



Jagthof

Feiern. Wohlfühlen.
Genießen. Unser besonderes
Ambiente für den schönsten
Tag in Ihrem Leben.

Heiraten im Jaglhof.

Wo Wohlfühlatmosphäre auf Partystimmung trifft, geben wir Ihrer Hochzeit den perfekten Raum. Außergewöhnliches Flair, bodenständige Gastfreundschaft und regionale Gaumenfreuden mit Feingefühl und Fantasie zu Ihrer Traumhochzeit!

Planung

“Sie hat ja gesagt“ oder eben auch er.

Darum möchten wir Sie gerne persönlich kennenlernen. Kommen Sie zu uns, lernen Sie den Jaglhof kennen, spüren Sie das Ambiente und erzählen Sie uns in einem unverbindlichen Gespräch von Ihrer Traumhochzeit. Gemeinsam planen wir den Ablauf dieses besonderen Tages bis ins kleinste Detail.

Und nachdem die Liebe ja bekanntlich auch durch den Magen geht, legen wir dabei ebenfalls großen Wert auf das perfekte Menü. Sobald der Wunschtermin Ihrer Hochzeit feststeht, laden wir Sie für ein kulinarisches Erlebnis zu einem Probeessen inklusive Weinverkostung ein. Damit auch Ihr Gaumen “Ja“ sagt.

Bis Ihr großer Tag gekommen ist, stehen wir Ihnen natürlich während der gesamten Zeit der Vorfreude jederzeit gerne für Fragen und Anregungen zur Verfügung. Auch weitere Planungstreffen können wir auf Wunsch gerne arrangieren. Für eine Traumhochzeit ganz nach Ihren Vorstellungen. Ohne Kompromisse!





Empfang

“Zu Beginn etwas Prickelndes!”

Gerne servieren wir Ihnen Frizzante, belegte Brötchen oder Fingerfood ganz nach Ihrem Geschmack.

Agape

“Liebe geht durch den Magen!”

Genießen Sie auf unserer traumhaften Panoramaterrasse, mit Blick auf die Weingärten, Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Unvergessliche Momente. Perfekte Harmonie.

Räumlichkeiten

Wir haben Platz für ca. 70 Personen sowie Musiker samt einer Tanzfläche.



Standesamtliche Trauung

Mit einem wunderschönen Ausblick in die steirische Toskana findet Ihre standesamtliche Trauung auf unserer Terrasse statt.

Fotos – Momente für die Ewigkeit

Für unvergessliche und romantische Hochzeitsfotos stellen wir Ihnen unsere gesamte Anlage zur Verfügung. Atemberaubender Panoramablick inklusive!



Feine Haubenküche und erlesene Gaumenfreuden.

Raffinierte Kulinarik

Mit Hilfe unseres Chefkochs stellen wir gemeinsam Ihr Hochzeitsmenü zusammen. Selbstverständlich nehmen wir dabei auf eventuelle Unverträglichkeiten und besondere Bedürfnisse der Gäste, Rücksicht. Auch für die Jüngsten planen wir auf Wunsch ein speziell angepasstes Menü. Ihr Festessen bereiten wir mit regionalen und saisonalen Produkten sowie ganz viel Liebe zu.



Edle Tropfen

Ihren Gaumen verwöhnen wir gerne mit unseren eigenen, erlesenen Weinen. Wir bieten Ihnen Frizzante, kühles Bier, Mineralwasser und Fruchtsäfte an.



Mitternachts - Snack

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe stillt den kleinen aber auch den großen Hunger während Ihrer Feier. Alternativ bieten wir Ihnen zu späterer Stunde eine geschmackvolle Edeljause an.

Open End

Feiern ohne Ende! Unser charmantes und professionelles Personal begleitet Sie gerne bis zum gewünschten Ende Ihres Festes.

Süße Leckereien, Hochzeitstorte

Auf der Suche nach der Konditorei Ihres Vertrauens? Auch dabei sind wir Ihnen gerne behilflich.

Hochzeit in Weiß - Dekoration

Die Tische werden von uns grundsätzlich in Weiß gedeckt. Fantasievoller Tischschmuck Ihrerseits ist natürlich ebenfalls willkommen. Durch die Blume? Auch bezüglich floraler Deko haben wir sehr gute Kontakte, die wir Ihnen gerne vermitteln.





*Schlafen
im
Jaglhof.*

*Für die Nacht
nach dem
schönsten Tag
des Lebens.
25 zauberhafte
Zimmer laden
zum Träumen ein.*



Transfer

Von der Kirche zum Jaglhof und nach der Feier weiter zur Unterkunft? Beim Transfer zwischen den einzelnen Locations unterstützen wir Sie gerne.

Besonders rustikal ankommen?

Dann ist vielleicht eine unvergessliche Panoramawagenfahrt mit den Burschen und Mädls der Traktorgaudi genau das Richtige für Ihr Fest.

