

— SCHLOSS —

MARIAKIRCHEN

*Ihre
Traumhochzeit*



Liebes Brautpaar,

Sie haben Ihren Prinzen, oder Ihr Burgfräulein gefunden und sind nun auf der Suche nach der geeigneten Location um „Ja“ zu sagen?

Kommen Sie zu uns! Im Dreieck München - Passau - Straubing gelegen, sind wir nur eine Stunde vom Münchner Flughafen entfernt.

Eingebettet in die malerische Landschaft des Rottals verbindet unser Haus historischen Charme mit modernem Design und ungezwungener Atmosphäre.

Die Schlossanlage aus dem 16. Jahrhundert bietet seit ihrer umfangreichen Renovierung 2003 die ideale Location, um den schönsten Tag im Leben unvergesslich zu feiern. Wir stellen Ihnen nicht nur die Location, sondern bieten das komplette Angebot inklusive Catering und Übernachtungsmöglichkeiten.

Eine gute Küche und aufmerksamer Service sind für uns selbstverständlich. Dazu kommen das einzigartige Ambiente des Wasserschlosses und die Herzlichkeit mit der sich unser Team um Ihre Wünsche kümmert.

Bei uns finden Sie verschiedene Räumlichkeiten um je nach Gusto und Budget die perfekte Hochzeit zu feiern.

Wir unterscheiden dabei zwei Locations: Den Schlossbräu in den ehemaligen Stallungen sowie das Schloss selbst.





Schlossstube

Schlossbräu

Stadl

Trauwiese / Schwimmteich

estsaal

Hotel





@ Florian Kohlert

Ihre freikirchliche Trauung

Die bezaubernde Wiese im Schlosspark präsentiert sich als perfekter Schauplatz für all jene verliebten Paare, die von einer freikirchlichen Trauung unter freiem Himmel träumen.

Mitten im Grünen ist dies der perfekte Ort, um Ihre Liebe vor Ihrem Partner und den geladenen Gästen zu bezeugen. Zwischen unserem natürlich gestalteten Schwimmteich und moderner Hotelfassade auf der einen Seite und dem historischen Schloss und Holzstadl, die auf den anderen Seiten hinter dem Grün hervorspitzen, ist

diese Umgebung magisch.

Diese romantische Atmosphäre schafft ein unvergleichliches, emotionales Erlebnis, das nicht nur das Brautpaar, sondern auch die geladenen Gäste tief berühren wird.

Als Alternative, falls das Wetter mal nicht mitspielt, bietet sich unser über 100 Jahre alter Stadl an. Die authentischen alten Balken und Bretter sind kombiniert mit einer Vollglasfassade auf der Westseite. So gibt es auch bei schlechtem Wetter keine Einbußen.



Ihre kirchliche Trauung

Schließen Sie in der prachtvollen Pfarrkirche Maria Himmelfahrt den Bund fürs Leben.

Die aufwändig gestaltete Kirche ist nur wenige Meter vom Schloss entfernt und bietet den perfekten Rahmen für traditionelle Trauungen vor Gott. Nicht umsonst ist sie der „Dom des Kollbachtals“ genannt und beliebtes Ziel für Ausflugsfahrten.

Von weitem schon grüßt der mächtige Westturm mit seinem 1756 vollendeten reichgestalteten Zwiebelhelm. So imposant

wie der mit flachen Lisenen und hoher Attika gegliederte Außenbau ist auch der Innenraum. Auf dem prächtigen Deckengemälde wird die Verkündigung, die Geburt Christi, die Himmelfahrt und Krönung Mariens im Rokoko um 1750 dargestellt sind. Der Hochaltar zeigt Anna selbstdritt und in der Baldachinnische der Altarmitte die fast lebensgroße spätgotische Madonna mit dem Kind (um 1450). Bei Anfragen und Terminfragen ist das Pfarrbüro Arnstorf gerne Ihr Ansprechpartner.



