

Austria Trend **HOTELS**

GUIDE ZU IHRER TRAUM- HOCHZEIT



Hotel Maximilian & Parkhotel Schönbrunn

Parkhotel Schönbrunn ****S &
Hotel Maximilian ****
Hietzinger Hauptstraße 10-14, 1130 Wien
Tel.: +43-1-878 04-608
bankett.parkhotel.schoenbrunn@austria-trend.at

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****S

Kapazitäten			m2					
Österreich	✓	150	64	40	44	60	110	150
Ungarn	✓	150	64	40	44	60	110	150
Österreich-Ungarn	✓	300	128	60	60	140	300	300
Ballsaal		405	228	40	30	140	300	300
Ballsaal mit Galerie		620	394	-	-	-	400	469
Sophie Lounge 1		75	32	26	26	24	40	40
Sophie Lounge 2		35	16	10	8	8	18	20
Seminar Suite 1222	✓	50	-	16	16	12	30	30
Franz Josef Saal		160	64	60	70	100	130	132
Marie	✓	20	-	-	8	-	-	-
Rudolf	✓	30	-	-	10	-	-	-

Standesamtliche Trauung und Hochzeitsfest an einem Ort? Dann sind Sie beim Hotel Maximilian & Parkhotel Schönbrunn genau richtig.

KAISER SUITEN

Kapazitäten		m2							
Innenbereich	✓	130	-	-	6	-	24	40	15
Außenbereich	✓		-	-	-	-	40	40	-

HOTEL MAXIMILIAN ****

Kapazitäten		m2						Sitzplätze
Lounge	✓	245	70	-	-	-	120	65
Terrasse	✓	175	-	-	-	-	120	46



Wie Sisi und Franz.

Sie träumen schon seit Ihrer Kindheit von der perfekten Hochzeit – wollen sich wie ein Royal fühlen, wenn Sie „Ja“ sagen? Im Parkhotel Schönbrunn und im Hotel Maximilian können Sie diesen Traum verwirklichen! Laden Sie im märchenhaften Hotelpark zum Aperitif. Fahren Sie in einer weißen Kutsche zur Kirche. Tanzen Sie Ihren Hochzeitstanz in einem der wenigen erhaltenen, klassischen Ballsäle Wiens. Stoßen Sie in unserer Gloriette Bar mit Blick auf die Schlossallee auf Ihre Liebe an. Und: Halten Sie diese Momente mit Hochzeitsfotos im Schlosspark für die Ewigkeit fest.

Parkhotel Schönbrunn & Hotel Maximilian Hochzeitspackage

Raummiete für den Festsaal* / 1 Glas Aperitif – Sekt, Sekt-Orange oder Mineralwasser / **Getränkepauschale** für 5 Stunden – Bier, Rot- und Weißwein (Hausweine), alkoholfreie Getränke, Espresso und Tee im Hauptsaal / **Buffet** / **Mitternachtssnack** – Gulaschsuppe, Frankfurter oder Käsebuffet / **Tischdekoration** – Servietten, Kerzen und Menükarten nach Absprache gemäß Ihren Wünschen

pro Person

€ **145,-**

buchbar ab 20 Personen

*Bitte beachten Sie, dass die Raumzuweisung entsprechend der Gruppengröße erfolgt.

Canapés und Fingerfood



.....
■ Ein Stück Österreich beginnt...
...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahnen-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!

.....

Pikante Häppchen

Rosa gebratenes Roastbeef auf Baguette mit Kräutercreme AGM	€ 3,50
Prosciutto & Parmesan auf Ciabattabaguette AG	€ 3,50
Mailänder Salami auf Kornbaguette mit Rollino ACGLN	€ 3,50
■ Gefülltes Jourgebäck mit Beinschinken und Brie ACGLG	€ 3,50
Hühnerbrustwrap mit Rucola und Cocktailsauce ACGMO	€ 3,50
■ Blätterteigkipferln gefüllt mit Schinken ACGL	€ 3,50
Quiche belegt mit Spinat und Feta-Käse ACGL	€ 3,50
Lachstatar auf Baguette ACDGM	€ 3,50
■ Laugenstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGMO	€ 3,50
Camembert mit Feigensenf, Erdbeeren und Nüssen AGHM	€ 3,50
Vegetarischer Gemüsewrap mit Salat ACGLMO	€ 3,50
Wrap mit Hummus und Gurke an Limette AGHMO	€ 3,50
Blätterteigtascherl gefüllt mit Tomaten und Paprika ACGH	€ 3,50
Blätterteigtascherl gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse AGLMO	€ 3,50
Gemüsetatar auf Pumpernickel und Crème fraîche AGLMO	€ 3,50
Bruschetta mit Paradeiser und Basilikum AO	€ 3,50
Tomaten-Mozzarella Spieß mit Rucola im Glas GL	€ 3,50

Dessert

Veganer Bananen-Nussbrownie AEFH	€ 3,50
■ Mini Apfelstrudel AH	€ 3,50
■ Sacherwürfel ACGH	€ 3,50
Topfentarte mit Himbeere ACG	€ 3,50
Schokoladenmousse-Passionsfruchtwürfel ACGH	€ 3,50
Nougat-Karamellartelletes ACGH	€ 3,50

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 5 Stück

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf Seite 12.



