

**Wir freuen uns -
an diesem besonderen Tag -
Ihre Gastgeber sein zu dürfen!**



Liebes Brautpaar!

Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen einen für Sie wichtigen Einblick in unser Hotel geben und Sie über viele Dinge, die Sie bei der Planung Ihrer Hochzeit bedenken sollten, informieren.

Räumlichkeiten, in denen Sie sich wohlfühlen werden, denn sie verfügen alle über eine Klimaanlage:

Restaurant Novapark	bis zu	80 Sitzplätze
Rieger – Almbauer	bis zu	70 Sitzplätze
Thöny – Kokoschka	bis zu	250 Sitzplätze
Hotelbar „Corrida“	bis zu	80 Sitzplätze*

*Sollten Sie sich für unsere Hotelbar Corrida entscheiden, bitten wir um Berücksichtigung, dass die Kosten für den Auf- und Abbau der Bestuhlung gesondert in Rechnung gestellt werden. Diese richten sich individuell nach dem Aufwand.



Bestahlungsmöglichkeiten, die wir *im Anhang* genauer definieren:

- * *Tafel*
- * *U-Tafel*
- * *E-Tafel*
- * *Runde Galatische à 8 – 10 Personen*

Alles rund um den Tisch - folgende Dinge bitten wir Sie, zu überlegen:

- * **Tischwäsche:**
Weiß oder Sektfärbig können wir Ihnen anbieten.
- * **Serviettenform:**
Bischofsmütze, Stern, Fächer, Schiff u. vieles mehr.
- * **Kerzen:**
Die Farbe der Kerze sollte zum Blumenschmuck passen.
- * **Blumen:**
Empfehlungen auf Seite 8.
- * **Menükarte:**
Diese wird meist vom Brautpaar gebracht.
- * **Namenskarten:**
Auch diese werden meist vom Brautpaar gebracht.
- * **Hochstuhl:**
Sollten Sie auch „kleine“ Gäste mitbringen, so bitten wir Sie, uns rechtzeitig bekannt zu geben, ob bzw. wie viele Hochstühle Sie benötigen werden.
- * **Gedeck:**
Hierfür werden € 2,00 pro Person verrechnet.
- * **Zusätzliches:**
*Unsere Mitarbeiter decken gerne Namens-und Menükarten, Servietten, Kerzen und Blumen für Sie ein.
Auf Wunsch besorgen wir für Sie gerne zusätzliches Dekomaterial.
Die Kosten hierfür können gerne auf die Gesamtrechnung gesetzt werden.*

Zusätzliche Ausstattungen, die Sie sich wünschen könnten:

- * **Hussenstühle weiß:**
€ 7,20 pro Stück
- * **Hussenstühle creme-färbig:**
€ 150,00 pauschal bis 40 Stück
€ 200,00 pauschal bis 67 Stück
(max. 67 Stück von einer Farbe möglich)
- * **Tanzboden:**
Verschiedene Größen vorhanden (kostenfrei)
- * **Podium:**
Verschiedene Größen vorhanden (kostenfrei)
- * **Piano mit Pianisten:**
€ 240,00 (4 Stunden Spielzeit)
- * **Piano solo:**
€ 100,00



Wir bitten zu Tisch, aber zuerst noch der...

- * **Aperitif:**
Bei Schönwetter bitten wir unsere Gäste auf die Sonnenterrasse im Obergeschoss; tja und wenn der Himmel doch nicht lacht, dann bietet unsere Hotelbar „Corrida“ mit ihrem Aqua-Terrarium den perfekten Rahmen für den ersten Drink.
- * **Kleine Happen als Begleitung:**
Von Grissini mit Rohschinken, über Tramezzini bis hin zu Canapés – alles ist möglich und wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen.

- * **Hochzeitsbuffet** oder doch lieber ein **Hochzeitsmenü:**
Diesen Punkt müssen wir mit Ihnen persönlich besprechen, denn beide Möglichkeiten haben Vor- und Nachteile. Dazu beraten wir Sie gerne. Einige Lieblingsbuffets und Menüs unserer Hochzeitsgäste finden Sie als Empfehlung auf den nächsten Seiten.

- * **Kindermenü:**
Auch daran haben wir gedacht. Der Favorit unserer kleinen Gäste ist nach wie vor das „Frittatensuppe – Wiener Schnitzerl mit Pommes frites – gemischtes Eis mit Schlag - Menü“, Kostenpunkt € 8,00. Unsere Kiddy Karte für eine zusätzliche Auswahl finden Sie anbei.