Der Schlossbräu

Das herrschaftliche Stallgebäude mit böhmischem Gewölbe wurde 1785 errichtet und bis nach dem zweiten Weltkrieg für landwirtschaftliche Zwecke genutzt. Über die Jahre verschlechterte sich der Zustand und so wurde es 2000, obwohl es unter Denkmalschutz stand, wegen des desolaten Zustandes zum Abriss freigegeben. Wir haben uns entschlossen dieses wunderschöne Gewölbe zu erhalten und so entstand der Schlossbräu, eine Hausbrauerei mit Gastwirtschaft und Biergarten. In der dortigen Guten Stube lässt es sich mit bis zu 180 Personen ausgelassen feiern. Im

festlich gedeckten Saal ist natürlich auch Platz für eine Bühne und Tanzfläche. Wenn Sie im Schlossbräu heiraten bietet es sich an, das Fest mit einem Aperitif vor der guten Stube mit Blick auf das Wasserschloss zu beginnen. Zum Kaffeetrinken decken wir im Biergarten für Ihre Gesellschaft ein.



360 Grad





360 Grad



Unser im Schlosspark gelegener, über 100 Jahre alter Stadl, ist der ideale Ort für einen Locationwechsel. Ideal für Ihr Brautstehlen, oder auch als Schlechtwetteralternative für Ihre Freie Trauung.





Schloss Mariakirchen

Sie mögen es gerne romantisch? Die Räumlichkeiten im Schloss selbst bieten dafür den perfekten Rahmen!

1550 wurde das Wasserschloss in seiner heutigen Form von den „von Closen“ erbaut. Noch heute gibt es viele Zeugnisse aus dieser Zeit. Über die Jahrhunderte erlebte es einige Besitzer: die von Pfetten, Gottlieb von Gmeiner, die von Fallot sowie die Grafen von Deym. 2002 öffneten das Schloss seine Tore für die Allgemeinheit, als die Lindner Group Arnstorf die Anlage übernahm. Neben der Hausbrauerei in den Stallungen

entstand eine Eventlocation sowie mit Hotel. Im Schloss selbst stehen Ihnen der wundervolle Innenhof, die Schlosstube und der Festsaal für Ihre Feier zur Verfügung. Die Räumlichkeiten sind vielseitig und bieten Platz für Veranstaltungen jeder Art.



Die Geschichte



Der Festsaal

Im ersten Obergeschoss des Schlosses bietet der Festsaal einen besonders festlichen Rahmen. Dort finden bei Bestuhlung mit Bühne und Tanzfläche bis zu 130 Personen Platz. Runde Tische à 8-10 Personen werden festlich weiß gedeckt.

Wenn Sie im Festsaal feiern, empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif unter den Arkaden des Schlosses. Anschließend ist zum Kaffeetrinken im Innenhof gedeckt. Falls das Wetter nicht mitspielt, weichen wir in die Schlossstube aus.

Ein weiterer Szenewechsel ist mit dem Schlosskeller möglich. Hier lässt sich ausgelassen feiern, ob beim Brautstehlen oder auch einer After Party.



360 Grad







Die Schlossstube

Einst befand sich hier die pulsierende Schlossküche. Heute bieten die Räumlichkeiten einen zauberhaften Rahmen für standesamtliche Hochzeiten oder kleinere, private Feierlichkeiten. Mit ihrer besonderen Aura und ihrer warmen Ausstrahlung schafft sie ein einmaliges Ambiente, das jedes Event unvergesslich macht. Bei festlicher Bestuhlung und liebevoller Dekoration öffnet die Schlossstube ihre Pforten für bis zu 80 Personen und wird so zum Schauplatz intimer Feste und besonderer Augenblicke. Die Schlossstube ist nicht nur ein Ort von

ungezwungener Gastlichkeit, sondern auch eine stilvolle Alternative zum Innenhof, sollte das Wetter einmal nicht mitspielen. So bleibt Ihre Feier ungestört von den Launen der Natur und Sie können sich ganz auf das Erlebnis konzentrieren.



