

hochzeit feiern

FRÖHLICHKEIT erleben
im festlichen RAHMEN



ja, ...
... ich will!

Oberwirt Alexander Mayer Gaststätten GmbH
Magdalenastraße 50, 4040 Linz
Mi-Sa 11-24 Uhr, So 9-22 Uhr, Mo u. Di Ruhetag
Tel.: 0732 – 24 81 91, Fax: DW 81
office@oberwirt.net, www.oberwirt.net



Herzlich Willkommen an Ihrem schönsten Tag!

Eine Hochzeit ist ein ganz besonderer Augenblick im Leben eines jeden Menschen. Ein Ereignis, das unvergesslich ist und bleibt.

In unserem Romantikgasthaus Oberwirt in St. Magdalena hoch über den Dächern von Linz mit traumhafter Aussicht von unseren zwei Sonnenterrassen, den drei Stuben und unserem herrlichen Saal finden Sie genug Platz für Ihr rauschendes Fest.

An Ihrem schönsten Tag wollen wir Sie verwöhnen mit einem runden, frischen Angebot aus Küche und Keller.

Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie aus den für Sie zusammengestellten Angeboten.

Wir werden uns bemühen, Sie mit unvergesslichen Momenten in den Hafen der Ehe zu lotsen.

Claudia & Alexander Mayer
samt Oberwirt-Team



NEU AB 2011!!!

OBERWIRT-HOCHZEITS- ALL-INCLUSIVE-MENÜ

- * 1 Glas Prosecco zur Begrüßung
- * festlich gedeckter Tisch: mit Servietten,
Wein- und Wasserglas
- * Kerzenschmuck, Menükarten
- * **3 gängiges, einheitliches Menü bestehend aus:**
(Auswahl aus unserem Speisenangebot zum Oberwirt-Hochzeits-All-Inclusive-Menü)

Gedeck

(zweierlei Aufstrich mit 1 Jour-Gebäck)

Suppe

Hauptspeise

Dessert

- * Getränke:

Bier vom Fass

Alkoholfreie Getränke

(Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Fanta, Almdudler, Mineralwasser)

Schankwein rot & weiß

Kaffee & Tee

- * Raummiete (inkl. Strom und Reinigung)
- * verfügbare Bestuhlung (Tische und Stühle)
- * Servicepersonal

Preis pro Person: € 53,--

Unsere Pauschalen verstehen sich für 8 Stunden ab Ankunft, aber längstens 2.00 Uhr. Der Aufpreis für eine Stunde Verlängerung der Getränkepauschale beträgt € 5,50/Person und wird für alle angemeldeten Personen in Rechnung gestellt. Servicezuschlag ab 2 Uhr Früh € 50,-- /angefangener Stunde.

Speisenangebot zum Oberwirt-Hochzeits-All-Inclusive-Menü

Suppen

kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel oder flaumigem
Grießnockerl

Mühlviertler Rahmsuppe mit Speck-Schwarzbrotwürfel

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotdröckchen

Hauptspeisen

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinsfilet an Cognac-Pfefferrahm mit
Kartoffel-Schupfnudeln und Gemüse der Saison

kross gebratene Filets vom Bachsaibling
auf Weißweinrisotto mit Romaneskoröschen

Putenmedaillons im Speckmantel auf Balsamicojus
mit Basilikum-Tomaten und Kartoffeltalern

Wiener Schnitzerl von Schwein oder Pute mit Petersilienkartoffel,
Reis und Preiselbeeren

vegetarisch:

in Mohn panierte Rote Rüben Schnitzerl
auf rahmiger Polenta und Krenschäum

Desserts

Schwarzwälder-Kirsch-Schokolademousse

Tiramisu mit frischen Früchten garniert

cremige Vanille-Panna cotta auf Himbeer-Rumsauce

Feiern in stilvollem Ambiente

In ruhiger Lage über den Dächern von St. Magdalena lässt es sich ausgezeichnet feiern. Der Oberwirt bietet mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten und der traumhaften Aussicht das stilvolle Ambiente für Ihr Fest.