- * **Hochzeitstorte:**
Einer der wichtigsten Punkte an diesem Tag:
Durch die vielen bereits stattgefundenen Hochzeiten in unserem Haus konnten wir sehr gute Adressen von Konditoreien für Sie sammeln.

Das Anschneiden der Hochzeitstorte ist ein traditioneller Höhepunkt bei der Hochzeit. Üblicherweise verdunkeln wir den Raum und servieren Ihnen die Torte auf einem mit brennenden Teelichtern dekorierten Servierwagen – was für ein romantischer Moment!

- * **Mitternachtsjause,** die man nicht vergessen darf:
Auch hier sind die Möglichkeiten groß. Von der traditionellen Gulaschsuppe über das knusprige Backhenderl und noch vieles mehr haben wir für Sie im Angebot.

- * „Das Brautpaar lebe hoch!“ – die **Weinauswahl:**
Bevor Sie sich für bestimmte Weine entscheiden, bitten wir Sie, diese mit uns zu verkosten. Unser Sommelier hat viel Zeit damit verbracht, für Sie die passenden Weine in ganz unterschiedlichen Preislagen zusammen zu stellen.

* **Tabakwaren und Spirituosen:**

Unsere Mitarbeiter erhalten bei Hochzeiten grundsätzlich die Anweisung Zigaretten, Zigarren und sämtliche Spirituosen und Harddrinks nicht auf die Gesamtrechnung zu setzen.

Sollten Sie dies wünschen, so bitten wir Sie uns rechtzeitig darüber zu informieren.

Wer–wie–was–wann–wo–oder ein paar Zusatzinformationen:

* **Die notwendige Sperrstunde:**

Diese gibt es in unserem Hause nicht. Unser Motto lautet hierbei

* ***Willkommen *Willbleiben:**

Wir bitten Sie allerdings, zum Wohle aller Hotelgäste ab einem gewissen Zeitpunkt die Musik ein wenig anzupassen.

* **Das Thema Musikangebot:**

Sollten Sie Tipps und Ideen benötigen – Empfehlungen auf Seite 8.

* **Blumen und Blüten:**

Können auf Wunsch gerne besorgt werden; Kontaktadressen siehe Anhang.

* **Unser Oldtimer:**

Diesen können Sie inklusive Chauffeur mieten. Der Preis richtet sich nach der Bedarfsdauer (€ 120,00 für 4 Std. inkl. Chauffeur).



* **Parkplätze:**

250 Parkplätze sind direkt vor dem Hotel vorhanden. Die Parkplatzkosten für Tagesgäste betragen € 1,50 pro Ausfahrt. Nächtigungsgäste parken kostenlos. Zusätzlich bieten wir unseren Gästen eine Tiefgarage um € 7,50 pro Nacht.

* **Zimmerpreise:**

Gerne bieten wir Ihnen, im Rahmen Ihrer Hochzeit, Spezialpreise für Ihre Gäste. Diese richten sich je nach Verfügbarkeit und Anzahl der von Ihnen benötigten Zimmer.

Preis pro Nacht im Einzelzimmer: € 69,00 pro Person

Preis pro Nacht im Doppelzimmer: € 52,50 pro Person

Preis pro Nacht in der Suite: € 63,00 pro Person



Zimmerinformationen:

Folgende Leistungen sind im Zimmerpreis enthalten:

- * Komfortzimmer mit Dusche/WC, Haarföhn, Minibar, Sat-TV, Direktwahltelefon, Queensizebetten, teilweise Balkon
- * Ein reichhaltiges Frühstück vom Buffet
- * Benützung des gesamten Wellnessoase Nova Spa
- * Gratisparkplatz direkt vor dem Hotel
- * Sämtliche Taxen und Abgaben

Speziell für unsere Brautpaare:

Auch wir möchten Sie an diesem Tag beschenken. Speziell für unsere Brautpaare haben wir eine „**Honeymoonsuite**“ eingerichtet.

Diese Suite ist in der Hochzeitsnacht unser persönliches „**Danke schön**“ von uns an Sie.



Auch das muss leider sein, die Rechnungslegung bzw. Bezahlung:

Spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um eine Anzahlung in der Höhe von € 1.000,00 (je nach Personenanzahl) an der Hotelrezeption.

