

COURTYARD[®]
Marriott[®]

IHRE

— TRAUMHOCHZEIT —

IM COURTYARD BY MARRIOTT LINZ



DER SCHÖNSTE TAG IHRES LEBENS

Hochzeitpauschale
Hochzeitsmenüs
Hochzeitsbuffets

FISCH
RESTAURANT · LOUNGE · CATERING



LIEBES BRAUTPAAR,

es ist uns eine Herzensangelegenheit, den schönsten Tag Ihres Lebens zu einem perfekten Tag zu machen und genau so zu gestalten, wie Sie es sich immer erträumt haben. Ob Sie eine Zeremonie in kleinerem Kreise oder ein rauschendes Fest veranstalten möchten – Sie feiern und wir kümmern uns um alles andere.

Das Courtyard Linz bietet verschiedene Räumlichkeiten für Feiern mit bis zu 200 Personen. Wenn Sie in einem historischen Gebäude oder an einem anderen außergewöhnlichen Ort feiern möchten, empfehlen wir Ihnen unseren Catering Service (www.fesch.cc) – wofür Sie sich auch entscheiden, unser engagiertes Team sorgt dafür, dass Sie Ihren großen Tag in vollen Zügen genießen können.

Eine Hochzeit besteht aus vielen kleinen Höhepunkten, die alle perfekt zusammenpassen müssen. Kreieren Sie mit Hilfe unserer erfahrenen Hochzeitsplaner, die Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen, Ihre ganz persönliche Hochzeitsfeier und schaffen so Erinnerungen, die einfach unvergesslich sind. Vom Champagnerempfang bis zum opulenten Bankett – unser Küchenchef bietet Inspirationen und Ratschläge für Ihre ganz persönliche Hochzeitsfeier.

Für das besondere Drumherum arbeiten wir seit langem mit erfahrenen Spezialisten für Blumen, Musik, Oldtimer, Hochzeitstorten, Fotos und vieles mehr zusammen – gern empfehlen wir Ihnen unsere zuverlässigen Partner.

Wir freuen uns darauf, Ihre Erwartungen zu übertreffen, Ihr

Thomas Eder

Thomas Eder, General Manager Courtyard by Marriott Linz



UNSERE PAUSCHALE



Mit unserer Hochzeitspauschale haben Sie alle Leistungen auf einen Blick und können Ihre Hochzeit ganz einfach kalkulieren und sorgenfrei feiern.

HOCHZEITSPAUSCHALE IM HOTEL

Aperitif/Agape inklusive Snack für 1 Stunde

Hochzeitsbuffet 1 kalt & warm für 3 Stunden

Standardgetränke (alkoholfrei, Bier, Wein, Kaffee) für 5 Stunden

Mitarbeiterkosten für 5 Stunden

€ 55,00 pro Person*

*Der Getränkeaufpreis für eine Stunde Verlängerung beträgt € 6,00 pro Person und wird für alle angemeldeten Personen in Rechnung gestellt.

Profitieren Sie von allen Vorzügen einer Hochzeit im 4-Sterne-Superior Hotel:

Ausreichend Parkplätze in der Tiefgarage

Zimmer für Ihre Hochzeitsgäste ab € 85,- pro Nacht inklusive Frühstücksbuffet

Kostenlose Suite inklusive Frühstücksbuffet für Ihre Hochzeitsnacht, nach Verfügbarkeit

Gemeinsames Frühstücksbuffet am nächsten Morgen möglich

Stuhlhussen

verschiedene Ausführungen, € 5,50 pro Stück



AGAPE/APERITIF



Ein Hochzeitsempfang darf an Ihrem großen Tag nicht fehlen – ob nach der Trauung, vor Kaffee und Kuchen oder zu Beginn der Hochzeitsfeier am Abend.

AGAPE KLASSISCH

Mionetto Prosecco oder Henkell Blanc de Blancs Sekt

Gekühlte alkoholfreie Getränke

Jourgebäck mit dreierlei hausgemachtem Leberkäse

Bei Buchung einer Hochzeitspauschale ist die Agape inkludiert!

Ohne Pauschale: € 5,90 pro Person

FINGERFOOD*

KALT (2,50 € pro Stück)

Gemügesticks mit Kräuterfrischkäse

Anti-Pasti mit Parmesanbruch

Ziegenkäse mit gerösteten rote Rüben und Nüssen

Lachsschinken mit Frischkäse, Schnittlauch und Radieschen

Obatzda mit Mini-Salzbrezel, Zwiebeln und Schnittlauch

Forellentatar mit Gurke und Dill

Leberkäse mit Essiggurke und süßem Senf

Basilikum-Pesto mit Ziegenkäse und Pinienkernen

Serrano-Schinken mit gegrilltem Fenchel

Grüner Spargel mit Radicchio und Manchego Käse

Gegrillte Avocado mit Hüttenkäse und roten Rüben

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Gegrillte Aubergine mit Joghurt-Minze-Granatapfel

Roastbeef mit Essiggemüse und Remoulade

Geräucherte Forelle mit Kren und Gurke

Brie mit Weintrauben und Baguette



ZUM AUFTAKT



Als wunderbare Einstimmung zu einem erfolgreichen Fest bieten wir eine große Auswahl an Vorspeisen, Fingerfood und leckeren Süßspeisen.