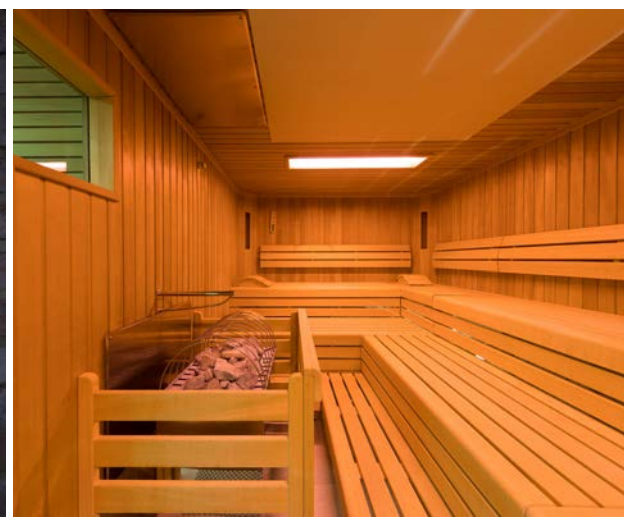
360 Grad



Unser Schlosskeller - egal ob Location für Ihre freikirchliche Trauung, Brautstehlen oder für die Party nach dem Essen, der Schlosskeller ist ein traumhafter Ort für jedes Event.



360 Grad





Das Schlossparkhotel

Nach einem ausgelassenen Fest können Sie und Ihre Gäste einfach nur ins Bett fallen. Denn wenige Meter entfernt bieten wir 54 komfortable Hotelzimmer in drei Bereichen an.

Egal ob im Haupthaus mit 35 Zimmern, dem Hofwirt mit 14 Zimmern oder dem Schloss mit 5 Zimmern – jeder Bereich hat seinen eigenen Charme und doch haben alle Zimmer eines gemeinsam: Sie zeichnen sich durch klare Strukturen, warme Materialien und einer spannenden Kombination aus Tradition und Moderne aus. Lassen Sie Ihr Hochzeitsfest bei einem gemeinsamen Frühstück nachklingen und verabschieden Sie sich dabei in aller Ruhe von Ihren Gästen.

Für diejenigen, die sich nach Entspannung sehnen, bietet das Schlossparkhotel eine Saunalandschaft und einen Fitnessbereich. Der natürliche Schwimmteich im Schlosspark lädt zum erfrischenden Bad inmitten der Natur ein. So bietet es sich an, dass Sie und Ihre Gäste bereits am Vortag der Hochzeit anreisen und so ganz entspannt in den großen Tag starten.



360 Grad



Gut zu wissen, wo es herkommt

In Leberfing, fünf Kilometer von Mariakirchen entfernt und in Siebenbürgen betreiben wir eine eigene **Bio-Freiland Landwirtschaft**, die **Land.Luft Leberfing**. Die Schweine und Rinder werden auf der Weide geboren und bis zur Schlachtung im mobilen Schlachtanhänger ohne jeglichen Transport, auf der Weide gehalten.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen fast ausschließlich von unseren eigenen Tieren. Bei eventuellen Engpässen, als auch Geflügel und Fisch kaufen wir von Betrieben zu, die ein besonderes Augenmerk auf das Tierwohl legen.

2002 übernahm die Lindner Group das **Weingut Groszer Weine**. Dieses einzigartige Terroir des Eisenbergerges im Südburgenland hat es uns angetan. Auf diesem eigenwilligen Berg mit seinen alten Reben in steilen Lagen entstehen Weine mit Charakterstärke.

Als Hausbrauerei schenken wir natürlich unsere **selbstgebrauten Schlossbräu Mariakirchen Biere** aus. Frisch gebraut und gezapt genießen Sie mit jedem Schluck ein Stück echtes Bayern - unfiltriert und naturbelassen.



Liebe geht durch den Magen

Ein Menü ist immer etwas Besonderes. Jeden Gang stimmen wir mit Ihnen ab, so dass sich dieser wie ein roter Faden durch das Menü zieht. Dabei ist es belanglos ob Sie es lieber traditionell oder doch moderner möchten - alles ist möglich, vom bayerischen Festessen zum mehrgängigen Feinschmecker-Menü.

Prinzipiell empfehlen wir Ihnen bei einem gesetzten Menü, sich auf ein Gericht pro Gang zu einigen. Nur so kann ein flüssiger und somit festlicher Service gewährleistet werden.

