



HEIRATEN IN BESTER LAGE In nächster Nähe zum Wasser



Parkvilla Wörth



Familie Walter Dermuth
Hauptstraße 178, 9210 Pörtschach / Wörthersee - Kärnten
Telefon: +43 / (0)42 72 – 22 40, Fax: +43 / (0)42 72 – 22 40 -60
E-Mail: office@hoteldermuth.com, www.hoteldermuth.com



Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in einem unvergesslich schönen Ambiente!

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Mit viel Know-how, 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 österreichische Weinangebot mit grosser Qualität.

Mit Engagement, Erfahrung und vielen Ideen organisieren wir Ihre Hochzeit. Wir nehmen uns Zeit und machen Ihre Träume wahr. Für uns stehen Ihre Persönlichkeit, Ihre Wünsche und Vorstellungen im Vordergrund.

Unser Team freut sich, Sie an Ihrem schönsten Tag im Leben betreuen zu dürfen. Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Tel.: +43 – (0)42 72 – 22 40; Fax DW: -60; Mail: office@hoteldermuth.com

Herzliche Grüße vom Wörthersee

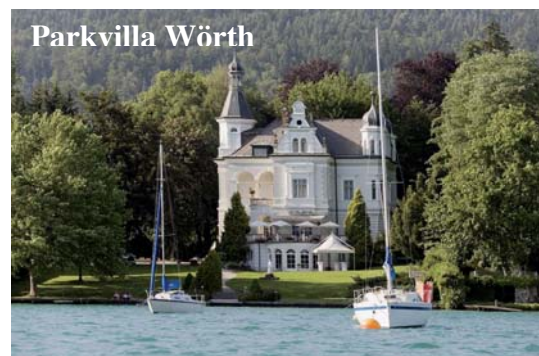
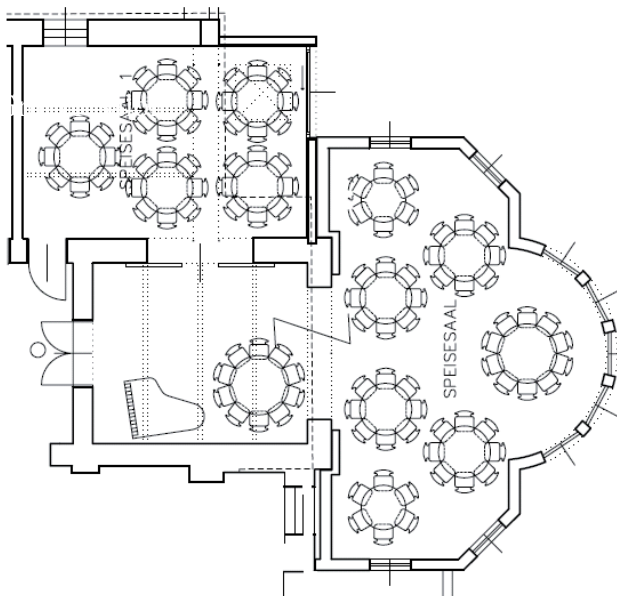
Gerda Dermuth & das gesamte Team

Hochzeitsraum – Parkvilla Wörth / direkt am See

Exklusiv die Lage – in mitten einer 5.000m² großen herrlichen Parklandschaft – überzeugt durch stilvoll eingerichtete Zimmer mit jeglichem Komfort.

<u>Zimmerangebot:</u>	12 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer
<u>Hotelangebot:</u>	Seeterrasse, Frühstücksraum, Bar
<u>Hochzeitsangebot:</u>	1 Veranstaltungsraum für bis zu 100 Personen
<u>Freizeitangebot:</u>	Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder (im Hotel Dermuth)
<u>Badestrand:</u>	am Areal der Parkvilla Wörth
<u>Parkplatz:</u>	vor der Parkvilla Wörth

Für Ihre Hochzeit können Sie die Parkvilla Wörth auch exklusiv mieten.



Kulinarik

Alle Vorschläge sollen nur Anregungen sein, die jederzeit geändert werden können.
Für das Gedeck (Gebäck, Butter oder Aufstrich) verrechnen wir € 3,50 pro Person.
Menükarten mit Ihrer Wunschaufschrift werden gerne für Sie gestaltet.

<p><u>Menü I - € 34,00</u> Geräucherte Entenbrustscheiben mit Apfelchutney und Sauce Cumberland</p> <p>Kräuterschaumsuppe mit Topfenplunder</p> <p>Schweinefilet mit karamellisierten Walnüssen und Prosciutto an Cremepolenta</p> <p>Nougatmousse im Baumkuchenmantel mit glacierten Feigen in Cassis</p>	<p><u>Menü IV – € 39,00</u> Geräuchertes Saiblingsfilet mit Schwarzbrotcroutons und rote Rüben dazu Oberskren</p> <p>Klare Kraftbrühe mit Frittatenroulade</p> <p>Gebratenes Schweinelendchen mit weißem Balsamico und Honig dazu sautiertes Dörrobst und Bandnudelröllchen</p> <p>Geeister Zimtugelhupf mit marinierten Beeren und Pistaziencreme</p>
<p><u>Menü II - € 35,00</u> Gartenfrische Blattsalate mit Frühlingsröllchen und Sesam-Chili Dip</p> <p>Entenconsommé mit Gemüse und Glasnudeln</p> <p>Schweinelendchen mit Portweinreduktion an Austernpilz-Kartoffelrösti und glacierten Erbsenschoten</p> <p>Panna Cotta mit Zitronengras an Mango-Ananasragout und Mandelblätter</p>	<p><u>Menü V - € 39,00</u> Lachstartar mit eingelegten Flusskrebse dazu Dill-Gurkenratatouille</p> <p>Sellerie-Apfelsuppe</p> <p>Beiriedschnitte vom Rind mit Sauce Bearnaise dazu Dauphinekartoffel und zweierlei Bohnenbündel</p> <p>Desservariation „Villa Wörth“</p>
<p><u>Menü III –€ 35,00</u> Vorspeisen Variation Sülze, Roastbeefscheiben, Wachteleier</p> <p>Kürbiscremesuppe mit Sternanis</p> <p>Perlhuhnbrüstchen mit Speck und Salbei bardiert dazu Rotweinschalotten und Kresserisotto</p> <p>Birnen-Schokolade Halbgefrorenes an Brombeerconfit</p>	<p><u>Menü VI - € 40,00 (Variante I) € 42,00 (Variante II)</u> Zweierlei Varianten vom „Italienischen Vorspeisenteller“</p> <p>Variante I: Prosciutto, Salami, eingelegtes Gemüse, Pecorino, Parmesan Variante II: Scampi, gefüllte Sepie, eingelegte Sardinen, Muscheln</p> <p>Klare Tomatenconsommé mit Ricottanockerl</p> <p>Paillard vom Rind mit Trüffelöl dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln</p> <p>Limettenparfait mit Passionsfruchtmark und Erdbeerbeignets</p>

<p><u>Menü VII - € 41,00</u> Marinierte Tafelspitzscheiben mit Kürbiskernöl und Apfelbalsamico</p> <p>Sauerrahmsuppe mit Safran und Gemüse</p> <p>Kärntner Käseknödel mit brauner Butter</p> <p>Gebratenes Kalbsnüsschen in Calvadosauce mit pochierten Äpfeln und Kartoffelstrauben</p> <p>Topfen-Nougatknödel in Haselnussbröseln an Erdbeerragout</p>	<p><u>Menü IX – € 44,00</u> Butterfischcarpaccio mit Ruccola und Limettenvinaigrette</p> <p>Klare Rinderconsommé mit Parmesanschöberln und Gemüse</p> <p>Tagliolini mit Scampi und Pinienkernen</p> <p>Rosa gebratener Kalbsrücken in Melissensauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin</p> <p>Krokant-Bitterschokoladenmousse im Haselnussmantel an Pistazien-Vanillecreme</p>
<p><u>Menü VII - € 41,00</u> Marinierte Tafelspitzscheiben mit Kürbiskernöl und Apfelbalsamico</p> <p>Sauerrahmsuppe mit Safran und Gemüse</p> <p>Kärntner Käseknödel mit brauner Butter</p> <p>Gebratenes Kalbsnüsschen in Calvadosauce mit pochierten Äpfeln und Kartoffelstrauben</p> <p>Topfen-Nougatknödel in Haselnussbröseln an Erdbeerragout</p>	<p><u>Menü IX – € 44,00</u> Butterfischcarpaccio mit Ruccola und Limettenvinaigrette</p> <p>Klare Rinderconsommé mit Parmesanschöberln und Gemüse</p> <p>Tagliolini mit Scampi und Pinienkernen</p> <p>Rosa gebratener Kalbsrücken in Melissensauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin</p> <p>Krokant-Bitterschokoladenmousse im Haselnussmantel an Pistazien-Vanillecreme</p>
<p><u>Menü VIII - € 43,00</u> Feigen glaciert mit Cassis und Prosciutto</p> <p>Klare Kraftbrühe mit Griessnockerl</p> <p>Gebratenes Zanderfilet mit Krensauce und Wurzelstreifen</p> <p>Rinderfilet „Wellington“ mit jungem Gemüse und Schlosskartoffel</p> <p>Grand Manier Parfait mit marinierten Erdbeeren</p>	<p><u>Menü X - € 44,00</u> Schafskäseterrine mit Paprikacoulis und Zupfsalat</p> <p>Klare Steinpilzconsommé mit Royal</p> <p>Nudelteigtascherln mit Spinat an Nussbutter und Parmesan</p> <p>Gebratene Rindermedaillons mit Portweinsauce dazu Duchesskartoffel und Zucchini-Karottenflan</p> <p>Weisse Schokoladen-Nougatterrine an Marillenconfit und Melissengelee</p>

Frühlingsmenüs

<p><u>Menü XI - € 39,00</u> Gelbe Paprikasuppe mit Shrimps</p> <p>Gebratenes Branzinofilet mit Tomatenrisotto und grünem Spargel</p> <p>Lammhuft in Rosa Pfeffersauce mit Kartoffel-Zucchinilaibchen und Melanzanimousse</p> <p>Mascarponetörtchen mit eingelegten Weichseln in Cassis dazu Zitronensorbet</p>	<p><u>Menü XIII - € 44,00</u> Scampi im Weinteig mit Löwenzahnsauce und Lavendelhonig</p> <p>Bärlauchsuppe mit Fleurons</p> <p>Gefüllte Crêpe mit Ziegenfrischkäse und Schnittlauchsauc</p> <p>Tranche vom Kalbsrücken im Natursaft mit Lavanttaler Solospargel und heurigen Kartoffeln</p> <p>Erdbeer-Mangocharlotte an Champagner-Vanillecreme</p>
---	---

Menü XII - € 43,00

Zweierlei Spargelmousse
mit frühlingshaften Blattsalaten und Kerbelpesto

Cremesuppe von der Brunnenkresse

Zitronennudeln
mit Parmesan und Avocadoscheiben

Gebratenes Doradenfilet in Olivenöl
mit Kräuterrisotto und gratiniertem Fenchel

Erdbeer-Ricottatörtchen
an Holunderblütengelee und Minze

Herbstmenüs

Menü XIV - € 39,00

Hühnerleberparfait
mit Orangen-Ingwersauce und Blattsalat

Pastinakensuppe
mit Croutons

Gebratenes Hirschpaillard
mit Kürbisrisotto und gebackenen Schwarzwurzeln in
Nusspanade

Preiselbeer-Sauerrahm Törtchen
an Himbeerpüree und Buttermilch Zimtstangerl

Menü XV - € 43,00

Eierschwammerlterrine
mit Creme fraiche und Thymian an Vogersalat

Kastanienschaumsuppe
mit Haselnussstangerl

Kürbisgnocchi
mit Steincoulis und Parmesan

Rehmedaillons in der Mandelkruste
an Hagebuttensauce
dazu Birnenkartoffel und Preiselbeeren

Bitterschokolade-Ingwer Mousse
an Mangomark

Für Ihre eigene Zusammenstellung
bzw. Ergänzung

<u>Vorspeisen</u>		<u>Suppen</u>	
Blattsalate mit Sprossen im Reisteigblatt	€ 8,50	Hühner-Kokostamarinden Suppe	€ 5,00
Sülze von Calamari mit Kräuterpesto	€ 10,00	Polentasuppe mit Trüffelöl	€ 5,50
Hirschcarpaccio mit Sauerkirschen in Balsamico	€ 10,50	Cremesuppe von Miesmuscheln und Safran	€ 6,00
Steinbuttartar mit Limetten-rosa Pfeffer-Dip und Ruccolasalat	€ 12,00	Hühnersuppe mit Brioche	€ 7,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Kräuterpanade	€ 14,00		
<u>Warme Vorspeisen</u>		<u>Hauptgerichte</u>	
Steinpilzrisotto mit Montasio Käse	€ 10,50	Gegrillte Lammkoteletts an Minzsauce mit Rattouille Tomate und Kartoffelsouffle	€ 16,00
Rotbarbenfilet an Wokgemüse mit Duftreis	€ 13,00	Tranche vom rosa Kalb mit marinierten Beeren dazu Zitronentagliolini	€ 16,00
Udonnudeln Süss-Sauer mit Scampi und Tofu	€ 14,00	Thunfisch in Sesamkruste mit Sojagemüse und Reiskroketten	€ 18,50
		Scampispiess auf Zitronengras mit glasiertem Ananas-Mangoragout & Cous-Cous	€ 18,50

Sonderwünsche werden gerne von unserem Küchenchef persönlich entgegengenommen!

Kulinarik – Fingerfood

Köstliche Häppchen, serviert in fingergerechten Portionen. Wählen Sie zwischen deftigen, locker-leichten oder raffiniert-ausgefallenen Vorschlägen. Unser Fingerfood sind köstliche kleine Portionen, die ganz groß rauskommen.

pro Person / Stk.

-) Tramezzini mit Thunfisch oder Gemüse	€ 1,20
-) Tafelspitzsülze mit Kernöl und Zwiebeln	€ 1,80
-) Roastbeefröllchen	€ 2,00
-) Lachs Tartar mit Senfkörnersauce	€ 2,00
-) Beef Tartar auf Vollkornbaguette	€ 2,20
-) Kürbiscremesuppe mit Zitronengras	€ 2,00
-) Gulasch- oder Kirchtagsuppe	€ 3,50
-) Risotto mit Steinpilzen	€ 3,80
-) Tagliolini mit Hirschsugo	€ 2,40
-) Kleines Wiener mit Kartoffelsalat	€ 3,50
-) Kleines Cordon Bleu	€ 1,80
-) Fleischbällchen mit Chilisauce	€ 1,40
-) Lammspießchen mit Minzsauce	€ 1,50
-) Scampi in Filouteig mit Chilisauce	€ 2,20
-) Schinkenkipferl	€ 1,40
-) Lachs in Sesam	€ 1,60
-) Spinat Quiche mit Creme Fraiche	€ 1,60
-) Strudelteigtasche mit Pilzen	€ 1,60
-) Schafskäsebällchen mit Basilikumsauce	€ 1,40
-) Kleine Frucht-Tartelettes	€ 1,70
-) Minischaumrollen	€ 2,00
-) Käsehäppchen	€ 6,50

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü oder Buffet für Ihren Anlass zusammen. Fragen Sie uns – denn: Persönliche Betreuung und Gastlichkeit werden bei uns ganz groß geschrieben!



Alles im Griff?

Schön aufregend gestalten sich die Vorbereitungen für das gemeinsame Glück. Um auch ja nichts zu vergessen, finden Sie nachstehend eine umfassende Checkliste zum Abhaken.

NEUN BIS SECHS MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Termin und Rahmen festlegen
- Erforderliche Papiere um das Aufgebot bestellen zu können (3 Monate vorher)
- Legen Sie einen Kostenplan fest

SECHS MONATE VORHER:

- Stellen Sie eine vorläufige Gästeliste zusammen
- Falls Sie auch kirchlich heiraten: Machen Sie mit dem Pfarrer den Termin fest
- Wählen Sie Ihre Trauzeugen aus und laden Sie diese ein (an notwendige Papiere erinnern)
- Stellen Sie den genauen Festkalender (mit Polterabend, Empfang u.ä.) zusammen
- Suchen Sie das passende Restaurant und erlauben Sie sich ein Testessen
- Buchen Sie die Musik für Ihre Hochzeit
- Suchen Sie einen guten Fotografen
- Beginnen Sie die Hochzeitsreise zu planen

VIER BIS FÜNF MONATE VORHER:

- Wählen Sie das Brautkleid aus (denken Sie auch an Accessoires wie Schleier usw.)
- Suchen Sie einen Anzug für sich aus, zukünftiger Bräutigam
- Stellen Sie die Geschenkliste und den Hochzeitstisch zusammen
- Beantragen Sie einen (Sonder)- Urlaub beim Arbeitgeber
- Buchen Sie die Hochzeitsreise

DREI MONATE VORHER:

- Wählen Sie die Trauringe aus
- Bestellen Sie das Aufgebot
- Überprüfen Sie nochmals die Gästeliste
- Legen Sie die Geschenklisten auf
- Buchen Sie das Hotelzimmer oder die Hotelsuite für die Hochzeitsnacht
- Lassen Sie die Hochzeits-Papiere drucken: Einladungskarten, Tisch- und Menükarten, Dankekarten etc.
- Wählen Sie eine(n) Gärtnerei/Floristen aus
- Reservieren Sie Übernachtungsmöglichkeiten für die auswärtigen Gäste
- Überprüfen Sie alle Papiere
- Möchten Sie einen Ehevertrag abschliessen?

ZWEI MONATE VORHER:

- Sprechen Sie mit dem Pfarrer über den genauen Ablauf der Trauung und die Musik in der Kirche
- Versenden Sie alle Einladungen (Legen Sie Rückantwortkarten, Anfahrplan und Buchungsformular für das Zimmer bei)
- Sprechen Sie mit Ihrem Fotografen die Hochzeitsfotos, -reportage durch
- Denken Sie an notwendige Impfungen, falls die Hochzeitsreise nach Übersee geht

Alles im Griff?

FÜNF WOCHEN VORHER:

- Holen Sie die Trauringe ab
- Machen Sie einen detaillierten Organisationsplan
- Sprechen Sie sich mit allen Aufgabenträgern ab
- Planen Sie den Gästetransport
- Organisieren Sie den Polterabend
- Sprechen Sie die Menüfolge und den Raumschmuck im Restaurant durch
- Lassen Sie sich von Ihrem Friseur eine Probefrisur machen und legen Sie mit ihm den Termin für den Hochzeitstag fest
- Machen Sie einen Termin bei Ihrer Kosmetikerin aus und probieren Sie das Make-up
- Bestellen Sie die Blumen für die Hochzeitsfeier (Brautstrauss, Kirchenschmuck, Restaurant, Blumenkinder, Ansteckschmuck)
- Ordern Sie die Hochzeitstorte
- Kaufen Sie ein Gästebuch

ZWEI WOCHEN VORHER:

- Probieren Sie das Brautkleid nochmals mit allen Accessoires an
- Bereiten Sie die Hochzeitsanzeige vor
- Überprüfen Sie die Gästeliste anhand der eingegangenen Antworten
- Legen Sie die Tischordnung fest
- Beginnen Sie mit den Reisevorbereitungen für die Flitterwochen
- Laufen Sie Ihre Schuhe ein
- Fahren Sie die Route vom Standesamt zur Kirche noch einmal ab
- Machen Sie einen Friseurtermin für den Bräutigam aus

EINE WOCHE VOR DER HOCHZEIT:

- Packen Sie die Koffer für die Hochzeitsreise
- Kaufen Sie für den Gästeempfang ein
- Geniessen Sie den Polterabend (nicht am Vortag)
- Besorgen Sie Kleingeld für Blumen- und Geschenkboten
- Packen Sie die Handtasche für die Braut (Ersatzstrumpfhose nicht vergessen!)
- Legen Sie die Ringe und Papiere bereit

NACH DER HOCHZEIT:

- Machen Sie eine Endkontrolle nach der Hochzeitsreise
- Verschicken Sie die Dankekarten
- Geniessen

Wir werden uns gut verstehen

Personenanzahl, Verrechnung

Spätestens drei Tage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene, Kinder) bekannt. Diese werden in jedem Fall verrechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, so werden diese nachverrechnet.

Fixierung

Um Ihre Reservierung zu garantieren, benötigen wir eine schriftliche Bestätigung von Ihnen (per Post oder per E-Mail).

Zahlungsbedingungen

Die Bezahlung ist spätestens 1 Woche nach Ende der Veranstaltung vorzunehmen (bar oder per Überweisung).

Sperrstunde

Für Ihre Traumhochzeit gibt es keine Sperrstunde, allerdings darf die Musik je nach Lautstärke bis maximal 1 Uhr früh spielen. Der Stundensatz je Mitarbeiter ab 1 Uhr beträgt € 20,--.