Hochzeiten.



SUPERIOR
alpenhotel
montafon





Für die festlichen Tage!

IM ALPENHOTEL MONTAFON SIND SIE RICHTIG

Unser beliebtes Hotel zum Entspannen in Vorarlberg erstrahlt für Sie in ganz neuem Glanz! Nach dem erfolgten Umbau 2019/20 begrüßen wir Sie mit der Wiedereröffnung in einem frischen Ambiente und dem Luxus des Einfachen.

Feiern Sie inmitten der beeindruckenden Bergwelt des Montafons!
Bis zu 90 Personen finden Platz in unserem Raum „Piz Buin" mit 190 m².

Was könnte zu einem Fest der Liebe besser passen, als die beeindruckende Landschaft des Montafons. Im **** Superior Alpenhotel Montafon bieten wir nicht nur den perfekten Rahmen für den schönsten Tag Ihres Lebens, sondern unterstützen Sie auch gerne bei Ihren Hochzeitsvorbereitungen.

„Lassen Sie sich auf den Zauber des Montafons ein und machen Sie Ihre Hochzeit zu etwas ganz Besonderem."

Wir freuen uns jetzt schon, Sie an Ihrem schönsten Tag beraten und betreuen zu dürfen und führen Sie gerne durch unsere Räumlichkeiten.

Ihr Gastgeber:

Sebastian Reininger und das Team vom Alpenhotel



Services.

„Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen
zu finden!"

VOR DER HOCHZEIT

Wir betreuen Sie vor und während der gesamten Vorbereitung Ihrer Hochzeit persönlich. Wir gehen gemeinsam den Ablauf der Hochzeit im Detail durch und zeigen Ihnen gerne unser Haus und die technische Ausstattung des Festsaales.

NACH DER HOCHZEIT

Am nächsten Morgen verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste gerne mit einem gemütlich Frühstücks Brunch.

WÄHREND DER HOCHZEIT

Wir sorgen dafür, dass Sie in Ruhe und ungestört den schönsten Tag Ihres Lebens feiern können. Das Team vom Alpenhotel Montafon steht bis zum Ende der Feier jederzeit zur Verfügung und kümmert sich um Sie ...

UNSER HOCHZEITSGESCHENK FÜR SIE

Für unser Brautpaar lassen wir uns eine ganz besondere Überraschung einfallen.


Wir müssen nicht.
Wir brauchen nicht.
Wir wollen einfach heiraten!





Das Hochzeitsessen!

„LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN“

Kleine Inspirationen vom Küchenchef

Hirschcarpaccio aus der eigenen Jagd mit Rucola und Zirbendressing

Gebratene Garnelen an Zitrusdressing und Salatspitzen

Wildkräutersalat an Zirben-Distelöl Vinaigrette mit Sauerkäse im Speckmantel

Beef Tartar mit hausgemachtem Brot

Römer Salat mit marinierten Tomaten und hausgebeiztem Saibling

Klare Rinderbouillon mit Crêpesroulade

Birnen-Lauchsüppchen mit Rehspießchen

Karotten-Ingwer-Suppe mit gebeiztem Saibling

Rosa Rinderfilet mit Pfefferglacé | hausgemachten Gnocchi
und sautierten Pilzen

24 Stunden Rosa Kalbstafelspitz mit Sellerie und Kartoffelgratin

Rosa Schweinsfilet im Brotmantel Thymian Jus mit Kartoffel Krapfen und Schmorgemüse

Bitte berücksichtigen Sie, dass für Ihre Hochzeitsfeier nur ein Menü ausgewählt werden kann. Kinder, Allergiker, Vegetarier sowie Veganer werden selbstverständlich berücksichtigt. Das Menü sollte mindestens 14 Tage vor Ihrer Hochzeitsfeier feststehen. Die garantierte Personenanzahl benötigen wir bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung. Die Räumlichkeiten werden nur zusammen mit den Dienstleistungen des Hotels vermietet.



Kulinarik.

PROBEESSEN GEWÜNSCHT?