Sie selbst kennen Ihre Gäste am besten. Sollten Vegetarier/Veganer oder Allergiker unter der Gesellschaft sein, so geben Sie uns im Idealfall im Vorfeld Bescheid. Selbstverständlich bereiten wir diesen Gästen ohne Mehrkosten ein entsprechendes Menü zu. Das gleiche gilt für Kinder.

Gerade im Schlossbräu bietet es sich an bei Vorspeise oder Dessert ein Buffet zu wählen. Dieses rollt auf unserer Lore, dem Tischlein Deck Dich auf Schienen in den Saal.

3-Gang-Menü Traditionell

Festtagssuppe
mit dreierlei Einlage

Geschmorter Rinderbraten auf Rotweinjus
mit hausgemachten Butterspätzle und Marktgemüse

vegetarische Alternative:

Spinatknödel auf geschmolzener Butter
mit Parmesanspänen

Bestäubter Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott

3-Gang-Menü Modern

Lachstatar auf Dillfrischkäsecreme
mit kleinem Pflücksalat

Filetsteak vom Rind
mit Parmesankruste auf Thymianjus,
Romanesco und Rosmarinkartoffeln

vegane Alternative:

Rondini Basilico gefüllt mit Basilikumpesto
auf Kräutersoße

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern und Grapefruit Perlen auf Vanillespiegel

Aperitif

Groszer Rose Frizzante
Sekt trocken
Flasche á 0,75l

Aperol inkl. Orangenscheiben
Karaffe á 0,25l

Limoncello
Karaffe á 0,25l

Lillet inkl. Waldbeeren und Eis
Karaffe á 0,25l

Wild Berry
Flasche á 1,00l

Schlossbräu Bier
aus dem Holzfass

Orangensaft

Fingerfood

Klassische Canapés gemischt

Räucherlachs, Butter, Dill
Mönchskopf Käse,
Schinken, Gewürzgurken, Butter
Curry Frischkäse Creme

Bayerische Canapés gemischt

½ belegtes Bauernbrot
mit Obazdem,
mit Erdäpfelkas
mit Griebenschmalz

Partybrezen gemischt

mit Butter,
mit Obazdem,
mit Schnittlauch

Gläschen

Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel
Kartoffelsalat mit Party Frikadelle
Nudelsalat mit Pesto und Kirschtomate
Wurstsalat mit Essiggurke
Currywursttaler

Vorspeisen

Feine Blattsalate mit Balsamicodressing (vegan)

Feine Blattsalate mit Balsamicodressing,
Hirtenkäse und grünen Oliven

Feine Blattsalate mit Balsamicodressing
und Garnelen

Gratinierte Jakobsmuschel mit Bruschetta

Avocado Tatar
auf Quinoa Salat (vegan)

Burrata auf einem Ragout
von confierten Kirschtomaten
garniert mit frischem Rucola und Basilikumöl

Lachstatar auf Dillfrischkäsecreme
mit kleinem Pflücksalat

Vorspeisenbuffet (v.a. im Schlossbräu)
(Auswahl an Vorspeisen auf der Lore serviert)

Vorspeisenvariation (v.a. im Schloss)
(Etagere mit Auswahl an Vorspeisen)

Suppen

Festtagssuppe
mit dreierlei Einlage

Gemüsebrühe mit Grießnockerln

Gemüsebrühe mit Wurzelgemüwestreifen (vegan)

Kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle

Mariakirchner Weißbiersuppe
mit gerösteten Brezenwürfeln

Proseccorahmsüppchen mit Garnelen

Saisonal

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Kokos Kürbiscremesuppe mit Kernöl (vegan)

Sorbets

Sorbet von der Thaimango
mit Cachaca

Passionsfruchtsorbet
mit Wodka und Minze

Zitronensorbet
auf Prosecco

Fleisch

Surf & Turf

180g Rinderfiletsteak und Riesengarnele auf Portweinjus
mit Kartoffelgratin und Karotten

Filetsteak (180 – 200 g) vom Rind mit Parmesankruste
auf Thymianjus, Romanesco und Rosmarinkartoffeln

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel und Röstzwiebeln

Geschmorter Rinderbraten auf Rotweinjus
mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse

Beef Brisket auf Hollandaise,
mit gegrilltem grünem Spargel und Kartoffelgratin

Medaillons von der Schweinelende
auf Steinpilz-Rahmsoße, Karotten und hausgemachten Spätzle

Ofenfrischer Schweinebraten auf Dunkelbiersoße
mit Serviettenknödel und Sauerkraut

Schweinefilet mit Senf-Pfefferkruste auf Riesling-Rahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle und Romanesco

Gesmokter Schweinerücken auf Hollandaise
mit gegrilltem grünem Spargel und Petersilienkartoffeln

Schweinefilet im Heubett gegart auf leichter Pfefferrahmsoße, Bohnen im
Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße
mit Gemüse und Schwenkkartoffeln

Fischroulade vom Seelachs mit Gemüsestreifen
auf Safransoße und bunten Bandnudeln

Lachsfilet und Garnele
an bunten Bandnudeln mit Hummerschaum
und ZucchiniGemüse

Vegetarisch / Vegan

Rondini Basilico gefüllt mit Basilikumpesto
auf Kräutersoße (vegan)

Spinatknödel auf geschmolzener Butter
mit Parmesanspänen

Gemüselasagne auf Tomatenspiegel
mit Parmesanspänen und frischer Kresse

Kärntner Steinpilznudeln (vegan)

Kokos Linsen Dal mit warmen Nan

Buffet

Hauptgangbuffet nur im Schlossbräu möglich
(Auswahl an Hauptgängen mit Beilagen auf der Lore serviert)

Für Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes

Knödel mit Soße

Spätzle mit Soße

Desserts

Schokoladenmoussetörtchen
an Himbeermark

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern und Grapefruit Perlen auf Vanillespiegel

Apfelkücherl mit mini Magnum und Sahne

Bestäubter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Veganes Pannacotta

Tiramisu

Crème Brûlée

Dessertbuffet (v.a. im Schlossbräu)
(Auswahl an Desserts auf der Lore serviert)

Dessertvariation (v.a. im Schloss)
(Etagere mit Auswahl an Desserts)





Unser XXL Smoker

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit intensiven Aromen und zarten, saftigen Fleischspezialitäten, die über Stunden hinweg liebevoll gesmoked wurden! Von klassischem Pulled Pork bis zu exotischen Kreationen - unser Angebot erfüllt jeden Gaumenwunsch!

Unser XXL Smoker ist ein echtes Highlight – nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch! Perfekt positioniert vor der guten Stube am Schlossbräu, wird unser Smoker zum Blickfang jeder Veranstaltung!

Unser Smoker Menü ist perfekt für Brautpaare die auf der Suche nach einer legeren Atmosphäre sind. Mit unserem Smoker bekommen Sie DIE Gartenparty von der Sie geträumt haben.



