

# *Hochzeit*



*am*

## G<sub>o</sub>glhof



*Den schönsten Tag im Leben  
genießen in mitten der Natur!*

### Informationsmappe



*Wir machen Ihr Fest zu einem wahrhaft unvergesslichen Erlebnis*

*Ihre Familie Baumann*

---

#### **Gasthaus Goglho**f

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglho.at](mailto:info@goglho.at)   [www.goglho.at](http://www.goglho.at)



# Hochzeit *feiern*

Sie suchen das ideale Gasthaus für Ihre Hochzeit???



Wir hier am Gohlhof bieten alles,  
was Sie für ein gelungenes Fest brauchen!



Sich zu „trauen“ ist einer der wichtigsten und schönsten Schritte im Leben – dies will gut überlegt sein und soll deshalb auch einwandfrei vorbereitet und organisiert sein.

Gemeinsam mit unseren Partnern stehen wir Ihnen gerne bei allen Vorbereitungen mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Räumlichkeiten bieten genügend Platz für bis zu 170 Personen – in einem Saal und der Bar im Saal damit alle Gäste immer und überall dabei sind.

Beiliegend finden Sie *hilfreiche Unterlagen und Vorschläge, die Sie bei der Planung des „schönsten Tags im Leben“ unterstützen soll.*

Wir würden uns freuen, Sie als Brautpaar und Ihre Gäste bei uns im Haus verwöhnen und begrüßen zu dürfen...

*Ihre Familie Baumann*

**Sie Heiraten – wir organisieren....**



**Ihre Hochzeit – ein unvergesslicher und erfolgreicher Tag....**

---

**Gasthaus Gohlhof**

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@gohlhof.at](mailto:info@gohlhof.at)   [www.gohlhof.at](http://www.gohlhof.at)

*Liebes Brautpaar!*

*Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie daran denken, Ihren schönsten Tag im Leben gemeinsam mit uns am Goglhoft zu feiern.*

*Unser Motto dabei lautet:*

*Individuell, Professionell, Flexibel und doch familiär...  
...damit für jeden etwas dabei ist!*



Hier einige Tipps und Infos zur Erleichterung der Planung:

### ☞ Termin

Bitte sichern Sie sich frühzeitig Ihren gewünschten Termin, damit es zu keinen Komplikationen kommen kann, reservieren wir Ihnen diesen gerne auch einige Tage auf Option

### ☞ Menübesprechung

Gerne können wir auch vorab ein Probeessen mit euch gemeinsam machen. Wir bitten euch dafür spätestens 1 Monat vorher zu uns zu kommen, damit wir alle Details besprechen können. Im Vorfeld teilen Sie uns am besten schon Ihre Vorstellungen mit, damit wir diese auch für Sie vorbereiten können. Gedeck pro Person verrechnen wir EUR 1,80.



### ☞ Weinauswahl:

Wir arbeiten mit zahlreichen Winzern aus Österreich zusammen und beraten Sie dazu gerne.

### ☞ Blumenschmuck

Wir arbeiten mit zahlreichen Partnern zusammen, wo wir Sie gerne beraten und weiterleiten können. Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation. Falls Sie dies bereits erledigt haben, teilen Sie uns bitte rechtzeitig Ihr Blumenfachgeschäft mit, damit wir uns mit diesem wegen der Dekoration in Verbindung setzen können. Falls wir den Tischschmuck organisieren haben wir folgendes Angebot: Gestecke zwischen EUR 50,00 und EUR 90,00 pro Tisch. Der Brauttischschmuck kommt ca. je nach Aufwand auf ca. 250,00 bis EUR 380,00



### ☞ Hochzeitstorte

Eine wichtige Entscheidung. Gerne organisieren wir diese bei einem unserer Konditorenpartnern für Sie. Falls Sie aber lieber unsere hausgemachten Torten möchten, bereiten wir gerne diverse Torten für Sie zu. Damit Sie aber auch eine schöne Hochzeitstorte haben – bieten wir hier speziell unser „Hochzeitstorten-Buch“ an. Ein kleines Highlight mit Ihrer individuellen Beschriftung. Preis Hochzeitstorten- Buch ca. 25 Stk. EUR 190,00. Einfache Torten ca. EUR 45,00 bis EUR 70,00 je nach Torte.

