

# *Parkvilla Wörth*

HEIRATEN IN BESTER LAGE  
AM UFER DES WÖRTHERSEES

PARKVILLA WÖRTH · DERMUTH HOTELS





## DERMUTH HOTELS

PÖRTSCHACH AM WÖRTHERSEE



Gerda Dermuth – Dermuth Hotels  
Hauptstraße 178, 9210 Pörschach / Wörthersee -Kärnten

Telefon: +43 4272 22 40, Fax: +43 4272 2240 60  
office@hoteldermuth.com www.hoteldermuth.com

## Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in einem unvergesslich schönen Ambiente!

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Mit viel Erfahrung, Gespür für Feinheiten und Kreativität verwirklichen wir Ihren Hochzeitstraum. Heiraten in der Parkvilla Wörth wird für Sie, Ihre Familien und Freunde zum stilvollen Erlebnis.

In angenehmer Atmosphäre bieten wir Ihnen und Ihren Hochzeitsgästen kulinarische Genüsse. Frische Produkte der Region und der eigenen Landwirtschaft werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zu Köstlichkeiten verarbeitet. Herausragend ist auch das ausgezeichnete Angebot an österreichischen Top-Weinen.

Mit Engagement, Know-How und vielen Ideen organisieren wir Ihre Hochzeit. Wir nehmen uns Zeit, damit Ihre Träume wahr werden. Für uns stehen Ihre Persönlichkeit, Ihre Wünsche und Vorstellungen im Vordergrund.

Schön, wenn wir Sie an Ihrem unvergesslichen Tag betreuen zu dürfen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage! Sie erreichen uns unter +43 4272 2240 [Fax DW: -60] oder per Mail: office@hoteldermuth.com

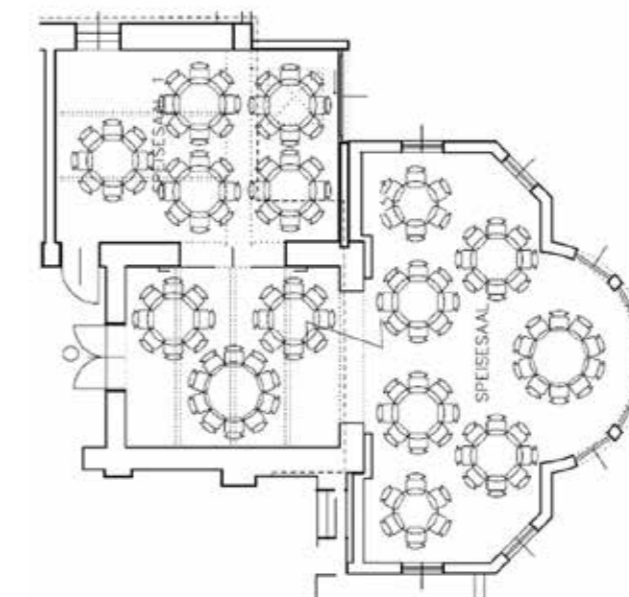
Herzliche Grüße vom Wörthersee

Ihre Gerda Dermuth & das Dermuth-Team

## Hochzeitsraum Parkvilla Wörth / direkt am See

Exklusive Lage inmitten einer 5.000m<sup>2</sup> großen, herrlichen Parklandschaft. Die Parkvilla Wörth besticht durch ihre direkte Seelage und die stilvoll eingerichteten Zimmer mit sämtlichem Komfort.

Hochzeitsangebot:	1 Veranstaltungsraum für bis zu 120 Personen
Hotelangebot:	Seeterrasse, Frühstücksraum, Bar
Zimmerangebot:	12 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer
Freizeitangebot:	Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder (im Hotel Dermuth)
Badestrand:	am Areal der Parkvilla Wörth
Parkplatz:	vor der Parkvilla Wörth



Für Ihre Hochzeit in der Vor- und Nachsaison (bis Mitte Mai oder ab Mitte September) können Sie die Parkvilla Wörth auch exklusiv mieten.