Die Endabrechnung kann nach Veranstaltungsende bar bzw. mit jeder Kreditkarte bezahlt werden. Bitte geben Sie rechtzeitig den von Ihnen gewünschten Rechnungswortlaut bekannt. Wir bitten um Verständnis, dass die Endabrechnung direkt im Hotel beglichen werden muss und nicht zugesendet werden kann.

Zusätzliches Fotomaterial:

Bilder mit weiteren Ideen für Ihre Hochzeit (Gedeckform, Bestuhlung, Farbauswahl, Tischschmuck) zeigen wir Ihnen gerne, bei einem persönlichen Termin, in unserem Haus.

Und zuletzt:

Hoffen wir, Ihnen hiermit einen guten Einblick in unser Haus gegeben zu haben und würden uns freuen, wenn wir Sie schon recht bald persönlich durch unser Haus führen dürfen.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben oder detaillierte Informationen benötigen, so stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Hoteldaten:

Wohlfühlhotel Novapark Graz

Fischeraustraße 22

A-8051 Graz

Telefon: 0316/68 20 10-0

Telefax: 0316/68 20 10-55

Internet: www.novapark.at



Mit freundlichen Grüßen

Anita Macher

Anita Macher/Bankettleitung



Blumen:

Gärtnerei Friedl 8020 Graz, Erlengasse 5	Fr. Friedl	0316/68 22 13
Hochl & Co 8020 Graz, Triesterstraße 162	Fr. Hochl	0316/27 17 44-0 0676/690 12 24
Flower Power 8010 Graz, Schönaugasse 12		0316/817528

Torten:

Firma	Bezugsperson	Telefon:
Konditorei Handl Gratkorn	Hr. Handl Erich jun.	03124/22 850
Konditorei Klescher Graz	Hr. Klescher	0316/58 12 12
Konditorei König Graz		0316/68 52 49
Fr. Wagner (privat-Bäuerin)	Fr. Wagner	03136/54 709

Musikgruppen:

Gruppe	Ansprechpartner	Kontakt	Musikart
KÜNSTLERAGENTUR	Hr. Donald Bruder	0650 444 88 kuenstleragentur@tele2.at	Alles
UP TO DATE	Rainer und Ingrid	0664 4152202 0664 130 97 30	Alles
OLDIES FORMATION	Hr. Werner Toplak	0664 342 30 20	Modern
DUO ROMANTIKA	Hr. Johann Kober	0664 25 31 166	Modern
PFEFFERMÜHLE	Hr. DI Harald Pfeffer	0676 418 87 33	Volksmusik
Die HAFENDORFER	Hr. Willingshofer	0664 38 44 343	Alles
Die ÜBELBACHER	Hr. Reindl Hr. Koch	0650 39 72 157 0676 62 66 825	Alles
AUSTRIA CONSORT	Hr. Prof. Dieter Ribitsch	0676 61 45 182	Alles
Vermittlungen: AGENTUR DIES & DAS	Hr. Adelman	0316 581477-12	Alles
Austria Company	Hr. Pichler	0664 300 9518	Modern,Alles
Die GRAFEN	Hr. Fladenhofer Hr. Graf	0676 7721677 0676 5388988	Alles
Wasserfaller & Friends	Hr. Wasserfaller	0650 5318590	Alles

Feuerwerk:

Firma	Bezugsperson	Telefon:
Skyflash	Hr. Wolfgang Tüchler	0664 163 04 88

Hochzeitsbuffet I

Suppen:

*Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten
Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Croûtons*

Hauptspeisen:

*Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse
Geschmortes Esterhazy Rindschnitzel
Mandelbrokkoli und gebackene Kartoffelspalten
Gebratenes Pangasiusfilet in Zitronen-Knoblauchbutter
mit Basilikum-Basmatireis
Salatvariation (4 Sorten)*

Desserts:

*Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Gefüllte Topfenknödel in Haselnussbrösel*

€ 19,80

- Inklusivpreis -



Hochzeitsbuffet II

Vorspeisen:

*Italienischer Vorspeisenteller
(Antipasti, Rohschinken mit Melonenschiffchen,
getrocknete Tomaten auf Rucolasalat)*

Suppen:

*Grießnockerlsuppe
Kartoffelpüreesuppe mit Sauerrahm und Kresse*

Hauptspeisen:

*Schweinemedallions mit grüner Pfeffersauce
Herzoginkartoffeln und Speckbohnen
Gebackene Hühnerschnitzel
Bratkartoffeln und Vichykarotten
Filet vom Bachsaibling unter der Walnusskruste
Wildreismix und Mandelbrokkoli
Salatvariation (6 Sorten)*

Desserts:

*Mousse von der Bitterschokolade mit Früchten garniert
Panna Cotta mit Erdbeermark*

€ 25,50

- Inklusivpreis -



Hochzeitsbuffet III

Vorspeisen:

Tomaten mit Mozzarella an Basilikumpesto
Steirischer Rohschinken mit Honigmelone
Sülze vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl auf Salatbukett

Suppen:

Rindsuppe mit Brandteigkräpferl
Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroûtons

Hauptspeisen:

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
Speckbohnen und Bratkartoffeln
Gebratenes Hühnerfilet auf Champignon-Lauch-Gemüse
Erbsenreis
Buntbarsch in Mandelbutter gebraten
Dillrahmkartoffeln
Salatvariation (6 Sorten)

Dessert:

Helle Joghurtterrine auf Fruchtspiegel
Dunkles Schokolademousse mit Orangenfilets
Käse vom Brett fein garniert
Gebäck aus dem Körberl

€ 28,80

- Inklusivpreis -



Hochzeitsbuffet IV

Vorspeisen:

*Hausgebeizter Fjordlachs mit Senf-Dillsauce
Geräuchertes Filet vom Bachsaibling mit Oberskren
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse*

Suppen:

*Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel
Steirische Sauerrahmsuppe mit Kümmel
und Schwarzbrottoast*

Hauptspeisen:

*Lachsschnitte mit aufgeschlagener Buttersauce
und Basilikumreis
Rosa gebratene Schweinemedallions im Speckhemd
auf Senfsaatsauce mit Gemüsevariation und Tagliatelle*

*Wiener Tafelspitz
mit seinen klassischen Beilage
Salatvariation (6 Sorten)*

Dessert:

*Helles & dunkles Schokolademousse im Glas
Tiramisu auf Fruchtspiegel
Sacherschritte mit Vanilleobers
Käse vom Brett fein garniert
Gebäck aus dem Körberl*

€ 31,50

- Inklusivpreis -



Hochzeitsmenüs

Menü I

*Gebratene Hühnerleber in Sherryessig
auf mariniertem Blattspinat*

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

oder

Zucchinischaumsuppe mit Tomatenwürfeln

*Schweinsschnitzel „Wiener Art“
mit Petersilienerdäpfeln*

oder

*Geschnetzeltes vom Truthahn in Pilzrahmsauce
mit Bohnenbündchen und Berner Rösti*

oder

*Gebratenes Filet von der Bachforelle
mit Dillrahmkartoffeln und Blattspinat*

KEIN DESSERT

€ 21,00

- Inklusivpreis -



Menü 2

*Rohschinken aus dem Vulkanoland
auf Honigmelonenschiffchen*

Klare Rindsuppe mit Erbsenschöberl

oder

Kartoffel-Champignonsuppe mit Kresse

*Gebratene Hühnerbrust im Knoblauchsafterl,
gebackene Schupfnudeln und buntes Röstgemüse*

oder

*Rinderfiletspitzen in Mango-Whiskeyrahm
mit Williamskartoffeln und Romanescoröschen*

oder

*Gebratenes St. Petersfischfilet in Rieslingsauce
mit Wildreismix und Mandelbrokkoli*

*Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
und 2 Kugeln Eis*

€ 24,80

- Inklusivpreis -



Menü 3

Vorspeisenvariation

*(Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Cognac-Dillmarinade,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,
und mit Ziegenkäse gefüllte Paradeiser
auf Salatbukett mit Childressing)*

Grießnockerlsuppe

oder

*Knoblauchrahmsuppe mit Schwarzbrotcroûtons
und Obershaube*

*Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffersauce
mit hausgemachten Spätzle und Vichykarotten*

oder

*Weststeirischer Schilcherrostbraten
mit Weinkraut und Kartoffelknödel*

oder

*Gegrilltes Zanderfilet in Weißweinsauce
mit Bandnudeln und Lauchstreifen*

Dessertvariation

*(Joghurtterrine auf Fruchtsauce, Tiramisu,
Sacherwürfel mit Schlagobers)*

€ 28,50

- Inklusivpreis -



Menü 4

Vorspeisenvariation

(Räucherlachs mit Sauce Remoulade,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare und Wildpastete mit
Sauce Cumberland und Salatbukett)

