

Unsere Präsentationsmappe

FÜR IHRE VERANSTALTUNG



Ein fröhlich´ Herz lebt am längsten.

-William Shakespeare-

Inhaltsverzeichnis

Geschichte.....	3
Die Location.....	4
Räumlichkeiten	4
Package für Ihr Event.....	5
Allgemeines Veranstaltungs-Package	5
Wintergartennutzung Exklusiv.....	6
Hausbereitstellung Exklusiv	6
Special Packages.....	7
Business Breakfast	7
Seminar	8
Winterfest.....	9
Messe, Ausstellung, Ball.....	10
Hochzeitsfest	11
Trauung Exklusiv	13
Hausbereitstellung individuell.....	14
Getränke & Kulinarik	15
Getränkeangebot.....	15
Verrechnung der Getränke nach Verbrauch	15
Getränkepauschale:.....	15
Getränke & Kulinarik	16
Kulinarik Auswahl	16
Häppchen zum Aperitif	16
Menü / Buffet	16
Mitternachtsimbiss	16
Zusatzleistungen.....	17
Qualität und Regionalität.....	18
Allgemeine Informationen	19



Geschichte

VON DER WINTERRESIDENZ ZUM HAUS FÜR IHRE SCHÖNSTEN FESTE

Das Schloss Klessheim entstand im Auftrag der Salzburger Erzbischöfe zwischen 1687 und 1744 nach den Plänen des berühmten Barockbaumeisters Fischer von Erlach. Kaiser Franz Josef I. übergab 1866 den gesamten Schlossbesitz seinem jüngeren Bruder, Erzherzog Ludwig Viktor, als Wohnsitz.

Dieser ließ 1881/82 das „Winterhaus“ als Residenz für die kalte Jahreszeit vom bedeutenden Wiener Architekten Heinrich Ferstel errichten.

Ludwig Viktor, ein Junggeselle, war bei der Bevölkerung der umliegenden Dörfer sehr beliebt. Er gründete Schulen, trug wesentlich zur Verbesserung der örtlichen Infrastruktur bei und lud jährlich zu einem großen Fest im Schlosspark. Sein Spitzname „Kavalier“ übertrug sich mit der Zeit auch auf das Winterhaus, das so zum „Kavalierhaus“ wurde.

Das bedeutendste Souvenir aus seiner Ära ist das im Original erhaltene Menü- und Gästebuch von 1902 - 1904. Es ist gleichermaßen eine küchengeschichtliche Fundgrube als auch ein „Who Is Who“ im habsburgischen Salzburg.

Im 2. Weltkrieg richtete die deutsche Wehrmacht das Schloss Klessheim wegen der Nähe zu Berchtesgaden und auch wegen Salzburgs wachsendem Festspielstadt-Image als repräsentatives Gästehaus ein. Im Kavalierhaus wurde ein zusätzliches Kellergeschoß als Bunker ausgebaut und ein U-Boot Diesel-Aggregat für die Energie-Versorgung installiert. 1945 übernahmen die amerikanischen Besatzungstruppen Klessheim als „Headquarter“.

Seit 1962 wird das Kavalierhaus, jetzt im Landesbesitz, von den Salzburger Tourismusschulen als gastronomischer Praxisbetrieb geführt. Die herrlichen Räumlichkeiten eignen sich ideal für stilvolle Feste wie Hochzeiten, Bankette und Empfänge.

Wir freuen uns, Sie bald persönlich im schönen Kavalierhaus Klessheim begrüßen und mit Ihnen gemeinsam einen unvergesslichen Tag gestalten zu dürfen.



Direktor Basilus Engelmaier mit seinem Kavalierhaus Team



Die Location

Räumlichkeiten

Ob Galaabend, Stehempfang, Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag oder eine Feier nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt – genießen Sie Ihr Fest in einem Schloss für Sie alleine!

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail zur Seite.

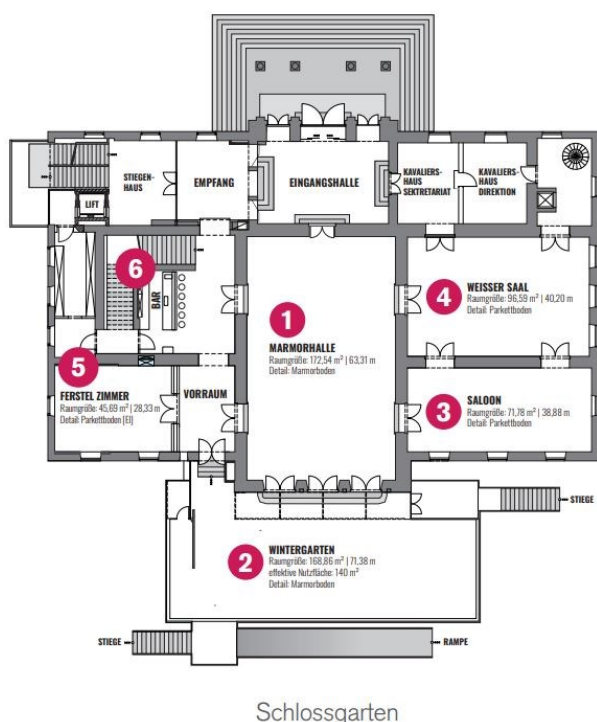
Um ein erstes Bild darüber zu bekommen, was unser Haus und unser Team für Sie und Ihre Gäste zu bieten hat, haben wir einige Informationen zusammengestellt.