Sehr gerne lädt der Küchenchef Sie zu einem vergünstigten Probeessen ein. 50% Rabatt auf die Speisen für das Brautpaar. Alle weiteren Begleitpersonen haben den vollen Preis zu bezahlen.

MITTERNACHTSSNACK

Auf Wunsch richten wir gerne eine Stärkung zur späten Stunde für Ihre Gäste. Der Mitternachtssnack wird in Buffetform angerichtet. Die unten angegebenen Preise verstehen sich pro bestellte Portion.

Kosten pro Portion/Person
Gerstensuppe mit Gebäck 9 €
Gulaschsuppe mit Gebäck 9 €
Weisswürstle mit süßem Senf und Butterbrezeln 12 €
Vorarlberger Käsebrett mit Trauben und Gebäck 12 €
Kalte Wurstplatte mit Gebäck 9 €

SERVICEPAUSCHALE

Für diverse Leistungen wie z.B.: Raummiete, Auf-/Abbau, Reinigung, Personalkosten erlauben wir uns eine einmalige Servicepauschale von 2.000 € in Rechnung zu stellen.

- Der Festsaal ist dafür jeweils für 2 Tage für Sie reserviert
- Sperrstunde ist um 02:00 Uhr
- Wir bitten um 02:00 Uhr alle Gäste den Saal zu verlassen

TISCHDEKORATION - BLUMENDEKORATION

Weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten werden von uns kostenlos bereitgestellt. Der Blumenschmuck und weitere Dekoration werden nicht von uns aufgestellt, gerne sind wir jedoch nach Absprache dabei behilflich.

Bitte bringen Sie Ihren Tischschmuck früh genug vorbei.

Getränke.



APERITIFS

Aperol, Bonanto, Select Spritz	8,00 €
Hugo	8,00 €
Lillet Red Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,00 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,00 €
Jus D'amour Prosecco, Vermouth, Organics Tonic Water, Rosmarin	8,00 €
Sanbitter, Cordino	4,00 €
Sanbitter, Cordino Soda, Orange	6,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Gasteiner	0,33	3,00 €
Mineralwasser Gasteiner prickelnd Prickelnd, still	0,75	5,00 €
Coca Cola, Cola light, Cola zero	0,33	4,00 €
Fanta	0,33	4,00 €
Mezzo Mix	0,33	4,00 €
Rauch Säfte Apfel, Orange, Johannisbeer	0,20	4,00 €
Rauch Eistee Pfirsich	0,33	4,00 €
Red Bull	0,25	4,00 €



FANCY AND EXOTIC COCKTAILS



Mojito 10,00 €
Havanna Club 3, Limette, frische Minze,
Brauner Zucker, Soda

Moscow Mule 12,00 €
Sash&Fritz, Limette, Ginger Beer, Gurke

Monkey Mule 16,00 €
Monkey Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke

ALKOHOLFREIE COCKTAILS



Virgin Hugo 7,00 €
Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze, Limette

Virgin Mojito 8,00 €
Ginger Ale, Minze, Limetten, Brauner Zucker

Virgin Caipirinha 8,00 €
Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker

GIN



Tanqueray 6,00 €
London Dry

Gordons 5,00 €
Dry, Sicilian lemon

Bombay 8,00 €

Hendrick's 10,00 €
Gin, Lunar, Orbium, Midsummer

Gin Mare 10,00 €
Mediterran, Capri

Monkey 47 12,00 €
Dry Gin, Sloe

RUM

Havanna Club 3	6,00 €
Havanna Club 7	8,00 €
Diplomatico 12	10,00 €
Don Papa Rum	10,00 €
Ron Zacapa XO	20,00 €



WHISKY

Ballantines – Blended	6,00 €
Chivas Regal 12 - Blended	8,00 €
Chivas Regal 18 - Blended	16,00 €
Bulleit – Bourbon	8,00 €
Bulleit Rye – Bourbon	10,00 €
Bulleit 10 Years – Bourbon	12,00 €
Four Roses - Bourbon	8,00 €
Jack Daniels - Bourbon	8,00 €
Jameson - Irish	8,00 €
Tullamore - Irish	8,00 €