## Die Trauung

Schließen Sie auf einer unserer Terrassen oder an unserem Strand den Bund für's Leben mit direktem Blick auf den Wörthersee! Eine wunderbare Kulisse für Ihre Zeremonie.

### STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Die standesamtliche Trauung ist auf unserer Terrasse im Erdgeschoss kostenlos möglich. Falls Sie sich für eine Zeremonie auf der Terrasse im ersten Stock oder am Strand entscheiden, werden € 700,00 Bereitstellungskosten verrechnet.

### KATHOLISCHE TRAUUNG

In der Gemeinde Pörschach ist eine kirchliche Trauung mit Eintragung ins Kirchenbuch nur in Verbindung mit einer Trauung in einer katholischen Kirche möglich.

### EVANGELISCHE TRAUUNG

Diese muss nicht in der Kirche erfolgen und kann auch – mit einer Eintragung ins Kirchenbuch – auf unserer Terrasse durch den örtlichen Pfarrer durchgeführt werden.



Am Ende dieser Broschüre finden Sie Kontaktdaten für Standesamt, katholische und evangelische Pfarre sowie weitere Anlaufstellen, die Ihnen bei der Planung Ihrer Hochzeit gerne hilfreich zur Seite stehen.



## Kulinarik

Alle Vorschläge sollen nur Anregungen sein, die jederzeit geändert werden können. Lassen Sie uns wissen, falls Sie einzelne Gerichte der unterschiedlichen Menüs zu ihrer persönlichen Speisenfolge machen möchten!

Für das Gedeck [Gebäck, Butter oder Aufstrich] verrechnen wir € 4,00 pro Person.

Sonderwünsche werden gerne von unserem Küchenchef persönlich entgegengenommen! Selbstverständlich haben wir auch vegetarische Spezialitäten im Angebot – fragen Sie uns einfach!



### MENÜ I – € 45,00

Kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen  
[Grießnockerl, Schöberl, Frittatenroulade]

Zanderröllchen auf Gemüse-tatar  
und Kräuter – Crème fraîche

Klassischer Wiener Tafelspitz  
mit Röstkartoffeln, Gemüse, Cremespinat und  
Apfelkren

Kärntner Zimteisreindling mit eingelegten  
Weichseln und Honig-Mandelblätter



### MENÜ II – € 45,00

Bresaola mit Pilz-Artischockenragout  
an mariniertem Rucolasalat

Kresse-Oberssuppe mit Blätterteigfleuron

Perlhuhnbrüstchen mit Lardo bardiert  
dazu getrüffelte Cremepolenta  
und glasierte Karotten in Lavendelhonig

Topfenknödel in Nuss-Zimtbrösel an karameli-  
siertem Apfelragout

### MENÜ III – € 45,00

Vogelersalat an Himbeeressig und Walnussöl  
dazu Speck-Kartoffelscheiben und geröstete  
Eierschwammerln

Kärntner Käsenudeln mit brauner Butter

Schweinefilet in Sesamkruste  
mit Cassis und eingelegten Beeren  
dazu weisse, gebratene Parmesanpolenta  
und Erbsenschoten

Limettenmousse mit Baumkuchen

### MENÜ IV – € 46,00

Rindercarpaccio  
mariniert mit Gölles-Balsamico  
an Romanosalat und gehobeltem Grana

Consommé mit Ricottanockerl und Toma-  
tencoulis

Kalbsmedaillons  
mit Marsala und Feigen in Tempurateig  
an Safranrisotto

Himbeer-Vanilleparfait mit Schokoladenspä-  
nen an Ananas-Minzragout



### MENÜ V – € 48,00

Geräuchertes Forellenfilet und Lachstatar  
vom Kärntner Lax'n mit Senfkörnercreme  
und jungen Blattsalaten

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Roastbeefscheiben vom heimischen Alm-  
ochsen in Portweinsauce dazu Gemüsebou-  
quet und Kartoffelgratin