Unsere Kapazitäten:



Festsaal Urfahr
mit eigener Panoramaterrasse
60-180 Personen



Raum Magdalena
mit Zugang zu unserer Panoramaterrasse und Blick auf Linz
bis 55 Personen

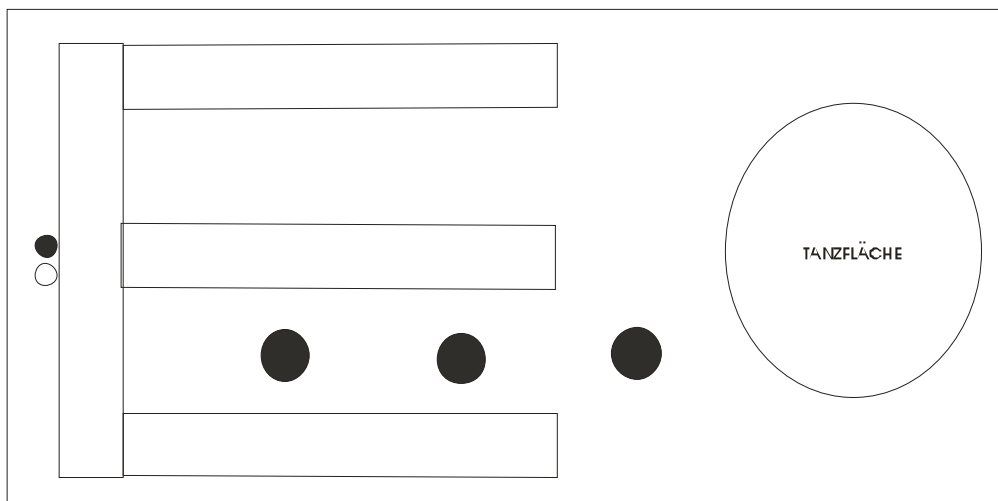
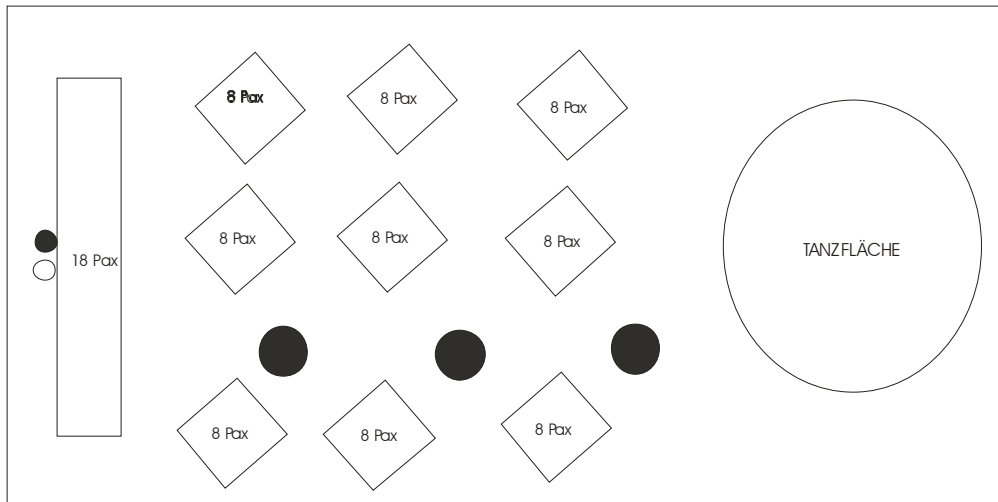


Romantikstüberl
mit offenem Kamin und Blick auf Linz
bis 30 Personen

Sitzordnung & Möglichkeiten

Unser Festsaal Urfahr bietet viele Möglichkeiten für Ihre Sitzordnung.

Beispiel-Varianten:



Was noch zu überlegen wäre:
Benötigen Sie Platz für eine Musikgruppe bzw. Tanzfläche?
Möchten Sie einen eigenen Kindertisch?



Sektempfang

Nützen Sie die Gelegenheit Ihre Gäste bei Ankunft in unserem Haus auf der Sonnenterrasse oder in unserem Lounge-Bereich im Freien mit Blick auf Linz zu empfangen und stoßen Sie auf Ihre gemeinsame Zukunft an.