WEINKARTE

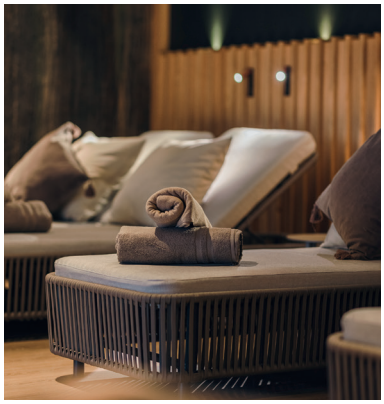
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu!

- Beim Probeessen empfehlen wir Ihnen einen passenden Wein zu Ihrem Hochzeitsmenü
- Wir können natürlich auch sehr gerne Ihren Lieblingswein bestellen
- Das Mitbringen von eigenen Weinen ist nicht erwünscht











Die Location.

WELCHE KOSTEN ENTSTEHEN BEI EINER BUCHUNG DER LOCATION?

Die Nutzung der Räumlichkeit ist für zwei Tage für Sie reserviert und beträgt 2.000 €.
Für den Empfang, die Agape und das Catering beim Hochzeitsfest stellen wir Euch gemäß Euren Wünschen gerne ein passendes Angebot zusammen.

WELCHES EQUIPMENT IST VOR ORT?

Zu einem stimmungsvollen Hochzeitsfest gehört auch Musik nach Eurem Geschmack. Bezüglich der benötigten Musikanlage bitten wir Euch, mit der Band oder dem DJ den Ihr engagiert habt, Kontakt aufzunehmen. Gerne sind wir hier mit Empfehlungen behilflich. Solltet Ihr zusätzlich einen Beamer und eine Leinwand benötigen, stellen wir diese gerne kostenlos zur Verfügung.

FÜR WIE VIELE GÄSTE IST DIE LOCATION GEEIGNET?

Der Festsaal eignet sich für Hochzeiten mit bis zu max. 80 Gästen.
Das Anwesen kann ab einer Gruppengröße von 30 Personen gebucht werden.

KANN VOR ORT GEHEIRATET WERDEN?

Standesamtliche Trauungen:
Auf Wunsch stellen wir gerne den Kontakt zum Standesamt her oder vermitteln Redner bzw. Rednerinnen für freie Trauungen.
Eine freie Trauung im Innenhof des Hotels ist nicht möglich. Sehr gerne darf dieser aber für ein Fotoshooting o.ä. genutzt werden.

Empfehlungen und Partner

FÜR EIN GELUNGENES FEST!

STYLING

Bibi Rhomberg
Pro Make-up & Mindful beauty coach
+43.676.5805711
rhombergbb@gmail.com

MUSIK & DJ

Martini del Mar
+43.660.4669969
info@martini-del-mar.com

Hautnah
+43.664.3587597
info@kingmusic.at

HOCHZEITSTORTE

Renate's Tortendesign
+43.664.8974600
renateheer@mx.at

FLORISTIK & DEKORATION

Jennis Creative Ideen Barmettler
Gestaltung von Tischdekorationen
+41.44.8870155
jennis-hochzeiten@bluewin.ch

Hochzeitsfeen
Gabi Micheluzzi
+43.5574.73165
gabi@hochzeitsfeen.at

Bluamastiel – natürliche Florisitk
+43.664.3872121
info@bluamstiel.com

FOTOGRAF

Pascal Hefti | Hefti Impressions
+43.5552.21120
studio@hefti-impressions.at





Bilder: Archiv Alpenhotel Montafon Betriebs GmbH, pexels.com (Seite 2, Seite 11 links), unsplash.com (Titelseite Joshua Rodriguez, Seite 3 Olivia Bauso, Seite 4 Nathan Dumloa, Seite 7 Mgg Vitchakorn, Gaby Yerden, Seite 8 Olena Sergienko, Mads Eneqvist, Jennifer Pallian, Seite 9 Tata Zaremba, Marc Babin, Seite 11 Tristan Gassert).