc.)

### 1 WOCHE VORHER

- Restaurant über genaue Menüanzahl und Tischordnung informieren.
- Friseurtermin für den Bräutigam
- Eheringe abholen
- Hochzeitsschuhe einlaufen
- Polterabend vorbereiten
- Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben
- Hochzeitsablauf-Details noch einmal mit dem Zeremonienmeister besprechen
- Betreuung für Wohnung während der Hochzeitsreise organisieren (Haustiere, Pflanzen, Post etc.)

### 1 TAG VORHER

- Trauringe und Papiere bereitlegen
- Koffer für die Hochzeitsreise packen
- relaxen und Kraft sammeln für eine lange Nacht mit Freunden

### 3 WOCHEN DANACH

- Danksagungskarten, evt. mit Fotos von den Gästen der Hochzeitsfeier, verschicken

**WIR SEHEN UNS IM LENGBACHHOF!**