Natürlich erstellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles und gewünschtes Angebot, oder Sie finden das für Sie und Ihre Veranstaltung passende Package auf den weiteren Seiten.

Ihre Vorteile

- ✓ Professionelle Beratung vom Angebot bis zur Rechnungslegung
- ✓ Ein Schloss inkl. weitläufige Gartenanlage allein FÜR SIE und Ihre Gäste
- ✓ Gute Erreichbarkeit durch eigene Autobahnanbindung
- ✓ Direkte Anbindung zum öffentlichen Verkehrsnetz
- ✓ Ausreichend kostenfreie Parkmöglichkeiten direkt vorm Haus
- ✓ Einen umfassenden Service: Location – Catering – Standard-Technik – alles aus einer Hand
- ✓ Ihre Veranstaltung wird exklusiv in unserem Hause betreut

Raumplan (LINK für Ihren 360° Rundgang)



	1 MARMORSAAL	2 WINTERGARTEN	3 SALON	4 WEISSER SAAL	5 FERSTEL-ZIMMER	6 LUDWIG-VIKTOR-STIEGE
GRÖSSE in m ²	160	140	65	95	42	
STEH- EMPFANG	bis zu 200	bis zu 170	bis zu 100	bis zu 100	bis zu 60	bis zu 50
BANKETT	bis zu 120	bis zu 80	bis zu 64	bis zu 52	bis zu 30	-
VORTRAG	bis zu 230	bis zu 80	bis zu 70	bis zu 60	bis zu 40	-
TAGUNG	bis zu 60	bis zu 60	-	-	-	-
	bis zu 50	bis zu 40	bis zu 26	bis zu 30	bis zu 24	-



Package für Ihr Event

Allgemeines Veranstaltungs-Package

EUR 110,00 pro Person

Ein eleganter Galaabend, ein ungezwungener Stehempfang mit Networking-Atmosphäre oder ein ausgelassenes Sommerfest? Dazu ein 3-Gang Buffet zum Selbstbedienen oder Flying Dinner in kleinen Schälchen durchserviert? Dies und vieles mehr bietet Ihnen dieses Package!

Unser Event-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 5 Stunden
Verlängerung bis maximal 02:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **Getränkepauschale** „Light“ (S. 15)
- ✓ **3-gängiges Buffet oder serviertes Flying Buffet (in Häppchenform):**
 - Vorspeisenvariationen
 - Hauptspeisenvariationen
 - Fisch, Fleisch und vegane Optionen frisch zubereitet*
 - Süße Dessert-Variationen

*Ein bestehendes Angebot senden wir Ihnen als ersten Eindruck gesondert zu.
Das tatsächliche Menüangebot gestaltet sich je nach saisonalen Gegebenheiten.*

- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten ergänzen Ihr Event im Kavalierhaus:
 - Ambiente-Beleuchtung in gewünschter Farbe
 - Menükarten gerne mit Ihrem Firmenlogo
 - Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und Lounge Hintergrundmusik

Optional mit Aufpreis buchbar

- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| ✓ Häppchen zum Aperitif (3 Stk. pro Person) | pro Person | EUR | 13,50 |
| ✓ Serviertes Menü (3-Gang) | pro Person | EUR | 5,00 |
| ✓ Serviertes Menü (4-Gang) | pro Person | EUR | 20,00 |
| ✓ Getränkepauschale „Plus“ (S.15) | pro Person | EUR | 5,00 |

Das Angebot ist gültig für den Zeitraum von 5 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR	5,00
		(mindestens	EUR	300,00)
Verlängerung Getränkepauschale	pro Stunde	pro Person	EUR	8,90

Package buchbar ab einer Mindestpersonenanzahl von:

- | | | |
|--|----|-------------|
| ✓ Wintergarten oder einzelne Räume bzw. Garten | ab | 40 Personen |
| ✓ Gesamtes Kavalierhaus | ab | 80 Personen |



Wintergartennutzung Exklusiv

EUR 2.500,00

Feiern Sie in einer der bekanntesten Locations in Salzburg Ihre eigene private Feier und organisieren Sie Ihr Event wie Sie es sich vorstellen. Wir bieten Ihnen unseren Wintergarten mit Blick auf den Kavalierhaus Park als einzigartige Kulisse für eine Feier im kleinen Rahmen bis zu 80 Personen an. Es ist kein Service-Personal vorgesehen.

Unser Party-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 8 Stunden
Verlängerung bis maximal 02:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten komplettieren Ihr Wintergarten Package
 - Duty Manager für Ihre diversen Anliegen (für 8 Stunden)
 - Wintergarten Bar mit diversen Gläsern und vorhandenen Stehtischen
 - Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und entsprechende Hintergrundmusik
 - Kühl-Pult für Ihre Getränke
 - Ambiente-Beleuchtung

Optional buchbar

- ✓ **Getränkeverrechnung nach Verbrauch** (Preise lt. bestehender Preisliste) – die Bar wird von uns ausreichend bestückt.

Hausbereitstellung Exklusiv

EUR 8.500,00

Feiern Sie Ihre private Veranstaltung in unseren exklusiven Räumlichkeiten inklusive Garten. Gestalten Sie Ihr Fest nach Ihren persönlichen Wünschen in Ihrem eigenen Schloss!