Rindsuppe mit Brandteigkrapferl

oder

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Steinpilzen

Rosa gebratene Flugentenbrust auf Orangensauce
mit gebackenen Schupfnudeln und Karottenraute

oder

Gemischter Filetspieß auf Sauce Hollandaise
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter,
Basmatireis und Mandelbrokkoli

Dessertvariation

(Zimteisparfait mit marinierten Sauerkirschen,
Schokolade-Topfenknödel mit Schlagobers, Punschwürfel)

€ 26,50

- Inklusivpreis -



Kiddy Karte

Suppen:

- * Frittatensuppe € 2,90
- * Suppentopf mit Nudeln, Gemüse und Würstl € 2,90

Hauptspeisen:

- * „Rotkäppchen“
Spaghetti mit Tomatensauce € 4,90
- * „Mickey Maus“
Grillwürstl mit Kartoffelsalat € 5,20
- * „Winnetou – Teller“
Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites
und Preiselbeeren € 5,40
- * „Nemo – Teller“
Gebackene Fischstäbchen (3 Stück)
mit Kartoffelsalat € 5,90

Dessert:

- * Gemischtes Eis mit Schlag (2 Kugeln) € 3,00
- * „Brauner Bär“
Schokoladekuchen mit Schokoladensauce
und Schlagobers € 3,20



Zusätzliche Speisenvorschläge:

Vorspeisenvariation:

- * *Tartare vom hausgebeizten Lachs mit Cognac-Dillmarinade*
- * *Rosa gebratenes Roastbeef vom Almo-Stier mit Sauce Remoulade*
- * *Mit Ziegenkäse gefüllter Paradeiser*
- * *Salatbouquet in Chilibressing*

Suppen:

- * *Weststeirische Sauerrahmsuppe mit Bauernbrotwürfel*
- * *Klare Gemüsesuppe mit feinen Nudeln*

Hauptgerichte:

- * *Saiblingsfilet in Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfeln und Limettenspalte*
- * *Lachsfiletwürfel in Safransauce mit Basmatireis und Zuckererbsenschoten*
- * *Steirerhuhn „Gourmet“ gebacken mit frittierten Erdäpfelstäbchen und Sauce Tartare*
- * *Gegrillter Spieß vom Truthahn mit Paprika und Zwiebel, mit Erdäpfelspalten und Letschogemüse*
- * *Schweineschnitzel mit Schinken-Käsefülle in der Kräuterpanade gebacken mit Erdäpfel-Lauch-Majonnaisesalat*
- * *Zwiebelrostbraten vom Styria Beef mit Spätzle und Speckbohnen*
- * *Kürbisgnocchi in Käserahmsauce mit gemischtem Salat*
- * *Asiatische Eiernudeln mit Wokgemüse in süß-saurer Chilisauce*

Dessert:

- * *Schokomousse mit Früchten garniert*
- * *Blätterteig-Apfelstrudel mit Vanillesauce*
- * *Brandteigkrapfen mit Orangencreme*

Der Menüpreis kann erst nach Auswahl und Zusammenstellung (abhängig wie viele Gänge gewünscht sind) kalkuliert werden.

Kleine Happen zum Aperitif:

* Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	€ 1,20
* Brötchen fein garniert	pro Stück ab	€ 1,80
* Belegtes Jourgebäck (bunt gemischt)	pro Stück ab	€ 1,80
* Tramezzini (bunt gemischt)	pro Stück	€ 2,50
* Hühnerstücke gebacken oder gebraten		€ 1,80
* Riesengarnele gebraten auf dem Zitronengrasspieß		€ 2,50
* Kleine Frühlingsrolle mit Sojasauce		€ 1,60

Die Mitternachtsjause:

* Schweizer Wurstsalat		€ 2,90
* Rindfleischsalat		€ 4,90
* Schinkenplatte / Preis pro Person inkl. 2 Stk. Jourgebäck		€ 6,40
* Käseplatte / Preis pro Person inkl. 2 Stk. Jourgebäck		€ 7,80
* Gulaschsuppe mit Gebäck		€ 3,80
* Chili con carne mit Fladenbrot		€ 6,80
* Backhenderl mit Erdäpfelsalat		€ 8,20