Sektempfang klassisch	Sektempfang „Oberwirt“
Prosecco Prosecco mit Holunder oder Orange kleine Bier Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft	„Oberwirt“ Riesling-Sekt mit Erdbeermark oder Orange kleine Bier Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Fingerfood (gebackene Oliven und Pflaumen im Speckmantel)
€ 10,00/ Person	€ 14,00/ Person

Preise verstehen sich für maximal 1 Stunde ab Ankunft bei unbegrenzter Konsumation.

**Essen – die zweitschönste Sache der Welt!
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem
Gaumenerlebnis**

HOCHZEIT „OBERWIRT“

HOCHZEITSMENÜ

- * Ein schön gedeckter Tisch mit Dunnilin- Servietten, Wein- und Wasserglas, Brotteller / Brotmesser
- * Kerzenschmuck, Menükarten und eine festliche Dekoration erwarten Sie
- * Es folgt das einheitliche Hochzeitsmenü Ihrer Wahl

3-gängig (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 28,00
oder	
3-gängig (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 30,00
oder	
4-gängig (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 34,00

Für das Gedeck inklusive zweierlei Aufstriche und Gebäck werden generell € 2,10/Person verrechnet.

Bitte geben Sie uns spätestens fünf Tage vor der Feier die genaue Gästezahl bekannt.

Gerne erstellen wir in persönlicher Beratung Ihr Wunschmenü.

Speisenangebot zum Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Räucherlachsrosen mit Oberskren
und Salatbouquet

San Daniele-Schinken auf Melonenschiffchen
fein garniert

Caprese – Tomaten mit Mozzarella
mit frischem Basilikumpesto und Ruccola

Sülzchen vom Tafelspitz
mit Tomaten-Paprika-Vinaigrette

Ruccola-Frischkäseroulade
auf verschiedenen Blattsalaten

Suppen

kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel
oder flaumigem Grießnockerl

Mühlviertler Rahmsuppe
mit Speck-Schwarzbrotwürfel

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

feine Karottensuppe
mit Creme fraiche und frischen Kräutern

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotdroutons

Hauptspeisen

Kümmelbraten vom Jungschwein
dazu Semmelknödel und warmer Speckkrautsalat

Esterhazy Rostbraten
mit Gemüsestreifen und Essiggurken
in feiner Rahmsauce, dazu Bandnudeln

Mit Speck und Champignons gefüllte Maishendlbrust
an Schalotten-Mostsauce,
dazu gebratene Polentascheiben

kross gebratenes Lachsfilet
an Limetten – Rieslingsauce,
dazu Mandelreis und Zuckerschoten

Putenmedaillons im Speckmantel auf Balsamicojus
mit Basilikum-Tomaten und Kartoffelhaltern

in Mohn panierte Rote Rüben Schnitzerl
auf rahmiger Polenta und Krenschäum

Desserts

flaumiger Schokokuchen
mit weißer Schokoladensauce

cremige Vanille-Panna cotta
auf Himbeer-Rumsauce

Schokomousse von der Toblerone
an Orangensauce

Topfenknöderln mit Butterbrösel
an Himbeermark

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale I	Getränkepauschale II
<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Gösser Märzen Spezial, Schlägl Bier Urquell, Weihenstephaner Hefeweizen und aus der Flasche: Zipfer Medium, Schloßgold (alkoholfrei)</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Fanta, Sprite, Almdudler Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Weingut Reinhard Waldschütz Weiß: Grüner Veltliner und Welschriesling Rot: Zweigelt und Blauburgunder</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso klein/groß, Verlängerter, Wiener Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>	<p><u>Biere:</u> frisch gezapft vom Fass: Gösser Märzen Spezial, Schlägl Bier Urquell, Weihenstephaner Hefeweizen und aus der Flasche: Zipfer Medium, Schloßgold (alkoholfrei)</p> <p><u>AF-Getränke:</u> Apfelsaft, Orangensaft, Cola (light), Fanta, Sprite, Almdudler, Mineralwasser (prickelnd und still)</p> <p><u>Weine:</u> Weißwein und Rotwein aus unserem aktuellen Angebot an offenen 0,7 l Bouteillenweinen. Wir beraten Sie gerne.</p> <p><u>Kaffee und Tee:</u> Espresso klein/groß, Verlängerter, Wiener Melange, Cappuccino, reiche Teeauswahl</p>
€ 26,00/ Person	€ 30,00/ Person

**Bitte beachten Sie:
Spirituosen, Sekt, Red Bull und Tabakwaren sind
nicht inkludiert!**

Unsere Pauschalen verstehen sich für 8 Stunden ab Ankunft, aber längstens 2.00 Uhr. Der Aufpreis für eine Stunde Verlängerung der Getränkepauschale beträgt € 5,50/Person und wird für alle angemeldeten Personen in Rechnung gestellt. Servicezuschlag ab 2 Uhr Früh € 50,-- /angefangener Stunde.