Unser Hausbereitstellung Exklusiv-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 8 Stunden
Verlängerung bis maximal 02:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Extras komplettieren Ihr Hausbereitstellung Package
 - Duty Manager – für diverse Anliegen (für 8 Stunden)
 - Ludwig-Viktor Bar & Wintergarten Bar mit diversen Gläsern
 - 5 diverse Räumlichkeiten für Ihre individuellen Wünsche (inkl. Garten + Pavillon)
 - Ambiente-Beleuchtung & Technik-Equipment

Optional buchbar

- ✓ **Getränkeverrechnung nach Verbrauch** (Preise lt. bestehender Preisliste) – Ludwig-Viktor Bar und Wintergarten Bar werden von uns ausreichend bestückt
- ✓ **Nutzung der hochmodernen Kavalierhaus-Küche** mit allen zusätzlichen Annehmlichkeiten für die Entwicklung eigener kulinarischer Kreationen (Pauschalpreis: EUR 2000,00)

Beide Angebote sind gültig für den Zeitraum von 8 Stunden.

Verlängerung pro Stunde:

- | | | | |
|----------------------|------------|-----|--------|
| ✓ Duty Manager | pro Stunde | EUR | 50,00 |
| ✓ Hausbereitstellung | pro Stunde | EUR | 500,00 |



Special Packages

Package für Ihr Business Breakfast

EUR 60,00 pro Person

Wollen Sie Ihren Geschäftspartnern in einer tollen Location mit angenehmem und stilvollem Ambiente, ein gemeinsames Frühstück servieren? Hier bietet sich zum Beispiel der Wintergarten oder der Garten (je nach Witterung) als perfektes Get-Together an. In entspannter Atmosphäre mit kulinarischen Kavalierhaus Köstlichkeiten und einem gehobenen Service. Danach starten Sie gut gestärkt und entspannt in Ihren Büro-Alltag.

Unser Business Breakfast Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 07:00 – 13:00 Uhr (für 3 Stunden)
- ✓ **Getränkepauschale*:**
 - Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel-, Orangen- und Johannisbeerensaft, Hausgemachte Limonaden
 - Segafredo Verlängerter, Espresso, Großer Brauner
 - Diverse Teesorten
- ✓ **Kavalierhaus Frühstücks-Buffer** – Chef´s Choice (Vorschlag unseres Küchenchef´s)**:

Gebäck
Hauseigene Marmeladen und Honig
Butter und diverse Joghurtsorten
Fruchtsalat

Wurst-, Schinken-, Käseplatten

Diverse Eiergerichte

Plunder und hausgemachter Gugelhupf

Gerne bieten wir auch vegane Optionen an.

* Weitere Getränke außerhalb der Pauschale werden zusätzlich nach Verbrauch verrechnet.

** Sollten Sie ein Buffet Ihrer Wahl wünschen, erfolgt ein Aufpreis je nach Ihrer Auswahl.

- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten ergänzen Ihr Frühstück im Kavalierhaus:
 - Ambiente-Beleuchtung in gewünschter Farbe
 - Menükarten gerne mit Ihrem Firmenlogo
 - Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und passende Hintergrundmusik

Das Angebot ist gültig für den Zeitraum von 3 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR	5,00
		(mindestens	EUR	300,00)

Verlängerung Getränkepauschale	pro Stunde	pro Person	EUR	8,90
---------------------------------------	------------	------------	-----	------

Package buchbar ab einer Mindestpersonenanzahl von:

- ✓ Wintergarten oder einzelne Räume bzw. Garten ab 30 Personen
- ✓ Gesamtes Kavalierhaus ab 60 Personen



Package für Ihr Seminar

EUR 85,00 pro Person - Ganztags Seminar

EUR 68,00 pro Person - Halbtags Seminar

Die Spannung der historischen Gemäuer und des stilvollen Ambientes verleihen Ihrem Seminar, Vortrag oder Ihrer Präsentation einen Hauch von Exklusivität in einem repräsentativen Schloss, für Sie allein. Zum Wohlfühlen und erfolgreich Arbeiten lädt das Kavalierhaus mit viel Liebe zum Detail und besonderen Räumlichkeiten ein.

Unser Seminar-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 08:00 – 18:00 Uhr (für 8 Stunden) – **Ganztags Seminar**
- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 08:00 – 18:00 Uhr (für 4 Stunden) – **Halbtags Seminar**
Inkl. Tischwäsche, Mobiliar, Servicekräfte und Servicebetreuung
Räumlichkeiten nach Bedarf inkl. vorhandener Bestuhlungsmöglichkeiten
- ✓ **Getränkepauschale*** (während der gesamten Veranstaltung):
 - Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel-, Orangen- und Johannisbeerensaft,
Hausgemachte Limonaden
 - Segafredo Verlängerter, Espresso, Großer Brauner
 - Diverse Teesorten
- ✓ **2 bzw. 1 Seminarpause(n)** (einmal mit süßen Häppchen, einmal mit sauren Häppchen)
- ✓ **Buffet** Chef's Choice (Vorschlag unseres Küchenchef's)**:
 - Vorspeisen
 - Hauptspeisen
Fisch, Fleisch und vegane Optionen frisch zubereitet
 - Süße Desserts
- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten ergänzen Ihr Seminar im Kavalierhaus:
 - Technik – Ausstattung nach Bedarf
(Bühne, Leinwand/ Beamer, Rednerpult, Mikros)
 - Konferenzhilfsmittel
(Flipchart, Pinnwand, Schreibblöcke, Stifte)

*Weitere Getränke außerhalb der Pauschale werden zusätzlich nach Verbrauch verrechnet.

