



## HEIRATEN IN BESTER LAGE

In nächster Nähe zum Wasser



**Parkvilla Wörth**



Familie Walter Dermuth  
Hauptstraße 178, 9210 Pörschach / Wörthersee -Kärnten  
Telefon: +43 / (0)42 72 – 22 40, Fax: +43 / (0)42 72 – 22 40 -60  
[office@hoteldermuth.com](mailto:office@hoteldermuth.com), [www.hoteldermuth.com](http://www.hoteldermuth.com)



## Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in einem unvergesslich schönen Ambiente!

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Mit viel Know-how, Gespür für Feinheiten und Kreativität verwirklichen wir Ihren Hochzeitstraum. Heiraten in der Parkvilla Wörth wird für Sie, Ihre Familien und Freunde zum stilvollen Erlebnis.

In angenehmer Atmosphäre bieten wir Ihnen und Ihren Hochzeitsgästen kulinarische Genüsse. Frische Produkte der Region und der eigenen Landwirtschaft werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zu Köstlichkeiten verarbeitet. Herausragend ist auch das ausgezeichnete österreichische Weinangebot mit grosser Qualität.

Mit Engagement, Erfahrung und vielen Ideen organisieren wir Ihre Hochzeit. Wir nehmen uns Zeit und machen Ihre Träume wahr. Für uns stehen Ihre Persönlichkeit, Ihre Wünsche und Vorstellungen im Vordergrund.

Unser Team freut sich, Sie an Ihrem schönsten Tag im Leben betreuen zu dürfen. Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!  
Tel.: +43 – (0)42 72 – 22 40; Fax DW: -60; Mail: [office@hoteldermuth.com](mailto:office@hoteldermuth.com)

Herzliche Grüße vom Wörthersee

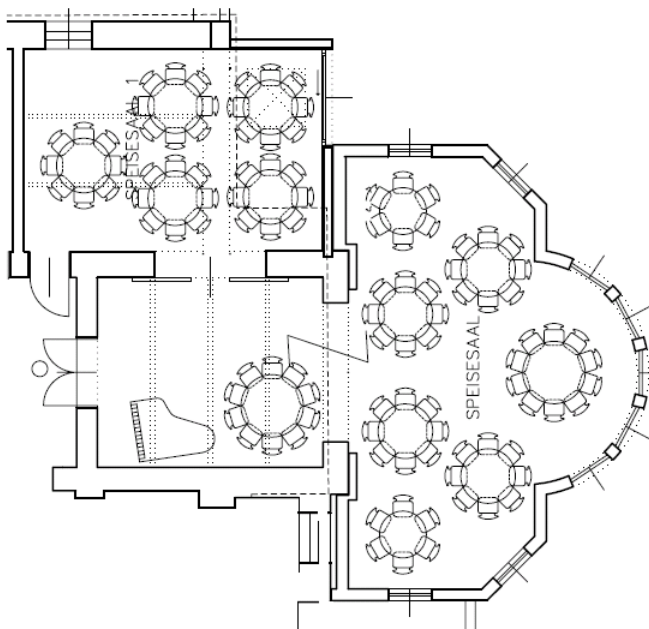
Gerda Dermuth & das gesamte Team

## Hochzeitsraum – Parkvilla Wörth / direkt am See

Exklusiv die Lage – in mitten einer 5.000m<sup>2</sup> großen herrlichen Parklandschaft – überzeugt durch stilvoll eingerichtete Zimmer mit jeglichem Komfort.

<u>Zimmerangebot:</u>	12 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer
<u>Hotelangebot:</u>	Seeterrasse, Frühstücksraum, Bar
<u>Hochzeitsangebot:</u>	1 Veranstaltungsraum für bis zu 100 Personen
<u>Freizeitangebot:</u>	Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder (im Hotel Dermuth)
<u>Badestrand:</u>	am Areal der Parkvilla Wörth
<u>Parkplatz:</u>	vor der Parkvilla Wörth

Für Ihre Hochzeit in der Vor- oder Nachsaison können Sie die Parkvilla Wörth auch exklusiv mieten.



## Kulinarik

Alle Vorschläge sollen nur Anregungen sein, die jederzeit geändert werden können.  
Für das Gedeck (Gebäck, Butter oder Aufstrich) verrechnen wir € 3,90 pro Person.  
Menükarten mit Ihrer Wunschaufschrift werden gerne für Sie gestaltet.