### ☞ Musik

Durch unseren hohen Bekanntheitsgrad in der Musikbranche und viele dadurch gewonnene Freunde kümmern wir uns gerne um die Musikgruppe für Sie. Gerne stehen wir dabei auch mit vielen Tipps und Infos zur Seite.

---

#### **Gasthaus Goglhoft**

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglhoft.at](mailto:info@goglhoft.at)   [www.goglhoft.at](http://www.goglhoft.at)

## **☞ Überzeit:**

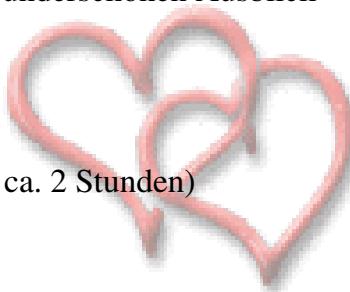
Einem „Open End“ steht bei uns am Goglhoft nichts im Wege. Durch die ruhige Lage und unsere Flexibilität stehen wir gerne bis in die frühen Morgenstunden für Sie bereit. Wir verrechnen ab 2.30 Uhr morgens eine Pauschale von EUR 180,00 pro Stunde für die Überzeit.

## **☞ Parkmöglichkeiten:**

Durch unsere einmalige Lage bieten wir rund um den Goglhoft genügend Parkplätze welche Sie und Ihre Gäste selbstverständlich kostenlos nützen dürfen.

## **☞ Ablauf in Kurzer Form:**

- ✓ Eintreffen der Gäste und des Brautpaars
- ✓ Parkeinweisung aller Autos, damit jeder seinen Platz findet
- ✓ Möglichkeit eines Aperitifs vor dem Haus mit dem wunderschönen Ausblick ins Zillertal oder auf der Terrasse oder im Haus bei Schlecht-Wetter
- ✓ Platzieren der Gäste
- ✓ Getränkeservice
- ✓ Menüservice (bei einem 4 Gang Menü benötigen wir ca. 2 Stunden)
- ✓ Digestif (Schnapsservice) falls gewünscht
- ✓ Eröffnungstanz
- ✓ Barbetrieb wird eröffnet (im Saal)
- ✓ zu Mitternacht: Anschnitt der Hochzeitstorte
- ✓ zu später Stunde: je nach Wunsch servieren wir den Mitternachtssnack
- ✓ Tanz und Unterhaltung bis in die frühen Morgenstunden



## **☞ Übernachtungsmöglichkeit**

Wir verfügen über 7 gemütliche Doppelzimmer und 7 Ferienwohnungen damit Sie und Ihre Gäste zur Not auch gerne bei uns übernachten können. Wir bitten Sie diese nur frühzeitig gleich mit zureservieren, damit alle Ihren Platz haben.

Sie als Brautpaar laden wir recht herzlich ein die Hochzeitsnacht in einem unserer gemütlichen Zimmer zu verbringen – auf Wunsch natürlich – und genießen Sie ein gemütliches Frühstück mit herrlichem Ausblick am nächsten Morgen.

Für Ihre Gäste kostet die Übernachtung zwischen EUR 70,00 und EUR 80,00 pro Person inklusive Frühstück.

## **☞ Kinderbetreuung**

Falls Sie eine organisierte Kinderbetreuung benötigen – wir kümmern uns darum. Kosten auf Anfrage. Weiters gibt es für Kinder bei uns viel zu entdecken – der großzügige Spielplatz mit überdachtem Trampolin, Kletterturm usw. sowie unserem Wildgehege bietet genügend Abenteuer für die lieben Kleinen.



*Stellen Sie Ihr persönliches Festmenü selbst zusammen....  
Hier ein kleiner Auszug aus unseren Vorschlägen...*

### Kalte Vorspeisen



*Gemischter Salat mit Speckwürfel und Brotcroutons (Dressing nach Wunsch)*

*Parmaschinken mit Honigmelone*

*Tomaten mit Mozzarellakügeln verfeinert*

*Hausgemachtes Spanferkel – Sülzchen mit Balsamicodressing und Bauernbrot*

*Hausgemachtes Tatare mit Spiegelei und Toastbrot*

*Hausgemachtes Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Dressing dekoriert*

### Suppen



*Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl  
(Frittaten, Milzschnitten, Grießnockerl, Leberknödel, Nudeln)*

