



*Ja – zu dir, zu einem gemeinsamen Leben
und zu einem unvergesslichen Fest.*



Der schönste Tag im Jahr, der Traumpartner,
für immer und ewig – die Ansprüche an die Hochzeit sind hoch.
Genauso hoch wie der Goldene Berg – **wir liegen auf 1.750 Metern.**

Auge in Auge mit Wolke 7 sozusagen.

„Um den vollen Wert
des Glücks zu erfahren,
brauchen wir jemanden,
um es mit ihm zu teilen.“

Mark Twain



In einer atemberaubenden Kulisse findet die Zeremonie statt. Die Berge rund um den Goldenen Berg treten als Trauzeugen auf und werden die Erinnerung auf ewig behalten.

Unter freiem Himmel werden die wohl bedeutendsten Fragen gestellt – und das wunderschöne

JA ICH WILL

wird durch die frische Luft in den Himmel getragen.



Freudentränen, knallende Korken, gemeinsame Momente voller Freude, Glück und Liebe.

Es wäre uns eine Ehre, wenn wir Ihren Hochzeitstag gemeinsam gestalten dürfen. Ein liebevolles Auge für jedes Detail und den Überblick über das große Ganze – wir organisieren leidenschaftlich gerne Ihr ganz besonderes, individuelles Fest.

Wir haben die wichtigsten Punkte für Ihren perfekten Tag zusammengefasst. Tauchen Sie ein – in die wundervolle Welt von Rosenblüten, innigen Treueschwüren und unvergesslichen Glücksmomenten.





Fakten rund um den Goldenen Berg

Wir liegen auf 1.750 Metern in den Bergen des Arlbergs in Oberlech.
Schnee von Ende November bis Anfang Mai.



Die Anreise im Sommer

Sie können bis zum Goldenen Berg fahren, Parkmöglichkeiten gibt es vor Ort.

Die Anreise im Winter

Da Oberlech im Winter autofrei ist, fahren Sie bitte direkt zur Bergbahn Oberlech.
Mit der Bergbahn gelangen Sie dann zum Goldenen Berg, welcher über einen kurzen Fußweg erreichbar ist.

Nächste Flughäfen

- Innsbruck (120 km)
- Friedrichshafen (125 km)
- Zürich (200 km)
- München (330 km)





Fakten rund um den Goldenen Berg



37 Zimmer & Suiten

6 Einzel- sowie Doppelzimmer
15 Studios
15 Suiten, Apartments und Chalets

Restaurants

das **Panoramarestaurant** offeriert ein täglich wechselndes 6-Gänge Wahlmenü sowie unser 6-Gang GLYX Menü

Unser „**Dirndlstüberl**“ mit einem 4-gängigen Menü von österreichischen Köstlichkeiten

Unser von Gault Millau haubenprämiertes Restaurant „**Johannesstübli**“ mit einem 4-gängigen Gourmet Menü

Unser Restaurant „**Alter Goldener Berg**“ (mit der 500 Jahre alten Walserstube)



ALPIN SPA

500 m² Spa | Fitness Raum |
Saunalandschaft | Innenschwimmbad
Außen Whirlpool | Ruhebereiche zum
Entspannen | Massage- &
Beautyanwendungen

Seminarraum

Räume für bis zu 30 Personen

Skigebiet

Ski Arlberg - Das größte
zusammenhängende Skigebiet Österreichs
direkt vor dem Hoteleingang.



Öffnungszeiten

Im Sommer:
Ende Juni bis Anfang Oktober

Im Winter:
Ende November bis Ende April.



Bilder sagen mehr als 1000 Worte





Checkliste für die Hochzeitsplanung

☞ Professioneller Partner

Wir freuen uns über die Entscheidung, Ihre Hochzeit im Goldenen Berg zu feiern. Für ein exklusives Angebot stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 0043 5583 22050 oder per Mail unter happy@goldenerberg.at gerne zur Verfügung. Wir werden alle Details persönlich mit Ihnen besprechen.

☞ Anmeldung beim Standesamt

Der erste Schritt führt zum Standesamt in Ihrem Wohnort, dem Sie Ihr Wahlstandesamt bekannt geben müssen. Das Standesamt wird dann das Wahlstandesamt ermächtigen, die Eheschließung durchzuführen. Stellen Sie die Unterlagen für die Anmeldung zur Eheschließung zusammen und legen Sie mit Ihrem Standesamt vor Ort Termine für die Abgabe und Anmeldung sowie der Trauung fest. (Terminabsprache mit Location/Hotel!)

☞ Kirche

Wenn Sie eine kirchliche Trauung planen, sollten Sie sich nun mit der Auswahl einer Kirche beschäftigen. Vereinbaren Sie einen Besuchstermin und besprechen Sie mit dem Pfarrer bzw. Priester die Reservierung der Kirche und den Ablauf des Traugottesdienstes.

