



HEIRATEN

IM

BENEDIKTINERSTIFT
GÖTTWEIG

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer
Änderungen vorbehalten.

Preise gültig ab 01.01.2021.

INFORMATION & BUCHUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG

Event- und Tagungsbereich

Tel. +43.(0)27 32.855 81-323, Fax: -388

Mail: event@stiftgoettweig.at

www.stiftsrestaurant.at



Benediktinerstift
GÖTTWEIG



INHALT

Märchenhaft heiraten im Stift Göttweig	Seite 2
Zur leichteren Übersicht	Seite 3
Unsere Räumlichkeiten für Ihre standesamtliche Trauung	Seite 4
Empfang / Agape	Seite 5
Mietvarianten	Seite 6
Agape / Sektempfang / Agape -Einfach klassisch-	Seite 7
Getränke und Weine	Seite 8
Fingerfood	Seite 9
Hochzeitstafel	Seite 11
Hochzeitsessen	Seite 13
Menüs	Seite 14
Buffets	Seite 16
Blumenschmuck, Tischdeko & Hochzeitstorte	Seite 19
Übernachten im Stift Göttweig	Seite 20
Wichtige Hinweise	Seite 21
Fragenkatalog – die meist gestellten Fragen	Seite 22
Besichtigung / Planung	Seite 22
Allgemeines / Infrastruktur	Seite 23
Restaurant / Veranstaltungsbereich	Seite 24
Unterkunft	Seite 28
Zahlungs- / Stornobedingungen	Seite 29
Platz für Ihre Notizen	Seite 30
Kontakt	

*Gemeinsam durch das Leben eilen – alles mit dem anderen teilen.
 Mit Offenheit und mit Vertrauen – zu zweit, sich eine Zukunft bauen.
 Vom anderen stets das Beste denken – dem Partner Glück und Liebe schenken.
 Miteinander Hand in Hand – knüpft man fest den Ehestand.*



MÄRCHENHAFT HEIRATEN IM STIFT GÖTTWEIG

Liebes Brautpaar!

Vielen Dank für das Interesse Ihren „schönsten Tag im Leben“ im STIFT GÖTTWEIG feiern zu wollen.

Die Vorbereitung der eigenen Hochzeit ist meist eine aufregende und auch manchmal vielleicht eine aufreibende Zeit. Ganz gleich ob standesamtlich oder kirchlich, das einmalige Ambiente des Benediktinerstift Göttweig mit seinen Räumlichkeiten, bietet den Rahmen für ein stimmungsvolles unvergessliches Hochzeitsfest.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einige Informationen zum Thema Heiraten im Benediktinerstift Göttweig zusammengestellt. Da jedoch jede Hochzeit so individuell wie das Brautpaar ist, gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben ein. Dazu laden wir Sie herzlich zu einer Besichtigung der Räumlichkeiten sowie zu einem Detailgespräch in unser Haus ein.

Damit Ihrem Wunschtermin und der gemeinsamen Planung der Hochzeit nichts mehr im Wege steht, bitten wir Sie, Ihre Trauung auch vorweg bei unserem Kirchenrektor oder im Standesamt Mautern anzumelden.

So Sie Fragen zu unserem Angebot haben oder etwas wünschen, das nicht in der Mappe zu finden ist, zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme per Mail an: event@stiftgoettweig.at oder unter +43(0)2732.85581-323

❖ Kirchliche Trauung

Die Kirchliche Trauung im Stift Göttweig ist im Kirchenrektorat anzumelden und zu reservieren. Dafür zuständig ist unser Kirchenrektor

Pater Franz
+43(0)2732.85581-330
kirchenrektor@stiftgoettweig.at

Rektoratszeiten: DI & SA von 08:00 – 10:00 Uhr

❖ Standesamtliche Trauungen

In Zusammenarbeit mit dem Standesamt Mautern sind in einigen Räumlichkeiten des Stiftes auch standesamtliche Trauungen möglich.

Hier melden Sie sich bei

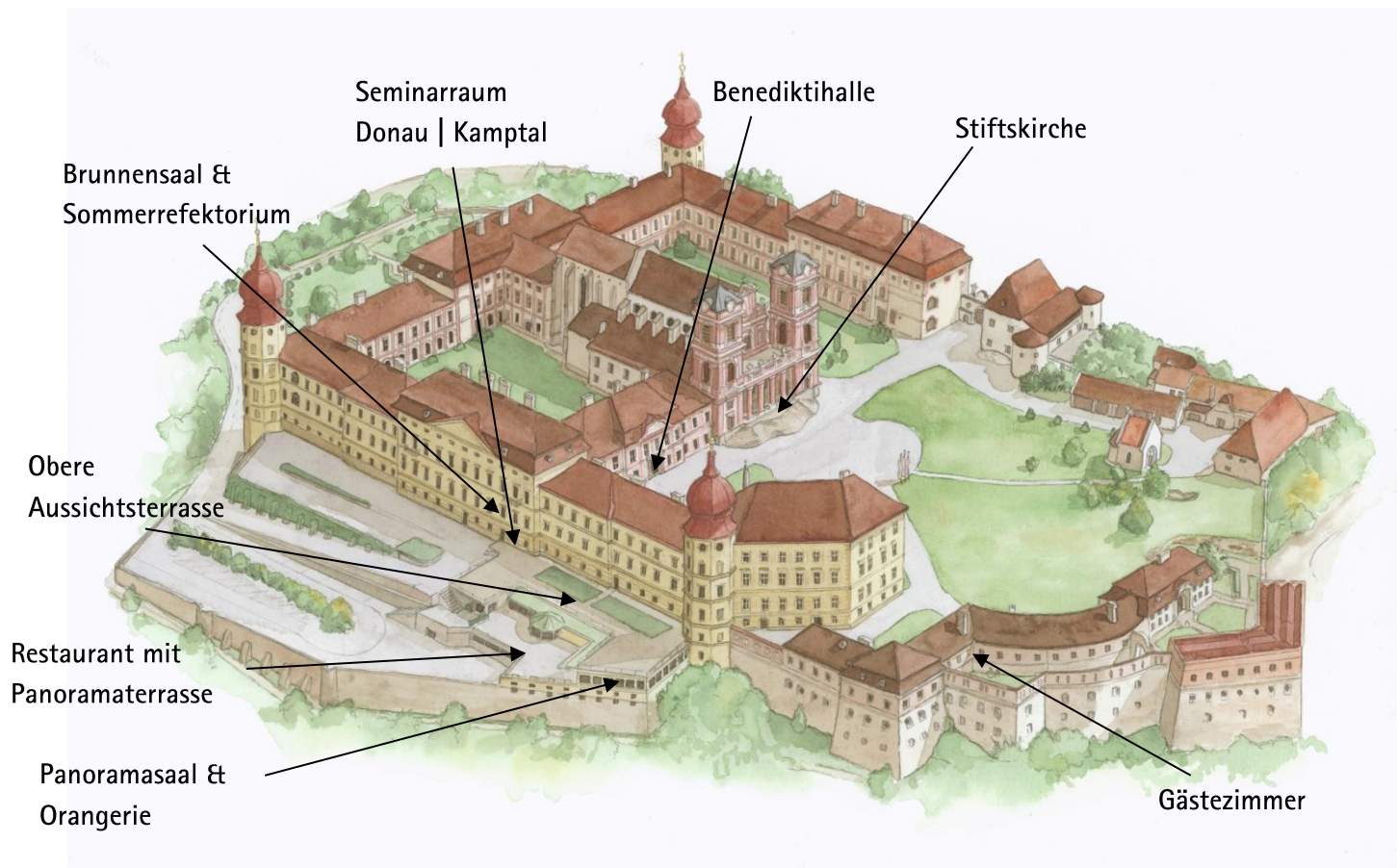
Frau Schwarzhappel
+43(0)2732.83151-26
schwarzhappel@mautern-donau.gv.at