**Sollten Sie ein serviertes Menü oder Buffet Ihrer Wahl wünschen, erfolgt ein Aufpreis je nach Ihrer Auswahl.

TECHNISCHE BETREUUNG

pro Stunde EUR 89,00

Gerne stellen wir Ihnen einen Techniker zur Verfügung der Sie während der gesamten Veranstaltung betreut. Dieser ist nicht im Packagepreis inkludiert und kann zusätzlich gebucht werden. Es wird aber bei größeren Gruppen oder technischen Wünschen empfohlen.

Das Angebot ist gültig für den Zeitraum von 4 bzw. 8 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR 5,00
		(mindestens)	EUR 300,00)
Verlängerung Getränkepauschale	pro Stunde	pro Person	EUR 8,90

Package buchbar ab einer Mindestpersonenanzahl von:

- ✓ Wintergarten oder einzelne Räume bzw. Garten ab 30 Personen
- ✓ Gesamtes Kavalierhaus ab 60 Personen



Package für Ihr Winterfest

EUR 124,00 pro Person

Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen eine unvergesslich schöne Jahresabschlussfeier oder ein Kick-Off Event im Jänner in traumhaftem Ambiente – lassen Sie sich am Jahresende verwöhnen. Wir sind uns sicher: Sie und Ihr Team haben es sich verdient.

Unser Weihnachts-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 6 Stunden
Verlängerung bis maximal 2:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **Getränkepauschale „Light“ + Glühwein & Punsch (mit und ohne Alkohol)**
- ✓ **Winterliches Buffet:**

Gedeck (bereits eingestellt)

Servierte Vorspeisenvariation
aus dreierlei kalter und warmer Vorspeisen

Hauptspeisenbuffet
Fisch, Fleisch und vegane Optionen frisch zubereitet

Dessertbuffet mit süßen winterlichen Highlights

*Ein bestehendes Buffetangebot senden wir Ihnen als ersten Eindruck gesondert zu.
Das tatsächliche Buffetangebot gestaltet sich je nach saisonalen Gegebenheiten.*

- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten verzaubern Ihr Winterfest im Kavalierhaus:

Aperitif im Winterwald mit Fackelbeleuchtung und Feuerschalen

Weihnachtliche Dekoration im Haus und auf den Gala-Tischen

Ambiente-Beleuchtung

Festliche Menükarten gerne mit Ihrem Firmenlogo

Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und Weihnachtliche Hintergrundmusik

Das Angebot ist gültig für den Zeitraum von 6 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR	5,00
		(mindestens	EUR	300,00)

Verlängerung Getränkepauschale	pro Stunde	pro Person	EUR	8,90
---------------------------------------	------------	------------	-----	------

Package buchbar ab einer Mindestpersonenanzahl von:

- ✓ Gesamtes Kavalierhaus inklusive Winterwald
- | | | |
|--|----|-------------|
| | ab | 80 Personen |
|--|----|-------------|



Package für Ihre Messe, Ausstellung, Ball

EUR 5.500,00 Hausbereitstellung

Ohne den üblichen Stress bei Messen oder Ausstellungen können Sie das Kavalierhaus mit seinem stilvollen Ambiente und der Exklusivität nutzen, um Ihren Kunden Ihre Produkte oder Dienstleistungen in einer entspannten Atmosphäre näher zu bringen. Egal ob bei Messen oder einem Ball, Ihre Gäste werden unser freundliches Service und die kulinarischen Genüsse unsere Kavalierhaus Küche genießen. Die maximal zugelassene Personenanzahl beläuft sich auf 300 Gäste.

Unser Package für Messen, Ausstellungen und Bälle beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 10 Stunden (ab 07:00 Uhr)
Verlängerung bis maximal 2:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten komplettieren Ihre Messe /Ausstellung / Ball im Kavalierhaus
 - Duty Manager – für diverse Anliegen (für 10 Stunden)
 - Duty Manager (Haustechniker) – für diverse Anliegen (für 5 Stunden)
 - Ambiente-Beleuchtung
 - Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und entsprechende Hintergrundmusik
 - Maler-Ausbesserungsarbeiten
 - Strom und Energiekosten

Optional buchbar

- ✓ **Getränke nach Verbrauch** (Preise lt. bestehender Preisliste)
 - ✓ **Buffet oder Häppchen** (Angebote auf Seite 17 der Präsentationsmappe)
- Ein bestehendes Angebot senden wir Ihnen als ersten Eindruck gesondert zu.
Das tatsächliche Angebot gestaltet sich nach saisonalen Gegebenheiten.*

Das Angebot ist gültig für den Zeitraum von 10 Stunden.

Verlängerung pro Stunde:

- | | | | | |
|---|----------|------------|-----|--------|
| ✓ Je Mitarbeiter (Service / Küche) | | pro Stunde | EUR | 50,00 |
| ✓ Hausbereitstellung | pauschal | pro Stunde | EUR | 500,00 |
| ✓ Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch | | | | |

Mindestumsatz - unabhängig von der Personenanzahl

- ✓ Gesamtes Kavalierhaus inklusive Garten EUR 8.500,00



Package für Ihr Hochzeitsfest

EUR 165,00 pro Person

GENIESSEN SIE IHREN SCHÖNSTEN TAG IN EINEM SCHLOSS FÜR SIE ALLEIN

Wir freuen uns, Sie an Ihrem Hochzeitstag mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Genießen Sie Ihren schönsten Tag in einem zauberhaften, einzigartigen Ambiente. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail immer zur Seite. Feiern Sie mit Ihren Gästen in der ehemaligen Residenz von Erzherzog Ludwig.