Smoker Menü

Pulled Pork

Spare Ribs vom Schwein

Beef Brisket

Planken Lachs

Maiskolben, Kartoffelgratin

Grillsalate, Brot & Burger Buns

Sweet-Chili, Sour Cream, BBQ-Sauce, Burgersoße

Zur späten Stunde

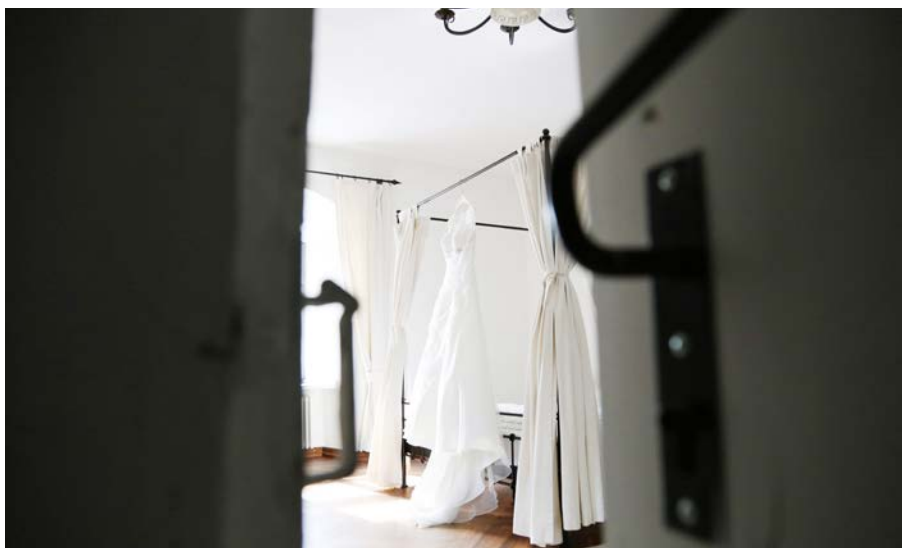
Currywurst mit Baguette

Chili con Carne
mit frischem Baguette

Chili sin Carne
mit frischem Baguette

Bayerische Brotzeitplatte

Käseplatte
mit einer Auswahl an internationalen Käsespezialitäten
Chutneys, Butter, Brotauswahl



Unsere Pauschalen

In der Regel stellen Sie sich das Menü, Getränkeangebot und die Bausteine Ihres Festes individuell zusammen. So läuft alles genau nach Ihrem Geschmack.

Alternativ haben Sie die Möglichkeit, unsere Pauschale zu buchen. So haben Sie Planungssicherheit. Wie auch immer Sie sich entscheiden, lassen Sie sich und Ihre Gäste ganz entspannt an Ihrem großen Tag verwöhnen.

Unsere Pauschalen beinhalten

Sektempfang

Kaffeetrinken

drei Gang Menü im mittleren Preissegment

alkoholfreie Getränke

Hausweine und Bier über den Tag verteilt

das Gedeck im Bräu, bzw Raummiete und Hussen im Festsaal



Schaumweine

Groszer Rose Frizzante

Unser fruchtig, prickelnder Rose Frizzante aus den Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot eignet sich perfekt als Aperitif. Der Duft erinnert an Erdbeere und Himbeere und im Geschmack wirkt er sehr harmonisch und belebend

Scavy & Ray Secco

Mit Frische, zartem Duft und dezenter Perlage veröhnt dieser Spumante. Der saftige Geschmack und Duft nach Zitrus und Apfel garantieren eleganten Genuss.

Weissweine

Österreich

Gemischter Satz, Weingut Groszer, Burgenland, 12,5 % Vol

Welschriesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller werden gemeinsam geerntet und vergoren. Die langsame Vergärung sorgt für cremige Molligkeit, zugleich wirkt der Wein frisch und würzig.

Csaterberg Erdödy 1548, Weingut Groszer, Burgenland, 13,5 % Vol

Ein Weißwein, der auf kargen Schieferböden mit Süßwasser-Opal Einschlüssen wächst und mit elegantem Körper und ausgeprägter Mineralik begeistert.

Deutschland

Einblick Nr.1 Riesling, Weingut Nick Köwerich, Mosel, 11,5 % Vol

Sehr frisch und fruchtbetont, es dominieren Noten von Renetteapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität.

Italien

Lugana, Weingut Scavi & Ray, Brescia, 13 % Vol

Die natürliche goldgelbe Färbung erinnert an wunderbare, italienische Sonnentage. Dieser Lugana überzeugt mit blumigem Duft und dezenter Fruchtsüße.

Zum Brautstehlen: Grüner Veltliner Fl. 1,0l

Roséweine

Österreich

Rosé, Weingut Groszer, Burgenland, 11,5 % Vol

Eine echte Novität! Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot wachsen wild durcheinander werden aber gemeinsam gelesen und vinifiziert. Vollmundig und kompakt, mit viel Würze macht er viel Lust auf den nächsten Schluck.

Rotweine

Österreich

Rote Küvee, Weingut Groszer, Burgenland, 13 % Vol

Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot vermählen sich zu spannender Vielschichtigkeit. Brillante Mineralik paart sich mit weicher Fülle und der Aromatik von Weichsel, Kirsche und Brombeere.

Blaufränkisch DAC Reserve Eisenberg, Weingut Groszer, Burgenland, 13,5 % Vol

Ein ausdrucksstarker Blaufränkisch, dessen Reben ausschließlich vom Riegl – vom Filetstück des Eisenbergs, den Lagen Hummergraben und Kroatischer Ried kommt.