ZUR LEICHTEREN ÜBERSICHT

Unübersehbar thront das Benediktinerstift Göttweig in 422m Seehöhe am östlichen Rand des weltberühmten Donautales der Wachau. Wir wollen Ihnen hiermit eine kleine Hilfe zur Übersicht über unser Benediktinerstift geben.



Wie groß Ihre Hochzeit sein darf, das entscheiden Sie!
Egal, ob im kleinen Kreis der Familie und Freunden, einem Fest mit vielen Gästen oder einer ausgelassenen Party. In unserem Haus haben wir sicher einen passenden Raum für Ihre Fest.





UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE STANDESAMTLICHE HOCHZEIT

Heiraten Sie im romantischen Sommerrefektorium, mit kleinerer Gesellschaft in einem unserer Seminarräume oder im beeindruckendem Ambiente des Ziegelgewölbes im Brunnensaal.

❖ Sommerrefektorium

Kapazität: max. 120 Personen (150m²)
Raummiete: EUR 402,- inkl. MwSt. (für max. 1 Std.)



❖ Seminarraum Donau | Kamptal

Kapazität: max. 35 Personen (55m²)
Raummiete: EUR 181,- inkl. MwSt. (für max. 1 Std.)



❖ Brunnensaal

Kapazität: max. 300 Personen (320m²)
Raummiete: EUR 499,- inkl. MwSt. (für max. 1 Std.)



Im Mietpreis inkludiert sind:

Zwei weiße eingedeckte Tische mit 5 Sesseln im vorderen Bereich.

Gerne stellen wir Ihnen diese 5 Sessel inkl. weißer Husse und farbigem Band zur Verfügung.

Dahinter die von Ihnen gewünschte Anzahl an Sesseln in Reihenbestuhlung für Ihre Gäste.





EMPFANG / AGAPE

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zum Empfang oder im Anschluss an Ihre Trauung zur Agape begrüßen zu dürfen ...

...bei Schönwetter auf unserer beeindruckenden oberen Aussichtsterrasse mit Blick über das Donautal von Dürnstein bis in das Tullnerfeld oder in unserer Benediktihalle im wunderschönen Stiftshof.

...und wenn es das Wetter einmal nicht erlaubt, dann in unseren großzügigen Innenräumen.

❖ Obere Aussichtsterrasse

Diese beeindruckende Terrasse auf dem Restaurantdach mit 930m² ist vorrangig bei Schönwetter nutzbar.

Flächenmiete: Der angeführte Preis gilt für die halbe Terrasse (ca. 465m²)

Var. 1: EUR 381,- inkl. MwSt. – Voraussetzung ist das Catering durch unser Stiftsrestaurant

Var. 2: EUR 545,- inkl. MwSt. – „Selbstversorger“ (inkl. Kühlschrank) / Fremdcatering

❖ Sommerrefektorium

Dieser imposante Raum mit dem einmaligen Fresko der Gebrüder Byß verleiht Ihrer Feier einen würdigen Rahmen und wird sicher auch ihre Gäste beeindrucken.

Raummiete:

Var. 1: EUR 539,- inkl. MwSt. – Voraussetzung ist das Catering durch unser Stiftsrestaurant

Var. 2: EUR 700,- inkl. MwSt. – „Selbstversorger“ (inkl. Kühlschrank) / Fremdcatering

❖ Benediktihalle

Dies ist der traditionelle Göttweiger Agapen-Platz gleich links neben der Stiftskirche. Bei Schönwetter wird der Bereich zwischen Obelisk und Halleneingang mitbenutzt.

Raummiete:

Var. 1: EUR 293,- inkl. MwSt. – Voraussetzung ist das Catering durch unser Stiftsrestaurant

Var. 2: EUR 358,- inkl. MwSt. – „Selbstversorger“ (inkl. Kühlschrank) / Fremdcatering

❖ Brunnensaal

Das alte Ziegelgewölbe mit dem Felsenbrunnen aus dem Jahre 1534 bietet ein beeindruckendes Ambiente für Sie und Ihre Gäste.

Raummiete:

Var. 1: EUR 669,- inkl. MwSt. – Voraussetzung ist das Catering durch unser Stiftsrestaurant

Var. 2: EUR 870,- inkl. MwSt. – „Selbstversorger“ (inkl. Kühlschrank) / Fremdcatering





Mietvarianten

Variante 1:

Catering durch das Stiftsrestaurant. Die Mietpreise verstehen sich jeweils inkl. Servicebetreuung durch unsere Mitarbeiter bis max. 1,5 Stunden. Darüber hinaus verrechnen wir für jede weitere angefangene Stunde EUR 42,00 pro Mitarbeiter.

Variante 2:

Mit einem von Ihnen organisierten Fremdcatering bzw. „Selbstversorger“. Wir bitten Sie, uns diese Räumlichkeit wieder besenrein zu übergeben.

Für Agapen oder Sektempfänge stehen Ihnen die Räume und Freiflächen in diesen zwei Mietvarianten (für 1,5 Stunden) zur Verfügung. Im Preis sind bis zu 6 Stehtische (inkl. Stretchhülle und Deckserviette) und 4 Buffettische inkludiert.



Obere Aussichtsterrasse

Benediktihalle





Agape | Sektempfang

Im kirchlichen Leben bezeichnet „Agape“ den Brauch, nach der Feier des Gottesdienstes zu einem einfachen Mahl beisammen zu bleiben. So gesehen ist die Agape eine Fortsetzung der Eucharistiefeier, das Gespräch bei der Agape damit mehr als nur „Smalltalk“.

Agape „Einfach klassisch“

Getränkeangebot:

Sekt Stift Göttweig Cuvée Brut
Sekt Stift Göttweig Cuvée Brut mit Marillennektar

Grüner Veltliner Messwein

Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd
Marillennektar

(Verrechnung der Getränke: nach Verbrauch)

Speisenangebot:

Gemischtes Jour-Gebäck (pro Person 3 Stk.)
mit 3erlei Aufstrich zum dippen

(Verrechnung der Speisen: EUR 5,00 / Person)





Getränke und Weine

Sekt:

Sekt Stift Göttweig Cuvée Brut
auf Wunsch mit Orangensaft, Wachauer Marillennektar, Holundersirup, etc.