Getränke- pauschalen

Aperitifpauschale

30 Minuten € 18,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke
(lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale

2 Stunden € 32,00
3 Stunden € 42,00
4 Stunden € 52,00
Erweiterung um 1 Stunde, je € 10,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke
(lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still [○]	0,33 l	€ 3,40
Vöslauer prickelnd / still [○]	0,75 l	€ 7,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 4,00
Almdudler	0,35 l	€ 4,00
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,90
Pago Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,70
	1,00 l	€ 8,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 5,50
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 4,40

Heißgetränke

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,20
Kleiner Brauner ^G	€ 3,10
Großer Brauner ^G	€ 4,20
Melange ^G	€ 4,30
Caffè Latte ^G	€ 4,30
Cappuccino ^{GAF}	€ 4,30
Verlängerter ^G	€ 3,70
Heiße Schokolade ^{GAF}	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{GAF}	€ 4,60
Assam Tee	€ 4,40
Darjeeling Tee	€ 4,40
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 4,40
English Breakfast Tee	€ 4,40
Fair Trade Highland Green Tea	€ 4,40
Pfefferminztee	€ 4,40
Vitalkräuter	€ 4,40
Kamillentee	€ 4,40
Früchtetee Auslese	€ 4,40
Rooibos Vanilla Tee	€ 4,40
mit Zitrone oder Milch ^G	€ 0,90

Bier

Ottakringer vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,90
Ottakringer vom Fass ^A	0,50 l	€ 5,40
Ottakringer Bio Zwickl ^A	0,30 l	€ 4,10
Ottakringer Bio Zwickl ^A	0,50 l	€ 5,80

Wein

Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“ [○]	0,75 l	€ 32,00
Weingut Topf Straß, Strassertal, Kamptal		
Zweigelt bio [○]	0,75 l	€ 32,00
Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion		
Wiener Gemischter Satz DAC [○]	0,75 l	€ 36,00
Weingut Stift Klosterneuburg Nussberg, Wien		
Sauvignon Blanc Kitzecker [○]	0,75 l	€ 42,00
Weingut Wohlmuth Kitzeck, Südsteiermark		
Blafränkisch Ried Hochäcker [○]	0,75 l	€ 38,00
Weingut Kerschbaum Horitschon, Mittelburgenland		
Cuveé Classic [○]	0,75 l	€ 33,00
Weingut Aumann Tribuswinkel, Thermenregion		

Prosecco, Sekt & Champagner

Brioso Prosecco DOC Spumante [○]	0,10 l	€ 5,50
	0,70 l	€ 36,00
Kattus No. 1 [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rosé [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Moët & Chandon Brut [○]	0,75 l	€ 125,00
Veuve Clicquot Vintage [○]	0,75 l	€ 135,00

Preisstand 2022. Änderungen vorbehalten.

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf Seite 12.



Hochzeits- buffet & Hochzeitsmenü



Hochzeitsbuffet 2023

Buchbar ab 30 Personen

BITTE WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN OPTIONEN:

- 3x Vorspeise
- 1x Suppe
- Salatbuffet ist obligatorisch inkludiert
- 4x Hauptspeise
- 4x Dessert

Vorspeisen

- Carpaccio vom marinierten Alpenrind** mit leichtem Zitronenpfeffer und gehobeltem Parmesan LMO
- Mariniertes Tafelspitz-Carpaccio** mit steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Kren LMO
- Dünne Scheiben vom Prosciutto** mit Honig- und Zuckermelonenstückchen ⁰
- Tatar vom gebeizten Lachs** mit Vogerlsalat im Glas DGL
- Geräuchertes Forellentatar** im Glas DGL
- Mozzarella-Bällchen** mit marinierten Cherrytomaten an frischem Basilikumpesto GLO
- Veganer Couscous Salat** mit Gemüse auf Blattsalatchiffonade im Glas HLO

Salat

Salatbuffet „Parkhotel“ mit Jourgabäck & Butter

Suppen

- Kräftige Tafelspitzconsommé** mit klassischen Einlagen (wahlweise mit Grießnockerln, Frittaten, Fadennudeln, Leberknödeln) ACGL
- Klassische Wiener Erdäpfelsuppe** mit Wurzelgemüse und Speckstreifen GLO
- Tomatencremesuppe** mit Croutons ACL
- Vegane Karotten-Schaumsuppe** mit leichtem Limetten-Geschmack FL

