

BOGNER ASTE- sagenhaftes Feiern



Bogner Aste Weg 1	6068 Mils bei Hall		
Büroadresse	St. Marienweg 2	6076 Absam	
verena@bogneraste.at	0676/ 7676 104	0676/ 409 6509	05223/42434



Hochzeiten | Geburtstage | Familienfeiern

Ihr Glück ist unsere Passion

Genießen Sie Ihre Hochzeit auf der Bogner Aste, die exklusiv für Sie und Ihre Gäste reservierte Location mit Märchenwiese.

Liebes Brautpaar, liebe Gäste,

wir gratulieren zu Ihrem Entschluss zu heiraten und freuen uns über Ihr Interesse bei uns zu feiern.

Feste auszurichten ist das was wir können und was wir lieben.

Es ist immer eine Frage des richtigen Gespürs und der perfekten Umsetzung.

Eine Hochzeit auf der Bogner Aste heißt Natur-Romantik und Bodenständigkeit

in Kombination mit einem einzigartigen Service von der Planung bis zur

Umsetzung. Das glückliche Lächeln der Frischvermählten beim Anschneiden

der Hochzeitstorte, die strahlenden Augen der Gesellschaft beim Anblick der

festlich gedeckten Tafel. Der kulinarische Genuss regionaler frischer Speisen.

Die fröhliche Party bis in den Morgen. Feiern will gelernt sein!

Unsere persönliche, professionelle Beratung und die Möglichkeit alles aus einer

Hand zu bekommen bietet Ihnen als Brautpaar mehr Freiheit und Sicherheit.

Vom Empfang der Gäste am Vorabend bis zum gemeinsamen Frühstück am Tag

danach, von der Zeremonie unter freiem Himmel oder im Heustadel mit

individuell gestaltetem Setup, bis zu den Hochzeitsfotos - Alles kann an

inspirierenden Plätzen bei uns stattfinden.

Es erwartet Sie: Eine Location voller Möglichkeiten. Eine Oase der Ruhe und

Harmonie inmitten der Natur. Ein Fest das berührt, Seelen erwärmt und bei dem

Sie emotionale Momente erleben.

Es ist unsere Herzensangelegenheit Sie glücklich zu sehen. Lassen auch Sie sich darauf ein.

Wir freuen uns auf Sie,
Ihre Gastgeberfamilie



Hubert und Verena Strasser
von der Bogner Aste

Ihr Willkommensabend

Gemütlicher Start in das Hochzeitswochenende

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem gemeinsamen Freitag-Abend in der urigen Bogner Destillerie auf unserem Bauernhof in Absam.

Dazu servieren wir Ihnen eine zünftige Bauernjause mit Krustenbrot und hausgemachten Aufstrichen, Brunnenwasser und sämtliche Genussproben unserer erstklassigen Destillate.

Ab 10 Personen buchbar. € 50,00 pro Person (weitere Getränke nach Verbrauch)

Gerne ist auch ein formloses Get-together möglich, bei dem unsere Schnäpse, Whisky und Tschin probiert werden können. € 20,00 pro Person



Ihre Freie Trauung

Heiraten Sie mitten in der Natur.

Unsere Märchenwiese mit dem unvergleichlichen Blick auf die majestätische Nordkette lädt zu einer einzigartigen Zeremonie unter freiem Himmel ein. An kühleren Tagen wird ihre Freie Trauung im liebevoll ausgestatteten Hochzeits-Heustadel ausgerichtet.

Erleben Sie mit unserer hauseigenen Traurednerin (traudichfrei.at) eine herzliche, persönliche und emotionale Trauung auf der Bogner Aste.

Verschiedene Traubögen, Dekorationsmaterial, Sitzmöbel und Equipment stehen Ihnen zur Verfügung.

Ein detailliertes Angebot dazu finden Sie in einem eigenen Anhang dieser Mail.



Ihre Agape nach der Trauung

Zur feinen Einstimmung empfehlen wir unser pikantes Fingerfood.

Herzhafte **Häppchen** mit Salami, Käse, Beinschinken, Lachs, Speck vom Weideschwein und mit hausgemachten Aufstrichen (wie Liptauer, Kräutertopfen, ...) € 8,50 p. Pers

Bitte wählen Sie Ihren **Aperitif** aus und stoßen Sie mit Ihren Gästen auf eine glückliche Zukunft an.

Sekt € 4,50 pro Glas

Secco Orange / Secco Holunder €4,80 pro Glas

Hugo / Aperol Spritz mit Weißwein € 5,80 pro Glas

Hugo mit Prosecco / Veneziano € 7,00 pro Glas

Campari Soda / Campari Orange € 5,80 pro Glas

Erdbeer-Margarita / Früchtebowle / Waldbeerenspritzer € 7,00 pro Glas



Ihr Hochzeitsmenü

Mit Liebe und persönlichem Einsatz, exzellentem Service und Herzlichkeit bewirten wir Sie gerne.

Nachfolgend finden Sie Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü. Die von uns zubereiteten Lebensmittel stammend bevorzugt aus eigener Produktion. Als praktizierende Bauern legen wir beim Einkauf unser Augenmerk ganz gezielt auf Regionalität und Qualität.

Wir sind bekannt für unsere erstklassigen Wedding Barbecue Buffets zu wählen, wobei einzelne Gänge auch gerne serviert werden.

Der Vorteil eines Buffets mit Bedienung liegt auf der Hand: Jeder kann seiner Vorliebe und Ernährungsform entsprechend auswählen und gemäß „All you can eat“ Nachschlag holen so oft er will.

Wedding Barbecue Buffets

Barbecue 1) € 40,00 pro Pers.

Festliches Gedeck

Vorspeise

Bunte Sommersalate aus eigenem Anbau,
an fein pikanten Marinaden dazu Kräuterbaguette

Hauptspeise

Putensteak, Grillschopf/Karreerose, pikante Cevapcici, Grillwurst,
Brathendl,
Erntefrisches Gemüse, wie Karotten, Kohlrabi, Tomaten, Zucchini,
Lauchzwiebel, Pilze,
Kräuterbutter, feine Grillsaucen, Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm

Dessert Hochzeitstorte durch das Brautpaar

oder

Himbeermascarponecreme (Aufpreis Menü € 5,00 pro Pers.)

Wedding Barbecue 2) € 50,00 pro Pers.

Festliches Gedeck

Vorspeise

Bunte Sommersalate aus eigenem Anbau,
an fein pikanten Marinaden dazu Kräuterbaguette

Hauptspeise Grill-Mix vom-Buffer:

Saftige Hühnerbrüstchen und Schweinefilets, Zarte Filetsteaks vom Rind
pikante Cevapcici, Grillwurst

Erntefrisches Gemüse der Saison, feine Grillsaucen, Ofenkartoffel mit
Schnittlauch-Sauerrahm

Dessert Schokolade im Glas mit fruchtiger Garnitur und Mandelcrumble

Wedding Barbecue 3) € 54,00 pro Pers***Festliches Gedeck******Suppe***

Consommé vom Tiroler Almochsen mit Grießnockerl und Schnittlauch

Vorspeise

Prosciutto und Mozzarellaperlen auf knackigen Blattsalaten mit Gebäck

Bedienung am Buffet

Gegrilltes Filet vom Huhn, Schwein und Rind
mit Butterspätzle, Pefferrahmsauce und Gemüsebouquet

Dessert

Erdbeerminzsalat auf Sorbet

Wedding Barbecue 4) € 56,00 pro Pers.***Festliches Gedeck******Vorspeise***

Bunte Sommersalate aus eigenem Anbau an fein pikanten Marinaden, dazu
Knoblauchgebäck

Hauptspeise vom Buffet „Grillmix Marina“:

Saftige Hühnerbrüstchen und Schweinefilets, Zarte Filetsteaks vom Rind
Lachs / Zander, Riesengarnelen, Shrimpspieße, pikante
Cevapcici, Grillwürstchen

hausgemachte Kräuterbutter auf Zitrone, Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip
erntefrisches Gemüse der Saison, feine Grillsaucen

Dessert

Panna Cotta mit eingelegten Kirschen, Lavendel und Schokoladeneis

Wedding Barbecue 5) € 58,00 pro Pers.

Festliches Gedeck

Vorspeise wird serviert, bitte eine auswählen:

Zweierlei von der Räucherforelle mit Sahnekren,

Butterrose und mariniertes Salatsträußl

oder

Melonenfächer mit Prosciutto, dazu ofenfrisches Jourgebäck

Hauptspeise vom Grill-Buffer:

Saftige Hühnerbrüstchen und Schweinefilets, Zarte Filetsteaks vom Rind auf Wunsch mit Fisch (Lachs / Zander, Aufpreis € 4,00)

Erntefrisches Gemüse, wie Karotten, Kohlrabi, Tomaten, Zucchini,

Lauchzwiebel, Pilze,

Kräuterbutter, feine Grillsaucen, Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm

Dessert: „Flying Buffet“ feine Desserts in kleinen Gläschen, wie Fruchtsalat, Himbeermascarponecreme, Pannacotta, Mousse au Chocolat

Wedding Barbecue 6) € 60,00 pro Pers.

Vorspeise

Bunter Salatteller mit kross gerösteten Speckwürfeln, Bergkäse und Croutons

Suppe wird serviert, bitte eine auswählen:

Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Grießnockerl,

Rinder-Consommé mit Kräuterfrittaten,

Cremesüppchen vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen (Saisonal),

Getrüffelte Erdapfelcremesuppe, Knoblauchrahmsüppchen mit Croutons,

Tomatencreme mit Basilikumpesto und Sahne, Zucchini cremesuppe mit

Räucherlachsstreifen

Hauptspeise vom Grill-Buffer:

Saftige Hühnerbrüstchen und Schweinefilets, Zarte Filetsteaks vom Rind

Erntefrisches Gemüse der Saison, knuspriges Gebäck, feine Grillsaucen,

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm

Dessert Bitte wählt einen Nachtisch Eures Geschmacks

Mousse von dunkler und weißer Schokolade
Heiße Liebe mit Schuss
Früchtebuffet mit Schokoladebrunnen

Wedding Barbecue 7) € 67,00 pro Pers.

Festliches Gedeck

Vorspeise wird serviert, bitte eine auswählen:

Geräucherter Gebirgssaibling mit Butterrose und Sahnekren, auf
Blattsalatbouquet mit Gebäck
Antipasti Variation „Amore“

Wildlachs mit Avocado, Wasabi und marinierten Wildkräutern (Aufpreis Menü
€ 5,50 pro Pers.)

Tartar vom Räucherlachs oder/und hofeigenem Hochlandrind mit grünem
Pfeffer und Basilikum (Aufpreis Menü € 5,50 pro Pers.)

Hauptspeise Barbecue:

Saftige Hühnerbrüstchen und Schweinefilets, Zarte Filetsteaks vom Rind

Erntefrisches Gemüse der Saison, knuspriges Gebäck, feine Grillsaucen,
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm

Umfangreiches Salatbuffet: bunte und knackige Salate
aus familieneigenem Anbau

Dessert Bitte wählt einen Nachtisch Eures Geschmacks:

Schokoladbrunnen, Früchtebuffet, cremiges Vanilleeis

oder

„Flying Buffet“ feine Desserts in kleinen Gläschen, wie Fruchtsalat,
Himbeermascarponecreme, Pannacotta, Mousse au Chocolat

Zusätzlich kann eine Käseplatte* mit Obst und Gebäck für € 9,50 pro Portion
dazu gebucht werden.

Barbecue 8): € 36,00 pro Pers.

Festliches Gedeck

Suppe

Kraftbrühe vom Hochlandrind mit Grießnockerl

Hauptspeise bitte eine auswählen:

Gebratene Maishendlbrust, mit knusprigem Kartoffelgebäck,
Pilzrahmsauce und Gemüsebouquet

Dessert: Hochzeitstorte durch die Bogner Aste

Vegetarische Hauptgerichte, bitte eine Alternative auswählen

Cremiges Risotto mit mediterranem Gemüse und Ruccola

Spinatspätzle mit glasigen Jungzwiebelringerln und Bergkäsespänen

Gefüllte Zucchini überbacken mit Schafskäse an Ragout von sonnengereiften
Tomaten

Tiroler Gemüsecurry mit Duftreis und roten Linsen

Schlutzkrapfen mit goldgelber Butter und gehackten Kräutern

Spinatknödel und Kaspressknödel auf Blattsalaten

Gebratener Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen, Schafskäse und Linsen
auf Rapunzelsalat





Ihr Mitternachtssnack

Bitte treffen Sie die Wahl für Ihre Mitternachtsjause und legen Sie sich auf eine fest:

Zur späten Stunde

Bitte treffen Sie die Wahl für Ihre Mitternachtsjause:

Traditionelle Gulaschsuppe mit Weißbrot	€ 6,00
Schinken-Käsetoast mit Ketchup	€ 6,50
Pikanter Wurstsalat mit Gebäck	€ 6,50
Chilli Con Carne mit Gebäck	€ 7,00
Hausspeck-und Käseplatte (klein) mit Gebäck p. Pers	€ 8,50
Flammkuchen	€ 7,00
Münchner Weißwurst mit Hendlmayer Senf und Laugenbretze	€ 7,00
Gemischter Würsteltopf mit Brot und Senf und Kren	€ 6,50
Gegrillte Hühnerflügerl und Haxerln* mit Dips und Gebäck	€ 8,50
Pommes frites mit Dips	€ 6,50
Chilli SIN Carne mit Gebäck	€ 7,00
Kleine Käseplatte* mit Obst und Gebäck	€ 9,50

*Bitte um Vorbestellung: Wir einigen uns auf eine Personenanzahl die zu diesem Zeitpunkt noch da sein werden: z. B x Personen x € 7,50 = € Zuviel gebuchte Portionen werden dem Veranstalter gerne zur Mitnahme zur Verfügung gestellt.

Ihre Getränkepauschalen

Bausteine

<i>Aperitifempfang</i>	€ 12,00
<i>Brötchen zum Aperitif</i>	€ 8,50
<i>Vegane Brötchen zum Aperitif</i>	€ 8,50
<i>Tiroler Bauernjause</i>	€ 9,50
<i>Aufstriche mit Brotkörberl</i>	€ 7,00
<i>Antipastivariation</i>	€ 12,00

Getränkepauschale silber

Weinbegleitung der mittelpreisigen Kategorie inklusive Bier, Softdrinks, Wasser (still und prickelnd) Tee und Kaffee in unbegrenzter Menge
€ 42,00

Getränkepauschale gold

Mit Weinbegleitung durch alle Exklusiv-Weine und Biere aus unserem Angebot, sowie alle Softdrinks, Wasser (still und prickelnd) Tee und Kaffee in unbegrenzter Menge
€ 45,00

Getränkepauschale platin

Mit Weinbegleitung durch alle Exklusiv-Weine und Biere aus unserem Weinangebot, sowie alle Softdrinks, Wasser und Kaffee, inklusive Aperol Spritz, Waldbeerspritzer, Hugos und Prosecco in unbegrenzter Menge
€ 50,00

Upgrade Longdrinkpauschale

GP silber kann umfassend upgegradet werden.

Mit Weinbegleitung durch alle Exklusiv-Weine und Biere aus unserem Weinangebot, sowie alle Softdrinks, Wasser und Kaffee
Inklusive Aperol Spritz, Waldbeerspritzer, Prosecco und Hugo
Gin Tonic, Cola Rum, Vodka Orange, und solide Destillate aus der Bogner Destillerie in unbegrenzter Menge
€ 17,00

Softdrinkpauschale für Kinder ab 13 Jahren
€ 42,00

Schnapsrunde € 4,00

Betreutes Tortenbuffet € 3,50

Hochzeitstorte vom Haus € 8,50

Kinder zwischen 3 und 12 Jahren werden pauschal mit € 35,00 verrechnet.

In der **Kinderpauschale** enthalten sind:

Das gewünschte Kindermenü, Eis/Dessert und sämtliche Softdrinks

Kreieren Sie mit den oben genannten Bausteinen Ihr perfektes Fest.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person.

Die ausgewählten Bausteine können immer nur für die gesamte Gesellschaft, dh. einheitlich für alle Gäste gebucht werden.

Bitte geben Sie uns bis spätestens 7 Tage vor dem Fest die Anzahl der zu erwartenden Gäste bekannt. Sollte sich Ihre Gästeanzahl überraschend erhöhen, so wird die tatsächliche Anzahl verrechnet.

Dauer der Pauschalen

Die **Aperitifpauschale** gilt für 2 Stunden (idealerweise von 16.00 bis 18.00).

Ab 18.00 startet die **Wein/Bier/Softdrinkpauschale**. Die gebuchten Grundpauschalen gelten (8 Stunden lang) bis 2:00 - Gerne kann Ihr Fest länger dauern.

Mit dem Aufpreis einer **Verlängerungspuschale** stehen wir Ihnen längstens bis 5:00 zur Verfügung und darin sind alle Alkoholischen und Nichtalkoholischen Softdrinks, sowie Personal- und Endreinigungskosten enthalten.