Saybritz DAC Reserve Ried, Weingut Groszer, Burgenland, 13,5 % Vol

Dieser Blaufränkisch Saybritz- maskulin, exotisch, kantig und beinahe wild, mit beeindruckender Säurestruktur und rassigen Tanninen. Eine grosse Weinpersönlichkeit, wie sie nur am Eisenberg im Südburgenland entstehen kann.

Deutschland

Dornfelder, halbtrocken, Winzer Vier Jahreszeiten, Pfalz 12 % Vol

samtig milder Dornfelder mit Kirsch- und Waldbeeraromen und kräftiger Tanninstruktur

Italien

Primitivo Salento IGT, Weingut Scavi & Ray, Ampulien, 13 % Vol

Dieser Primitivo ist durch seinen moderaten Säureanteil sehr gefällig. Er verfügt über dezente Kräuterwürze, milde Süße und einen saftigen Fruchtmantel. Ein Klassiker mit weichem Charakter und ausgewogenen Tanninen.

Ihr schönster Tag im Leben bei uns

Unsere Empfehlung: Reisen Sie bereits am Vortag der Hochzeit an und raten Sie das auch Ihren von weit angereisten Gästen. So können Sie mit einem Bayerischen Abend Ihre Gäste bereits begrüßen und sich gemeinsam auf den großen Tag freuen.

Alternativ beginnen die Feierlichkeiten am frühen Nachmittag mit der Trauung, ob in der wunderschönen Pfarrkirche Mariahimmelfahrt, nur wenige Meter entfernt, oder auch mit einer Freikirchlichen Trauung bei uns am Gelände.

Am Tag der Hochzeit selbst wird für Sie ein Ansprechpartner etwa zwei Stunden vor Beginn bereits vor Ort sein und Ihnen bei eventuell auftretenden Fragen zur Seite stehen. Stoßen Sie mit Ihren Gästen nach der Trauung auf Ihr Glück an und gehen Sie im Anschluss direkt über zum Kaffeetrinken. Eine Empfehlung unsererseits: Neben süßen Kuchen sind auch herzhaftes Canapés zum Empfang, oder eine Brotzeitplatte zum Kuchenbuffet sehr beliebt, denn viele Gäste hatten eine lange Anreise und vielleicht kam das Mittagessen dabei zu kurz. Nach bayerischer Tradition ist es üblich, dass das Brautpaar bzw. einige Hochzeitsgäste den Kuchen selbst mitbringen. Wir bitten Sie dabei selbst für die Anrichteplatten der Kuchen zu sorgen.

Der Brauch des Brautstehleins ist für viele Paare ein Muss: urig, rustikal mit Bierbänken. Ausgeschenkt werden Weißwein und Wasser. Anschließend oder auch direkt nach dem Kaffeetrinken gehen Sie mit Ihrer Hochzeitsgesellschaft in den festlich gedeckten Saal. Hier erwartet Ihre Gäste das Aha-Erlebnis. Denn das Besondere an unserem Haus ist mitunter die Möglichkeit der vielen Location Wechsel. Und dabei ist der festlich gedeckte Saal der Höhepunkt.

Ebenso wichtig ist die Tischordnung an diesem Tag, deshalb bitten wir Sie, uns Ihren gewünschten Tischplan nach unseren Vorlagen eine Woche vor der Hochzeit zukommen zu lassen. Besonders wenn der Tanz bereits zu Beginn des Abends eröffnet wird, ist schnell gute Stimmung im Saal, die anhält. Alternativ können Sie das Dinner auch etwas ruhiger angehen und zu späterer Stunde nochmals die Location wechseln. Dann heißt es im Schlosskeller „Party!“. Um 1 Uhr ist bei uns in der Regel Sperrstunde.

Am nächsten Morgen trifft man sich zum Frühstück. Im Schlossparkhotel bieten wir ein ausgewogenes Frühstücksbuffet an. Lassen Sie Ihr Fest nachklingen und verabschieden Sie sich in aller Ruhe beim gemeinsamen Frühstück von Ihren Gästen.