Unser Hochzeits-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 10 Stunden
Verlängerung bis maximal 2:00 Uhr – Sperrstunde
- ✓ **Getränkepauschale** „Light“ im Zeitraum von 6 Stunden
- ✓ **Serviertes 3-Gang Menü:**
 - Gedeck (bereits eingestellt)
 - Vorspeisenvariationen
aus dreierlei kalter und warmer Vorspeisen
 - Hauptspeisen
Fisch, Fleisch und vegane Optionen frisch zubereitet
 - Süßes Dessert-Highlight
- ✓ **Mitternachtsimbiss:** diverse Optionen im Angebot
- ✓ **On Top inkludiert** – Diese Feinheiten komplettieren Ihre Hochzeit im Kavalierhaus:
 - Ambiente-Beleuchtung in gewünschter Farbe
 - Menükarten
 - Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen und klassischer Hintergrundmusik
 - 2 Beratungstermine / Detailabsprachen (Dauer jeweils 1 Stunde) vor Ort oder per Telefon

Optional mit Aufpreis buchbar

- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| ✓ Getränkepauschale „Plus“ (S.15) | pro Person | EUR | 6,00 |
| ✓ Häppchen zum Sektempfang (3 Stk. pro Person) | pro Person | EUR | 13,50 |
| ✓ Serviertes 3- Gang Menü mit Speisenwahl vor Ort | pro Person | EUR | 10,00 |
| ✓ Serviertes 4-Gang Menü | pro Person | EUR | 20,00 |

Angebot ist gültig für den Zeitraum von 10 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR	5,00
		(mindestens	EUR	300,00)
Verlängerung Getränkepauschale	pro Stunde	pro Person	EUR	8,90

Package buchbar ab einer Mindestpersonenanzahl von:

- ✓ Wintergarten oder einzelne Räume bzw. Garten (Mo-Fr) ab 40 Personen
- ✓ Gesamtes Kavalierhaus inklusive Garten ab 80 Personen



Trauung vor der Hochzeitsfeier

Zelebrieren Sie Ihre standesamtliche oder freie Trauung in schönster Ambiente, umgeben von einer Parklandschaft und der imposanten Baumallee für Ihren festlichen Einzug zum Traualtar.

Bei Schönwetter findet die Trauung im schattigen Rondeau im Garten (ca. 70 Sitzplätze), bei Schlechtwetter in unserem Wintergarten (ca. 80 Sitzplätze) im Haus statt.

Für Trauungstermine, benötigte Dokumente und Trauungskosten wenden Sie sich bitte an das Standesamt Salzburg, Schloss Mirabell, 5020 Salzburg, standesamt@stadt-salzburg.at, 0662-80723515.

- ✓ **Hausbereitstellung Pauschal** - unabhängig der Personenanzahl
 - Trauung direkt vor Aperitif EUR 350,00
 - Trauung vor der kirchlichen Trauung (mit Pause) EUR 750,00

Brautstehlen im Kavalierrhaus Pavillon

Ein hierfür geeigneter Pavillon in unserem Schlossgarten kann zusätzlich angemietet werden. Getränke werden hier nach gewählter Verrechnungsart abgerechnet.

- ✓ **Bereitstellungskosten Pavillon** pauschal EUR 550,00

Probeessen

Jedes Jahr bieten wir am Anfang der Hochzeitsaison unseren Brautpaaren die Möglichkeit, das von unserem Küchenchef zusammengestellte Menü inklusive der Weine zu verkosten.

Ein gemeinsames Probeessen mit anderen Brautpaaren vor Ihrer Hochzeit bietet auch eine tolle Gelegenheit sich untereinander auszutauschen und noch die ein oder andere Idee für die Umsetzung zu besprechen.

An diesem Tag kommen auch unsere Partner in Sachen Dekoration, Floristik und Traurednern die Ihnen für Detailfragen zur Seite stehen.

Zwei Termine werden von uns zur Auswahl vorgegeben (Wochentermine im März und April).

- ✓ 5 Gänge (Essen inkl. Weinbegleitung) - Sonderkondition pro Person EUR 59,00

Wir können leider keine Einzeltermine für das Probeessen anbieten.

Beratungstermine

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und geben Ihnen auch unsere Partnerliste weiter. Bevor wir ein detailliertes Angebot erstellen, senden wir Ihnen alle relevanten Informationen für Ihre Entscheidung zu. Nach einer fixen Zusage sind zwei weitere Termine (je eine Stunde) in Ihrer Buchung inkludiert.

- ✓ Jeder weitere Beratungstermin (persönlich oder telefonisch) pro Stunde EUR 50,00



Package für Ihre Trauung Exklusiv

EUR 15,00 pro Person

TRAUEN SIE SICH IM EINZIGARTIGEN AMBIENTE

Geben Sie einander das „Ja-Wort“ in einem zauberhaften, einzigartigen Ambiente und lassen Sie sich von uns verwöhnen! Bei Schönwetter findet die Trauung im schattigen Rondeau im Garten (ca. 70 Sitzplätze), bei Schlechtwetter in unserem Wintergarten (ca. 80 Sitzplätze) im Haus statt.

Wir freuen uns, Sie an Ihrem Hochzeitstag mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail immer zur Seite.