Weine aus unserem Stiftsweingut:

Grüner Veltliner Messwein
Grüner Veltliner Furth
Riesling Furth
Rosé Messwein
Zweigelt od. Pinot Noir

Alkoholfrei:

Vöslauer Mineralwasser (still/prick.)
Marillennektar
Orangensaft
Apfelsaft
Traubensaft



- ❖ Gegen ein Stoppelgeld können Sie Ihren eigenen Sekt (EUR 18,-) / Ihre eigenen Weine (EUR 13,-) mitbringen.
- ❖ Alle Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.
- ❖ Es gibt KEINE Getränkepauschale

Alle unsere Weine, sowie unser Sekt Stift Göttweig Cuvée Brut bieten wir ausschließlich von unserem eigenen Weingut an.





Fingerfood

Bitte beachten Sie bei der Auswahl unsere Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte!
Ausgenommen: Göttweiger Naschereien – Mindestbestellmenge 50 Stück

<u>Klosterbrotsschnitten</u>	<u>Allergene</u>	<u>Preis pro Stück</u>
Kräuteraufstrich mit Kresse	(A,G,M)	€ 2,00
Liptauer mit Roter Zwiebel	(A,G,M,O)	€ 2,00
Eiaufstrich mit Jungzwiebel	(A,C,G,M)	€ 2,00
 <u>Canapées</u>		
Beinschinken	(A,G,O)	€ 3,00
Prosciutto San Daniele mit Grana Padano	(A,G,O)	€ 3,00
Graved Lachs mit Avocado	(A,D,G)	€ 3,00
Roastbeef mit Zwiebelmarmelade	(A,G,M,O)	€ 3,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Krenbutter	(A,G,D)	€ 3,00
Bruschetta mit Paradeiser-Basilikum	(A)	€ 3,00
Bruschetta mit Pilzen-Kräutern	(A)	€ 3,00
Gemischte Canapées (versch. Sorten)		€ 3,00
 <u>Shots</u>		
Gazpacho-Shot	(A,G,L,O)	€ 3,20
Gurken-Buttermilch-Shot	(D,G,L,O)	€ 3,20
 <u>Mini Bowls</u>		
Bulgur-Bowl Erbsen Minze Schafkäse Joghurt	(A,G,L,O)	€ 3,50
Rotkraut-Bowl Vogelssalat Gurke schwarze Nuss	(H,L,M,O)	€ 3,50
Couscous-Bowl Huhn Honig-Balsamico Apfel Koriander	(A,L,M,O)	€ 3,50





Warmes Fingerfood

	Allergene	Preis pro Stück
Schinkenkipferl	(A,C,G)	€ 3,80
Lachskipferl	(A,C,D,G)	€ 3,80
Pilzkipferl	(A,C,G)	€ 3,80
Gemischte Kipferl		€ 3,80
Mini Backhendl	(A,C,G)	€ 3,80
Mini Wiener Schnitzel vom Schwein	(A,C,G)	€ 3,80
Gemüsetempura	(C,L,M,O)	€ 3,80
Mini Frankfurter oder Debreziner	(A)	€ 3,80
Mini Kalbsbutterschnitzel	(A,C,G)	€ 3,80
Kabeljau im Tempurateig	(C,L,M,O)	€ 3,80

Süßes Fingerfood

Apfelstrudel	(A,C)	€ 2,20
Topfenstrudel	(A,C,G)	€ 2,20
Schokoladenmousse mit Himbeeren	(C,G)	€ 2,50
Fruchtcocktail mit Sekt	(O)	€ 2,50
Crème fraîche Mousse mit saisonalen Früchten	(A,C,G)	€ 2,50
Jour Marillenbreze	(A,C,G)	€ 2,50
Panna Cotta mit Beeren	(A,C,G)	€ 2,50
Göttweiger Naschereien - Mindestbestellmenge 50 Stk.	(A,C,F,G,H,O)	€ 125,00





HOCHZEITSTAFEL

Für Ihren „schönsten Tag“ bieten wir Ihnen wunderschöne, architektonisch und historisch besondere Räume für ihre Feier an. Jeder unserer Räume verfügt über sein ganz besonderes Flair. Ob für eine kleine Hochzeitsgesellschaft oder aber für eine große Personenanzahl. Unsere Räume lassen sich kreativ an die Anzahl der Gäste und an die persönlichen Wünsche anpassen.

❖ Panoramasaal & Orangerie

Genießen Sie die einmalige Aussicht über das Donautal von Dürnstein bis ins Tullnerfeld, über das Waldviertel und den Manhartsberg. Erweiterbar mit der Orangerie, die gerne als Tanzfläche genutzt wird, haben Sie auch direkten Zugang auf die Restaurantterrasse.

- Benützung:** von 15:00 bis 03:00 Uhr (Sperrstunde um 03:00 Uhr), Musik bis 02:00 Uhr
- Raummiete:** Mindestkonsumation von EUR 5.000,- (Speisen & Getränke)
Sollte diese nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag zur Mindestkonsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.
- Kapazität:** Panoramasaal & Orangerie max. 170 Personen
zusätzlich 110 Personen im Restaurant möglich (Räumlich getrennt)





❖ Brunnensaal (auch mit externem Catering buchbar)

Jahrhunderte lang ungenutzt, wurde das alte Ziegelgewölbe mit dem Felsenbrunnen aus 1534 im Jahr 2005 saniert. Mit modernster Licht- und Tontechnik ausgestattet, bietet der größte Raum unseres Hauses nunmehr ein beeindruckendes Ambiente. In unserem Veranstaltungsbereich gelegen, bietet dieser Saal Zugang zur Oberen Aussichtsterrasse des Stiftes.

Benützung: von 15:00 bis 03:00 Uhr (Sperrstunde um 03:00 Uhr), Musik bis 02:00 Uhr

Raummiete: EUR 1.557,- pro Tag

Kapazität: Bankett: max. 150 Personen / mit Tanzfläche max. 140 Personen

Bei externem Catering: Die Stellung des Raumes erfolgt durch den Caterer. Benötigtes Equipment (Tische, Sesseln) müssen mind. 4 Wochen vor dem Termin bekannt gegeben werden. Dies wird gestapelt bereitgestellt. Die Endreinigung bei normaler Verschmutzung ist inkludiert. Weiteres Equipment (Geschirr, Tischtücher, Gläser, etc.) je nach Verfügbarkeit und gegen Mietgebühr.

Aufsichtsperson seitens des Stiftes: EUR 42,- pro angefangener Stunde - Verrechnung ab 19:00 Uhr.





HOCHZEITSESSEN

Der Serviceablauf oder aber auch die Zusammenstellung eines Menüs / einer Buffetauswahl erfordert oft ein gewisses Fingerspitzengefühl. Das Team des Stiftsrestaurants hat hier für Sie ein ansprechendes Angebot für jeden Geschmack zusammengestellt.

Zentrales Thema unserer Küche sind traditionelle Speisen der österreichischen Küche, unter Verwendung saisonaler und regionaler Produkte. Wir erlauben uns aber auch einen Ausblick in die internationale Küche, speziell die mediterrane Küche, die einfach hervorragend mit der Atmosphäre und dem Ambiente harmoniert.