Crème brûlée an Veilchensirup  
mit weißem Schokoladen-Krokantmousse

### MENÜ VI – € 49,00

Italienischer Vorspeisenteller  
mit Prosciutto, Vitello tonnato, Büffel-  
mozzarella, Antipasti-Gemüse

Parmesanschaumsuppe mit knusprigem  
Rohschinken-Blätterteigstangerl

Gebackener Spargel aus dem Lavanttal im  
Mandelweinteig mit geröstetem Pancetta und  
grüner Sauce

Kalbsschulter im Natursaft  
nach provenzalischer Art  
mit Nuss-Thymianfülle und mediterranem  
Schmorgemüse

Zitronensorbet mit Aperol und Minze

### MENÜ VII – € 51,00

Dünne Scheiben vom Branzino  
mit Limonenöl und Pistazien  
an feinen Blattsalaten

Spargel-Avocadosuppe

Filetsteak vom Kärntner Rind  
an grüner Pfeffer-Cognacsauce mit Speck-  
bohnen und Sauerrahm-Kartoffelstrudel

Weisses Schokoladenmousse und Zartbitter-  
schokoladenparfait  
an Ananas-Mangoragout

### MENÜ IX – € 59,00

Ziegenfrischkäse-Terrine mit rosa Pfeffer-  
beeren und Apfel-Mangochutney

Spargelcremesuppe mit Bärlauchcroutons

Lachsmittelstück mit Veltliner-Oberssauce  
mit Kartoffel-Safranpüree und pochierem  
Blattspinat

Rinderfilet Wellington im Buttermilch  
an Sherrysauce dazu Schlosskartoffel und  
sautiertes Gemüse

Erdbeer-Tiramisu mit Melisse und Sorbet



### MENÜ VIII – € 57,00

Cesar Salat  
mit Scheiben vom Maishuhnbrüstchen  
und Daikonkresse

Kräftige Rindsuppe mit Frittatenroulade  
und Lauch

Heimisches Saiblingsfilet  
mit Estragon-Hollandaise  
und Dill-Gurken

Tranche vom rosa gebraten Kalbsrücken  
mit Zitronen-Melissensauce dazu saisonales  
Gemüse und Kartoffel-Topfenlaibchen

Orangen-Grand Marnier Halbgefrorenes  
mit Nougat-Mandelcreme und Beeren-  
spiesschen

Selbstverständlich haben wir  
auch vegetarische Spezia-  
litäten im Angebot – fragen  
Sie uns einfach!



## Kulinarik – Fingerfood

Bevor nach der Trauung ihr festliches Dinner beginnt, können Sie Ihre Gäste mit köstlichen Häppchen verwöhnen, die in fingergerechten Portionen serviert werden. Wählen Sie zwischen deftigen, locker-leichten oder raffiniert-ausgefallenen Vorschlägen.

Wer bis in die Nacht hinein feiert, kann sich auch von uns mit einem Mitternachtssnack bewirten lassen. Egal ob Gulaschsuppe oder Chili con Carne – eine späte Stärkung ist auf Hochzeitsfeiern sehr beliebt!



Brötchen [helles oder dunkles Baguette] belegt mit:	
Prosciutto und Parmesan	€ 3,20
Fisch-Gemüsesalat	€ 3,20
Roastbeef und Sauce Tartar	€ 3,40
Räucherlachs und Dill-Sauerrahm	€ 3,60
Verschiedener Hart- und Weichkäse	€ 3,60
Schinken-Blätterteigkipferl	€ 2,00
Fleischbällchen mit Chilisauce	€ 2,20
Tramezzini mit Thunfisch oder Gemüse	€ 2,20
Spinat-Schafskäse Quiche	€ 2,40
Melonen-Prosciuttospiesschen	€ 2,40
Strudelteigtascherl mit Pilzen und Ricotta	€ 2,40
Lachs in Sesam auf Sojagemüse	€ 2,70
Roastbeefröllchen mit Ei-Gurkenfülle	€ 2,70
Beef Tatar auf getoastetem Baguette	€ 2,80
Lachs Tatar mit Senfkörner-Creme Fraiche	€ 2,80

