



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG



# UNSER HOCHZEITSANGEBOT



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

## HOCHZEITSPACKAGE 1

von 40 bis 60 Personen

An Samstagen beträgt die Mindestgästekzahl 80 Personen

ANLASS	INKLUDIERTE LEISTUNGEN
<b>EMPFANG</b> auf der Terrasse/in der Großen Halle	Schlossfrizzante, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee  Kleine Häppchen
<b>HOCHZEITSDINNER SOWIE TANZ UND MUSIK</b> in der Großen Halle 	3-Gang Menü  Schlossweine rot und weiß, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee  Gedeck  Vorhandenes Mobiliar, bodenlange Tischdecken, Mundservietten, Gläser, Geschirr, Besteck  Servicepersonal

Das Package inkludiert die Nutzung der angeführten Räume sowie eine der zwei Suiten im Erdgeschoß. Die zweite Suite stellen wir dem Brautpaar gerne kostenfrei für die Hochzeitsnacht zur Verfügung.

Das Package ist gültig für 8 Stunden.

Danach wird jede Zusatzstunde inklusive Packagegetränken mit EUR 540,00 verrechnet.

Die Schloss-Sperrstunde ist um 03:00 Uhr.

Das Catering wird von unserer hauseigenen Schlossküche durchgeführt.

Das Menü sowie die Häppchen können gerne gegen Aufpreis erweitert werden.

Zusätzliche Getränke zum Package werden nach Auswahl und Verbrauch verrechnet.

Für Hochzeitstorten wird ein Tellergeld von EUR 2,00 pro Person in Rechnung gestellt.

**EUR 175,00** pro Person



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

## HOCHZEITSPACKAGE 2

von 50 bis 130 Personen

An Samstagen beträgt die Mindestgästekzahl 80 Personen

ANLASS	INKLUDIERTE LEISTUNGEN
<b>EMPFANG</b> auf der Terrasse/in der Großen Halle	Schlossfrizzante, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee  Kleine Häppchen
<b>HOCHZEITSDINNER</b> im Marmorsaal 	3-Gang Menü  Schlossweine rot und weiß, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee
<b>TANZ UND MUSIK</b> in der Großen Halle 	Gedeck  Vorhandenes Mobiliar, bodenlange Tischdecken, Mundservietten, Gläser, Geschirr, Besteck  Servicepersonal
Das Package inkludiert die Nutzung der angeführten Räume sowie eine der zwei Suiten im Erdgeschoß. Die zweite Suite stellen wir dem Brautpaar gerne kostenfrei für die Hochzeitsnacht zur Verfügung.	
Das Package ist gültig für 8 Stunden.  Danach werden die Zusatzstunden inklusive Packagegetränken personengestaffelt wie folgt verrechnet: <ul style="list-style-type: none"><li>• bis 70 Gäste EUR 540,00</li><li>• bis 90 Gäste EUR 700,00</li><li>• bis 110 Gäste EUR 820,00</li><li>• bis 130 Gäste EUR 920,00</li><li>• bis 150 Gäste EUR 1.020,00</li></ul>	Die Schloss-Sperrstunde ist um 03:00 Uhr.  Das Catering wird von unserer hauseigenen Schlossküche durchgeführt. Das Menü sowie die Häppchen können gerne gegen Aufpreis erweitert werden. Zusätzliche Getränke zum Package werden nach Auswahl und Verbrauch verrechnet. Für Hochzeitstorten wird ein Tellergeld von EUR 2,00 pro Person in Rechnung gestellt.

**EUR 203,00** pro Person



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

## GÄSTEZIMMER

Im historischen Schloss befinden sich 12 individuelle, mit unterschiedlichen Antiquitäten ausgestattete Suiten. Der dem Schloss angehörige Meierhof beherbergt 55 Zimmer.

Meierhof Einzelzimmer	Preis pro Zimmer pro Nacht: ab EUR 135,00
Meierhof Doppelzimmer	Preis pro Zimmer pro Nacht: ab EUR 175,00
Meierhof Doppelzimmer Premium	Preis pro Zimmer pro Nacht: ab EUR 240,00
Schloss Suiten	Preis pro Zimmer pro Nacht: ab EUR 390,00

Alle Zimmer beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet im Schloss, eine Flasche Mineralwasser, WLAN, Fahrrad und Fitness Center Benutzung, Mini-Golf, Elektroauto-Ladestation, Welcome-Drink (im benachbarten Weiher Wirt Restaurant), Parkplatz, sowie freien Eintritt ins benachbarte Freibad (saisonal).

Für Reservierungen und Anfragen kontaktieren Sie uns bitte unter

Telefon: +43(662)83983-0

E-Mail: [reception@schloss-leopoldskron.com](mailto:reception@schloss-leopoldskron.com)



Meierhof Doppelzimmer Standard



Meierhof Doppelzimmer Superior



Schloss Suite Standard



Schloss Suite Superior



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

## HOCHZEITSMENÜS

### MENÜ 1

Saiblingsfilet mit Frühlingsalat und Dillsauce <sup>4|10</sup>

•

Gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern  
Mandelbällchen <sup>1|3|8</sup>  
Mediterranes Gemüse

•

Warmes Marillentartelette <sup>1|3|7|8</sup> mit Vanillesauce <sup>7</sup> und Himbeerparfait <sup>7</sup>

