

Das Chadim Sorglos Hochzeitspaket für 12 Stunden für Freitage in unserem Festzelt

Genieße Dein Fest ohne Sorge bezüglich der Kosten
Diese sind bereits im Vorfeld klar definiert - ohne wenn & aber!

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Die Begrüßung bzw. Agape:

Exklusiver Bereich - die großzügige Chadim Wiese - mit eigenem Zugang, weiß eingedeckten Stehtischen & Tische zum Platznehmen inkl. Getränken wie Frizzante mit Pimp Up Station (Fruchtsirupe, frischen Himbeeren, Ribisel), hausgemachte Fruchtsäfte am Wagen und alkoholfreie Früchtebowle.

- Fingerfood - 4 Stück pro Gast:

Crostini mit Rohschinken, Blini mit hausgemachten Aufstrichen, Hartkäse-Würfel mit Trauben sowie überbackene Garnelen in Kokospanade.

- Das besondere Festzelt mit reichlich Platz für den Brauttanz 😊

Unvergessliches Ambiente im großen Festzelt direkt vor dem Haus mit exklusivem Zugang für Sie und Ihre Gäste, farblich wählbare Beleuchtung, verbaute HiFi-Lautsprecher inkl. Musikanlage.

Unser Festzelt ist an schönen Tagen an der Frontseite komplett offen, wirkt somit wie eine Überdachte Terrasse.

- Das Setup

Große, runde Galatische (auf Wunsch auch andere Tafelformen möglich) inkl. gepolsterten Stühlen.

Die Tische mit weißen, langen Tischtüchern sowie Stoffservietten, Wein- & Wassergläsern festlich gedeckt.

Natürlich haben wir für den ersten Appetit auch an eingestelltes Jour-Gebäck sowie Butter gedacht.

- Kulinarik in der Form eines Buffets (gerne können wir die Vorspeise auch als Variation servieren):

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Anti Pasti Variation mit Balsamico Glace
Tomaten Mozzarella Sticks, Saftiger Beinschinken mit frischem Kren
Roastbeef Tranchen mit Sauce Remoulade, Wildschweinschinken mit Trüffel-Mayonnaise
Mit Orangen und frischen Dill gebeizter Lachs mit Senfsauce
Geflügelleber Pastete mit Pflaumen-Preiselbeer Chutney
Schafskäsemousse mit Olivenpesto

Salate

Erdäpfelsalat, Blattsalate, Rahmgurkensalat, Bauernsalat

Suppen

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern
Kräftige Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten

Hauptgang

Jungschwein – Braten mit Speckkraut und Knödel
Gebackene Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites
Wiener Tafelspitz mit Rösti, Apfeln & Schnittlauchsauce
Alt Wiener Backhend'l mit frittierter Petersilie
Gekrätertes Hühnerbrustfilet mit mediterranem Grillgemüse
Hausgemachte Rinderroulade mit Tagliatellen
Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpfel
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce
Tagliatelle "aglio e olio" mit Garnelen

Dessert

Schokofrucht Spieße
Schokoladenmousse hell & dunkel
Frischer Fruchtsalat
Vanille Creme – Erdbeer Törtchen
flaumige Fruchtknödel in Butterbrösel

- Getränkepauschale für satte 12 Stunden

Grüner BIO Veltliner vom Weingut Schmid – südliches Weinviertel, Zweigelt vom Weingut Glatzer – Carnuntum, unser beliebtes Chadim-Hausbier hell & gemischt, Radler, Hugo- sowie Aperolspritzer, Sodawasser, alle alkoholfreien Schankmixgetränke aus unserem Sortiment und natürlich auch Kaffee- sowie BIO-Teesorten.

Info: Tabakwaren, Energydrinks sowie Longdrinks und Spirituosen sind nicht im Paket inkludiert

- Zur späteren Stunde – der Mitternachtssnack zur Auswahl:

Die klassische Gulaschsuppe, Chilli-con-Carne, Mini-Leberkäse Semmerln, Österreichische Käseplatte mit Gebäck

- Unsere Mitarbeiter:

Die Betreuung durch unsere geschulten Service-Mitarbeiter/innen ist für 12 Std. im Paketpreis inkludiert.

Für jede Verlängerungstunde erlauben wir uns pro angefangene halbe Std. € 90,- zu verrechnen.

Es Bedarf keiner gesonderter Trinkgelder, diese sind bereits im Paketpreis inkludiert und werden bei Verrechnung extra ausgewiesen.

Dies alles erhalten Sie zu einem fixen Paketpreis in Höhe von € 6.500,- bis 59 Gäste.

Ab dem 60igsten Gast rechnen wir pro Gast € 110,- dazu,
wobei wir hier ab 60 Gästen auch Kinder rabattiert berechnen.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern