

EUER HOCHZEITSTAG BEI UNS.

Feiern mit Herz und Geschmack.



„Der Hochzeitstag ist wohl einer der schönsten Tage in unserem Leben. Mir macht es Spaß, diesen Tag kulinarisch mit unseren hausgemachten Spezialitäten noch zu verschönern.“

- Michael Pörtl, Mostbauer & Koch

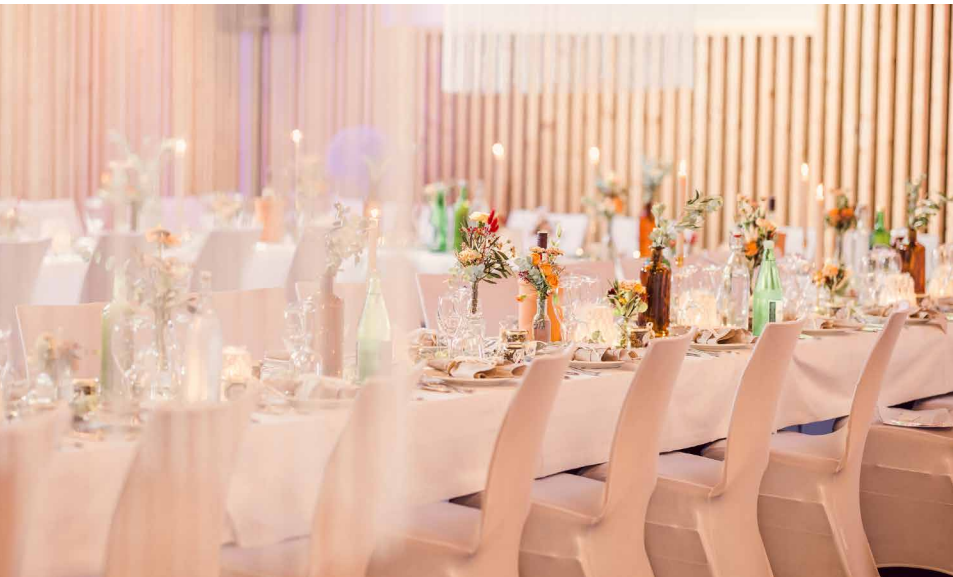


Seit Generationen ...

... gedeiht unser Familienbetrieb Glanz-Pörtl im Herzen der sonnigen Südoststeiermark. Wir haben uns auf die Herstellung von erstklassigem Most spezialisiert, der aus den reichen Böden und saftigen Früchten unserer Region heranreift. Neben spritzigem Most produzieren wir auch herrlichen Cider, süffige Apfelschaumweine und schmackhafte Fruchtsäfte. Mit einem atemberaubenden Ausblick über das malerische Hügelland möchten wir mit unserer Veranstaltungslocation ein besonderer Ort sein, der euch einlädt, das Leben und die Liebe in guter Gesellschaft zu feiern. Wir machen euren Hochzeitstag zu einem unvergesslichen Fest.



Eure Traumhochzeit bei und mit uns



Wir bieten euch ein einzigartiges und stimmungsvolles Ambiente, welches zum GENIESSEN und VERWEILEN einlädt. Gerne arrangieren wir GEMEINSAM mit euch euren schönsten TAG im Leben.

Wir sind persönlich für euch da und begleiten euch von der Planung bis zur Umsetzung.

WAS WIR EUCH BIETEN

- Exklusives Ambiente (ab Donnerstag vor der Veranstaltung)
- Saal bis 120 Gäste
- Bestuhlung
- Ton und Lichttechnik im Saal
- Festlich gedeckte Tafel (5-Gänge eingedeckt, wenn gewünscht)
- separater Buffetraum
- gratis WLAN
- freies Parken für alle Hochzeitsgäste
- Kochen am offenen Feuer - OFYR
- Kinderzimmer mit TV und FireStick, sowie großer Spielplatz
- für Fragen immer offen, wenn's wo „zwickt“
- Immer für Sie DA
- "Wunscherfüller"
- Kühlmöglichkeiten für Ihr Dessert (schon vor der Veranstaltung möglich)
- Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten rund um unseren Betrieb

€ 900,-



Standesamtliche TRAUUNG bei UNS



Die Trauung kann bei uns im neu errichteten Pavillon im Grünen abgehalten werden, eine Gehminu- te vom Veranstaltungssaal entfernt:

- Romantischer „Traubogen“ aus Lärchenholz
- Bestuhlung für Brautpaar und Beistände
- Sessel Hussen für Brautpaar und Beistände
- Mikrofon (Akku betrieben)
- Altartisch mit Tischtuch
- Sitzbänke für Ihre Gäste

€ 150,-

Aufpreis für Bestuhlung mit Stuhl Hussen für alle Gäste €5,-/Person



„come together“ – ZUM APERITIF

Unser Angebot an verschiedensten Aperitifs mit Produkten aus unserem eigenen Garten zum Empfang wird die Herzen höher schlagen lassen. Verrechnung nach Aufwand.

SCHAUMWEINE

- RedLove“ Frizzante – Apfelschaumwein aus der Sorte „RedLove“
- „Magdalena“ – Apfelschaumwein aus den Apfelsorten Topaz und Jonagold
- Johanna“ – Traubenschaumwein
- PETNAT – Apfelschaumwein Flaschengärung
- Synergie – Apfelschaumwein versetzt mit Kräutern
(bitte wählt 2 Produkte aus)

UNSER FRUCHTSAFT UND NEKTAR SORTIMENT:

Apfelsaft | Apfel-Holundersaft | Pfirsichnektar | Apfel-Traubensaft | Zwetschkennektar
Apfel-Johannisbeere | Birnennektar | Marillennektar
(bitte wählt 2 Produkte aus)

UND DAZU NOCH:

- Mineralwasser
- „Blubbersaft“ – der Kindersekt, Apfel-Holundersaft mit Kohlensäure versetzt
- Bier vom Fass

GERNE SERVIEREN WIR EUCH ZUM APERITIF:

- Belegte Brötchen
- Verschiedene Canapés oder Bruschetta
Fisch | Rind | Schwein | vegetarisch/vegan – lasst euch überraschen

Häppchen zum Aperitif ab € 3,50 pro Stück

NEU – Eisbecher „Waldkaffee“ – der Genuss an heißen Tagen –
Becher mit 2 Kugeln, diverse Sorten € 4,20



Bargetränke

Liebe Gäste, gerne servieren wir euch verschiedenste Longdrinks an unserer Bar, welche nach Aufwand verrechnet werden. Viele Getränke richten sich nach neuesten Trends, somit gilt die folgende Auflistung nur als momentane Möglichkeit für euch.

- GIN Tonic on ice
- DeVin Spirits: Senora, Senor, Mostschenke Glanz-Pörtl: RedLove GIN
- Averna sour on ice
- Berliner Luft Pfefferminzlikör
- Mosperol (Aperol, SteirerCider, Soda)
- HUMO (Holunderblütensirup, Apfelfrizzante, Soda)
- Lillet RedLove spritz (Lillet mit RedLove Apfelsaft und Soda)
- Wermut spritz (Wermut, SteirerCider, Soda)

Gerne können wir auf Wunsch die Auswahl an Bargetränken nach Ihrem Wunsch erweitern.

Wein

Als Hausweine servieren wir euch verschiedenste ausgezeichnete Weine vom Weinhof Konrad – „Kuruzzenschenke“ Petzelsdorf bei Fehring. Gerne könnt ihr euren eigenen Wein mitbringen und bei uns vorkühlen, wobei wir uns erlauben, hier ein Stoppelgeld von € 7,- zu verrechnen.





