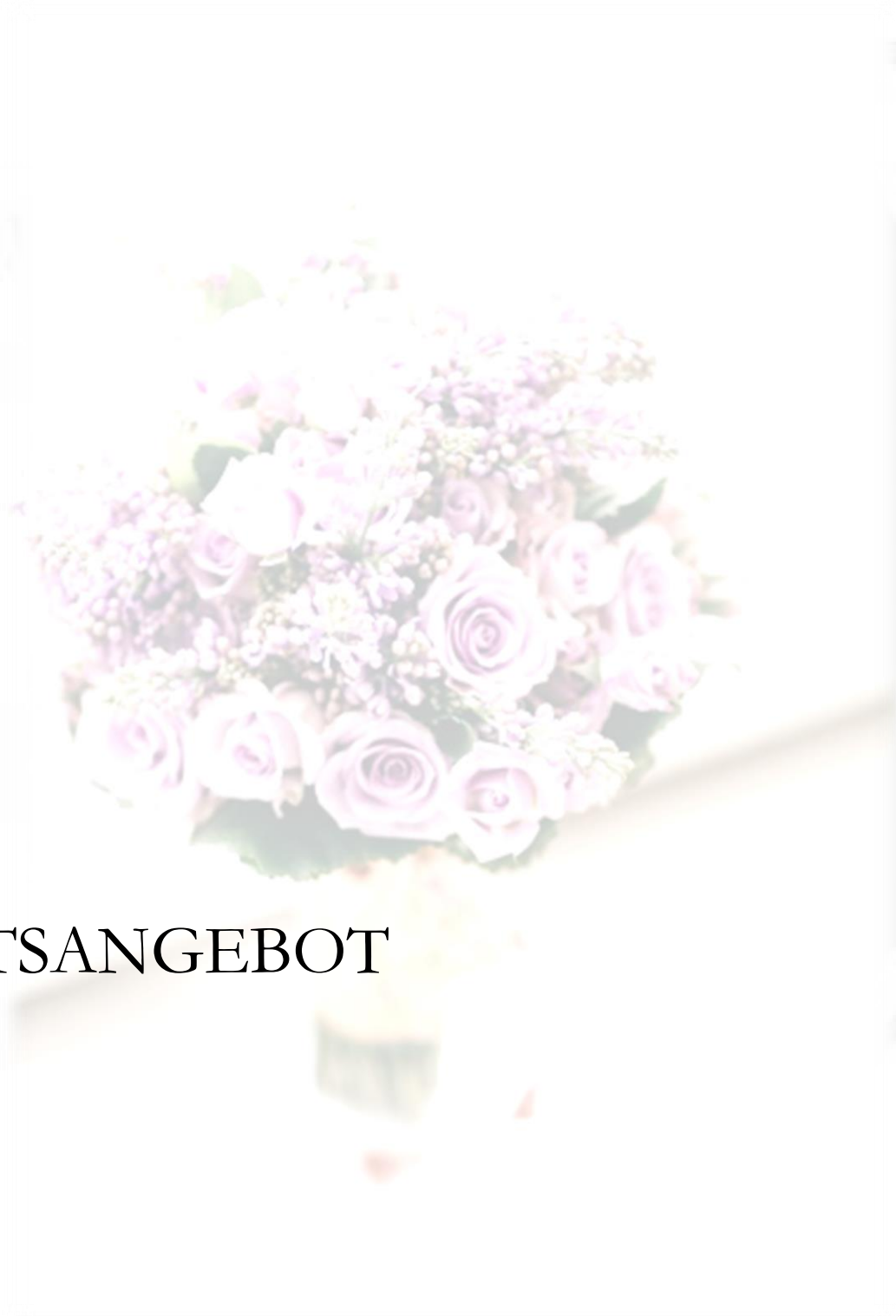




HOTEL SCHLOSS
LEOPOLDSKRON
SALZBURG



UNSER HOCHZEITSANGEBOT



HOTEL SCHLOSS
LEOPOLDSKRON
SALZBURG

HOCHZEITSPACKAGE 1a

von 40 bis 60 Personen

An Samstagen beträgt die Mindestgästekzahl 80 Personen, daher ist das Hochzeitspackage 1 nur von Sonntag bis Freitag buchbar.