Unser Trauungs-Package beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Hausbereitstellung** im Zeitraum von 09:00 – 13:00 Uhr (für einen Zeitraum von 2,5 Stunden)
 - Garten oder Wintergarten

Optional buchbar

- ✓ **Getränkepauschale für 2,5 Stunden** pro Person EUR 22,00

Mionetto Proseccovariationen

Hausweine

Grüner Veltliner und Zweigelt, Weingut Pfeiffer, Weinviertel/Niederösterreich

Stiegl Pils vom Fass

Stiegl Radler, Stiegl alkoholfreies Bier

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl

Franziskaner Weißbier

Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel-, Orangen- und Johannisbeersaft,

Bio Hasenfit Apfel-Holunder Saft, Stieglitz Limonade Rhabarber Mirabelle

Coca Cola / Light, Fanta, Sprite

Hausgemachte Limonaden

Segafredo Organics mit Fairtrade-Siegel: Verlängerter, Cappuccino, Espresso, Großer Brauner Variation an Teesorten

- ✓ **Häppchen:**
 - 3 Stück Häppchen (auch vegan) pro Person EUR 13,50

Für Trauungstermine, benötigte Dokumente und Trauungskosten wenden Sie sich bitte an das Standesamt Salzburg, Schloss Mirabell, 5020 Salzburg, standesamt@stadt-salzburg.at, 0662-80723515.

Angebot ist gültig für den Zeitraum von 2,5 Stunden.

Verlängerung Hausbereitstellung pro Stunde pro Person EUR 5,00
(mindestens EUR 300,00)

Verlängerung Getränkepauschale pro Stunde pro Person EUR 8,90

Mindestumsatz

- ✓ Garten / Rondeau bei Schönwetter oder Wintergarten EUR 950,00



Hausbereitstellung individuell

Die Hausbereitstellungskosten beziehen sich auf eine Veranstaltungsdauer von bis zu 6 Stunden. Sollten Sie Ihre Veranstaltung noch ausdehnen wollen, können Sie die Dauer natürlich individuell verlängern. Eine zeitliche Ausdehnung über die gesetzliche Sperrstunde von 02:00 Uhr ist nicht möglich.

Unsere individuelle Hausbereitstellung beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ **Exklusive Hausbereitstellung (für bis zu 6 Stunden oder je nach Package)**
 - Zeitraum ist individuell zu vereinbaren
 - Aufbau, Deko, Anlieferung bis 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung
 - Abbau bis zu 1 Stunde nach Ende der Veranstaltung
- ✓ **Vorhandenes Mobiliar (lt. Ausstattungsliste)**
 - Tische (rund, eckig), Sessel, Stehtische, Couchen (Innenbereich)
 - Gartensessel, Gartenstehtische (Außenbereich)

Mobiliar vom Innenbereich kann NICHT im Außenbereich verwendet werden
- ✓ **Tischwäsche, Gläser, Geschirr, Besteck**
- ✓ **Servicekräfte und Servicebetreuung**
- ✓ **Energiekosten sowie Endreinigung** (je nach Aufwand können Mehrkosten verrechnet werden)

Hausbereitstellung (für 6 Stunden)	pro Stunde	pro Person	EUR	3,00
Verlängerung Hausbereitstellung	pro Stunde	pro Person	EUR	5,00
		(mindestens	EUR	300,00)

Zusätzlich gewünscht bzw. benötigte Mitarbeiter pro Stunden

- ✓ Service oder Küche
- | | | | |
|------------|----------------|-----|-------|
| pro Stunde | je Mitarbeiter | EUR | 50,00 |
|------------|----------------|-----|-------|

Sonn- und Feiertagszuschlag

Aufgrund höherer Personalkosten wird an Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen einen Aufschlag auf unser standardmäßiges Angebot fällig. Dieser Aufschlag richtet sich nach der Personenzahl sowie der Art der Veranstaltung und wird bei Angebotslegung kalkuliert.

Mindestumsatz – Bei kleineren Personengruppen

Dieser ist individuell je Veranstaltung vorgegeben. Wird der Umsatz nicht erreicht, wird die Differenz als zusätzliche Raummiete verrechnet. Dieser gilt nur bei Individualbuchungen, bei Package Buchungen gilt ein Minimum der Personenanzahl. Zum Umsatz jeder Veranstaltung zählen alle gebuchten Posten, außer Buchungen externer Dienstleister.

Mindestumsatz je Veranstaltung

Veranstaltung / Räumlichkeit	Business Breakfast	Seminar	Stehempfang	Gala-Abend	Sommer-Fest	Winter-Fest	Hochzeit
Wintergarten bis 60 Pers.	2.000 €	2.500 €	4.000 €	5.000 €	5.000 €	5.500 €	6.500 €
Ganzes Haus bis 80 Pers.	4.000 €	5.500 €	8.000 €	10.500 €	9.500 €	10.500 €	12.500 €



Getränke & Kulinarik

Getränkeangebot

Verrechnung der Getränke nach Verbrauch lt. aktueller Preisliste

ODER

Getränkepauschale:

„Light“

(für 6 Stunden)

inkl. Aperitif, Hausweine, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Bier	pro Person	EUR	53,40
Verlängerung der Getränkepauschale pro Stunde	pro Person	EUR	8,90

„Plus“: „Light“ + Weine nach Wahl

(für 6 Stunden)

	pro Person	EUR	58,80
Verlängerung der Getränkepauschale pro Stunde	pro Person	EUR	9,80

In unserer Getränkepauschale „Light“ sind folgende Getränke inkludiert:

Mionetto Proseccovariationen

Hausweine

Grüner Veltliner und Zweigelt, Weingut Pfeiffer, Weinviertel/Niederösterreich

Stiegl Pils vom Fass

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl

Stiegl Radler, Stiegl alkoholfreies Bier

Franziskaner Weißbier

Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel-, Orangen- und Johannisbeersaft,