Bitte beachten Sie, dass sich dadurch unsere Menü- & Buffetvorschläge verändern können.

❖ Getränke & Wein

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage unsere Getränke- und Weinkarte zu.
Wir bieten ausschließlich Weine und Sekt aus unserem eigenen Weingut an.

Gegen ein Stoppelgeld von EUR 13,00 pro 0,75l Flasche Wein / von EUR 18,00 pro 0,75l Sekt können Sie Ihre eigene Auswahl mitbringen.

- ❖ Alle weiteren Getränke sind über das Stiftsrestaurant zu beziehen.
- ❖ Alle Getränke werden nach Verbrauch gerechnet.
- ❖ Es gibt KEINE Getränkepauschale

❖ Göttweiger Gedeck

Starten Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einem Jour-Wachauer-Laber und gesalzener Butter.
Gerne bieten wir hier auch eine Auswahl an gemischten Aufstrichen zusätzlich an.





Menü

- ❖ Vegetarische / Vegane Menüalternative (Gemüsetürmchen | Zucchini-creme) im Preis inkludiert!
- ❖ Erweiterte Speisenauswahl pro Gericht und Person - EUR 5,00
- ❖ Aufschlag Menüservice ab 200 Personen - EUR 5,00

MENÜ I

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Garnele | Salatherz | Dip | Ciabatte (A,B,G,L,M)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Schweinsfilet | Rotweinbutter | Mini-Gemüse | Süßerdäpfel (G,L,O)

Crème brûlée | Tonkabohne | Beeren (C,G,H,O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 43,00

MENÜ II

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Prosciutto San Daniele | Büffelmozzarella (A,G)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Fisch der Saison | Speck-Kräuterkruste | Grapparisotto | Limettenkaviar (A,C,D,G,L,O)

Wachauer Marillenknödel | Honig-Butter (A,C,G,O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 48,00





MENÜ III

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

Oktopus-Carpaccio | Limette | Wildkräuter (B,L,M,O)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

Tranche vom Roastbeef | Cremepolenta | Parmesan | Rotwein-Scharlotten (A,G,L,O)

Milchschnitte | Schokobiskuit | weißes Schokomousse | Karamell-Salzcreme | Erdnuss-Crisp (A,C,E,G,H)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 50,00





Buffet

BUFFET I

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

VORSPEISEN

Prosciutto San Daniele | Melone | Grana Padano (G)

Graved Lachs | Honig | Senf (D,M)

Roastbeef | Sauce Cumberland (M,O)

Mediterraner Brotsalat | Melanzani | Artischocken | Schafkäse (A,C,G,O)

Saisonales Salatbuffet | Jour-Gebäck

SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Frittaten (A,C,G,L)

Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Rindsbraten von der Kalbin | Honigwaben-Sauce (L,O)

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,O) | Preiselbeerkompott (O)

Filet vom Maishuhn | Grappa- Glace (L,O)

Kabeljaufilet (D) | Limettenbutter (G)

Hausgemachte Ricotta-Ravioli nach Saison

Beilagen:

Süßkartoffel | Ofengemüse | Spätzle (A,C,G) | Petersilienerdäpfel (G)

DESSERT

Mousse au chocolat | Fruchtsauce (C,G,O)

Eis-Bombe im Glas (A,C,F,G,O)

Crème brûlée mit Tonkabohne (C,G,O)

Kleine Göttweiger Mehlspeisenküche (A,C,G,O)

Saisonaler Fruchtsalat (O)

Preis pro Person inklusive Gedeck – EUR 40,00





BUFFET II

Gedeck | Wachauer Laberl | gesalzene Butter (A,G)

VORSPEISEN

Kalbsrücken rosa | Räucherforellencreme | Kapern | Limette (C,D,G)
 Spanischer Serrano | Oliven | Rucola | Melone (M,O)
 Thai-Salat | Meeresfrüchte (B,O)
 Graved Lachs | zweierlei Saucen (D,M)
 Büffelmozzarella | Paradeiser | Basilikum | Olivenöl (G)
 Saisonales Salatbuffet | Jour-Gebäck

SUPPEN

Tafelspitzsuppe | Frittaten (A,C,G,L)
 Cremesuppe der Saison | Brotchips (A,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Beiried rosa | Trüffel-Jus (G,L)
 BIO Chili-Zitronen Huhn | Petersilie | Knoblauch (G,L,O)
 Wiener Schnitzel vom Schwein | Preiselbeerkompott (A,C,G,O)
 Seesaiblingsfilet | Chimichurri (D)
 Hausgemachte Ricotta-Ravioli nach Saison



Beilagen:

Süßkartoffel | Ofengemüse | Spätzle (A,C,G) | Petersilienerdäpfel (G)

DESSERT

Wachauer Marillenknödel (A,C,G) mit Röster (O)
 Nougatmousse (C,G,H,O)
 Topfen Creme | Himbeeren (C,G)
 Buttermilch Panna Cotta | Mango-Jelly (G,O)
 Kleine Göttweiger Mehlspeisenküche (A,C,G,O)



Preis pro Person inklusive Gedeck: EUR 46,00





Allergen – Kennzeichnung

A – Gluten	F – Soja	N – Sesam
B – Krebstiere	G – Milch	O – Schwefeldioxid und Sulfite
C – Eier	H – Schalenfrüchte	P – Lupine
D – Fisch	L – Sellerie	R – Weichtiere
E – Erdnüsse	M – Senf	

Verpflegung

- ❖ Im Panoramasaal ist ausschließlich das Catering durch das Stift Göttweig möglich.
- ❖ Bitte informieren Sie uns frühzeitig – mind. 1 Woche vor Ihrer Hochzeit – über Lebensmittelallergien/ - unverträglichkeiten Ihrer Gäste.
- ❖ Ebenfalls bitten wir Sie uns mind. 1 Woche vor Ihrer Hochzeit die Anzahl Ihrer Gäste mit Ernährungsarten wie Vegetarisch, Vegan, etc. bekannt zu geben.
- ❖ Das Mitbringen von eigenen Speisen ist nur mit Absprache durch das Stift Göttweig erlaubt. Wir weisen darauf hin, dass wir über Hygienerichtlinien, Lagerungen, Allergenverordnungen keine Verantwortung übernehmen.
- ❖ Sollte es zu Verzögerungen der Menüzeit oder zu längeren Pausen in der Menüfolge durch Spiele, Reden oder ähnlichen Aktivitäten kommen, behalten wir uns vor, die Wartezeit der Küchenmannschaft in Rechnung zu stellen . (pro Mitarbeiter/in EUR 42,00/ begonnener Stunde)
- ❖ Bei Änderungswünsche die erst 3 Tage vor der Veranstaltungen eingehen, wird eine Aufwandsentschädigung in Rechnung gestellt.

Garantierte Personenzahl

- ❖ Bitte geben Sie uns per E-Mail bis spätestens 1 Monat vor Ihrer Feier, die erwartete Gästezahl (+/- 10%) bekannt. Wir benötigen dies zur Planung des Einkaufs und zur Einteilung der Mitarbeiter/innen für Ihr Fest.
- ❖ Die Personengarantiezahl benötigen wir spätestens 3 Tage vor Ihrer Hochzeit. Diese Anzahl wird auch mindestens in Rechnung gestellt.