Gemeinsames Frühstück. Genuss zum Schluss.

Auf Wunsch laden wir auch jene Gäste, die nicht bei uns übernachten, am Folgetag zu einem erweiterten, gemeinsamen Gourmetfrühstück ein. Für einen perfekten Ausklang Ihres unvergesslichen Festes!



Euer individuelles Paket

Menüvorschlag

Vorspeise

Beef Tatar



Suppe

Hochzeitssuppe | Frittaten |
Fleischstrudel |
Wurzelgemüse



Warme Vorspeise

Bruschetta mit Tomate
Bison Tortelloni



Hauptspeisen

Beiried im Ganzen |
Ofentomate | Gemüse |
Sellerietruffelcreme | Pilz
Strudel

Saibling | Kräuterrisotto |
Rucola

Tagliatelle | Kräuter-
Truffelsauce | Vogerlsalat



Dessert

Hochzeitsvariation

Getränke werden nach
Verbrauch verrechnet



Zusatzleistungen

Gedeck

€ 3,90 pro Person

Candy und Salty Bar

(inkl. Deko und Gefäße)
Befüllt mit Süßigkeiten bzw.
Knabbereien, abgestimmt auf die
Wünsche des Brautpaares

€ 7,00 pro Person

Empfang mit 2 Stk
Aufstrichbrötchen

€ 7,00 pro Person

Empfang mit 2 Stk belegten
Brötchen

€ 9,00 pro Person

Flying Buffet

€ 12,00 pro Person

Mitternachtssnack

€ 12,50 pro Person

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Raum und Aufwands Beitrag:

Für die Location, Grundausstattung, Tischwäsche, Gläser, Auf- und Umbauarbeiten stellen wir einen Betrag von 3000 € in Rechnung.

Kinder:

Kinder von 4 - 12 Jahren zahlen einen Pauschalbetrag von 90 € pro Person für Essen und Getränke.

Dekoration & Menükarten:

Gerne sind wir Ihnen bei der Suche nach einem Dienstleister für die Tafel Dekoration sowie bei der Menükarten Gestaltung behilflich.

Standesamt:

Standesamtliche Trauungen kann in Abstimmung mit dem Standesamt Gamlitz auf der Terrasse stattfinden.

Stoppelgeld:

Wir schenken nur Weine aus, die wir auf der Karte haben. Wenn Sie wünschen, können Sie eigene Weine beistellen. Hierfür verrechnen wir 15 € pro Flasche für den Service - Aufwand.

Weine:

Die passenden Weine finden Sie auf unser Weinkarte, unter Vorbehalt, dass nicht jeder Wein für ein großes Bankett zur Verfügung steht. Wir sind Ihnen selbstverständlich bei Ihrer Menü- und Weinzusammenstellung behilflich. Auch möchten wir darauf hinweisen, dass unsere Weinkarte regelmäßig aktualisiert wird und ein Jahrgang in der Zwischenzeit womöglich schon ausverkauft ist.

Torte:

Falls Sie bei Ihrem Fest eine Torte haben möchten, wenden Sie sich bitte direkt an eine Konditorei in der Umgebung oder lassen Sie die Torte einfach von einem Konditor ihrer Wahl zu uns liefern. Wir verrechnen für den Service rund um die Hochzeitstorte 2.50 € pro Person.

Exklusivbuchung:

Für eine Exklusivität am Tag der Hochzeit (ab 12 Uhr) verrechnen wir 2000 €. Eine Exklusivität der Location kann erst ab 60 Personen gegeben werden.

Fristen:

Menüfolge und Getränkeauswahl müssen bis spätestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung festgelegt werden, die genaue Personenzahl 1 Woche vor der Veranstaltung- diese gilt als Garantiezahl und wird auch verrechnet.

Reservierung:

Nach Unterzeichnen des Vertrages bitten wir um eine Anzahlung von 25% des Auftragsvolumens. Erst nach Eingang der Anzahlungsrechnung garantieren wir eine fixe Reservierung. Zahlung innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Anzahlungsrechnung.

Stornierung:

Im Falle einer Stornierung werden dem Besteller folgende Kosten in Rechnung gestellt. 12 bis 9 Monate vor dem Trauungstermin 25% des Gesamtauftragsvolumens, 9 bis 6 Monate vor dem Trauungstermin 50% des Gesamtauftragsvolumens, 6 bis 3 Monate vor dem Trauungstermin 75% des Gesamtauftragsvolumens, ab 3 Monate vor dem Trauungstermin 100% des Gesamtauftragsvolumens.

Service:

Die Serviceleistungen sind bis 01.00 Uhr inkludiert. Nach 01.00 Uhr kostet jede weitere Stunde 90 €.





Jaglhof Restaurant & Hotel
Sernau 25 | A-8462 Gamlitz
+43 34 54 66 75 12
restaurant@jaglhof.at
zimmer@jaglhof.at
www.jaglhof.at