Bio Hasenfit Apfel-Holunder Saft, Stieglitz Limonade Rhabarber Mirabelle

Coca Cola / Light, Fanta, Sprite

Hausgemachte Limonaden

Segafredo Organics mit Fairtrade-Siegel: Verlängerter, Cappuccino, Espresso, Großer Brauner
Variation an Teesorten

Bei der „Getränkepauschale „Plus“

kann je ein Weißwein und ein Rotwein aus folgendem Angebot gewählt werden:

Weißweine:

Grüner Veltliner „Steinfeder“

Domäne Wachau, Weissenkirchen/Wachau

Weißburgunder Löss

Weingut Nimmervoll, Wagram/Niederösterreich

Chardonnay Selection

Weingut Salzl, Neusiedlersee/Burgenland

Rotweine:

Zweigelt DAC

Weingut Salzl, Neusiedlersee/Burgenland

Carnuntum Cuvee

Weingut G. Markowitsch, Göttlesbrunn

Blaufränkisch „Unglaublich“

Paul Lehmer, Horitschon/Mittelburgenland

Musiker-Getränkepauschale	pro Person	EUR	29,00
Kinder-Getränkepauschale (für Kinder von 3-16 Jahre)	pro Person	EUR	27,00



Getränke & Kulinarik

Kulinarik Auswahl

Häppchen zum Aperitif

4 Stück pro Person empfohlen – unterschiedliche Variationen, auch vegan & vegetarisch
(Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück):

- | | | | |
|-----------------------------|----------|-----|------|
| o Kavalierhaus-Bowl | pro Stk. | EUR | 3,50 |
| o Mediterran belegte Panini | pro Stk. | EUR | 3,50 |

3 Stück pro Person empfohlen

(Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück):

- | | | | |
|---|----------|-----|-------|
| o „Cones“ Beef Tartar, Thunfisch-Tartar, vegetarisch/vegan | pro Stk. | EUR | 4,50 |
| o Wraps gefüllt á la Kavalierhaus | pro Stk. | EUR | 4,50 |
| o Mini-Burger | pro Stk. | EUR | 4,50 |
| o Mini-Leberkäsemmel | pro Stk. | EUR | 4,50 |
| o Antipastibuffet mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und italienischen Wurst- und Käsespezialitäten | p.P. | EUR | 16,50 |

Menü / Buffet

Buffet (3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Nachspeisen)	ab	EUR	55,00
Menü, 3-Gang serviert	ab	EUR	59,00
Menü, 4-Gang serviert	ab	EUR	71,00
Gedeck		EUR	4,50
Musikermenü lt. Küche (2-Gang)		EUR	31,00
Kindermenü (für Kinder von 3-14 Jahre) – Suppe / Hauptspeise / Dessert (Eis)		EUR	18,50

Mitternachtsimbiss

Heiße Gulaschsuppe á la Kavalierhaus und Gebäck	p.P.	EUR	7,80
Käsebrett mit Käse aus der Region, Chutneys, Trauben und Gebäck	p.P.	EUR	18,50
Salzburger Würstelbuffet mit verschiedenen heißen Würsteln, Senf, Kren, Salzgurken, Pfefferoni und Gebäck	p.P.	EUR	13,00
Brettljause mit diversen Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region, Speck, Salzgurken, Pfefferoni und Gebäck	p.P.	EUR	14,50

Tellergeld

Für mitgebrachte Torten und Kuchen (je nach Aufwand)	p.P.	EUR	2,50
--	------	-----	------

Die Vorschläge für die Speisenauswahl zum Aperitif bzw. Mitternachtsimbiss können auch unterschiedlich kombiniert und ausgewählt werden.



Zusatzleistungen

FACKELBELEUCHTUNG	im Außenbereich		EUR	120,00
AMBIENTE-BELEUCHTUNG	im Kavalierhaus in Ihrer Wunschfarbe		EUR	350,00
ROTER TEPPICH	Haupteingang		EUR	200,00
	Wintergarten Abgang		EUR	290,00
KORKGELD	Wein 0,7 L		EUR	20,00
	Sekt/Prosecco 0,7 L		EUR	25,00
	Champagner 0,7 L		EUR	25,00
	Spirituosen 0,7 L		EUR	90,00
WLAN				kostenlos
STUHLHUSSEN	Hussen in creme	pro Stk.	EUR	9,50
	Hussen in weiß	pro Stk.	EUR	7,50
BIERBANKHUSSEN	Hussen in weiß	pro Stk.	EUR	10,50
MENÜKARTEN		pro Stk.	EUR	1,50
SPRECH/TON-ANLAGE				
Rednerpult ITEC mit integrierter Lautsprecheranlage, 2 Pult-Mikros			EUR	75,00
2 Handmikrophone, 2 Headsets	je		EUR	45,00
PRÄSENTATIONS-ZUBEHÖR				
Video Beamer			EUR	98,00
Lautsprecher Boxen EON 612 (2 Stück)	je		EUR	65,00
Laptop			EUR	45,00
Projektionswand			EUR	75,00
Flip Chart				
mit Papier und Schreibstiften			EUR	15,00
Podium				
6 Elemente à 1 x 2 m, höhenverstellbar 10 oder 40 cm (pro Element)			EUR	15,00
TECHNISCHE BETREUUNG WÄHREND IHRER VERANSTALTUNG		pro Stunde	EUR	89,00
(Von externer Fachfirma - nicht im Seminar-Package inkludiert)				
Abbau Künstler/Technik, Inventar bzw. Deko				
(nach der Veranstaltung bis spätestens 03:00 Uhr)				kostenlos
...oder am folgenden Werktag bis spätestens 9:00 Uhr,				
ansonsten verrechnen wir eine Pauschale für die Lagerung	pro Tag		EUR	50,00
Entsorgungskosten				
Für Kartonagen oder Dekorationsmaterial je nach Aufwand	ab		EUR	50,00