BLUMENSCHMUCK – TISCHDEKO – HOCHZEITSTORTE

- ❖ Ihre Tafel wird von unserem Service festlich eingedeckt. Die weiße Stoffserviette, nach Wunsch mit farbiger Papierserviette, falten wir in der so genannten Fächerform.
- ❖ So eine farbige Papierserviette von Ihnen gewünscht wird, bitten wir Sie uns diese mind. 1 Woche vor der Hochzeit in unser Restaurant zu bringen. Nur so können wir Ihnen diesen Wunsch garantieren. Gerne falten wir unter Aufpreis auch weitere Serviettenformen.
- ❖ Die Anlieferung von Blumen, diverser Tischdekoration und Ihrer Hochzeitstorte ist am Tag der Hochzeit ab 10:00 Uhr möglich. Je nach Geschäftslage auch gerne am Vorabend.
- ❖ Der Auf- & Abbau einer Dekoration muss von Ihnen beauftragt bzw. organisiert werden.
- ❖ Da unser Panoramasaal / Brunnensaal meist am folgenden Tag wieder benötigt wird, muss der Abbau der Dekoration bzw. auch das Abnehmen von Stuhlhussen bis spätestens 09:00 Uhr am Folgetag geschehen. So dies unser Servicepersonal übernehmen muss, wird pro Mitarbeiter & pro Stunde EUR 42,00 in Rechnung gestellt.
- ❖ So Sie Ihre Hochzeitstorte und/ oder Hochzeitsbäckerei an Ihre Gäste aufteilen möchten, können Sie direkt bei uns ein Verpackungsmaterial (Tortenschachteln) bestellen.
- ❖ Gerne geben wir Ihnen auf Wunsch einige Empfehlungen und Kontaktadressen von Floristen, Konditoreien usw. bekannt.





ÜBERNACHTEN IM BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG

Ein Erlebnis für Leib und Seele – Unser Kloster steht allen Menschen offen!

Nach Ihrer Hochzeit haben Sie die Möglichkeit gleich im Stift Göttweig zu übernachten.

Es stehen Ihnen Einzel- / Zweibett- & Doppelzimmer zur Verfügung.

Zudem erstrahlen 10 Doppel- bzw. Zweibettzimmer in neuem Glanz. Helle Holzböden, moderne Bäder, komfortable Ausstattung in zeitgemäßem Stil, einige davon mit traumhaftem Blick in das Wachauer Donautal.

Ein weiteres Highlight ist unser Benedikt Appartement!

Die ehemaligen äbtlichen Wohnräume wurden zu einer eleganten Suite mit barockem Charme umgestaltet. Neben einem Schlafzimmer für 2 Personen steht auch ein großzügiger Wohn-Essbereich, der zusätzlich für zwei weitere Personen genutzt werden kann, zur Verfügung. Ein geräumiges Badezimmer mit Dusche und Badewanne und eine komplett ausgestattete Küche runden das besondere Wohnerlebnis ab.

Am nächsten Morgen können Sie das Frühstück, das in der Übernachtung inkludiert ist von 08:00-10:00 Uhr im Stiftsrestaurant genießen. Gerne reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen separaten Bereich, damit Sie Ihre Hochzeit gemütlich und gemeinsam ausklingen lassen können.

Unsere Zimmer können wir Ihnen nach Verfügbarkeit anbieten – daher bitte rechtzeitig reservieren!

Zimmerpreise im Überblick:

Einzelzimmer Gästehaus:	EUR	61,00
Doppelzimmer Gästehaus:	EUR	99,00
Doppelzimmer Komfort:	EUR	114,00
Doppelzimmer Wachaublick:	EUR	129,00
Benedikt Appartement:	EUR	178,00



Bei Kurzaufenthalt von 1 Nacht verrechnen wir einen Zuschlag von EUR 4,00 pro Person.

Ihre Zimmeranfrage / Zimmerbuchung nehmen wir gerne unter +43.(0)2732.8551-0 oder unter urlaub@stiftgoettweig.at entgegen.





WICHTIGE HINWEISE ZUM SCHLUSS

- ❖ Die exklusive Nutzung im Panoramasaal ist mit einer Mindestkonsumation (Speisen & Getränke die im Panoramasaal od. Brunnensaal konsumiert werden) von EUR 5.000,00 beziffert. Sollte diese nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag zur Mindestkonsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.
- ❖ Ab Mitternacht wird eine Überstundenpauschale von EUR 180,- pro begonnene Stunde in Rechnung gestellt.
- ❖ Als aktives Kloster sind wir um die Lebensqualität unserer Hausherren bemüht. Daher ist Livemusik oder DJ-Musik nur bis 02:00 Uhr erlaubt.
- ❖ Wir bitten Sie und weisen darauf hin, dass die Sperrstunde um 03:00 Uhr eingehalten werden soll/muss. Bei Überschreitung der Sperrstunde wird eine Pönale von EUR 500,00 pro begonnene Stunde verrechnet.
- ❖ Das steigen lassen von Klein- und Luftballons, sowie Hochzeitstauben ist nicht gestattet.
- ❖ Drohnenflüge, Salut-Schüsse oder ähnliches sind auf dem gesamten Gelände untersagt.
- ❖ Aufgrund der Brandschutzbestimmungen sind Feuerwerke oder sonstige Pyrotechnik verboten.





FRAGENKATALOG – Q&A

❖ Besichtigung / Planung

Wie sieht die Planungsphase aus?

Gerne laden wir Sie zu einem Besichtigungstermin und ersten Gespräch in unser Haus ein. Hier überreichen wir Ihnen auch diese Hochzeitsmappe in ausgedruckter Form, damit Sie sich über unser Angebot in Ruhe ein Bild machen können. So Sie sich dann für unsere Räumlichkeiten entschieden haben, benötigen wir von Ihnen eine schriftliche Zusage per Mail, damit wir Ihre Reservierung fixieren können.

Aufgrund eines Fragebogens, den wir gemeinsam bei der Besichtigung oder den Sie in Ruhe zu Hause ausfüllen erstellen wir Ihnen ein erstes Angebot. Hier benötigen wir dann die erste Unterschrift zur Fixierung von Ihnen.

Zeitnahe vor Ihrer Hochzeit (4–5 Monate vor Ihrem Hochzeitstermin) werden wir ein Detailgespräch vereinbaren.

Nach diesem Gespräch werden wir Ihnen auch das detaillierte Angebot zukommen lassen. Diese Vereinbarung ist binden und bis spätestens 2 Monat vor der Hochzeit zu übermitteln. Nach diesem Zeitraum, kann nur mehr eine Personenanzahländerung von +- 10% erfolgen.

Der erste Besichtigungstermin, die erste Besprechung vor der Hochzeit sowie die erste Angebotslegung sind kostenfrei.

Für weitere Besichtigungen, Angebotsänderungen, Menüeinholungen und Besprechungen verrechnen wir je nach Aufwand und Aufgabe EUR 50,- bis 100,- pro Stunde.