Je nach Anzahl der Personen, die ursprünglich zur Veranstaltung geladen sind kommt ein einmaliger Pauschalpreis zum Tragen

€ 500 für 25 bis 40 Personen

€ 600 für 41 bis 60 Personen

€ 700 für 61 bis 80 Personen

€ 800 für 81 bis 100 Personen

€ 900 für 100 bis 120 Personen

Raummiete

Bei Bewirtung DURCH die Bogneraste

Für unsere Räumlichkeiten wird bei entsprechender Personenanzahl keine Raummiete verrechnet, auch die Serviceleistungen und Reinigungskosten werden durch die Bogneraste getragen.

Sollten bei Ihrer Hochzeitsfeier weniger als 45 erwachsene Gäste unsere Speisen und Getränke konsumieren, erlauben wir uns € 1000,00 Raummiete zu veranschlagen.

Sollten bei Ihrer Hochzeitsfeier weniger als 30 erwachsene Gäste unsere Speisen und Getränke konsumieren, erlauben wir uns € 1500,00 Raummiete zu veranschlagen.

Gemeinsames Frühstück am Tag danach

Lassen Sie Ihre Hochzeitsfeier am nächsten Morgen noch fröhlich ausklingen.

Pauschalen ab 20 Personen buchbar:

Bauernfrühstück, Brettljause, Speck, Käse, Kaminwurzeln, Butter, Marmelade, Semmerln, Krustenbrot, Kaffee/Tee/Orangensaft € 25,00

Weißwurstbrunch mit frischen Bretzen, Senf und Kren, Kaffee/Tee/ plus ein Weißbier oder Radler pro Person € 25,00

„Tortenrestl“ Essen Zu Bauernfrühstück / Weißwurstbrunch buchbar.

Alle Preise vorbehaltlich Änderungen. Stand 1.8.2022

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1) Bewirtung DURCH die Bogneraste

Um ein perfektes Service gewährleisten zu können, bitten wir Sie:

Für alle Gäste dasselbe Essen auszuwählen, Für Vegetarier/Veganer wird das **Menü** entsprechend angepasst und ergänzt.

Teilen Sie uns bis spätestens sieben Tage vor Ihrem Fest die verbindliche Personenanzahl schriftlich mit. Dies gilt als Basis für die Berechnung, wobei zusätzliche Personen bei einem gesetzten Menü/Buffer gesondert verrechnet werden. *Obengenannte Preise verstehen sich inklusiv Gedeck (festliche Tischwäsche und Stoffserviette). Gerne können Sie unsere Servietten auch selbst falten/eindecken, so reduziert sich der Menüpreis um € 1,20. Tischdecken sind für alle Speisetische, vorgesehen (an denen bitte nicht geraucht wird).

Es ist möglich, **Torten** selbst mitzubringen. Wir unterstützen Sie sehr gerne beim Aufschneiden und Servieren der süßen Genüsse und verpacken übrig gebliebene Süßspeisen zum nach Hause Mitnehmen. Hierbei wird ein Betrag von € 3,50 pro Person für unsere Leistungen verrechnet.

Verrechnungsbasis:

Die 7 Tage vor dem Hochzeitstermin genannte Menü- bzw. Personenanzahl gilt als Mindestverrechnungsbasis für ausgewählte Speisen- und Getränkepauschalen.

Serviceaufschlag

Falls Sie den Hauptgang serviert wünschen und hierbei von einem Buffet absehen, kommt durch den wesentlich höheren Personalaufwand in der Küche und im Service ein Serviceaufschlag von 15% auf die Gesamtrechnung zum Tragen, ebenso für jede Erweiterung unserer Dienstleistungen, die pauschal nicht miteinberechnet sind. Wir danken für ihr Verständnis.

2) Sperrstunde

Die Bogner Aste bleibt bis 2.00 Uhr für Euch geöffnet. Taxis sind verlässlich bis spätestens 1.30 Uhr zu bestellen, sodass die Abreise pünktlich erfolgt. Der Abbau der Musik/DJ hat innerhalb der gebuchten Zeit vorstatten zu gehen. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird mit € 300,- plus Getränke verrechnet. Beim Wunsch länger zu feiern, empfiehlt es sich die Open-End-Pauschale dazu zu buchen. Siehe oben.

Bei Buchung „Nach Konsumation“ ist die Bogner Aste bis 24.00 Uhr für euch geöffnet. Zusätzlich zu den Getränken wird jede angefangene weitere Verlängerungsstunde mit € 300,- verrechnet.

Für eure Feier ist die Bogner Aste bis längstens 5.00 Uhr geöffnet.