☞ Gästeliste

Nachdem Ihr Hochzeitstermin feststeht, kann die Festvorbereitung mit der Familie beginnen. Fertigen Sie die erste vorläufige Gästeliste an. Bitte geben Sie uns eine erste Namensliste für die Unterbringung der Hochzeitsgäste. Bei Zu- und Absagen informieren Sie uns bitte über eventuelle Änderungen der Zimmeranzahl.

☞ Einladungen

Anzeigen und Einladungskarten können jetzt in Auftrag gegeben werden. Gerne übernehmen wir die Organisation der Tisch- und Menükarten für Sie.

☞ Wichtige Personen

Machen Sie sich Gedanken über eventuelle Trauzeugen (nur bei katholischer Hochzeit zwingend notwendig), den Brautführer und Kinder für das Blumenstreuen.

☞ Wunschliste

Bereiten Sie eine Wunschliste vor, auf der Sie Vorschläge für Geschenke geben und legen Sie diese zu Hause oder in ausgewählten Geschäften für Ihre Verwandten und Freunde aus.

☞ Flitterwochen

Nach Wunsch reichen Sie bei Ihrem Arbeitgeber Urlaub ein und planen Sie Ihre Flitterwochen.



Checkliste für die Hochzeitsplanung

☞ Ringe und Hochzeitskleidung

Kaufen oder leihen Sie sich einen Hochzeitsanzug bzw. ein Hochzeitskleid mit passenden Accessoires. Suchen Sie sich Ihre Ringe aus und entscheiden Sie über eine mögliche Gravur.

☞ Fotograf

Vereinbaren Sie den Termin mit einem Fotografen. Auch hierfür bieten wir Ihnen gerne Unterstützung und einen Kontakt zu unseren erfahrenen Partnern.

☞ Frisör & Wellness

Wählen Sie einen Frisör aus und lassen Sie sich beraten. Gerne reservieren wir Ihnen auch eine entspannende Massage im „Alpine Spa“ für den Tag vor und nach der Hochzeitsfeier. Natürlich können auch wir für Sie einen Termin beim Frisör und Stylisten machen.

☞ Transfer

Vergewissern Sie sich, dass genügend Autos für den Transfer der Gäste von der Kirche zur Hochzeitsfeier vorhanden sind. Gerne reservieren wir Ihnen entsprechende Parkplatzkapazitäten. Suchen Sie noch ein besonderes Hochzeitsfahrzeug? Wir werden Sie gerne beraten und organisieren nach Ihren Wünschen eine Hochzeitslimousine oder eine Kutsche für Ihre Traumhochzeit sowie einen Busshuttle für Ihre Gäste.

☞ Blumen

Planen Sie mit einem Floristen Ihren Brautstrauß, Tischdekoration und eventuell Kirchenschmuck. Einen möglichen Partner unseres Hauses empfehlen wir gerne.

☞ Musik

Buchen Sie die Musik für Ihre Hochzeitsfeier bzw. überlassen Sie die Organisation einer geeigneten Musikgruppe oder einem DJ.



Die standesamtliche Hochzeit

Das Standesamt Lech bietet Trauungen in unserem Hotel an
Sehr beliebt dafür ist die wunderschöne Sonnenterrasse, mit einmaligem Blick auf die umliegende Bergwelt. Sommer wie Winter ein echtes Highlight!



Terminvereinbarung
und Anmeldung: +43 5583 22050

Achtung:

Die Termine können erst bei der Anmeldung vergeben werden. Bedenken Sie, dass die Anmeldung frühestens sechs Monate vor der Eheschließung erfolgen kann. Die zur Anmeldung benötigten Unterlagen variieren bei jedem Paar und werden Ihnen vom Standesamt mitgeteilt





Die kirchliche Hochzeit

Zwei Kirchen stehen in Lech für Hochzeiten zur Verfügung – die NEUE KIRCHE LECH sowie die ALTE KIRCHE LECH.



Finden Sie hier nähere Informationen: www.pfarre-lech.at.

Bitte beachten Sie, dass die kirchliche Trauung ohne rechtliche Bedeutung ist und nicht vor der standesamtlichen Trauung erfolgen darf.

Wenn Sie Interesse an einer **FREIEN TRAUUNG** oder einer Trauung im Freien an einer christlichen Gedenkstätte haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns.





Die Hochzeitsfeier im Goldenen Berg

Für jeden Wunsch bieten wir Ihnen die passende Möglichkeit und den entsprechenden Rahmen. Wählen Sie eine unserer stilvollen Räumlichkeiten und wir werden diese für Sie festlich dekorieren.

Unser **PANORAMARESTAURANT** eignet sich besonders für Ihre Hochzeitsfeier im großen Stil und bietet Raum für bis zu Personen auf 2 Ebenen.