FINGERFOOD*

WARM (3,00 € pro Stück)

Backhendl auf Vogerl-Kartoffelsalat

Fingerschnitzel auf Kartoffelsalat

Mini-Pizza

Mini-Club Sandwich

Gebackene Mini-Weißwurst mit süßem Senf

Hausgemachte Mini-Leberkäse-Semmel mit verschiedenen Leberkäse-Sorten:

- Steinpilz, getrüffelt
- Chili und Kürbiskerne
- Pistazien und Tiroler Speck

Linguine mit Pilzen und Trüffelöl

Lammkarree mit sautierten Tomaten und Pilzen

Pulled Pork Sandwich

Mini-Burger mit Cheddar, Essiggurke und Mighty Mo Sauce

Hähnchen Quesadilla

Mini-Steak Sandwich

Süßkartoffelfries mit Lemon-Aioli

SÜSS (2,00 € pro Stück)

Apfel- oder Topfenstrudel

Mini-Topfengolatschen

Marillenknödel (warm)

Verschiedene Macarons

Vanille Panna Cotta mit saisonalem Kompott

Churros mit Zimt und Zucker

Karamell-Brownie

Mini-Key Lime Pie

Mini-Crème Brûlée

***Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Auswahl (gilt für alle Fingerfood-Kategorien).**



HOCHZEITSBUFFET 1

Brotstation

Baguette, Focaccia, Bauernbrot, Brötchen

Verschiedene Dips

Tomatenfrischkäse, Tapenade, Pesto,
Schmalz, Liptauer

Salatstation

Tomaten, Gurke, Ei, Käse, Schinken
Balsamico Dressing, Joghurtdressing,
Cocktaildressing, Essig & verschiedene Öle
Kartoffelsalat, Geflügelsalat,
Karottensalat, Pasta Salat
Eisberg Wedges mit Pfefferspeck, Blue Cheese
und Cherrytomaten

Single Portions / Platten

Linsensalat mit geräucherter Barbarie Entenbrust,
jungem Feldsalat und Harissa-Joghurt

Spargelmousse mit Babygemüse und Schwarzbrot

Tomatenbruschetta mit
Büffelmozzarella, roten Zwiebeln, jungem Lauch,
und Zitronenöl

Anti Pasti Bar
Parmesan, Grissini, Honig

Suppe

Pastinakencremesuppe mit
Schwarzbrotcroutons

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacken
mit Burgundersauce und
Kräuter-Kartoffelstampf

Gebratene Forelle
mit Zitronenreis, geschmortem Fenchel
und Kräuterbutter

Quitten-Ravioli
mit Kapern-Rosinenbutter und Parmesan

Auswahl an gegrillten Gemüse
Zucchini, Paprika, Karotten, rote Rüben

Dessert

Raffaello Mousse mit gerösteten Mandeln
Vanille Panna Cotta mit Beeren
Schokobrunnen mit Früchten
Kaiserschmarrn und verschiedene Kompotte
mit Zimt & Zucker

Käsestation mit Trauben, Grissini und
Käsestangen

HOCHZEITSBUFFET 2

Brotstation

Baguette, Focaccia, Bauernbrot, Brötchen
Knoblauch-Baguette mit Tomaten-Concassée und
Parmesan gratiniert

Verschiedene Dips

Frischkäsecreme, Tapenade, Pesto, Schmalz, Liptauer
Caesar-Station aus dem Parmesan-Laib
Parmesan, Thymian-Croutons, Caesar Dressing

Salatstation

Tomaten, Gurke, Ei, Käse, Radieschen, Schinken
Balsamico Dressing, Joghurtdressing,
Cocktaildressing, Essig & verschiedene Öle
Paprika Salat mit roten Zwiebeln
Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Nudelsalat mit Schinken, Käse und Erbsen

Single Portions / Platten

Kalter Braten & Spargelsalat
mit Remoulade und Essiggemüse

Forellentatar
mit Kren Panna Cotta und grünem Apfel

Burrata-Käse mit Fenchel-Orangen-Salat,
Limonenöl und Fleur de sel

Anti Pasti Bar
Parmesan, Grissini, Honig

Suppe

Spargelsuppe mit Croutons
und getrockneten Schinken

Hauptgänge

Live Station:

Roastbeef mit Sauce Hollandaise
Stubenkücken mit Zitronen-Kräuterbutter

Gebratener Wolfsbarsch mit Babyspinat,
geschmolzenen Tomaten, roten Zwiebeln
und jungem Lauch

Pappardelle mit gebratenen Portobello-Pilzen,
Kirschtomaten, Lauch, Radicchio, roten
Zwiebeln, Trüffelöl und Parmesan

Kräuterreis, Butterkartoffeln,
Ratatouille-Gemüse

Auswahl an gegrillten Gemüse
Zucchini, Paprika, Karotten, Speckbohnen

Dessert

Schokoladenmousse mit Beerenragout
Zitronentarte mit marinierten Erdbeeren
Creme Brûlée mit Rhabarberkompott
Schokobrunnen mit Früchten
Kaiserschmarrn und verschiedene Kompotts
mit Zimt & Zucker
Käsestation mit Trauben, Grissini
und Käsestangen



UNSERE MENÜS



Das Hochzeitsmahl ist der kulinarische Höhepunkt jeder Hochzeitsfeier, gekonnt angerichtet und serviert bleibt das Festessen allen Gästen lange in Erinnerung.