Frühlingsröllchen mit Süß-Sauer-Soße	€ 2,80
Lammspiesschen mit Knoblauchdip	€ 3,00
Kleines Wienerschnitzel mit würziger Cocktailsauce	€ 3,40
Kleines Cordon bleu	€ 3,40
Scampi gebraten mit Pinienkernen und Honig	€ 3,70
Glasierter Beerenspieß	€ 2,00
Käsehappen mit Obst	€ 2,00
Minischaumrolle	€ 2,40
Kleines Fruchttartelette mit Vanillecreme und Obst	€ 2,80
Mitternachtsimbiss	
Gulaschsuppe mit Brot und Baguette	€ 5,60
Gailtaler Kirchtagsuppe	
[Sauerrahm-Fleischsuppe mit Safran]	€ 5,60
Frankfurter und Käsekrainer mit Brot, Kren und Senf	€ 6,70
Chili con Carne mit Brot und Baguette	€ 6,80



## Informationen

### FIXIERUNG UND ANZAHLUNG

Um die Reservierung zu garantieren, benötigen wir Ihre schriftliche Bestätigung (per Post, Fax, oder E-Mail). Bei fixer Reservierung ist eine Anzahlung in der Höhe von 30% des zu erwartenden Umsatzes innerhalb von 14 Tagen – nach Erhalt der Proformarechnung – zu entrichten. Die vereinbarte Anzahlung ist nicht refundierbar. Sollten wir jedoch im Falle eines Stornos in der Lage sein, Zimmer und Veranstaltungsräume weiterzuverkaufen, wird der Anzahlungsbetrag rückerstattet.

Die Anzahlung ist bitte auf das Konto bei der RBB IBAN: AT 76 3935 8000 0000 1404 zu überweisen

### PERSONENANZAHL

Bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästeanzahl (Erwachsene/Kinder). Diese gilt als garantierte Mindestzahl, für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft und wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

### MUSIK

Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört Musik – wir bitten Sie allerdings um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung die Musikbeschallung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Aus Rücksichtnahme auf unsere Feriengäste gestatten wir Musik bis max. 01.00 Uhr und anschließend nur Hintergrundmusik. Die gute Nachricht: Für Ihre Feier gibt es dennoch keine Sperrstunde!!

### TISCHWÄSCHE

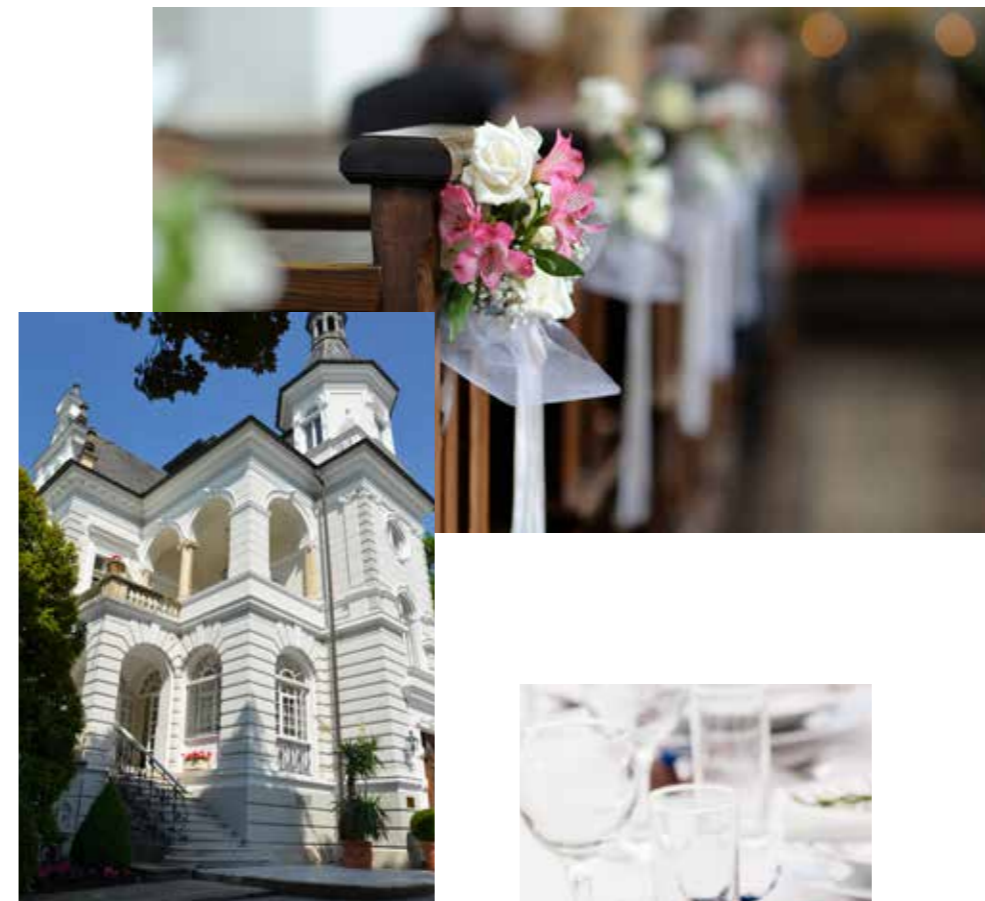
Weiß ist die Farbe des Glücks, und da es der schönste Tag in Ihrem Leben sein soll, stehen Ihnen weiße Tischtücher und Stoffservietten zur Verfügung.