Das über 100 Jahre alte **JOHANNESSTÜBLI** bietet einen exklusiven Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier mit bis zu 40 Personen.





Die Hochzeitsfeier im Goldenen Berg

Inmitten der herrlichen Bergwelt des Arlbergs thront seit über 500 Jahren der „ALTE GOLDENE BERG“.

Dieses original Walser Bauernhaus wurde von der Familie Pfefferkorn liebevoll restauriert und zu einem Restaurant mit 120 Sitzplätzen ausgebaut, sodass sich das Restaurant, heute so wie früher, ganz in Holz präsentiert.

Bereits 1432 entstanden die beiden alten Stub'n, die es auch heute noch zu bewundern gibt.



Unsere Sonnenterrasse bietet Ihnen einen traumhaften Blick auf Lech und Platz für 150 Personen zum Empfang oder für ein festliches Essen unter freiem Himmel für bis zu 100 Personen.

Gerne beraten wir Sie bei einer persönlichen Hausführung und unterstützen Sie bei der Auswahl der Räumlichkeiten.



Kulinarisches – some finger snacks to start?

Liebevoll zubereitet, etwas fürs Auge und fürs Herz.

Gemeinsam mit unserem Küchenchef haben wir verschiedene Menüvorschläge für Ihren perfekten Tag erarbeitet.

Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihren individuellen Essens-Ablauf. Häppchen, kalte Platten, Köstliches aus der Region in verschiedenster Form.

Blättern Sie hier durch unsere Menü-Vorschläge und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen...



Pikanter Strudel, Bergkräuter, Sommergemüse
EUR 4,20

Minischnitzel, Preiselbeeren, Zitrone
EUR 6,20

Quiche vom Vitalgemüse
EUR 3,90

Ziegenkäsecrostini, Spargel, Blütenhonig
EUR 4,50

**Zuger Seelachs, Kartoffelrösti,
Senf, Dill, Honig**
EUR 4,80



Gebeizter Bachsaibling, Apfel, Kren, Heubutter
EUR 4,80

Bauernspeck, Liptauer, Pfefferoni
EUR 4,00

Wälder Bergkäsecreme, Trauben, Nüsse
EUR 3,50

Erdäpfelkäs, Kürbiskernöl, Radieschen
EUR 3,60

Zuger Seelachs geräuchert, Gurke, Kren
EUR 4,80



Tafelspitzsulz, Vogerlcreme, Kren
EUR 4,80

**Tatar vom Ländle Rind,
Bergkräuterpesto, Schüttelbrot**
EUR 6,80

**Mousse vom Ländle Frischkäse,
Marillen-Pfefferröster Im Glas**
EUR 3,70

**Stunden-Ei mit Cremespinat,
Estragon, Sellerie, Trüffel**
EUR 8,50

2erlei Humus, Hausgemachtes Pitabrot
EUR 5,20

Verschiedene Früchtetartes
EUR 3,90

Erdbeertörtchen oder Marillentörtchen
EUR 3,50



Have a break – für Zwischendurch

Süße Pause

Süße Miniplunder / Apfelstrudel mit Schlagobers / hausgemachte Kekse / gemischter Obstkorb
Wiener Melange Kaffee oder verschiedene Teesorten

EUR 14,00 pro Person

Pikante Pause

Walser Jausenbrett mit Schinken & Speckspezialitäten / Bergkäse / Hüttenbrot / BIO Gemüsesticks und 3erlei Dips
Wiener Melange Kaffee oder verschiedene Teesorten

EUR 18,00 pro Person

Fruchtige Pause

Eiskaffee mit Vanilleeis / Hausgemachter Rote Früchte Ice Tea/ Ländle Joghurt mit Honig / Saisonaler Fruchtsalat / verschiedene hausgemachte Fruchtetartes

EUR 15,00 pro Person

Glyx Pause

Espresso / Verschiedene Teesorten oder Bergkräuter Ice Tea / BIO Gemüsesticks mit Dips / **Glyx Snacks**

Sie haben die Wahl (3 Sorten):

- mediterrane Tofu-Spieße,
- Auberginen Frittata,
- Ricotta-Matjes auf Gurken,
- Kalbsfilet Häppchen
- Salbei-Aprikosen mit Feta,
- Weizensalat mit Pilzen,
- Weizengrassaft mit Gurke und Hanföl,
- Buttermilch-Limetten-Frappée, Holunder und Minze

EUR 15,00 pro Person





BIG 3 – die beliebtesten Menüs

Klassik

Rindsuppe
Bergkräuterfrittaten,
Schnittlauch, Wurzelgemüse

Zwiebelrostbraten
vom heimischen Entrecotesteak
Röstzwiebeln, Senfjus
Brokkoli, Kartoffelgratin, Karotte