<p><u>Menü I - 37,00 Euro</u></p> <p>Geräucherte Entenbrustscheiben mit Apfelchutney und Preiselbeer-Ingwersauce</p> <p>Kresseschaumsuppe mit Topfenockerl</p> <p>Schweinefilet in der Nusskruste an Cremepolenta mit Petersilienpesto und Prosciutto Scheiben</p> <p>Getränkter Savarin mit Amaretto an Marillenconfit und Sabayon</p>	<p><u>Menü II - 38,00 Euro</u></p> <p>Schafskäse-Basilikumterrine an Cherrytomaten und Rucolasalat</p> <p>Polentacremesuppe mit Trüffelöl und Parmesanchip</p> <p>Perlhuhnbrüstchen mit Lardo bardiert dazu Kräuterrisotto und glasierte Karotten in Lavendelhonig</p> <p>Mocca-Mascarponetörtchen mit Beerengrütze</p>
<p><u>Menü III - 39,00 Euro</u></p> <p>Lachs-Sauerrahmtörtchen und -tartar an Dijon-Senf sauce mit Schwarzbrotcroutons</p> <p>Paprika-Tomatensuppe</p> <p>Tranche vom Roastbeef mit Sauce Duxelles dazu Kartoffel-Mangoldlaibchen und geröstete Wurzelstreifen</p> <p>Grand-Marnier Parfait mit marinierten Erdbeeren und Melisengelee</p>	<p><u>Menü IV - 39,00 Euro</u></p> <p>Frühlingsröllchen mit verschiedenen Blattsalaten und Sesam-Chili-Dip</p> <p>Entenbrustconsommè mit Erbsenschoten und Glasnudeln</p> <p>Paillard vom Rind mit Pilzrisotto und Spargelbohnenbündel</p> <p>Bitterschokoladenmousse im Biskuitmantel mit Ananas-Mangoragout</p>
<p><u>Menü V - 40,00 Euro</u></p> <p>„Italienischer Vorspeiseteller“ mit Prosciutto, Salami, gegrilltem Gemüse, Pecorino, Parmesan, Oliven und Rucola</p> <p>Weinsuppe mit Pistazienfleurons</p> <p>Piccata Milanese mit Montasio Käse dazu Zitronentagliolini und mediterranes Gemüse</p> <p>Panna Cotta mit Vanille-Schokoladencreme und Beerenspiesschen</p>	<p><u>Menü VI - 41,00 Euro</u></p> <p>Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Rüben - Timbale und Dillsauce</p> <p>Klare Rindersuppe mit Frittatenroulade</p> <p>Kärntner Käsnudeln mit brauner Butter</p> <p>Tafelspitz und Schultermeisel vom Almochen mit Röstkartoffeln, Gemüse und Apfelkren</p> <p>Topfenknödel mit Walnussbröseln und Pflaumenmousse</p>

Menü VII - 42,00 Euro

Vogersalat mit Kernöl und gebratenen Speckkartoffeln  
dazu Gemüsesülzchen

Kirchtagssuppe  
(Sauerrahm-Safransuppe)

Zanderfilet mit Nussbutter  
an Pastinaken-Kartoffelpüree

Schweinefilet an Apfel-Mostsauce  
mit grünen Bohnen in Bröselbutter und Kartoffel-Lauchstrudel

Kärntner Zimteisreindling  
mit Preiselbeercreme

Menü VIII - 45,00 Euro

Rindercarpaccio  
mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Klare Consommè  
mit Ricottanockerl und Sherry

Branzinofilet  
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Kalbsrücken Wellington an Portweinsauce  
mit Broccoliröschen in Mandelbutter und Dauphinekartoffel

Mohn-Zimtparfait  
mit eingelegten Dörripflaumen

Menü IX (Frühlingsmenü) - 45,00 Euro

Scampi in Ahornsirup und Pinienkernen  
an frühlingshaften Blattsalaten

Bärlauchcremesuppe

Lavanttaler Spargel  
mit Sauce Hollandaise und Beinschinken

Rosa gebratener Kalbsrücken im Rosmarinsoft  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

„Variation von der Erdbeere“  
Panna Cotta, Erdbeerknödel und Tartelett

Menü X (Herbstmenü) - 45,00 Euro

Filouteig-Tascherln  
mit Eierschwammerln und Crème fraîche an Radicchiosalat

Kastaniensuppe mit Portwein

Steinpilzrisotto mit Kräuterblinis

Hirschmedaillons mit Hagebuttensauce  
dazu Schupfnudeln und Apfelrotkraut

Sauerkirschen-Tiramisu  
an Vanillecreme

Sonderwünsche werden gerne von unserem Küchenchef persönlich entgegengenommen!