Was werde ich beim ersten Besichtigungstermin alles erfahren?

Die kostenfreie Erstbesichtigung inkl. Gespräch dauert ca. 1 Stunde. Je nach Verfügbarkeit zeigen wir Ihnen möglichen Räumlichkeiten und können Ihre Wünsche und Ideen schon besprechen.

Gerne besprechen wir alle Wünsche und Ideen durch, um Ihnen ein passendes Angebot zu erstellen. Natürlich geben wir auch Tipps & Anregungen, um Ihnen die ersten wichtigen Fragen zu beantworten.

Was beinhaltet die erste Angebotslegung?

Bei dem ersten Angebot finden Sie alle besprochenen Punkte der Erstbesichtigung sowie die Details, die Sie uns bitte vor der ersten Besprechung per Mail oder bei einem Anruf zukommen lassen, mit Preisen vermerkt. Aufgelistet werden die reservierten Räumlichkeiten sowie der Zeitplan, Agape und die Auswahl des Speisenangebotes. Hier benötigen wir dann für den Einkauf sowie für die Personalplanung die erste Unterschrift von Ihnen.

Was gibt es bei der ersten Besprechung zu beachten?

Dieses Gespräch findet mind. 1 Monat vor der Hochzeit statt und soll dem Brautpaar dienen noch offene Fragen zu beantworten sowie etwaige Details zu klären. Gerne kann ein Sitzplan erstellt werden und die Räumlichkeiten (je nach Verfügbarkeit) begangen werden. Nach diesem Gespräch, werden wir Ihnen Ihr detailliertes Angebot erstellen.

Auf was muss als Brautpaar geachtet werden um im Stift Göttweig heiraten zu können?

Da unser Haus ein Ort der Ruhe und Einkehr ist, bitten wir Sie, auf das klösterliche Leben und auf ein gutes Miteinander Acht zu geben. Wir sind uns, als christlich geführter Betrieb, unseren Pflichten als Arbeitgeber bewusst und befolgen auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen des Arbeitsruhegesetzes. Wir bitten Sie um Verständnis, dass nicht alle Verfügbarkeiten auch buchbar sind.

Uns ist es wichtig, auf unsere Brautpaare eingehen zu können und Sie, „am schönsten Tag ihres Lebens“, perfekt zu begleiten.

Daher ist es absolut notwendig, bereits einen vorreservierten Termin auf dem Standesamt oder Kirchenrektorat zu haben.





❖ Allgemeines / Infrastruktur

Ist es möglich im Freien zu heiraten?

Leider nicht, standesamtliche Trauungen sind vom Standesamt Mautern auf Sommerrefektorium, Brunnensaal und die Seminarräume Kamptal & Donau beschränkt.

Welche Mietkosten fallen an, wenn man sich bei der Agape/ beim Empfang für eine Schönwetter- und eine Schlechtwetteralternative entscheidet?

Es werden beide Flächen bzw. Räume verrechnet. Wobei von der günstigeren Raum- bzw. Flächenmiete 50% der Mietkosten zusätzlich zur anderen Raummiete verrechnet werden. Grund: es müssen beide Räume für die Veranstaltung frei gehalten werden.

Kann sich die Hochzeitsgesellschaft bei schönem Wetter im Freien aufhalten? Gibt es einen Park oder Garten, den die Gäste nutzen können?

Die Gäste können sich auch gerne im Stiftshof aufhalten. Vor allem für Agapen und Empfänge kann die Obere Aussichtsterrasse gerne angemietet werden.

Gibt es einen Weg für einen kleinen Sparziergang in der Nähe?

Rund um das Stift führt ein schöner Weg, auf dem sich Ihre Gäste gerne die Füße vertreten können.

Sind die sanitären Anlagen barrierefrei erreichbar?

In Panoramasaal & im Brunnensaal ja, im Sommerrefektorium leider nicht.

Kann bei den Toiletten eine kleine Notfallbox (Kamm, Deo, Blasenpflaster, Nähzubehör ...) aufgestellt werden?

Ja, kann gerne aufgestellt werden. Bitte selbst mitbringen. Wir übernehmen aber keine Haftung dafür.

Kann es sein, dass in einem anderen Saal eine weitere Hochzeit am selben Tag/ Abend gefeiert wird?

Wenn ja: Ergeben sich dadurch Einschränkungen für die Gäste (beispielsweise bei der Benutzung der Parkplätze, Garderoben oder Toiletten?)

Natürlich kann es sein, dass an Ihrem gewünschten Termin auch eine andere Hochzeit im Stift stattfindet. Allerdings führt dies üblicherweise zu keinerlei Einschränkungen, da genügend sanitäre Anlagen sowie Parkplätze vorhanden sind.

Ist es möglich, im Umfeld der Location ein Feuerwerk durchzuführen oder sprechen bebauungs- oder lärmschutztechnische Gründe dagegen?

Aufgrund der Brandschutzauflagen sind Feuerwerk, Ballone mit Kerzen oder sonstige Pyrotechnik untersagt.

Ist jemand vor Ort, der die Betreuung der Kinder übernehmen könnte? Gibt es Möglichkeit, einen separaten Raum für die Kinderbetreuung anzubieten?

Eine Kinderbetreuung muss selbst organisiert werden. An dem Panoramasaal im Restaurant liegt angeschlossen das „Apostelstüberl“ mit Platz für ca. 12-15 Kinder. Gegenüber dem Brunnensaal liegen Seminarräume die für diesen Zweck gerne angemietet werden können.





❖ Restaurant / Veranstaltungsbereich

ALLGEMEIN

Wer ist der Ansprechpartner am Tag der Hochzeit, wenn diese im Panoramasaal stattfindet?

Es ist immer ein Restaurantleiter / Oberkellner / Serviceleiter für Sie da.

Ist das Stift Göttweig an einen Catering-Service gebunden oder kann ich meinen eigenen Caterer organisieren?

Im Restaurantbereich ist es nicht möglich, einen externen Caterer zu organisieren.

Im Brunnensaal gerne. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass in diesem Fall für die Raummiete andere Tarife gelten, als bei einem Catering durch das Stiftsrestaurant.

Wie viele Kellner stehen zur Verfügung? Werden die Gäste ausschließlich am Tisch vom Servicepersonal bedient oder können sie sich Getränke z.B. auch an der Schank holen?

Grundsätzlich kommt während dem Essens 1 Kellner zirka auf 30 Gäste. Ihre Gäste können selbstverständlich auch an der Schank Getränke ordern, meist sind diese Getränke dann selbst zu bezahlen. (Spirituosen, teurere Weine,...)

Wer besorgt das Servicepersonal?

Bei Catering/ Verpflegung durch das Stiftsrestaurant wird das Servicepersonal selbstverständlich von uns gestellt. Bei Catering durch externen Caterer muss dieser oder das Brautpaar selbst für ausreichend Servicepersonal sorgen.

Fällt eine separate Raum- oder Reinigungsmiete an oder ist diese schon im Preis inbegriffen?