ANLASS	INKLUDIERTER LEISTUNGEN
TRAUUNG auf der Terrasse oder in der Bibliothek	Vorhandenes Mobiliar, Bestuhlung für bis zu 60 Personen verfügbar
EMPFANG auf der Terrasse/in der Großen Halle	Schlossfrizzante, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee Kleine Häppchen
HOCHZEITSDINNER SOWIE TANZ UND MUSIK 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 9 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 208,00 pro Person



HOTEL SCHLOSS
LEOPOLDSKRON
SALZBURG

HOCHZEITSPACKAGE 2a

von 50 bis 130 Personen

An Samstagen beträgt die Mindestgästekzahl 80 Personen

ANLASS	INKLUDIERTE LEISTUNGEN
TRAUUNG auf der Terrasse, in der Großen Halle oder in der Bibliothek	Vorhandenes Mobiliar, Bestuhlung für bis zu 80 Personen verfügbar
EMPFANG auf der Terrasse/in der Großen Halle	Schlossfrizzante, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee Kleine Häppchen
HOCHZEITSDINNER im Marmorsaal 	3-Gang Menü Schlossweine rot und weiß, Stiegl Bier, Mineralwasser, Schlosswasser, Apfel- und Orangensaft, Kaffee und Tee
TANZ UND MUSIK 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 9 Stunden.

Danach werden die Zusatzstunden inklusive Packagegetränken personengestaffelt wie folgt verrechnet:

- bis 70 Gäste EUR 540,00 pro Stunde
- bis 90 Gäste EUR 700,00 pro Stunde
- bis 110 Gäste EUR 820,00 pro Stunde
- bis 130 Gäste EUR 920,00 pro Stunde
- bis 150 Gäste EUR 1.020,00 pro Stunde

Die Schloss-Sperrstunde ist um 03:00 Uhr früh.

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 228,00 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). Diese sind je nach Verfügbarkeit buchbar.

Für Reservierungen und Anfragen kontaktieren Sie uns bitte unter
Telefon: +43(662)83983-0
E-Mail: 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 ^{4|10}

•

Gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern
Mandelbällchen ^{1|3|8}
Mediterranes Gemüse

•

Warmes Marillentartelette ^{1|3|7|8} mit Vanillesauce ⁷ und Himbeerparfait ⁷

MENÜ 2

Rindssuppe mit Wurzelgemüse ⁹ und Grießnockerl ^{1|3}
und
Cremesuppe von der Pastinake mit Schwarzbrotcrôutons ^{1|7}

•

Gebratener Kalbsrücken mit Estragon-Buttersauce ^{7|10}
Kartoffelgratin ⁷
Babyspinat und Schmortomaten

•

Desserteller Schloss Leopoldskron ^{1|3|7|8}

MENÜ 3

Kräuterrisotto mit Paprikaschaum und gebratenem Zander ^{1|7}

•

Schweinefilet im Pilz-Speckmantel an Merlotsauce
Kartoffel-Basilikumpüree ⁷
Frisches Marktgemüse ⁷

•

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1|3|7|8}



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 ^{4|10}

•

Klare Hühnersuppe mit Kräuternockerl ^{1|3|9}
und
Brunnenkressesuppe mit Schwarzbrotcroûtons ^{1|7}

•

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portweinsauce
Glacierte Karotten und Mini Navetten ⁷ mit Mandelbällchen ^{1|3|8}

•

Warmes Marillentartelette ^{1|3|7|8} mit Vanillesauce ⁷ und Himbeerparfait ⁷

MENÜ 5

Sommersalat mariniert mit Dattel-Balsamicoessig
Karamalisierte Pecannüsse und Feigenfilets mit Kräuter-Schafskäse ⁸

•

Klare Tomatensuppe mit Topfen-Basilikumknöderl ^{3|7}
und
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Schwarzbrotcroûtons ^{1|7|9}

•

Seeteufelmedallions an Hummerbutterschaum ^{2|4|7}
Kartoffel-Basilikumpüree ⁷ und mediterranes Gemüse ⁷

•

Dessertteller Schloss Leopoldskron ^{1|3|7|8}

MENÜ 6

Thunfischtartare mit Wasabicreme an Wakamesalat

•

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Grießnockerl ^{1|3|9}
und
Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen ^{7|8}

•

Schweinefilet im Pilz-Speckmantel mit einer Merlotsauce
Kartoffel-Basilikumpüree ⁷ und frisches Marktgemüse ⁷

•

Dunkles Schokomousse ^{3|7|8} mit Waldbeeren und warmes Topfenockerl mit Zimtbrösel ^{1|3|7}



HOTEL SCHLOSS
LEOPOLDSKRON
SALZBURG

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

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

CANAPÉS KALT

Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce ^{1/3/4/7/10}

Waldorfsalat mit Walnuß ^{1/3/7/8}

Beinschinken mit Spargel ^{1/7}

Brie (Käse) mit Traube ^{1/7}

St. Daniele Schinken mit Melone ^{1/7}

CANAPÉS WARM

Kleine Wiener Schnitzel ^{1/3}

Datteln mit St. Daniele Schinken

Schinkenkipferl ^{1/3}

Pizza ^{1/7}

Röstinchen ^{1/7}

WEINE

WEISSWEIN

Schlosswein „Weißer Marmor“

Grüner Veltliner 0,7l ¹²

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 ¹²

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