HOCHZEITSBUFFETS

werden ab 60 Personen angeboten

Buffet „Oberwirt“

Vorspeisen

Bauernplatte mit ausgewählten Specksorten, Schafkäse und Würstel
Edelfischplatte mit hausgebeiztem Lachs, Garnelenspiesschen und
Räucherfischen mit Dijon-Senf-Dillsauce
Melonenschiffchen mit hauchdünn geschnittenem Parmaschinken
Blätterteighappen mit Spinat, Mozzarella und Schinken
fein geschnittenes Englisches Roastbeef mit Sauce Tartare
marinierte Entenbrust mit Preiselbeersahne
reichhaltiges Angebot an marktfrischen Salaten
Hausdressing, Frenchdressing, Olivenöl, Balsamico
Tsatsiki, Liptauer, Kräuterfrischkäse

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Zimtroutons

Hauptspeisen (2 zur Wahl)

Gegrillte Zanderfilets auf Blattspinat mit Limettenbutter und Kartoffeln
Gebratene Schweinsfilets in Pfeffer-Cognacrahmsauce, mit Kartoffel-
Lauchstrudel und Gemüse
Gefüllte Hühnerbrüstchen in Schalotten-Champignon-Rotweinsauce mit
Kroketten

Desserts

Mousse au Chocolat
Variation von Espresso und Amaretto
erfrischender Fruchtsalat
Rieseneisbombe

Preis pro Person: € 34,00
inkl. festlich gedecktem Tisch mit Dunnilin-Servietten, Wein- und
Wasserglas, Kerzenschmuck, Menükarten, festliche Dekoration

Buffet „Mediterran“

Vorspeisen

Caprese- Tomaten und Mozzarella, mariniert mit Basilikumpesto
und Aceto Balsamico
Melonenschiffchen mit hauchdünn geschnittenem Parmaschinken
Vitello tonnato mit Kapernbeeren
Schafkäse mit Oliventapenade
diverse Antipasti
marinierte Sardinen, gegrillte Calamare
Salatbuffet
Essig-Öl-Marinade, Olivenöl, Balsamico
Tsatsiki mit selbstgemachtem Weißbrot

Suppen

Minestrone mit viel Gemüse

Hauptspeisen (2 zur Wahl)

Lasagne al forno verde mit Gemüse
Piccata milanese von der Pute,
(mit Ei und Parmesan gebackene Schnitzerl)
dazu Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce
Saltimbocca alla romana
(kleine Kalbsschnitzerl mit Rohschinken und Salbei)
mit Reis und frischem Gemüse
mit Spinat gratinierter Zander

Desserts

Tiramisu
Maroni-Mascarpone-Mousse
erfrischender Fruchtsalat

Preis pro Person: € 31,00

inkl. festlich gedecktem Tisch mit Dunnilin-Servietten, Wein- und Wasserglas, Kerzenschmuck, Menükarten, festliche Dekoration

Buffet „Reise durch Oberösterreich“

Vorspeisen

Mühlviertler Speckplatte
Auswahl von Schinken und kalten Braten
gemischte Käse aus dem Salzkammergut
(Schafskäse, Landfrischkäse, Schnittkäse)
Räucherfische aus dem Traunviertel
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate
Senf-Krenmarinade, Essig-Ölmarinade
Zweierlei Aufstriche – Erdäpfelkas und Liptauer
Auswahl an Trocken- und Räucherwürsten
Essiggemüse

Suppe

Mühlviertler Rahmsuppe

Hauptspeisen (2 zur Wahl)

Schweinsbraten, oder Geselchtes oder Gesurtes
mit warmem Speckkraut, Semmelknödeln oder Erdäpfelknödeln
Innviertler Knödel (Speck- Haschee-, Grammelknödel)
Linzer Surschnitzerl mit Petersilkartoffeln
Krautwickler mit Rahmsauce und Salzkartoffel

Desserts

Überbackene Topfenpalatschinken mit Himbeersauce
Apfelstrudel, Topfenstrudel mit Vanillesauce
Topfen-Joghurtmousse mit Heidelbeeren

Preis pro Person: € 28,50

inkl. festlich gedecktem Tisch mit Dunnilin-Servietten, Wein- und Wasserglas, Kerzenschmuck, Menükarten, festliche Dekoration

Sonderwünsche



Mitternachtsjause:

Gulaschsuppe mit Gebäck zum Selbernehmen am Buffet
ab 20 Personen
4,50 Euro/ Person

Hochzeitstorte:

Sie können gerne eine von Ihrem Konditor gefertigte Torte mitbringen.
Bitte geben sie uns rechtzeitig darüber Bescheid, damit wir Teller und
Tortenbesteck für Sie zur Verfügung stellen können.

Wir empfehlen Ihnen unter anderem folgende Unternehmen, mit denen wir
schon in der Vergangenheit zur Zufriedenheit unserer Gäste zusammen
gearbeitet haben.

Tellergeld: € 0,90

Konditorei Baumberger
Marktplatz 4
4490 St. Florian
Tel.: +43(7224)4323
Fax: +43(7224)4323
E-Mail: baumberger@karrernet.at

Konditorei-Cafe Preining
Dornacher Straße 13
4040 Linz
Telefon:(0732)243530
Fax:(0732)243530-6

Geschäftsbedingungen

Garantie der Teilnehmerzahl:

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Kinder:

Bei Büffet:

Kinder bis 4 Jahre feiern bei uns gratis, von 4-10 Jahren erhalten sie 50 % Ermäßigung. Bei Veranstaltungen bitten wir Sie für eine Betreuung und Aufsicht für die mitfeiernden Kinder zu sorgen. Bedenken Sie, dass auch andere Gäste unser Restaurant besuchen und ein Recht auf einen angenehmen ungestörten Aufenthalt haben. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von geschultem Betreuungspersonal (gegen stundenweise Verrechnung) behilflich.

Preise:

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise ihre Gültigkeit. Alle angebrochenen Flaschen müssen voll verrechnet werden. Bei Reservierungen über 8 Monate im Voraus bleiben Preiserhöhungen wegen gestiegener Erstehungskosten bis 4 Monate vor der Feier und mit Bekanntgabe durch uns vorbehalten.

Menü/Buffet:

Buffet: Bestellungen für Buffets werden ab 40 Personen entgegengenommen.

Menü: Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind nach vorheriger Absprache möglich) für Ihre Feier auszuwählen. Ab 80 Personen bitten wir Sie ein Büffet oder ein einheitliches Menü auszuwählen.

Getränkepauschalen:

Unsere Pauschalen verstehen sich für 8 Stunden ab Ankunft, aber längstens bis 2.00 Uhr. Der Aufpreis für eine Stunde Verlängerung der Getränkepauschale beträgt € 5,50/Person und wird für alle angemeldeten Personen in Rechnung gestellt.

Servicezuschlag ab 2 Uhr Früh € 50,- /angefangener Stunde und Servicemitarbeiter.

Sortiment:

Sollten einzelne Artikel und Bouteillenweine saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware bzw. bei Bouteillenweinen einen Tausch hinsichtlich eines anderen Jahrganges vor. Änderungen im Sortimentsangebot vorbehalten.

Dekoration

Zusätzliche Tischdekorationen, zusätzlicher Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 15 % des gewählten Arrangements 7 Tage nach verbindlicher Bankettvereinbarung.

Die Anzahlung wird bei der Rechnungslegung für die Feier zur Gänze berücksichtigt.

Die Stornofrist endet bei Veranstaltungen mit mehr als 60 Gästen 12 Wochen, mit bis 60 Gästen 8 Wochen vor dem Hochzeitsdatum (danach keine Rückerstattung der Anzahlung). Bei Stornierungen innerhalb 3 Wochen vor Veranstaltungstermin wird eine Gebühr von 60% des laut Vereinbarung zu erwartenden Umsatzes in Rechnung gestellt.