Hauptspeisen

- Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse**, dazu Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsaure AGL
- Zart rosa gebratenes Schweinefilet** im Blätterteigmantel an Thymianjus mit Zucchini-Kartoffel-Würfeln AGLO
- Putenroulade** gefüllt mit Spinat, Tomaten und Mozzarella, dazu Rahmsauce und Basmatireis AGLO
- Zarte Tranchen vom Roastbeef** im Kräutermantel an Pfeffersauce mit Erdäpfelgratin und knackigem Gartengemüse AGLMO
- In Kräutern gebratenes Zanderfilet** auf italienischem Gemüseragout mit feinen Nudeln ACDEL
- In Olivenöl gebratenes Lachsfilet** an Limettensauce auf Zuckerschoten-Paprika-Gemüse und Basmatireis DGL

- Nudelteigtascherln** gefüllt mit Tomaten und Basilikum, dazu frischer Blattspinat, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan ACGL
- Fettuccine mit Lachstreifen** in leichter Zitronen-Dillsauce ACGL
- Geschmorte Paprika** gefüllt mit Couscous und Gemüse auf Tomaten-Jungzwiebel-Ragout HL
- Soja-Geschnetzeltes** mit asiatischem Wok Gemüse und Basmatireis EFHL

Dessert

- Mozartschnitte** ACGH
- Himbeer-Mascarpone-Schnitte** ACG
- Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas** AGH
- Topfenknödel** mit Beerenragout ACGH
- Kaiserschmarrn** mit Zwetschenröster ACG
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas** ACGH
- Joghurtcreme** mit Erdbeeren im Glas G
- Veganer Bananen-Nuss Brownie** AFH
- Vegane Vanille-Mandelcreme** mit Beeren im Glas AFH

Hochzeitsmenü 2023

Buchbar bis 50 Personen.

Die Auswahl des Hauptganges muss bis 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Couvert

Ofenfrisches Gebäck mit frischer Gartenkräuterbutter und hausgemachtem Aufstrich AEGHL

Vorspeise

Frischkäse-Mousse im Zucchini-mantel auf Salatbouquet & Paprika-Kräutervinaigrette LGO

Suppe

Kräftige Tafelspitzconsommé mit Gemüsestreifen & Trüffel-Grießnockerln A EGL

Hauptgang

Zart rosa gebratenes Milchkalbsrückensteak in Prosciuttomantel an Kräutermousseline mit roten Babykartoffeln und sautierten Zucchini-scheiben EGLO
oder

In Gartenkräutern gebratenes Lachsfilet mit Limettenschaum auf Tomaten-Basilikum-Risotto DGH
oder

Gefüllte Wirsingroulade mit Couscous auf mediterranem Gemüseragout FL

Dessert

Erdbeeryoghurtschnitte mit Erdbeerholundersorbet AGH



Klangvoll schöne Feste.

Tonanlage

Mobile / Integrierte Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen € 150,00

Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m € 30,00

(20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)

Tanzboden, pro m² (max. 16 m²) € 30,00

Ambientelicht € 300,00 – € 600,00

(in verschiedenen Farben einstellbar), je nach Saalgröße

Dekorationselemente

5-armiger Kerzenständer, pro Stück € 12,50

1-armiger Kerzenständer, pro Stück € 2,50

Sesselhussen, pro Stück € 8,00

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Eventausstattung oder Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf Ihre Bedürfnisse eingeht und das passende Ambiente kreiert.





Zusätzliche Leistungen

Standesamtliche Trauung

Wir stellen für die standesamtliche Trauung gerne die Location zur Verfügung. Anmeldung und Ablauf der Trauung ist direkt mit dem Standesamt zu klären.

Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstler:innen.

Zusätzliche Info

Bitte beachten Sie die Sperrstunde:
03:00 Uhr im Ballsaal, 00:00 Uhr im Hotel Maximilian.

Fotograf

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, stellen wir gerne den Kontakt zu einem Fotografen für Detailabsprachen her.

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Parkmöglichkeiten

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 35,00 zur Verfügung.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter:in und angefangener Stunde € 39,00 in Rechnung zu stellen.



**KOSTENLOSER
WLAN-ZUGANG**
in allen Zimmern!



KAISER SUITE DACHTERRASSE

Zu Gast beim Kaiser.

111 Superior Zimmer

27 m², klassisch eingerichtete Zimmer, klimatisiert, teilweise mit Balkon.

73 Deluxe Zimmer

27–30 m², klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche.

97 Executive Zimmer

25–40 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche, teilweise mit Balkon.

14 Junior Suiten

ab 50 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, Nespresso-Maschine, mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

5 Suiten

ab 75 m², mit gemütlicher Sitzecke, Sofa, klimatisiert, Badewanne, Nespresso-Maschine und getrenntem Wohn-/Schlafbereich.

2 Kaiser Suiten

130 m², mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, klimatisiert, Nespresso-Maschine, Badewanne und Dusche, Wintergarten mit begehbare Dachterrasse (40m²), atemberaubender Ausblick auf Gloriette, Palmenhaus und Schloss Schönbrunn



Flitterwochen im
Schloss Schönbrunn?
Mehr Infos unter
thesuite.at

Checkliste

12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotograf:in buchen



8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.