### GESCHENKE

Wir kümmern uns gerne darum, dass ein geeigneter Tisch für Ihre Hochzeitsgeschenke bereitsteht, weisen aber darauf hin, dass für deponierte Geschenke sowie persönliche Wertgegenstände seitens des Hotels keine Haftung übernommen werden kann.

### ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Bezahlung ist spätestens 1 Woche nach Erhalt der Rechnung vorzunehmen.



### ZUSÄTZLICHE KOSTEN

---

Gedeck pro Person	€ 4,00
-------------------	--------

---

Manipulationsgebühr Kuchen / Torte pro Person	€ 2,20
--------------------------------------------------	--------

---

Stundensatz ab 1 Uhr Mitarbeiter und begonnener Stunde	€ 35,00
-----------------------------------------------------------	---------

---

Reinigungspauschale (bei starker Verschmutzung behalten wir uns vor, die Reinigung einer Firma zu übergeben und Ihnen das zu verrechnen)	€ 380,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

---

### WÄHLBARE LEISTUNGEN

Stuhlhussen in weiss pro Stück	€ 7,00
--------------------------------	--------

---

Bankhussen in weiss pro Stück	€ 17,00
-------------------------------	---------

---

Kerzenständer pro Stück	€ 15,00
-------------------------	---------

---

Stoppelgeld je Weinflasche	€ 26,00
----------------------------	---------

---

Terrassen- bzw. Strandmiete	€ 700,00
-----------------------------	----------

---

Menükarten pro Stück	€ 2,20
----------------------	--------

---





## Diverses

### VOM VERANSTALTER MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Wir bitten um Verständnis, dass ohne schriftliche Genehmigung des Hotels keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden dürfen. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt (Stoppelgeld) in Rechnung zu stellen.