Mohr im Hemd
Schokoladensauce,
Waldbeersorbet,
Schlagobers,

EUR 41,-- pro Person

Gourmet

Gebeizter Zuger Seesaibling
Vogersalat, Avocado, Kaviar,
Pinienkerncreme, Limette

Waldpilzessenz
Pilzconfit, Bergkräuterravioli

Duett vom heimischen
BIO Kalb
Filet & Backerl
Selleriecreme, Ravioli, Minigemüse,
Morcheln und Trüffeljus

Maracuja & Nougat
Gateau, Sorbet, Crunch

EUR 68,-- pro Person

GLYX

Spinatsalat
marinierter Ziegenkäse,
Feigen, Kürbiskerne,
Balsamicodressing

Ländle Hühnerbrust Supreme
Zucchini, Pilzquinoa,
Melanzane, Tomate,
Bergkräuter

Sorbetvariation
Rhabarber, Schokolade, Erdbeere,
Kalamansi

EUR 46,-- pro Person

BIG 3 – die beliebtesten Buffets

Traditionell

Tagliolini
aus dem Bergkäselaiab

Backhendl vom BIO Hendl,
Erdäpfel-Vogersalat, Kernöl

Tiroler Gröstl,
Krautsalat, BIO Ei, Ländle Rind

Kleine Wienerschnitzel,
Kartoffelsalat, Preiselbeeren,
Zitrone

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster

Apfelstrudel und Topfenstrudel
Vanillesauce, Schlagobers

EUR 44,-- pro Person

Einfach – Gemütlich

Rindsuppe,
Leberspätzle, Bergkräuterfrittaten

Gemischte Schinken &
Speckbrettl,
Essiggurken, Pfefferoni, Kren,
Bergbutter, Bergschnittlauch

Gemischte Käsebrettl,
Weintrauben, fruchtige Senfsaucen

Backhendlsalat,
Kartoffel-Vogersalat, Kernöl,
Kürbiskerne

Arlberger BIO Gemüsesticks,
3 erlei Dips

Brotkörbe,
verschiedene Dips & Saucen

EUR 40,-- pro Person

Grillerei

Großes „Goldener Berg“
Salat-Buffer

Vom Grill und Smoker:
Schweinenackensteak,
Ländle Rind,
Lammkotelett
Hühnerbrustfilet,
Eden Garnelen

Beilagen:
Ofenkartoffel,
Kräuterbaguette,
Grillgemüse,
Maiskolben

Verschiedene Saucen:
Cocktail, Chili,
Kräutersauerrahm, Knoblauch,
Kren, Kräuterbutter

EUR 58,-- pro Person



Menü- Ideen

Lech

Carpaccio vom Ländlerind,
Parmesanhobel, Rucola,
Alter Balsamico, Pinienkerne
EUR 18,00

Bergkräuterschaumsuppe,
Frischkäseravioli, Schnittlauch
EUR 7.90

Heimisches Rehrückenfilet
Balsamicokirschen,
Cassisblaukraut,
Kräuterserviettenknödel,
Selleriecreme, Wildjus
EUR 32.00

Schokoladen-
Espressomousse,
Toffeesauce,
Valrhonashokolade,
Vanille, frische Beeren
EUR 12.80

als Menü: EUR 66,-- pro Person

Zürs

**Espuma vom Wälder
Ziegenfrischkäse,**
Basilikumpesto, Speckchip,
Wildkräuter, Tomate
EUR 14,50

Gebratene Eden-Garnele
Erbsenrisotto, Wassermelone,
Pfifferlinge
EUR 16,00

**Gegrilltes Supreme vom
Wälderhendl**
cremige Polenta, , Zucchini
Kräuterjus,
EUR 25.50

Lecher Herzkirschen im Glas,
Schokoladenbiskuit,
Vanillecreme, Crunch,
Herzkirschen
EUR 13.50

als Menü: EUR 63,-- pro Person

Zug

Baby-Spinatsalat,
Frische Feigen, Ziegenfrischkäse,
geröstete Pinienkerne,
Brotchips, Balsamicodressing
EUR 15.80

Wildconsommé,
Spinatnockerl, Wurzelgemüse
EUR 8.90

**Zwiebelrostbraten vom
heimischen Rindersteak,**
Röstkartoffeln,
Karotten, Romanesco,
Röstzwiebeln, Senfjus
EUR 27.00

Dunkles Schokoladenmousse,
Himbeeren, Minze, Vanillesauce
EUR 12.70

als Menü: EUR 58,-- pro Person

Stuben

Klassische Rindsuppe,
Bergkräuterfrittaten, Schnittlauch
EUR 6.50

Geschmorte Kalbsbackerl,
Speckkraut, Karotte,
Serviettenknödel, Kümmel-Senfjus
EUR 26.90