Bei Catering durch das Stiftsrestaurant gibt es eine Raummiete bzw. eine Mindestkonsumation, bei der die Miete entfällt, wenn die Mindestkonsumation erreicht wird.

Bei Fremdcatering fällt eine Raummiete an. Reinigungsaufwand wird nur bei extremen Verunreinigungen verrechnet.

Warum ist die „Sperrstunde“ schon um 03.00 Uhr?

Da wir uns in einem aktiven Kloster mit 42 Mönchen befinden, nehmen wir dahingehend gerne Rücksicht. Daher wurde die Sperrstunde auf 03.00 Uhr festgelegt.

Wo kann geraucht werden?

Das Stift Göttweig wird rauchfrei geführt. Auf den Terrassen oder bei den Ausgängen sind Aschenbecher dafür vorhanden.

Wird ab Mitternacht eine zusätzliche Servicepauschale fällig?

Ab Mitternacht wird eine Überstundenpauschale von EUR 180,- pro Stunde fällig.

Ist ein Partyzelt / Pavillon vorhanden oder müsste dies separat angemietet werden?

Ein Partyzelt ist nicht erlaubt. Ein Pavillon müsste separat vom Brautpaar selbst angemietet werden. Jedoch ist auf der oberen Aussichtsterrasse aufgrund der baulichen Substanz kein Pavillon möglich.





Wie lange vorher stehen die Räume für den Aufbau von Dekoration und Musik zur Verfügung?

Bei Hochzeiten steht Ihnen der Brunnensaal oder Panoramasaal im Restaurant üblicherweise ab 10:00 Uhr zur Verfügung, auf Anfrage auch früher.

Welche technische Ausstattung ist im Restaurant / Brunnensaal verfügbar?

Das Restaurant verfügt über Tonanlage & Lichtstrom. Der Brunnensaal verfügt über Tonanlage, Starkstromanschluss, Beamer und weiterer technischer Ausstattung.

Wie lange im Vorfeld muss die Personenanzahl für die Tafel bekanntgegeben werden?

Wir bitten darum uns spätestens 10 Werktage vor der Hochzeit die Personenanzahl +- 10% zu nennen. Spätestens 3 Tage vor der Hochzeit benötigen wir die genaue Personenanzahl = Garantiezahl, die auch dann für die Verrechnung herangezogen wird.

GETRÄNKE

Ist es möglich, eine Getränkepauschale zu vereinbaren?

Nein ist nicht möglich. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

Darf man einen eigenen Wein/ Sekt bzw. alkoholische Getränke mitbringen? Wie hoch ist das Korkgeld pro Flasche?

Es kann gerne Wein oder Sekt mitgebracht werden.

WEIN: Stoppelgeld pro 0,75l Flasche EUR 13,- oder pro Person EUR 6,50

SCHAUMWEIN / SEKT: Stoppelgeld pro 0,75l Flasche EUR 18,-

SPIRITUOSEN: Stoppelgeld pro 0,75l Flasche EUR 80,-

SPEISEN

Kann vom Buffet übriggebliebenes Essen mitgenommen werden?

Aus hygienischen Gründen kann das warmgehaltene Essen vom Buffet leider nicht mitgenommen werden.

Sind vegetarische / vegane Gerichte möglich? Muss die Anzahl der Vegetarier/ Veganer im Voraus bekannt gegeben werden?

Selbstverständlich bieten wir gerne vegetarische/vegane Gerichte an, bitte geben Sie uns eine ungefähre Anzahl an Vegetariern/Veganern zeitgerecht bekannt.

Gibt es eine kleine Extra-Speisekarte für Kinder? Muss die Anzahl der Kinder im Vorfeld bekanntgegeben werden?

Normalerweise bestellen Kinder aus der á la carte Karte, es kann jedoch gerne ein Kindermenü zusammengestellt werden. Bitte geben Sie uns auch hier eine ungefähre Anzahl an Kindern bekannt.





HOCHZEITSTORTE / MEHLSPEISEN

Wird für die eigens mitgebrachte Hochzeitstorte ein Tellergeld verrechnet?

Wenn die Hochzeitstorte anstelle eines Desserts konsumiert wird, wird ein Tellergeld von EUR 2,- pro Person verrechnet.

Können Mehlspeisen, Kekse mitgebracht werden?

Nach Rücksprache mit der Restaurantleitung (02732 885581 326) können Mehlspeisen mitgenommen werden. Bitte auf Teller bzw. Tablett bereits fertig vorbereitet mitbringen. Wir können die Vorbereitung nicht für Sie übernehmen. Weiters weisen wir Sie ausdrücklich darauf hin, dass wir aufgrund der Allergene-Verordnung KEINE Haftung für mitgebrachte Speisen übernehmen.

Gibt es einen Kühlraum, in dem man die Hochzeitstorte und evtl. andere Kuchen unterbringen kann? Falls ja, wann können diese geliefert werden?

Ja, es ist ein (Feucht-)Kühlraum vorhanden indem Sie gerne Ihre Hochzeitstorte / Mehlspeisen kühlen können. Nach Absprache können Sie diese vor der Tafel anliefern (lassen) bzw. bis zum nächsten Tag lagern.

Gibt es die Möglichkeit, die Hochzeitstorte vom Stiftsrestaurant anfertigen zu lassen?

Wir selbst fertigen keine Hochzeitstorte an, können Ihnen aber gerne unsere Hausbäckerei, die bekannte und traditionsreiche Bäckerei Schmidl in Dürnstein empfehlen: Bäckerei & Konditorei Schmidl
3601 Dürnstein, Dürnstein 21;
TEL: 02711 224 MAIL: office@schmidl-duernstein.at

Wird die Hochzeitstorte nach dem Anschnitt durch das Brautpaar vom Servicepersonal weiter aufgeschnitten?

Ja, sie wird von unseren Servicemitarbeitern weiter aufgeschnitten und durchserviert.

DEKORATION

Ist es erlaubt in der Kirche, im Restaurant oder den anderen Veranstaltungsräumen Blüten zu streuen?

In allen Räumlichkeiten dürfen **KEINE** Blüten, **KEIN** Konfetti (Verschmutzung) und **KEIN** Reis (Lebensmittel) gestreut werden.

Im Restaurant/Veranstaltungsraum können gerne **STOFFBLÜTEN** gestreut werden.

Wer ist für die Dekoration, Menü- und Tischkarten zuständig? Welche Dekoration wird gestellt? Kann ggf. ein Dekorateur empfohlen werden?

Hier gibt es verschiedenste Möglichkeiten.

Gerne können Tischkarten & Streudekoration sowie kleine Blumengestecke (Selbstorganisation), die von Ihnen am Vortag angeliefert werden, von unserem Servicepersonal beim Eindecken der Tische mit aufgestellt werden.

Bei aufwändigen Dekorationen empfiehlt es sich, eine(n) Dekorateurin/Dekorateur bzw. eine(n) Floristin/Floristen zu beauftragen. Adressen von Partnern können wir Ihnen gerne auf Anfrage zukommen lassen. Die Absprache und Organisation mit den jeweiligen Unternehmen unterliegt aber Ihnen.

Menükarten können gerne von uns gedruckt werden (EUR 2,50 pro Stück) oder selbst mitgebracht werden.