HOCHZEITSMENÜ 1

Geräucherte Forelle
mit roten Rüben, Gurke und Kren Panna Cotta

Mais Poulardenbrust
mit Karotten, Zucchini, Tomaten,
Kartoffel-Kräuter-Püree und
Thymianjus

Tonka Bohnen Creme Brûlée
Himbeeren mit Limonensorbet und
knusprigem Blätterteig

€ 27,00 pro Person

DAS PERFEKTE HOCHZEITSESSEN



Gern beraten wir Sie in allen Belangen der Speisen- und Getränkeauswahl, lassen uns aber auch gerne von Ihren Ideen inspirieren!

HOCHZEITSMENÜ 2

Sous Vide Garnele
mit Bulgur, Granatapfel, jungem Salat und Kräutersauce

Weißer Tomatencremesuppe
mit konfierten Kirschtomaten und
lila Basilikum

Roastbeef
mit Karotten, Zucchini,
geschmorten roten Zwiebeln,
Kartoffel-Kräuter-Püree
und Thymianjus

Schokoladen Tarte
Beeren mit Sauerrahmeis und Honeycress

€ 36,00 pro Person



GETRÄNKE



An Ihrem großen Tag dürfen Getränke zum Anstoßen, kleinere Erfrischungen und leckere Cocktails entsprechend Ihren Vorlieben nicht fehlen.

Prosecco Mionetto, 0.75l Flasche	€ 27,00
Sekt Henkell Blanc de Blancs, 0.75l Flasche	€ 30,00
Fruchtsäfte, 0.20l Glas (Apfel, Orange, ACE)	€ 3,20
Limonaden, 0.33l	€ 3,00
Mineralwasser, 0.33l (prickelnd und still)	€ 2,80
Alkoholfreie Literware (Orangen- und Apfelsaft, Limonade, Almdudler)	€ 8,50
Mineralwasser, 1 Liter (prickelnd und still)	€ 7,50
Gösser Gold vom Fass, 0.33l	€ 3,80
Gösser alkoholfrei, 0.33l Flasche	€ 3,50
Edelweiß Weizen, 0.33l Flasche	€ 3,50
Verlängerter	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Großer Brauner	€ 3,50
Auswahl an Tee	€ 3,50

COCKTAILS

Caipirinha Cachaça, Limette	€ 9,00
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberrysaft	€ 8,00
Mojito Rum 3 years, Minze, Limettensaft, Zucker, Soda	€ 9,00
Pina Colada Weißer Rum, brauner Rum, Cream of Coconut, Ananassaft	€ 8,00
Tonic Berry (alkoholfrei) Orangensaft, Erdbeersirup, Zitronensaft, Tonic	€ 6,00
Coconut Kiss (alkoholfrei) Coconut Cream, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine	€ 6,00
Aperol Sprizz	€ 5,00
Hugo	€ 5,00

Diese Getränkeauswahl ist in der Hochzeitspauschale für 5 Stunden inkludiert.



WEINE



Die Weinauswahl ist entscheidend für ein rundum gelungenes Hochzeitsmahl. Gern empfiehlt Ihnen unser Sommelier die perfekte Weinbegleitung.

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Gärtling“ Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal	€ 28,90
Grüner Veltliner „Lössmann“ Weingut Kolkmann, Fels am Wagram, Wagram	€ 26,90
Riesling „Platin“ Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	€ 29,90
Gelber Muskateller Weingut Ludwig Krispel, Hof bei Straden, Steiermark	€ 28,90

ROTWEINE

Zweigelt „Fruchtspiel“ Weingut Kolkmann, Fels am Wagram, Wagram	€ 27,90
Cuvée „Red“ (ZW/BF) Weingut Gernot & Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 27,90
Cuvée „Carnuntum“ (BZ/BF/PN) Gerhard Markowitsch Göttersbrunn, Carnuntum	€ 27,90

Diese Weine sind in der Hochzeitspauschale für 5 Stunden inkludiert.



COURTYARD®
Marriott®

DIE PERFEKTE LOCATION FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT!



Zertifiziert nach EN ISO 50001:2011



Courtyard® by Marriott Linz
FESCH Restaurant | Lounge | Catering
Europaplatz 2, 4020 Linz
Tel.: +43 (0)732 6959 0 | Fax: +43 (0)732 60 60 90
reservierung.linz@courtyard.com | CourtyardLinz.com | fesch.cc

FESCH
RESTAURANT · LOUNGE · CATERING

Änderungen vorbehalten. Stand Januar 2018.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.