Bevor wir Ihnen nun ein paar Tipps und Empfehlungen geben, wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Planen Ihres großen Tages. Den Termin zur Detailplanung mit uns empfehlen wir ca acht Wochen vor der Hochzeit selbst.



Sagen Sie Ja

Für eine kirchliche Trauung in der Pfarrkirche Mariaehimmelfahrt ist das katholische Pfarrbüro Arnstorf zuständig.

Tel. 08723/1221

email: pfarramt.arnstorf@bistum-passau.de

geöffnet montags von 08:00 - 17:00 Uhr

dienstags, donnerstags und freitags von 08:00 - 12:00 Uhr.

Ein Priester muss zur Trauung selbst mitgebracht werden.

Sollten Sie keinen „Priester Ihres Vertrauens“ kennen, kann Ihnen gegebenenfalls auch das Pfarramt Arnstorf weiterhelfen.

Gerne können Sie auch Herrn Pfarrer Robert Schön von der evangelischen Kirche ansprechen, Tel. 08723/1303

Tischordnung und Vorbereitung,

Wichtig für die gute Unterhaltung und Stimmung ist natürlich auch die Sitzordnung. Bitte senden Sie uns diese mindestens eine Woche vor dem großen Tag zu. Dafür nutzen Sie bitte unsere Vorlagen. Bitte denken Sie bei der Tischordnung auch daran, eventuelle Allergiker oder Veganer zu kennzeichnen.

Sofern möglich, bereiten wir bereits am Vortag der Hochzeit den Saal für Sie vor, sodass Sie oder Ihr Dekoteam alles vorbereiten können. Sofern der Saal jedoch am Vortag der Hochzeit belegt ist, wird am nächsten Tag eingedeckt. In diesem Fall ist der Saal ab 9 Uhr für Sie bereit. Sollte dies zu zeitlichen Engpässen führen, übernimmt unser Team auch gerne den letzten Schliff wie zum Beispiel das Eindecken von Tischkärtchen, Blumenschmuck, Gastgeschenken etc. für Sie.

Die Dekoration nehmen Sie selbst mit, wir verrechnen einen Stundensatz von € 35,00.

Daten und Maße für Ihr Fest im Schloss

Brücke 10 m lang, nach jedem Meter 1 Häkchen

Brunnen im Innenhof 2,40 x 2,40 Meter

Kerzenständer im Saal 93,5 cm hoch, Durchmesser oben 46 cm,

Durchmesser Fuß 24 cm

Bühne im Festsaal 4,50 m x 2,50 m

Fenster im Saal 10 Stück zu 1,20 m x 1,80 m

Fensterbretter 1,40 m x 0,54 m

Tische im Festsaal:

Durchmesser 1,70 m / 1,65 m (für 10 Pers.)

Durchmesser 1,40 m (für 6 - 8 Pers.) – 2 Stck.

Brauttafel Oval, 3,20 m x 1,40 m oder 5,00 m x 1,40 m Rundherum bestuhlt
finden hier 10 bzw. 20 Personen Platz

Bitte denken Sie bei der Dekoration auch an die Damen, die Tag täglich für die Sauberkeit bei uns im Haus zuständig sind. Oft sind es auch die Gäste, die im Eifer der Freude über Ihr Glück nicht daran denken. Konfetti, Glitter und Herz-Schnipsel zum Beispiel sind drinnen wie draußen ganz schwer wieder aufzusammeln. Echte Rosenblätter hinterlassen Flecken auf dem Parkett, Teppich oder der Bettwäsche. Bitte verzichten Sie und Ihre Gäste darauf. Selbstverständlich sind auch Klebestreifen und Reissnägel an Boden, Wand oder Decke tabu. Bitte verzichten Sie aufgrund unserer Brandmeldeanlage auch auf Sternwerfer und Nebelmaschinen.



Ihre Ansprechpartnerin
Viktoria Schwarz
Tel.: +49 8723 97871-0
E-Mail: bankett@schloss-mariakirchen.de



**Schloss Mariakirchen
Obere Hofmark 3
94424 Arnstorf**

**www.schloss-mariakirchen.de
+49 8723 978710**