Welche Maße haben die Vorhänge im Panoramasaal? Lassen sich diese abnehmen oder überhängen?

Länge bis Fensterbrett = 2,30m Länge bis Boden = 2,75m Breite gerafft = 80cm

Die Vorhänge können nicht abgenommen werden, eine Überhängung ist selbst zu organisieren.

Ist es möglich auf der oberen Aussichtsterrasse Zelte aufzustellen?

Es können aufgrund der Statik keine Zelte aufgestellt auch ein Schwerlastboden kann aufgrund von baulichen Gewichtsbeschränkungen nicht gelegt werden.

Welche Tischdecken und Servietten sind vorhanden?

Unser Standard sind weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten. Gerne können farbige Papierservietten eingefaltet werden, um einen farblichen Akzent zu setzen.

BESTUHLUNG UND TISCHINVENTAR

Kann zwischen unterschiedlichen Tisch- und Tafelformen gewählt werden?

Dies ist abhängig von der Größe der Hochzeitsgesellschaft. Im Restaurant stehen ein runder Tisch und weitere eckige Tische bereit. Der Brunnensaal kann auch mit runden Tischen bestückt werden.

Können die Tische beliebig gestellt werden?

Abhängig von der Größe der Hochzeitsgesellschaft gibt es verschiedene Bestuhlungsvarianten für die verschiedenen Veranstaltungsräume. Gerne senden wir Ihnen dahingehend Vorschläge zu.

Wie groß sind die Tische?

Die eckigen Tische sind 120x80cm groß.

Die runden Bankettische haben einen Durchmesser von 180cm (max. 10 Personen).

Sind Stuhlhussen vorhanden? Kosten die extra?

Für passende Stuhlhussen bzw. auch weitere Dekoration können Sie sich gerne mit Frau Popa von „Deko Dana“ (office@deko-dana.at) in Verbindung setzen.

Wenn Hussen verwendet werden beachten Sie bitte, dass diese am Folgetag bis 10:00 Uhr wieder abgedeckt sein müssen.

Welches Tischinventar steht auf den Tischen (Panoramasaal)?

Auf den Tisch werden Wein- & Wassergläser eingedeckt, Besteck abhängig vom gewählten Menü, Brotteller, Salz- & Pfefferstreuer, Zuckerstreuer & Kerzenständer stehen standardmäßig auf den Tischen.

Gibt es genügend Baby- und Kinderstühle für die kleinen Hochzeitsgäste?

Es sind 6 Kinderstühle im Haus vorhanden, bei Mehrbedarf können gerne Stühle angemietet/mitgebracht werden.

Wird ein Tisch für Geschenke an sicherer Stelle in Sichtweite stehen? Oder gibt es einen abschließbaren Raum dafür?

Gerne bereiten wir Ihnen einen Geschenketisch vor und verwahren größere Geschenke auch über Nacht.





TECHNIK / EQUIPMENT

Wie lange vorher und nachher stehen die Räume zur Verfügung (Auf- und Abbau von Beleuchtung und Technik)?

Aufbau: je nach Buchung, weiteren Veranstaltung, spätestens aber 4 Stunden vor Veranstaltung

Abbau: muss noch am Abend erledigt werden, Equipment kann jedoch gerne bis zum nächsten Tag bei uns gelagert werden.

Gibt es eine separate Bühne oder könnte man eine aufbauen?

Eine separate Bühne kann gerne aufgebaut werden. Preis auf Anfrage.

Sind Mikrofone vorhanden?

Ja, auf Anfrage können gerne Mikrofone zur Verfügung gestellt werden.

Kann das Licht gedimmt werden?

Im Brunnensaal können verschiedenste Beleuchtungseinstellungen vorgenommen werden.

Sind ausreichend Stromanschlüsse für die Musik vorhanden?

Es sind Stromanschlüsse vorhanden und können ggf. verlegt werden.

❖ Unterkunft

Gibt es eine Hochzeitssuite für das Brautpaar?

Ja, es gibt das Benedikt Appartement (120m²), das gerne von Hochzeitspaaren gebucht wird.

Sind Übernachtungsmöglichkeiten für die Gäste (in der Nähe) vorhanden?

Das Gästehaus St. Altmann im Stift Göttweig verfügt über 36 Zimmer. Davon erstrahlen 10 Doppel- bzw. Zweibettzimmer in neuem Glanz – helle Holzböden, moderne Bäder, komfortable Ausstattung in zeitgemäßem Stil, einige davon mit traumhaftem Blick in das Wachauer Donautal.

Unser Partnerhotel „Arte“ im nahe gelegenen Krems an der Donau verfügt über 91 Zimmer. Gerne können wir Ihnen auch weitere Gästezimmer und Frühstückspensionen in der Umgebung empfehlen.





❖ Zahlungs- / Stornobedingungen

Muss eine Anzahlung geleistet werden?

So Sie Ihre Agape und Ihre Tafel in unserem Haus geplant haben ist eine Anzahlung zu leisten. Diese beträgt bei EUR 3.000,- und muss 6 Wochen vor der Hochzeit bei uns einlangen.

Bei der Buchung des Brunnensaals mit Fremdcatering muss die Raummiete ebenso 6 Wochen vorab bezahlt werden. Für die Überweisung der Anzahlung erhalten Sie von uns eine Nachricht mit Zahlungsaufforderung.

Welche Zahlungsbedingungen sind üblich? Wie kann die Bezahlung erfolgen?

Anzahlung: mind. 6 Wochen vor der Hochzeit

Rest: nach Rechnungserhalt per Überweisung, oder bei einem Besuch in bar, mit Maestro, VISA & Mastercard.

Wie sind die Konditionen bei einer Absage?

Die Stornierung hat schriftlich zu folgen. Es ergeben sich je nach Zugang der Rücktrittserklärung folgende Stornosätze:

Bis zu 12 Wochen vor dem Veranstaltungstermin	25%
Bis zu 8 Wochen	50%
Bis zu 2 Wochen	75%
Innerhalb einer Woche	100%

Die Stornogebühren unterliegen nicht dem richterlichen Mäßigungsrecht. Ein darüber hinaus gehender Schadenersatzanspruch des Stiftes, insbesondere die Entschädigung für eine entgangene Speisen- und Getränkeumsatzbeteiligung, bleibt unberührt.





PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN





HABEN WIR SIE NEUGIERIG GEMACHT?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Firmen- & Gästeservice

Christina Steindl & Tanja Brandstätter

E-Mail: event@stiftgoettweig.at

Telefon: +43 2732 85581 323

Fax: +43 2732 85581 388

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind bis auf weitere Ergänzungen gültig. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Es gelten unsere AGB, welche gerne auf Anfrage zugesandt oder unter www.stiftgoettweig.at eingesehen werden können.

INFORMATION & BUCHUNG:

Benediktinerstift GÖTTWEIG

Event- und Tagungsbereich

Tel. +43.(0)27 32.855 81-323, Fax: -388

Mail: event@stiftgoettweig.at

www.stiftsrestaurant.at



**Benediktinerstift
GÖTTWEIG**