Kaiserschmarrn
in der Pfanne serviert
Zwetschgenröster , Vanilleeis
EUR 13.00

als Menü: EUR 42,-- pro Person

Warth

Bergkräuterschaumsuppe,
Thymiancrostini
EUR 7.20

Filet vom Ländle Huhn,
Ribelmals, Zucchini,
Paprika, Pfefferjus
EUR 25.50

Himbeer Panna Cotta,
Schokoladeneis
EUR 12.80

als Menü: EUR 39,-- pro Person

St. Anton

Tomatencremesuppe,
Bergkräutercroutons
EUR 7.20

Geschmorte Schweinsbackerl,
Erdäpfelpüree, Karotten,
Rosenkohl, Rosmarinjus
EUR 26.50

Nougat Buchteln,
Vanillesauce, Waldbeeren
EUR 12.70

als Menü: EUR 42,-- pro Person



Menü- Ideen

Tannberg

Salat Goldener Berg
Geräuchertes Forellenfilet,
Senfvinaigrette, Schnittlauchbrot
EUR 16.50

Fondue „Chinoise“
Sie garen die Zutaten
in der heißen Suppe
Traditionsgemäß servieren wir
Ihnen im Anschluß
die Kraftbrühe mit Sherry

Wir reichen Ihnen
folgende Zutaten:

200gr. Schweinsfilet, Rindsfilet &
Putenbrustfilet, Frankfurter,
Knoblauchbrot, Ofenkartoffel
Mixed Pickels, Kräutersauerrahm,
Cocktailsauce, Currysauce,
Krensauerrahm, Knoblauchsauce

Topfenknödel,
Marillentröster,
Zimtbrösel, Buttermilchreis
EUR 8.50

als Menü: EUR 70,-- pro Person

Stubenbach

Oberlecher Bauernsalat,
Blattsalate, sautierte Waldpilze,
Röstkartoffeln, Speckwürfel
EUR 13.90

Kürbisschaumsuppe,
geröstete Kürbiskerne,
Kürbiskernöl
EUR 8.00

Zuger Forelle „Müllerin Art“
Im Ganzen gegart,
Petersilienerdäpfel,
Zitrone, Brokkoli,
Mandelbutter, Selleriecreme
EUR 36.00

Cremiger Schokoladenkuchen,
Erdbeerragout, Schlagobers,
Schokoladensauce
EUR 12.50

als Menü: EUR 63,-- pro Person

Oberlech

Duett vom Bauernschinken
Mousse, Chips, grüner Spargel,
Blattsalat, Himbeer-Senfdressing
EUR 16.50

Essenz vom BIO Heu,
Bergkräuterfritatten,
Wurzelgemüse, Kresse
EUR 7.90

In Buttermilch pochierter
Eismeersaibling,
Junge Erbsen, Kerbel, Melone
EUR 15,00

Marillen-Basilikumsorbet
EUR 5,00

Filet vom Ländlerind,
Glaciertes Gemüse,
hausgemachte Bandnudeln,
Artischocken-Spinatgemüse, Sauce
Béarnaise, Portweinjus
EUR 40.00

Zitronengrasmousse,
Himbeeren,
Nougatsüppchen, Minze
EUR 13.90

als Menü: EUR 89,-- pro Person

Omesberg

Räucherforellentatar,
Pikanter Linsensalat, Blattsalat,
Kren, Limette
EUR 15.50

Wiener Schnitzel
vom Ländle Kalb,
Petersilienerdäpfel,
Zitrone, Preiselbeeren
EUR 28,00

Eispalatschinken,
Waldbeerenröster,
Vanilleeis, Minze
EUR 10.70

als Menü: EUR 50,-- pro Person

Anger

Rinderconsommé,
Kaiserschöberl, Petersilie
EUR 7.20

Zuger Forellenfilet „Müllerin Art“
Röstkartoffeln, Selleriecreme,
Brokkoli, Mandelbutter
EUR 26.90

Oma´s Topfenpalatschinken
Waldbeerröster,
Buttermilch-Limetteneis
EUR 12.20

als Menü: EUR 42,-- pro Person

Strass

Knackige Blattsalate
Räucherlachs
Kren, rote Rübe, Kernöl
EUR 15.50

Barbarie Entenbrustfilet,
Serviettenknödel,
Blaukraut,
saisonales Gemüse,
Preiselbeer-Balsamicojus
EUR 28.00