Zusatzleistungen für euer FEST:

- *Sessel Hussen weiß á € 5,00,-*
- *Tischtuch weiß á € 10,00,-*
- *Stoffservietten weiß á € 5,00,-*

Allgemeines zu eurem FEST:

- *Kinder unter 6 Jahren (gratis)*
- *Kinder von 7 bis 12 Jahren (nach Alter verrechnet)*
- *Aufbau ab Donnerstag 15.00 Uhr vor der Veranstaltung möglich*
- *Abbau – nach Rücksprache*

Wir bieten euren ein einzigartiges und stimmungsvolles Ambiente, welches zum GENIESSEN und VERWEILEN einlädt. Für unsere Speisen bereiten wir alles aus frischen Zutaten von unseren Qualitätsproduzenten in der Region vor. Wir schätzen unsere regionalen Produkte als äußerst wertvoll. Deshalb ist es uns auch ein großes Anliegen, so nachhaltig und ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten und keine großen Mengen an Essensresten zu verschwenden.

Wir bitten euch daher, uns die genaue bzw. feste Anzahl der Gäste 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, damit wir zeitnah und möglichst genau die gewünschten Speisen kalkulieren können (Abrechnung der Speisen nach Bekanntgabe der Gäste).

Ihr Hochzeitsbuffet



Anbei findet ihr eine Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Dessertvariationen aus unserer Küche.

All unsere Speisen werden laktosefrei zubereitet, gerne servieren wir euch vegetarische, sowie auch vegane Speisen.

(Bitte uns spätestens 4 Tage vor Ihrem Event, die Anzahl an vegetarischen und veganen Speisen mitteilen!)

Vorspeisen vom Buffet

Gerne servieren wir Ihnen auch einen ausgewählten Vorspeisenteller!

- Schafskäse im Speckmantel auf Schwarzbrot
 - Frischkäse mit Tomaten
 - kleine Schnitzel und Zucchini Burger
 - Räucherforelle mit Oberskren auf Toastbrot
 - gefüllte Eier
 - saisonale Aufstrich Variationen
 - Schinkenrollen gefüllt mit Oberskren
 - Käseröllchen gefüllt mit Kräuteraufstrich
 - Frühlingsstangerl mit süß-saurem Chili Dip
 - Gemüsesülzchen
 - Gemüse nach Saison
 - Pizzataler mit Roastbeef
 - Saisonale Quiche
 - Strudelvariationen
 - Pizzaschnecken
 - Lachspalatschinken
 - Rohschinken auf Melone
- (bitte wählt 6 Vorspeisen aus)





Suppen

- Kräftige Rindssuppe mit Einlage (Frittaten, Leberknödel)
- Saisonale Cremesuppe mit Einlage
- Kräftige Gemüsesuppe mit Einlage
- Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlage (bitte wählt 2 Suppen aus)



Gegrilltes vom OFYR

- ausgelöste Oberkeulen vom Reicher Huhn
- Calamari und Garnelen gegrillt
- Beiriedschnitten vom Petzelsdorfer Rind
- Forellenfilet Bio Pock's Fisch
- Fischerl vom Vulkanlandschwein im Speckmantel
- Sous vide gegarter Schweinebauch
- Schopf vom Duroc – Schwein
- Hüftsteak
- Filetsteak
- Seesaibling Bio Pock's Fisch
- Gegrillte Lachsschnitte
- Nudeltascherl gefüllt mit saisonalem Gemüse
- Schweinebauch gefüllt vom Vulkanlandschwein
- Brisket vom Galloway Rind

Natürlich servieren wir zu allen Hauptspeisen die passenden Saucen dazu.

(bitte wählt max. 4 Hauptspeisen aus)

Sollte euch unter keinen Umständen ein Buffet zusagen, servieren wir euch gerne alle Gänge am Teller.

Beilagen vom Buffet

- Bauernpommes
- frisches Grillgemüse
- Semmelrollen
- Reis
- Curry Reis
- Mangold auf Kartoffel
- Polentalaibchen mit oder ohne Edelschimmelkäse

- Süßkartoffel im Wok
- Wok Gemüse
- Sellerie Püree
- Karfiol Püree

(bitte wählt max. 4 Beilagen aus)

Wir freuen uns über jede Anregung zu unserem Angebot und werden diese an eurem Buffet gerne umsetzen.



Dessert vom Buffet

- Helles und dunkles Schokomousse im Glas
- Fruchttiramisu im Glas mit Früchten der Saison
- Schoko Brownie
- Fruchtsalat mit Zitronenmelisse
- „Apfelschlängl“

Bei all unseren Speisen lassen wir der Kreativität freien Lauf und so kommen immer wieder neue schmackhafte Gerichte hinzu. Fragt einfach nach, ob es auf unserer Speisekarte etwas Neues zu finden gibt.