Qualität und Regionalität

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

- Salzburger Rind und Kalb:** Metzgerei Fuchs, Grödig
Schwein: Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Fuchs, Grödig
Fisch: Lachs(forellen), Saiblinge von Hubert Bernegger, Eisvogel, Molln
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Käse: Dorfkäserei Pötzelsberger, Salzburg Milch Bierkäse, Schärdinger Moosbacher, Hofkäserei Mattigtaler
Eier: aus österreichischer Bodenhaltung
Pilze: Andreas Eibl, Flachgauer Biopilze, Obertrum
Kren: aus der Genuss Region „Steirischer Kren g.g.A.“
Reh und Hirsch (saisonal): Metzgerei Fuchs, Grödig



Unsere Produkte

Wir beziehen unsere Fleischprodukte zu 100% von der Hofmetzgerei Fuchs aus Grödig bei Salzburg

„Denn wenn Fleisch dann nur mit dem Nachhaltigkeitsprinzip und von glücklichen Tieren!“

Fleisch Facts:

Keine Transportwege und Schlachtung am Hof.
 Rinder werden 30 Tage am Buchpichelgut in Grödig trockengereift.
 Milchkälber bekommen täglich 4-6 Liter Milch, sie werden 30-35 Tage alt und wiegen 80-100 Kilo.
 Grödiger Kernldlsau wird behutsam aufgezogen, durch die ausgezeichnete Pflege bekommt das Schwein das fein marmorierte und aromatische Fleisch.
 Sau isst ausschließlich gepresstes Korn und trinkt Untersberger Quellwasser.

Obst & Gemüse Facts:

Kavalierhaus-Versprechen: Einkauf nach regionaler Verfügbarkeit und saisonalen Gegebenheiten



Kooperation mit Tourismusschule Klessheim:

Verwendung von Produkten der Junior Companies: Produkt-Produktion von Schülerinnen und Schülern in der Küche der Tourismusschule Klessheim



Allgemeine Informationen

Es gelten die AGB lt. www.kavalierhaus.at.

GETRÄNKE

Die Getränke (beide Verrechnungsvarianten) werden auf eine Gesamtrechnung gebucht, eine individuelle Abrechnung können wir nicht anbieten. Spirituosen können aber von den Gästen selbst bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir KEINE Mischkalkulation anbieten können (Getränkepauschale & individuelle Einzelverrechnung).

Spirituosen, Longdrinks, Aperol, Lillet, Hugo und Red Bull (div. Sorten) sind nicht in der Pauschale inkludiert und werden separat nach Verbrauch verrechnet.

Die Getränke der Standard-Getränkepauschale sind für 6 Stunden inkludiert, jede weitere Stunde wird mit EUR 8,50 pro Person verrechnet. Weitere Getränke werden nach Verbrauch auf Gesamtrechnung oder an der Bar auf Selbstzahlerbasis verrechnet.

AUFBAU

Musiker und Floristen oder sonstige Helferlein können 2 Stunden vor Eintreffen der Gäste aufbauen (früher nach Absprache). Der Abbau (Band / DJ) erfolgt gleich nach der Veranstaltung (oder nach Absprache). Es wird eine Abbaupauschale von EUR 50,00 pro Stunde verrechnet.

RECHNUNGSLEGUNG

Bis 6 Monate vor Veranstaltung ist eine Anzahlung von 30% zu leisten. Diese orientiert sich je nach Veranstaltungsart an dem durchschnittlichen Preis pro Person. Eine Gesamtrechnung ergeht im Nachhinein an den Vertragspartner. Individuelles Inkasso können wir leider nicht anbieten.

Unsere Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben.

**Änderungen & Preisanpassungen sind bis vor dem Termin der Veranstaltung vorbehalten.
Siehe AGB Punkt 3.6**

Der Vertragspartner muss die exakte und endgültige Gästezahl spätestens 5 Werktage vor dem vereinbarten Termin bekannt geben. Die zu diesem Zeitpunkt genannte Gästezahl wird der Verrechnung als Mindestzahl zugrunde gelegt, wobei ein Erscheinen von bis zu 5 % von der ursprünglich bestellten Personenanzahl unter der genannten Gästezahl gestattet ist, ohne dass dies als kostenpflichtige Teilstornierung anzusehen wäre. Liegt die Zahl der erscheinenden Gäste über der angegebenen Mindestzahl, erfolgt die Errechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Sämtliche von uns in Ihrem Auftrag gebuchten externen Leistungen werden mit einem Aufschlag von 10% Servicepauschale an Sie weiter verrechnet.

Konfettikanonen und Konfetti in jeder Form o.ä. sind nicht gestattet. Sollte doch etwas in diese Richtung stattfinden, behalten wir uns vor die Extra Reinigung mit EUR 300,00 in Rechnung zu stellen. Das Steigenlassen von Luftballons ist auf Grund der Nähe zum Salzburger Flughafen ebenfalls nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass wir bei gewünschten Feuerwerken oder weiteren pyrotechnischen Effekten ausschließlich mit unserer Partnerfirma zusammenarbeiten.

Pyrovision GmbH, Christian Czech

<http://www.pyrovision.at>, office@pyrovision.at, Tel: +43 6235-20247, oder +43 664-3266282