Haftung bei Schäden durch den Kunden oder seine Teilnehmer

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

### VERTRAGSAUFLÖSUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, sowie
- c) im Falle höherer Gewalt

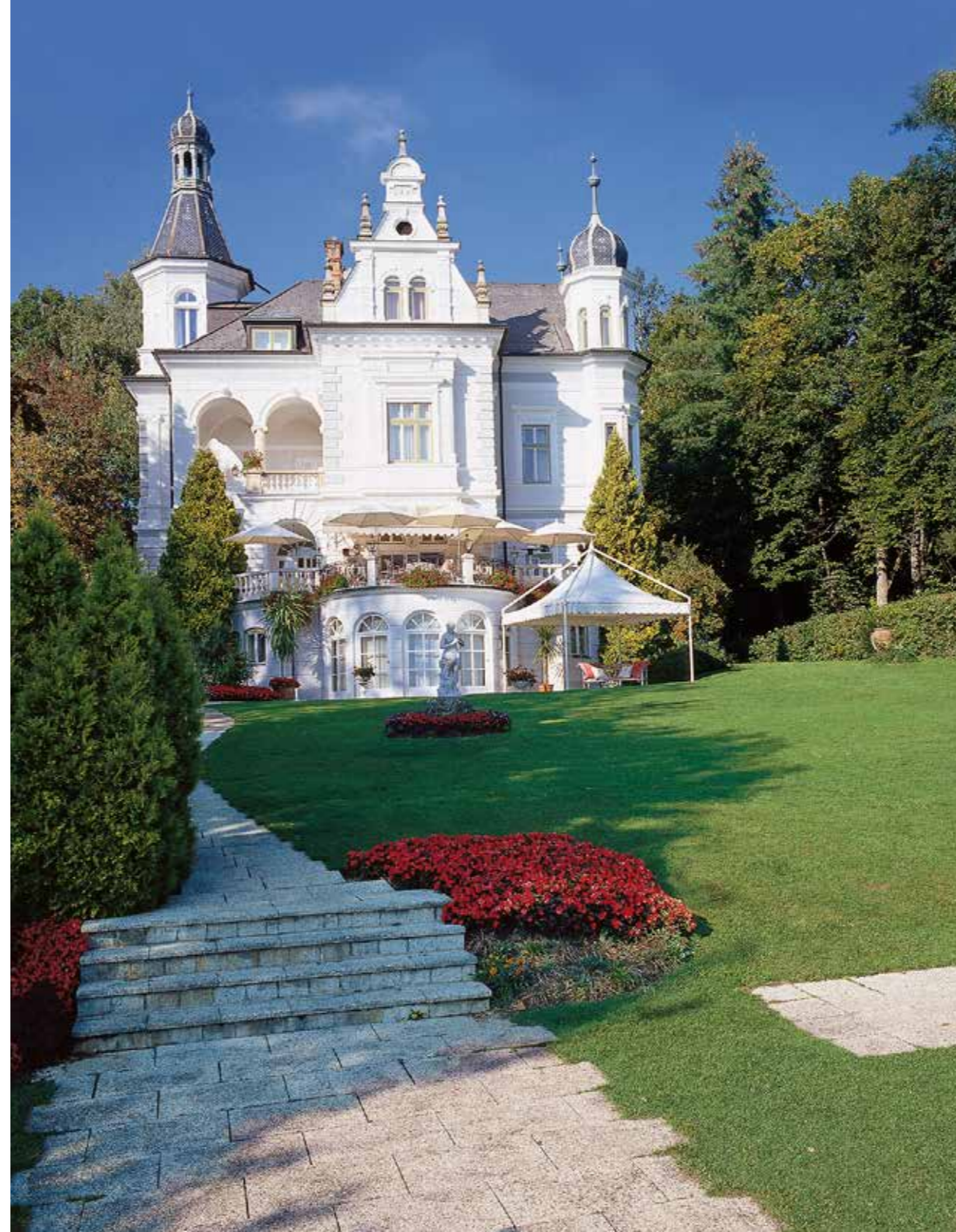
Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

### VERWENDUNG DES HOTELNAMENS ODER HOTELLOGOS

Die Verwendung des Hotelnamens oder Logos für Medien, Drucksorten, usw. ist nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Hotels gestattet.

### VERFÜGBARKEIT

Hochzeiten sind in der Parkvilla Wörth generell an jedem Tag möglich, je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und Zimmer.