### MENÜ 2

Rindssuppe mit Wurzelgemüse <sup>9</sup> und Grießnockerl <sup>1|3</sup>  
und  
Cremesuppe von der Pastinake mit Schwarzbrotcrôutons <sup>1|7</sup>

•

Gebratener Kalbsrücken mit Estragon-Buttersauce <sup>7|10</sup>  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>  
Babyspinat und Schmortomaten

•

Desserteller Schloss Leopoldskron <sup>1|3|7|8</sup>

### MENÜ 3

Kräuterrisotto mit Paprikaschaum und gebratenem Zander <sup>1|7</sup>

•

Schweinefilet im Pilz-Speckmantel an Merlotsauce  
Kartoffel-Basilikumpüree <sup>7</sup>  
Frisches Marktgemüse <sup>7</sup>

•

Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>1|3|7|8</sup>



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

Gegen einen Aufpreis von EUR 10,00 pro Person stehen folgende Menüs zur Auswahl:

**MENÜ 4**

Saiblingsfilet an Sommersalat mit Senf-Dillsauce <sup>4|10</sup>

•

Klare Hühnersuppe mit Kräuternockerl <sup>1|3|9</sup>  
und  
Brunnenkressesuppe mit Schwarzbrotcroûtons <sup>1|7</sup>

•

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portweinsauce  
Glacierte Karotten und Mini Navetten <sup>7</sup> mit Mandelbällchen <sup>1|3|8</sup>

•

Warmes Marillentartelette <sup>1|3|7|8</sup> mit Vanillesauce <sup>7</sup> und Himbeerparfait <sup>7</sup>

**MENÜ 5**

Sommersalat mariniert mit Dattel-Balsamicoessig  
Karamalisierte Pecannüsse und Feigenfilets mit Kräuter-Schafskäse <sup>8</sup>

•

Klare Tomatensuppe mit Topfen-Basilikumknöderl <sup>3|7</sup>  
und  
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Schwarzbrotcroûtons <sup>1|7|9</sup>

•

Seeteufelmedallions an Hummerbutterschaum <sup>2|4|7</sup>  
Kartoffel-Basilikumpüree <sup>7</sup> und mediterranes Gemüse <sup>7</sup>

•

Dessertteller Schloss Leopoldskron <sup>1|3|7|8</sup>

**MENÜ 6**

Thunfischtartare mit Wasabicreme an Wakamesalat

•

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Grießnockerl <sup>1|3|9</sup>  
und  
Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen <sup>7|8</sup>

•

Schweinefilet im Pilz-Speckmantel mit einer Merlotsauce  
Kartoffel-Basilikumpüree <sup>7</sup> und frisches Marktgemüse <sup>7</sup>

•

Dunkles Schokomousse <sup>3|7|8</sup> mit Waldbeeren und warmes Topfennockerl mit Zimtbrösel <sup>1|3|7</sup>



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

## HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

Bitte wählen Sie aus den nachstehenden Häppchen insgesamt 3 Stück aus:

### CANAPÉS KALT

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce <sup>1/3/4/7/10</sup>

Waldorfsalat mit Walnuß <sup>1/3/7/8</sup>

Beinschinken mit Spargel <sup>1/7</sup>

Brie (Käse) mit Traube <sup>1/7</sup>

St. Daniele Schinken mit Melone <sup>1/7</sup>

### CANAPÉS WARM

Kleine Wiener Schnitzel <sup>1/3</sup>

Datteln mit St. Daniele Schinken

Schinkenkipferl <sup>1/3</sup>

Pizza <sup>1/7</sup>

Röstinchen <sup>1/7</sup>

## WEINE

### WEISSWEIN

Schlosswein „Weißer Marmor“

Grüner Veltliner 0,7l <sup>12</sup>

Weingut Heiderer-Mayer, Niederösterreich

Schön fruchtiges Bouquet nach grünen Äpfeln und feinwürzigen Anklängen; am Gaumen fruchtbetont mit lebhaftem Säurespiel und straffer Textur, klarer Sortenausdruck, gutes Animo.

### ROTWEIN

Schlosswein „Roter Marmor“

Zweigelt 0,7l <sup>12</sup>

Weingut Heiderer-Mayer, Niederösterreich

Lebhafter, unkomplizierter Duft nach Sommerkirschen, roten Waldbeeren und hell-pfeffriger Pikanz; am Gaumen reifer Fruchtbogen und rauchig-würziger Unterton, lebhaft, ausgereift und sortentypisch.



HOTEL SCHLOSS  
**LEOPOLDSKRON**  
SALZBURG

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



1  
GLUTENHALTIGES  
GETREIDE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



2  
KREBSTIERE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



3  
EIER VON  
GEFLÜGEL  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



4  
FISCH UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE  
(AUSSER  
FISCHGELATINE)



5  
ERDNÜSSE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



6  
SOJABOHNEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



7  
MILCH VON  
SÄUGETIEREN  
UND MILCHER-  
ZEUGNISSE  
(INKLUSIVE  
LAKTOSE)



8  
SCHALENFRÜCHTE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



9  
SELLERIE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



10  
SENF UND  
DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



11  
SESAMSAMEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



12  
SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE



13  
LUPINEN  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE



14  
WEICHTIERE WIE  
SCHNECKEN,  
MUSCHELN,  
TINTENFISCHE  
UND DARAUS  
GEWONNENE  
ERZEUGNISSE