



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 ²
Orangerie (Empfang) Buffet				100 m ²
Freiraum	max.	130	Personen	170 m ²
Freiraum + Salon + Lounge	max.	180	Personen	bis zu 350 m ²
Salon	max.	50	Personen	85 m ²
Lounge	max.	60	Personen	95 m ²
Turmstüberl	max.	25	Personen	25 m ²
Restaurant/Wintergarten	max.	150	Personen	150 m ²
Terrasse	max.	100	Personen	150 m ²
Wienerwald	max.	75	Personen	130 m ²
Vino-Lounge	max.	35	Personen	50 m ²

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.

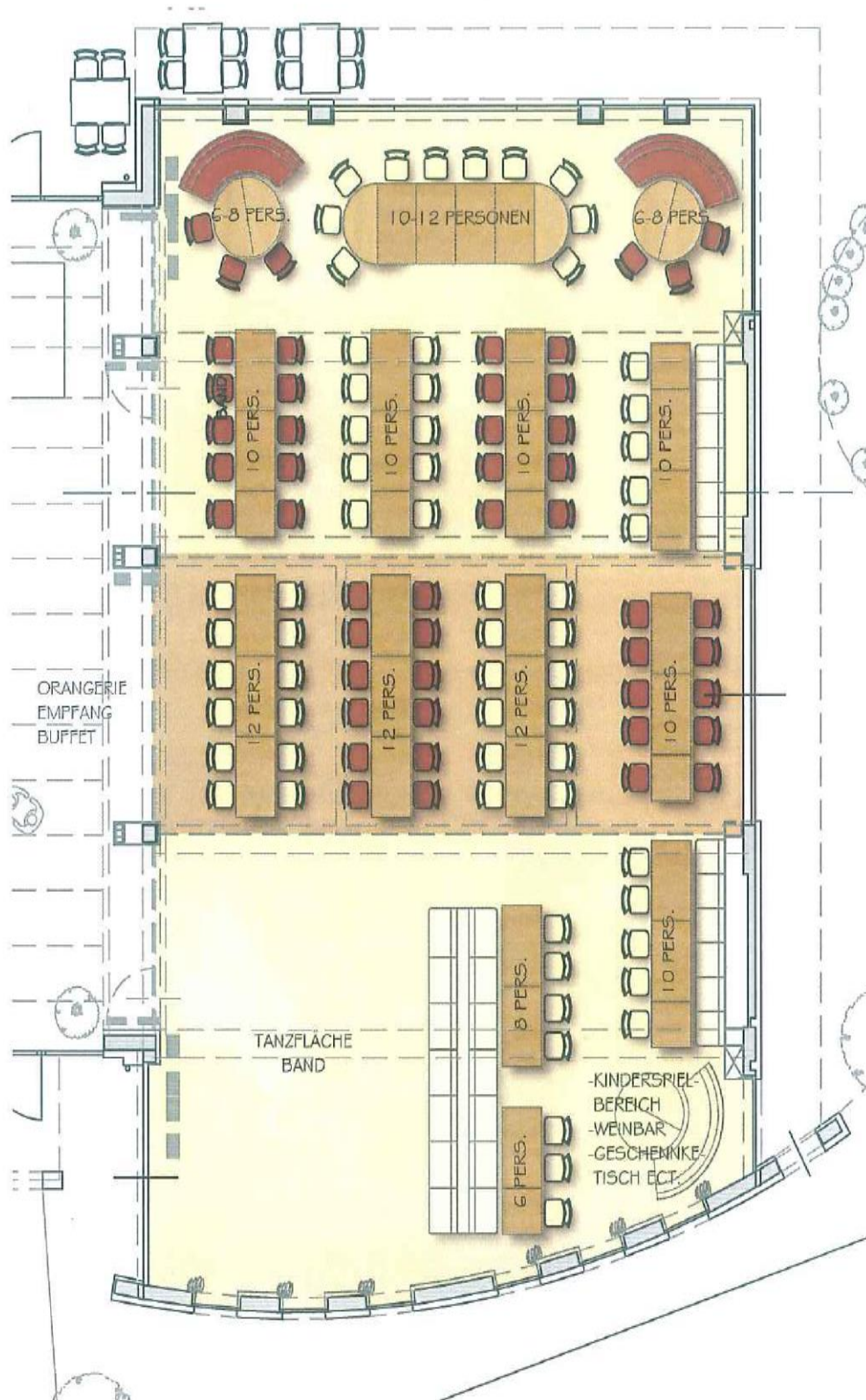
Als Schlechtwetteralternative und in der kühlen Jahreszeit bieten sich je nach Personenanzahl die Orangerie, die Hotelbar, die Lobby oder die neue Vino-Lounge an.

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 (Vorbestellung) 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-Buffets. 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> <h3>Hochzeitsmenü</h3> <p>für Julia & Romeo</p> <p>Weißwein Weingut</p> <p>◇</p> <p>Rotwein Weingut</p> <p>Hotel Lengbachhof, Datum</p> </div>	<div> <p>1 Vorspeise</p> <p>◇ ◇ ◇</p> <p>Suppe oder Suppe</p> <p>◇ ◇ ◇</p> <p>Hauptspeise - Fleisch oder Hauptspeise - Fleisch oder Hauptspeise Fisch / Vegetarisch</p> <p>◇ ◇ ◇</p> <p>Dessert oder Dessert und Eisbuffet</p> <p>◇ ◇ ◇</p> <p>Torte & Kaffee</p> <p>◇ ◇ ◇</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 Zucchinicremesuppe (nach Saison)
Geflügelcremesuppe mit Einmachknödel
Steirische Kartoffelcremesuppe mit Croutons
Bärlauchcremesuppe mit Weißbrotwürfeln (nach Saison)
Frühlingskräutersuppe mit Sahnehäubchen
Bouillabaisse mit Kräutercroutons
Gebundene Ochsenchwanzsuppe 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 Knoblauchtagioloni
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-Knoblauchsafte
mit Kartoffelknödel und warmem Krautsalat
- Schweinsmedaillons** in Pfeffersauce
dazu Röstlinchen und Broccoligemüse
- Schweinsrückensteak** mit Kräuterbutter,
dazu Ofenkartoffel und Saisongemüse
- Steirisches Backhendel** ausgelöst
frisch in der Pfanne gebacken, Salatteller
- Gebackenes **Hühnerbrüstel** 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 Natursafte 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 Madeirasafte 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 getrüffelpüree
- Gemischter Fischsteller** „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.

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 Zucchiniestreifen
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

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

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

Skippteller

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 - marinierter 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,
 Topfennockerl 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 - Topfennockerl 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
Sacherschnitte - Cardinalschnitte
Fruchtknödel mit Vanillesauce
Fruchtsalat

Heimisches Käsebrett

Preis auf Anfrage

“VIVA - ITALIA” - ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

Vitello tonnato
Parmaschinken mit Melone
Insalata di fruti 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

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
Kamingerräuchertes Forellenfilet
Bratlcarpaccio 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

KONDITIONEIN

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

Konditorei Bachinger
3071 Böheimkirchen
Tel 02743 2251

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

Heiß & Süß
bestellung@heissundsuess.at
3040 Neulengbach

FLORISTEN

Die Blume
3033 Altlengbach
Tel 02774 20039

Blumengwölb Wannemacher
3040 Neulengbach
Tel 02772 52391

Malicek
3032 Eichgraben
Tel 02773 46354

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



PLATZ FÜR NOTIZEN

[illegible]

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
- ☐ Hochzeitsgarderobe 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
- Polterabend planen
- Über einen evtl. Ehevertrag sprechen und Vertragspunkte festlegen

4 WOCHEN VORHER

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

2 WOCHEN VORHER

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

1 WOCHE VORHER

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

1 TAG VORHER

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

3 WOCHEN DANACH

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

WIR SEHEN UNS IM LENGBACHHOF!