Die Abrechnung erfolgt am selben Tag und ist am Folgetag in bar zu begleichen.

Zahlungsverzug

Bei jeglichem Zahlungsverzug hat der Veranstalter dem Romantikgasthaus Oberwirt Verzugszinsen in der Höhe von jeweils 6 % über dem gültigen Nationalbank-Diskontsatz zuzgl. MWSt. zu entrichten.

Haftung:

Der Veranstalter haftet für alle durch seine Gäste verursachte Schäden an Einrichtung und Gebäude. Bei über das übliche Maß hinausgehender Verschmutzung wird außerdem eine Pauschale für eine Grundreinigung in Höhe von € 100,- verrechnet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Linz. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.

Der richtige Zeitplan...

Damit es wirklich der schönste Tag in Ihrem Leben wird! Hier finden Sie Tipps, welche Ihr Hochzeitsfest zu einer bleibenden Erinnerung für Sie und Ihre Gäste werden lässt. Eine rechtzeitige, gute Vorbereitung lässt Sie dem kommenden Ereignis etwas ruhiger und entspannter entgegensehen.

4-6 Monate vorher

- Wissen Ihre Eltern und zukünftigen Schwiegereltern schon Bescheid? Wenn nicht, arrangieren Sie ein gemütliches Beisammensein!
- Hochzeitstermin festlegen und mit den Familien überlegen
- Eventuelle Kostenbeteiligungen der Eltern, Rahmen der Hochzeit besprechen (standesamtlich oder auch kirchlich?)
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Trauzeugen fragen
- Groben Kostenplan erstellen
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten und fehlende Dokumente beschaffen
- Termin für kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- Fotograf/Videofilmer suchen und Hochzeitstermin vormerken lassen
- Musik für Kirche und Fest organisieren
- Hochzeitsgarderobe auswählen
- Hochzeitsreise planen und buchen (Impfungen vornehmen und Gültigkeit der Pässe prüfen)
- Restaurant/Hotel bzw. Party-Service aussuchen
- Angebot und Menüvorschläge einholen, Testessen machen und bestellen
- Kostenkalkulation erstellen und Finanzierung absprechen

3 Monate vorher

- Aufgebot bestellen (Termin der kirchlichen Trauung beim Pfarrer festlegen)
- Friseurbesuch: beraten lassen und den Hochzeitstermin vormerken lassen
- Geschenkliste schreiben bzw. Hochzeitsliste in einem Fachgeschäft zusammenstellen
- Hochzeitsfahrzeug aussuchen evtl. buchen (Kutsche, Oldtimer etc.)

10 Wochen vorher

- Übernachtungsmöglichkeiten für auswärtige Gäste organisieren
- Evtl. Hotelzimmer für Hochzeitsnacht reservieren
- „Zeremonienmeister“ – (Familienmitglied mit gutem Organisationstalent) bestimmen, der den Ablauf der Feier mitgestaltet und am Hochzeitstag alles lenkt und steuert
- Möglichkeiten eines Eheseminars abklären
- Einladungs-, Menü- und Tischkarten aussuchen und drucken lassen
- Zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen
- Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto, Kirche und Tischdekoration bestellen

8 Wochen vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung im Detail mit dem Pfarrer absprechen
- Erwartete Kosten überprüfen und evtl. neu kalkulieren
- Trauringe auswählen und gravieren lassen
- Anprobe des Brautkleides für evtl. Änderungen
- Einladungskarten verschicken
- Lageplan und Wegbeschreibung für auswärtige Gäste beifügen

... und Timing sind alles!

6 Wochen vorher

- Gästeliste anhand der Rückantworten überprüfen und korrigieren
- Polterabend planen
- Über einen evtl. Ehevertrag sprechen und Vertragspunkte festlegen

4 Wochen vorher

- Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren
- Hochzeitstorte bestellen
- Sektempfang organisieren
- Termin bei Kosmetikerin, beraten lassen und Hochzeitstermin vormerken
- Freunde zu Polterabend einladen (telefonisch)

2 Wochen vorher

- Friseurtermin, Brautfrisur ausprobieren
- Sitzordnung bei Tisch nach endgültiger Gästeliste festlegen
- Sitz des Brautkleides mit allem Zubehör noch einmal testen
- Reisevorbereitungen für Flitterwochen treffen (Reiseversicherung, ausländische Währung etc.)