Oma Ida´s Grießflammerie,
Apfelragout, Kakaoeis
EUR 13.50

als Menü: EUR 52,-- pro Person



Kindermenü's

Huey

Rindssuppe,
Backerbsen

**Kleines Wiener Schnitzel
vom Kalb**
Röstkartoffeln oder Pommes,
Zitrone, Preiselbeeren

Oma's Milchreis
Zimt & Zucker
oder
Marillenröster

EUR 25,-- pro Kind

Dewey

3erlei Gemüsesticks
Joghurt dip, Kräuterhumus

Pasta vom Martinshof
Sauce Pomodoro
oder
Sauce Bolognese
oder
Sauce Carbonara

Kleiner Eisbecher
Schoko, Vanille, Erdbeer, Smarties

EUR 25,-- pro Kind

Louie

Rindssuppe
Bergkräuterfrittaten

BIO Backhendl
Erdäpfelsalat, Vogerlsalat,
Preiselbeeren, Zitrone

Schokoladenkuchen
Schlagobers und
Schokoladensauce

EUR 25,-- pro Kind

*Bei Veranstaltungen außerhalb unseres Hotels,
erlauben wir uns einen Unkostenaufschlag von 20% zu verrechnen.*



Midnight-Snacks

Gulaschsuppe vom Ländle Rind
EUR 8.50 pro Person

Currywurst
EUR 8.50 pro Person

Mitternachts-Jause
Vorarlberger Schinken & Speckspezialitäten / Brot /
Butter / Bergkäse
EUR 16.50 pro Person



Und danach? Frühstücksbuffet – für den perfekten Start in den Tag

Wurst & Schinken-Aufschnitt, heimischer Schnittkäse, Käsebrett,
Räucherlachs, BIO Gemüse,

Mini Grillwürstl, Mini Frankfurter

Milchreis, Frenchtoast, Porridge, Tomatenessenz
Verschiedene Eierspeisen
Frische Obst & Gemüsesäfte
Anti Pasti

Gemischte Brotkörbe & Brez`n

Butter, Marmeladen, Dips
Bircher Müsli, Cerealien, Joghurts
Frische Obst & Gemüseplatten

EUR 28.00 pro Person





Ihre ganz persönliche Hochzeitstorte

Klassische Erdbeertorte

Marzipanrosen / frische Erdbeeren / Minze / Vanillebisquit / Tortengelee

1 Etage EUR 220,-- | 2 Etagen EUR 270,-- | 3 Etagen EUR 370,--

Cremetorte von der Valrhonasschokolade

Passionsfruchtmousse / Himbeeren / Minze / Schokoladendekor

1 Etage EUR 240,-- | 2 Etagen EUR 300,-- | 3 Etagen EUR 390,--

Vanille-Waldbeeren Torte

Marzipandecke / Marzipanrosen / Johannisbeeren / Schokoladensplitter

1 Etage EUR 240,-- | 2 Etagen EUR 300,-- | 3 Etagen EUR 390,--

Tahiti Vanille-Creme Torte

Vanille-Mousse / Sahne / Cremebordüren / frische Beeren / Dekorelemente / Cassis

Etage EUR 270,-- | 2 Etagen EUR 320,-- | 3 Etagen EUR 420,--



Anschneiden der Hochzeitstorte

Das Anschneiden der Hochzeitstorte ist eine der ältesten Traditionen rund um die Hochzeit.

Man geht davon aus, dass die heutige Hochzeitstorte von einer Art Kuchen abstammt, der bei den Römern einen wichtigen Bestandteil der Hochzeitszeremonie bildete.

Confarreatio heißt die Trauzeremonie, wörtlich übersetzt: gemeinsames Kuchenessen. In England begann man schon vor vielen Jahrhunderten, für jede Hochzeit viele Torten zu backen.

Diese wurden zu einem Turm gestapelt und das Brautpaar musste versuchen, sich über den Turm hinweg zu küssen, ohne ihn umzustößen.



Hochzeitsbräuche

So individuell wie unsere Gäste sind auch die Hochzeitsbräuche auf der ganzen Welt. Wir haben Ihnen einige zusammengefasst – vielleicht möchten auch Sie einer Tradition treu sein?



Polterabend

Getreu des Namens „Poltern“ bringen alle Gäste Porzellan oder Steingut mit, welches vor Betreten des Hauses zerschmissen wird. Damit werden böse Geister vertrieben und das Glück des Paares gesichert. Je mehr Scherben, desto mehr Glück. Auf keinen Fall darf Glas zum Poltern verwendet werden, da es als Symbol für Unglück steht. Um zu beweisen, dass sie in Zukunft alles zusammen meistern werden, ist es die Aufgabe des Paares, gemeinsam die Scherben zusammen zu kehren.

Junggesellenabschied

Oft wird noch vor dem Polterabend vom Bräutigam mit seinen Freunden der Junggesellenabschied ausgelassen gefeiert. Inzwischen wird dieser Brauch auch von der Braut und ihren Freundinnen übernommen.



Storch auf dem Dach

Der Storch auf dem Dach, oft in Verbindung mit Leinen und Babywäsche, ist ein Fruchtbarkeitsbrauch und eine unmissverständliche aber liebevolle Aufforderung an das Brautpaar, für Nachwuchs zu sorgen.