## Kulinarik – Fingerfood

Köstliche Häppchen, serviert in fingergerechten Portionen. Wählen Sie zwischen deftigen, locker-leichten oder raffiniert-ausgefallenen Vorschlägen. Unser Fingerfood sind köstliche kleine Portionen, die ganz groß rauskommen.

	pro Person / Stk.
-) Tramezzini mit Thunfisch oder Gemüse	€ 1,30
-) Tafelspitzsülze mit Kernöl und Zwiebeln	€ 1,90
-) Roastbeefröllchen	€ 2,10
-) Lachs Tartar mit Senfkörnersauce	€ 2,10
-) Beef Tartar auf Vollkornbaguette	€ 2,30
-) Kürbiscremesuppe mit Zitronengras	€ 2,10
-) Gulasch- oder Kirchtagsuppe	€ 3,60
-) Risotto mit Steinpilzen	€ 3,90
-) Tagliolini mit Hirschsugo	€ 2,50
-) Kleines Wiener mit Kartoffelsalat	€ 3,60
-) Kleines Cordon Bleu	€ 1,90
-) Fleischbällchen mit Chilisauce	€ 1,50
-) Lammspießchen mit Minzsauce	€ 1,60
-) Scampi in Filouteig mit Chilisauce	€ 2,30
-) Schinkenkipferl	€ 1,60
-) Lachs in Sesam	€ 1,70
-) Spinat Quiche mit Creme Fraiche	€ 1,70
-) Strudelteigtasche mit Pilzen	€ 1,70
-) Schafskäsebällchen mit Basilikumsauce	€ 1,50
-) Kleine Frucht-Tartelettes	€ 1,80
-) Minischaumrollen	€ 2,10
-) Käsehäppchen	€ 6,60

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü oder Buffet für Ihren Anlass zusammen. Fragen Sie uns – denn: Persönliche Betreuung und Gastlichkeit werden bei uns ganz groß geschrieben!



## Alles im Griff

Schön aufregend gestalten sich die Vorbereitungen für das gemeinsame Glück. Um auch ja nichts zu vergessen, finden Sie nachstehend eine umfassende Checkliste zum Abhaken.

### NEUN BIS SECHS MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Termin und Rahmen festlegen
- Erforderliche Papiere um das Aufgebot bestellen zu können (3 Monate vorher)
- Legen Sie einen Kostenplan fest

### SECHS MONATE VORHER:

- Stellen Sie eine vorläufige Gästeliste zusammen
- Falls Sie auch kirchlich heiraten: Machen Sie mit dem Pfarrer den Termin fest
- Wählen Sie Ihre Trauzeugen aus und laden Sie diese ein (an notwendige Papiere erinnern)
- Stellen Sie den genauen Festkalender (mit Polterabend, Empfang u.ä.) zusammen
- Suchen Sie das passende Restaurant und erlauben Sie sich ein Testessen
- Buchen Sie die Musik für Ihre Hochzeit
- Suchen Sie einen guten Fotografen
- Beginnen Sie die Hochzeitsreise zu planen

### VIER BIS FÜNF MONATE VORHER:

- Wählen Sie das Brautkleid aus (denken Sie auch an Accessoires wie Schleier usw.)
- Suchen Sie einen Anzug für sich aus, zukünftiger Bräutigam
- Stellen Sie die Geschenkliste und den Hochzeitstisch zusammen
- Beantragen Sie einen (Sonder)- Urlaub beim Arbeitgeber
- Buchen Sie die Hochzeitsreise

### DREI MONATE VORHER:

- Wählen Sie die Trauringe aus
- Bestellen Sie das Aufgebot
- Überprüfen Sie nochmals die Gästeliste
- Legen Sie die Geschenklisten auf
- Buchen Sie das Hotelzimmer oder die Hotelsuite für die Hochzeitsnacht
- Lassen Sie die Hochzeits-Papiere drucken: Einladungskarten, Tisch- und Menükarten, Dankkarten etc.
- Wählen Sie eine(n) Gärtnerei/Floristen aus
- Reservieren Sie Übernachtungsmöglichkeiten für die auswärtigen Gäste
- Überprüfen Sie alle Papiere
- Evtl. einen Ehevertrag abschliessen