1 Woche vorher

- Restaurant über genaue Menüanzahl und Tischordnung informieren
- Friseurtermin für den Bräutigam
- Hochzeitsschuhe einlaufen
- Eheringe abholen
- Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben
- Polterabend vorbereiten
- Hochzeitsablauf-Details noch einmal mit Zeremonienmeister besprechen

Einen Tag vorher

- Trauringe und Papiere bereitlegen
- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Relaxen und den letzten Tag in Freiheit genießen

Taa taa tata ...!

3 Wochen danach

- Danksagungskarten evtl. mit Fotos von den Gästen auf der Hochzeitsfeier verschicken

Wenn Ihre Hochzeit in die Jahre kommt!

Hochzeitstage – wann wird welches Jubiläum gefeiert?

1 Jahr – Baumwollene Hochzeit

(auch papierene Hochzeit genannt) Die Ehe gleicht noch einem unbeschriebenen Blatt

3 Jahre – Lederne Hochzeit

Die Ehe hat in der Regel ihre ersten Stürme überstanden und wurde bereits von einigen Wettern geerbt.

5 Jahre – Hölzerne Hochzeit

Die Ehe ist nun „beständig wie Holz“, ein organisch gewachsenes Ganzes.

6 1/2 Jahre – Zinnerne Hochzeit

Zinn gehört zwar immer noch zu den „weichen“ Werkstoffen, es ist jedoch härter als die vorherigen Materialien. Eine gewisse Festigkeit hat die Ehe nun erreicht.

10 Jahre – Rosenhochzeit

Ab jetzt wird öffentlich gefeiert. Die Rose verbindet das Stachelige mit dem Schönen. Denn jeder weiß: Rosen ohne Dornen gibt es so wenig wie Liebe ohne Schmerz.

15 Jahre – Gläserne oder kristallene Hochzeit

Die Ehe soll in der Beziehung zwischen Mann und Frau klar und durchsichtig sein. Als Geschenk bieten sich Gläser und Kristall an, denn einiges davon ist in der Ehe sicher bereits zu Bruch gegangen.

20 Jahre – Porzellanhochzeit

Genau wie das Porzellan, das meist wertvoller als Glas und Kristall eingestuft wird, hat die Ehe jetzt einen höheren Stand erreicht. Doch gleichzeitig ist es eine kleine Warnung: Auch jetzt kann man durch Unbedachtheit unnötig Porzellan zerschlagen

25 Jahre – Silberne Hochzeit

Ein Vierteljahrhundert gemeinsamer Zeit ist vergangen. Das hat ein großes Fest zur Folge und ist Gelegenheit für einen ersten Rückblick.

30 Jahre – Perlenhochzeit

Perlen sind über lange Jahre gewachsene Kostbarkeiten, die als Schmuckstück getragen, immer schöner werden, je öfter man sie anlegt.

40 Jahre – Rubinhochzeit

Der glutrote Rubin gilt als der Edelstein des Feuers und der Liebe.

50 Jahre – Goldene Hochzeit

Es ist ein schöner Brauch, dieses Jubiläum in der Kirche bei einer speziellen Nachtrauung zu feiern.

60 Jahre – Diamantene Hochzeit

Als wertvoller Edelstein steht der Diamant hier als Symbol für Unvergänglichkeit.

70 Jahre – Gnadenhochzeit

Solch eine lange Zeit verheiratet zu sein, ist sicherlich – vorausgesetzt die Ehe ist glücklich – eine Gnade.

75 Jahre – Kronjuwelnhochzeit

Es gibt nichts Kostbareres, Edleres und Haltbareres als Kronjuwelen. Ein zutreffendes Gütesymbol für eine Ehe, die so lange Bestand hatte.

PS: Damit Sie zu Ihrem ersten Hochzeitstag wieder an Ihre „Hochzeitsfeier“ erinnert werden, erhalten Sie von uns mit Ihrer Hochzeits-Endabrechnung einen Gutschein für ein festliches Dinner für 2 Personen – 1 Jahr nach Ihrer Hochzeit.