Hochzeitsbräuche

Reis werfen

Beim Verlassen des Standesamtes oder der Kirche werfen alle Gäste Reiskörner über das Hochzeitspaar. Damit soll ebenso die Fruchtbarkeit symbolisiert werden.

Brautstraußwerfen

Nach der Trauung wirft die Braut den Strauß in die Menge der versammelten weiblichen Hochzeitsgäste (früher nur Jungfrauen). Wer ihn fängt, so die Bedeutung, könnte als nächstes in den heiligen Stand der Ehe treten.

Dosen-Scheppern

Von den Gästen werden hinten an den Brautwagen leere Blechdosen an einer Schnur befestigt, sodass beim Fahren ein lautes Scheppern verkündet: Hier kommt ein frisch verheiratetes Ehepaar. Alternativ oder zusätzlich wird der Brautwagen von einem lauten Hupkonzert begleitet, bei dem auch Unbeteiligte gerne einstimmen.





Hochzeitsjubiläen

In Erinnerung an Ihren ganz besonderen Tag können Sie Ihre Hochzeitsfeier immer wieder begehen. Folgende Jubiläen laden zum Feiern ein:

	Grüne Weiße Hochzeit	Tag der Trauung
1 Jahr	Papier-Hochzeit	Die Partnerschaft ist noch papierdünn.
2 Jahre	Baumwoll-Hochzeit	Die Verbindung wurde bereits kräftiger. Man schenkt Praktisches (z.B. ein baumwollenes Tuch).
3 Jahre	Leder- Freundschafts- Frucht- Weizen-Hochzeit	Zäh wie Leder, so soll die Ehe halten.
4 Jahre	Seiden- Bernstein- Leinen- Wachs-Hochzeit	Das kritische 4. Jahr wird mit empfindlichem Stoff verglichen.
5 Jahre	Holz-Hochzeit	Die Ehe scheint Bestand zu haben, sie gibt nun Wärme und macht behaglich. Man schenkt Beständiges (z.B. Holzgeschnitztes).
6 Jahre	Zucker-Hochzeit	Eine gute Partnerschaft macht das Leben süß.
6 ½ Jahre	Zinn-Hochzeit	Die Ehe sollte von Zeit zu Zeit wieder aufpoliert werden.
7 Jahre	Kupfer-Hochzeit	Die Ehe scheint so beständig zu sein, dass sie Patina anzusetzen verspricht. Man schenkt Kupferpfennige als Unterpfand des Glücks.
8 Jahre	Bronze- Blech- Nickel- Salz-Hochzeit	Die Ehe hat ihren alltäglichen und nutzbringenden Weg gefunden. Beliebtes Geschenk sind Kuchenformen.
9 Jahre	Keramik- Fayence- Glas- Wasser- Weiden-Hochzeit	Der weiche Ton ist im Ehe-Ofen gehärtet und farbig geworden.
10 Jahre	Rosen-Hochzeit	Die Blumen der Liebe kennzeichnen den ersten runden Jubeltag. Es ist schon ein Fest mit Gästen.
11 Jahre	Stahl- Fastnacht- Korallen-Hochzeit	Die Treue zueinander ist nun hart wie Stahl.
12 Jahre	Leinen- Erden- Nickel- Seiden-Hochzeit	Ein kräftiges, unzerreißbares Gewebe verbindet.