Kaffee

Gerne bereiten wir Kaffeemaschinen zum Dessert vor, hier wird nach Aufwand verrechnet.

Mitternachtsbuffet

- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Schnitzelsemmel oder MiniBurger
- Frankfurter aus dem Topf
- Eierspeis vom OFYR
- Leberkäseemmel oder MiniBurger
- Zucchiniemmel oder MiniBurger
- Hendlkeule paniert
- Rindfleischsalat
- Nudelsalat
- Pizza Buffet

(gerne nehmen wir Wünsche und Ideen entgegen)

FÜR DEN SPÄTEN HUNGER



Kontakte für euer Fest

FOTOS

Jean Van Lülük PHOTOGRAPHER
office@jeanvanluelik.at
Tel.: +43 664 88 71 7901

Die Fotomanufaktur – Anja König
office@diefotomanufaktur.at
Tel.: +43 660 20 00 515

MUSIK

DJ Marco Stix
office@dj-marcostix.at
Tel.: +43 664 22 63 459

SIXGIN | Florian Josefus
contact@sixgin.at
Tel.: +43 664 169 07 90

2KW – Gernot Resch
Tel.: +43 664 88 55 2289

MORITZ FIALA
info@moritz.fiala.com
Tel.: +43 676 721 42 89

DESSERT

Süßes Kama
www.suesses-kama.at
+43 664 52 56 527

STANDESAMT FEHRING

Grazer Straße 1 | 8350 Fehring
+43 3155 24 83

UNTERKÜNFTE IN DER NÄHE

Weinbau Kahr
office@weinbau-kahr.at
Tel.: +43 3155 20 44

Landhaus FühlDichWohl
urlaub@fuehdichwohl.at
Tel.: +43676 62 14 502

Vulkanlandhotel Legenstein
info@legenstein.at
Tel.: +43 3159 22 20

Gasslwirt Fehring
office@gasslwirt.com
Tel.: +43 3155 23 58

Gasthof Höfler
barbara.hoefler@gmail.com
Tel.: +43 3157 24 35



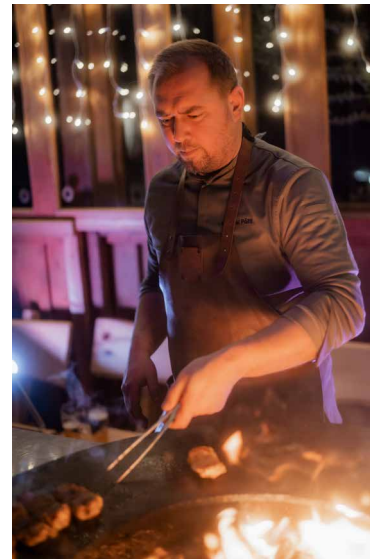
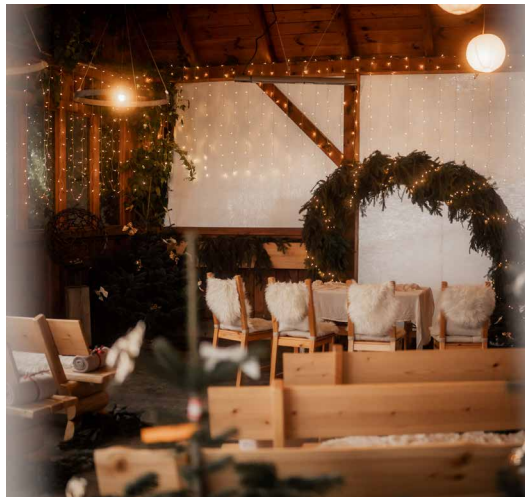
Wir freuen uns

den schönsten Tag in eurem Leben mit euch ausrichten zu dürfen!

Michael Pörtl

+43 664 180 16 46 | office@dermost.at

www.dermost.at



IMPRESSIONEN



IMPRESSIOnEN