### ALLGEMEINES

Zusagen von externen Personen gelten nicht, es muss alles mit dem Hotel besprochen und schriftlich festgehalten werden

Juxartikel wie zB Konfetti die abfärben sind nicht erlaubt

Befestigung an Wänden nur mit vorheriger Absprache und Zustimmung von Frau Dermuth

Räumung am Folgetag bis 12.00 Uhr bzw. nach schriftlicher Vereinbarung

### EXKLUSIVE BUCHUNG

Eine exklusive Buchung unserer Parkvilla ist nur in Verbindung mit einer Mindestbuchung von allen Zimmern für 2 Nächte (Freitag bis Sonntag) möglich. Eine Zimmerreservierung ist je nach Kategorie und Verfügbarkeit, gerne zu den Preisen unserer gültigen Preisliste möglich abzüglich 10%. Alle Preise verstehen sich inklusive aller angebotenen Dermuth's Inklusiv-Leistungen.

Bitte beachten Sie: Sollten Sie jedoch keine Zimmer, oder weniger als das vorgesehene Zimmerkontingent für diese Veranstaltung buchen, so stellen wir Ihnen 70 % des Preises der nicht gebuchten Zimmer in Rechnung;

Ansprechpartner unsererseits ist der Auftraggeber der Veranstaltung.



## Kontaktadressen für Ihre Hochzeitsfeier:

### WEDDINGPLANER

Silvia Konrath, Columba:  
www.weddingplaner4you.com  
Tel: 0043 664 / 99 08 6 88

Wieser Manuela:  
www.brautzauber.at  
Tel: 0043 650 / 47 11 900

### BLUMENSCHMUCK

Frau Evelyn Kühr:  
www.evelynkuehr.com  
Tel: 0043 664 / 54 64 475

Blumen Pucher:  
www.blumen-pucher.at  
Tel: 0043 463 / 56841

Frau Brigitte Roschütz:  
b.roschuetz@gmx.net  
Tel: 0043 664 / 22 22 323

Blumen Atelier Zepitz  
ElisabethZepitz@gmx.at  
Tel: 0043 664 / 25 34 394

### MUSIK

DJ Barry Bahia:  
Tel: 0043 676 / 75 57 000

Rene Buxbaum:  
Tel: 0043 664 / 13 13 341

### ZELTVERLEIH

Happy Promotion  
Kusdat & Stadlbauer GesmbH  
zelt@happy-promotion.at  
0043 4229 40 271

zelte-grosser.at:  
office@zelte-grosser.at

Help Organisation:  
office@help-org.at  
Tel: 0043 676 / 41 04 275

rotfuchs:  
dopler@rotfuchs.at  
Tel: 0043 699 / 195 44 210

### FOTOGRAF

Kärnten Photo:  
www.kaerntenphoto.at  
Tel: 0043 4272 / 4180

### SCHIFFFAHRT

Wörthersee Schifffahrt:  
www.woertherseeschifffahrt.at  
Tel: 0043 463 / 21155

Schifffahrt Santa Lucia:  
www.schifffahrt-velden.at  
Tel: 0043 664 / 13 69 191

### TRAUUNG

Standesamtliche Trauung:  
Pörtschach, Herr Pagitz  
Tel: 0043 4272 / 2810-19

Katholische Trauung:  
Pörtschach  
Tel: 0043 4272 / 2260  
Maria Wörth  
Tel: 0043 4273 / 2289  
Techelsberg  
Tel: 0043 4272 / 6201

Evangelische Trauung:  
Pörtschach  
Tel: 0043 4272 / 2527

Daniel Zupanc:  
www.zupanc.at  
Tel: 0043 676 / 93 65 362

Kontiki, Windsor, Julika:  
www.kontiki.co.at  
Tel: 0043 680 323 83 40

### SEGNUNG

Pater Anton  
Tel: 0043 664 / 50 36 280

Militärdekan Msgr. MMag.  
Dr. Remo Leonhard Longin  
Tel: 0043 50201 / 7040008

Hochschulseelsorger  
Mag. Hans-Peter Premur  
Tel: 0043 664 / 39 47 110



# DERMUTH HOTELS

PÖRTSCHACH AM WÖRTHERSEE

★ ★ ★ ★