### ZWEI MONATE VORHER:

- Sprechen Sie mit dem Pfarrer über den genauen Ablauf der Trauung und die Musik in der Kirche
- Versenden Sie alle Einladungen (Legen Sie Rückantwortkarten, Anfahrplan und Buchungsformular für das Zimmer bei)
- Sprechen Sie mit Ihrem Fotografen die Hochzeitsfotos, -reportage durch
- Denken Sie an notwendige Impfungen, falls die Hochzeitsreise nach Übersee geht

### **FÜNF WOCHEN VORHER:**

- Holen Sie die Trauringe ab
- Machen Sie einen detaillierten Organisationsplan
- Sprechen Sie sich mit allen Aufgabenträgern ab
- Planen Sie den Gästetransport
- Organisieren Sie den Polterabend
- Sprechen Sie die Menüfolge und den Raumschmuck im Restaurant durch
- Lassen Sie sich von Ihrem Friseur eine Probefrisur machen und legen Sie mit ihm den Termin für den Hochzeitstag fest
- Machen Sie einen Termin bei Ihrer Kosmetikerin aus und probieren Sie das Make-up
- Bestellen Sie die Blumen für die Hochzeitsfeier (Brautstrauss, Kirchenschmuck, Restaurant, Blumenkinder, Ansteckschmuck)
- Ordern Sie die Hochzeitstorte
- Kaufen Sie ein Gästebuch

### **ZWEI WOCHEN VORHER:**

- Probieren Sie das Brautkleid nochmals mit allen Accessoires an
- Bereiten Sie die Hochzeitsanzeige vor
- Überprüfen Sie die Gästeliste anhand der eingegangenen Antworten
- Legen Sie die Tischordnung fest
- Beginnen Sie mit den Reisevorbereitungen für die Flitterwochen
- Laufen Sie Ihre Schuhe ein
- Fahren Sie die Route vom Standesamt zur Kirche noch einmal ab
- Machen Sie einen Friseurtermin für den Bräutigam aus

### **EINE WOCHE VOR DER HOCHZEIT:**

- Packen Sie die Koffer für die Hochzeitsreise
- Kaufen Sie für den Gästeempfang ein
- Geniessen Sie den Polterabend (nicht am Vortag)
- Besorgen Sie Kleingeld für Blumen- und Geschenkboten
- Packen Sie die Handtasche für die Braut (Ersatzstrumpfhose nicht vergessen!)
- Legen Sie die Ringe und Papiere bereit

### **NACH DER HOCHZEIT:**

- Machen Sie eine Endkontrolle nach der Hochzeitsreise
- Verschicken Sie die Dankekarten
- Geniessen

## Allgemein

### Fixierung

Um die Reservierung zu garantieren, benötigen wir Ihre schriftliche Bestätigung (per Post oder per E-Mail).

### Personenanzahl

Spätestens drei Tage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene, Kinder) bekannt. Diese werden in jedem Fall verrechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, so werden diese nachverrechnet.

### Sperrstunde

Für Ihre Traumhochzeit gibt es keine Sperrstunde, allerdings darf die Musik je nach Lautstärke bis maximal 1 Uhr früh spielen.

### Tischwäsche

Weiß ist die Farbe des Glücks, und da es der glücklichste Tag in Ihrem Leben sein soll, stehen Ihnen weiße Tischtücher und Stoffservietten zur Verfügung.

### Zahlungsbedingungen

Die Bezahlung ist spätestens 1 Woche nach Erhalt der Rechnung vorzunehmen (selbstverständlich gerne auch in bar möglich).

### Zusätzliche Kosten (inkl. MwSt.)

Gedeck	€ 3,90 / Person
Stundensatz ab 1 Uhr	€ 26,00 / Mitarbeiter
Reinigungspauschale	€ 160,00

### Wählbare Leistungen

Stuhlhussen in weiss	€ 6,00 / Stk.
Bankhussen in weiss	€ 13,00 / Stk.
Kerzenständer	€ 11,00 / Stk.
Stoppelgeld	€ 25,00 / Weinflasche
Terrassenmiete	€ 450,00