12 ½ Jahre	Petersilien- Kupfer- Blech- Nickel-Hochzeit	Die Ehe soll grün und würzig bleiben. Gäste bringen mit, was an diesem Tag Schmackhaftes verzehrt werden soll.
13 Jahre	Spitzen- Maiglöckchen- Salz-Hochzeit	Die Ehe ist wie kostbare geklöppelte oder gehäkelte Textilien.
14 Jahre	Elfenbein- Achat- Blaue-Hochzeit	Die Ehe ist hart wie die Stoßzähne eines Elefanten.
15 Jahre	Glas- Kristall- Flaschen-Hochzeit	Durchsichtig und klar sehen einander die Partnerin/der Partner. Als Geschenk bieten sich Gläser und Kristall an, denn einiges davon mag in der Ehe bereits in Scherben gegangen sein.
20 Jahre	Porzellan- Kupfer- Chrysanthemen- Dornen-Hochzeit	Fest, glänzend und zugleich empfindlich ist die Ehe geworden. Neues Geschirr kann eingeweiht werden.
25 Jahre	Silberne Hochzeit	Ein Vierteljahrhundert hat bleibende Werte geschaffen. Das Jubelpaar trägt Silberkranz und Silbersträußchen beim Fest.
30 Jahre	Perlen-Hochzeit	Die Ehejahre reihen sich aneinander wie die Perlen einer Kette. Es ist Gelegenheit, der Ehefrau eine Perlenkette zu schenken.
35 Jahre	Leinwand-Hochzeit	Wie gute Leinwand hat sich die Ehe als unzerreißbar erwiesen. Manches ist bereits aufgebraucht – der Wäscheschrank muss neu aufgefüllt werden.
37 ½ Jahre	Aluminium-Hochzeit	Die Ehe und das Glück waren dauerhaft. Als Geschenk ist all das geeignet, was mit Erinnerungen zu tun hat.
40 Jahre	Rubin- Granat- Smaragd-Hochzeit	Das Feuer der Liebe hält und trägt immer noch. Der Ehering bekommt mit dem Rubin den Edelstein der Liebe und des Feuers.
50 Jahre	Goldene Hochzeit	Wie Gold hat die Ehe allem standgehalten und sich als fest und kostbar erwiesen. Manche Ehepaare wechseln neue Ringe.
60 Jahre	Diamantene Hochzeit	Nichts kann die Ehe mehr angreifen. Die Partnerschaft ist unzerstörbar wie der wertvollste Edelstein.
65 Jahre	Eiserne Hochzeit	Eiserne Bande überstehen auch die stärksten Stürme.
67 ½ Jahre	Steinerne Hochzeit	Hart wie Fels ist die Verbindung der Eheleute.
70 Jahre	Gnaden- Platin-Hochzeit	Gottes Gnade und Güte zeigt sich im langen, gemeinsamen Leben.
72 ½ Jahre	Juwelen-Hochzeit	Wertvoll und unzerstörbar ist die Verbindung der Eheleute.
75 Jahre	Kronjuwelen- Radium-Hochzeit	Der Ehe werden die kostbarsten Edelsteine aufgesetzt.



Reservierungskonditionen

Anzahlung

Zimmerreservierungen gelten nur mit schriftlicher Bestätigung und der Anzahlung von 50% des Zimmerpreises per Bekanntgabe der Kreditkarte oder Überweisung auf unser Bankkonto innerhalb der darauf folgenden 15 Tage. Für Ihre Hochzeitsfeier erlauben wir uns bei Fixbuchung 50 % des Menüs zu verrechnen.

Stornobedingungen

Sollte sich die Zimmeranzahl unerwartet verringern (bis max. 5 % der Gruppenreise), fallen keine Stornokosten an. Im Falle einer Stornierung einer fest vereinbarten Zimmerbuchung gelten in unserem Hause folgende Stornobedingungen für Gruppenbuchungen:

- bis 30 Tage vor der vereinbarten Anreise: 0%
- bis zum 15. Tag vor der vereinbarten Anreise: 50%
- bis zum 7. Tag vor der vereinbarten Anreise: 70%
- ab dem 6. Tag vor der vereinbarten Anreise: 90%
- No Show: 100%

Treten Sie später zurück, reisen Sie nicht an oder reisen Sie vorzeitig ab, müssen wir den vollen für den von Ihnen gebuchten Aufenthalt vereinbarten Preis verrechnen. Änderungen müssen in schriftlicher Form bekannt gegeben werden.

Namesliste

Wir bitten um Bekanntgabe der Namen der einzelnen Teilnehmer Ihrer Veranstaltung bis spätestens 3 Wochen vor Anreise.

Extras

Werden nach offiziellem Hotelpreis verrechnet (Individualverrechnung oder Gesamtrechnung)

Rechnungsstellung

Die Gesamtrechnung wird mit dem Abreisedatum erstellt und ist innerhalb der darauf folgenden 14 Tage fällig. Alle weiteren Extras werden je nach Wunsch auf den individuellen Gast oder auf die Gesamtrechnung gebucht.

PARKGARAGE

Im Sommer haben Sie die Möglichkeit unsere hauseigenen Parkplätze direkt am Hotel oder die Parkgarage Anger in Lech kostenfrei zu benutzen.

Im Winter ist Oberlech autofrei und somit nur per Bergbahn zu erreichen. Jedoch können Sie Ihr Auto in der Parkgarage Anger, direkt gegenüber der Bergbahn, für 18€ pro Tag abstellen.



Reservierungskonditionen

Dress Code

Geben Sie Ihrem Fest einen feierlichen Rahmen. Je genauer Sie das Thema definieren, desto leichter ist es für Ihre Gäste, ihre Garderobe zu wählen und desto runder wird der Anlass. Tracht ist bei uns immer ein wunderbares Motto. Sollten Sie aber „black tie“ und Abendkleider wünschen, teilen Sie dies Ihren Gästen bitte genauso mit.

Kontaktperson

Markus Mathis, happy@goldenerberg.at
HOTEL GOLDENER BERG, Oberlech 117, 6764 Lech
www.goldenerberg.at

Unser Motto: IM EINKLANG“

Wir stehen Ihnen für Fragen sehr gerne zur Verfügung und würden uns freuen, Ihren ganz besonderen Tag gemeinsam mit Ihnen feiern zu dürfen!