*Zillertaler Hochzeitssuppe*

*Knoblauchcremesuppe mit Brotcroutons*

*Zillertaler Graukäsesuppe mit Schwarzbrotwürfel*

*Kartoffelschaumsuppe mit Speckwürfel*

*Tomatencremsuppe mit Sahnehäubchen und Basilikum*

*Saisonal natürlich auch Bärlauchsuppe oder Kürbiscremesuppe möglich*

### Warme Vorspeisen

*unsere Spezialität: Mini-Zillertaler Krapfen an Tomatenrāgout*

*Blätterteigtörtchen mit feinem Rāgout*

*Tiroler Knödelsteller (Spinat, Käse, Leberknödel)*



---

### **Gasthaus Goglho**f

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglho.at](mailto:info@goglho.at)   [www.goglho.at](http://www.goglho.at)



## Hauptspeisen



### **Zillertaler Hochzeitsteller**

(Schweinebraten, Kalbsbraten und Ofenleber)

serviert mit Kartoffeln und Gemüsebouquet (auf Wunsch auch Krokettchen, Reis

### **Rostbraten von unseren Hochlandrindern**

mit Krokettchen und Speckbohnen serviert

### **Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce**

mit Eierspätzle und Gemüsegarnitur

### **Hausspieß (Dreierlei Fleischsorten)**

mit Krokettchen, Reis und Gemüsebouquet

### **Goglhofer Schnitzel (gefüllt mit Speck und Käse) mit Petersielkartoffeln**

### **In Kürbiskernöl gebratenes Lachsforellenfilet**

mit Kartoffelstrudel und gegrilltem Gemüse

### **Hühnerbrüstchen an Kräuterrahmsauce**

mit Gemüsereis und Krokettchen



## Kinderkarte:

**Biene Maja – Kinder Wiener mit Pommes Frites**

**Pumuckl – Grisswurstel mit Pommes Frites**

**Nemo – Fischstäbchen mit Pommes Frites**

## zum Süßen Abschluss

*Variation von hellem und dunklem Schokoladenmousse*

*Topfennockers auf Himbeerspiegel*

*Eisparfait an Früchtespiegel*

*Joghurt – Himbeer Terrine*

*Gebackene Apfelradeln mit Vanilleeis oder Vanillesauce*

*Brandteigkrapferl mit Himbeersahne und Schokosauce*

*Frischer Fruchtsalat mit Eis*

*Diverse Eisspezialitäten*

---

### **Gasthaus Goglhofer**

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglhofer.at](mailto:info@goglhofer.at)   [www.goglhofer.at](http://www.goglhofer.at)



## Unsere zusammengestellten Festmenüs...



... wobei Sie immer noch unterschiedlich variieren können....

*Gemischter Salat der Saison mit Speckwürfel und Brotcroutons*

*Tiroler Hochzeitssuppe*

*Zillertaler Hochzeitsteller an Bratensauce*

(Schweinebraten, Kalbsbraten und Ofenleber)

*serviert mit Kartoffeln und Gemüsebouquet - auf Wunsch auch Krokettchen*

*Eisflamme - Vanille Eis mit heißen Himbeeren*

¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤

*Blätterteigtörtchen mit feinem Ragoût*

*Zillertaler Graukäsesupp mit Schwarzbrotwürfel*

*Rostbraten von unseren Hochlandrindern*

*mit Krokettchen und Speckbohnen serviert*

*Joghurt – Himbeer Terrine*

¤¤¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤

*Gemischter Salat der Saison mit Speckwürfel und Brotcroutons*

*Grießnockerlsuppe*

*Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingrahmsauce*

*mit Eierspätzle und Gemüsegarnitur*

*Variation von hellem und dunklem Schokoladenmousse*

¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤

*Parmaschinken mit Honigmelone*

*Knoblauchcremesuppe mit Brotcroutons*

*Hühnerbrüstchen an Kräuterrahmsauce*

*mit Gemüsereis und Krokettchen*

*Schokotraum – Vanille und Schokoladeneis mit Schokosauce und Eierlikör verfeinert*

¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤

*Hausgemachtes Spanferkel – Sülzchen mit Balsamicodressing und Bauernbrot*

*Frittatensuppe*

*Hausspieß (Dreierlei Fleischsorten)*

*mit Krokettchen, Reis und Gemüsebouquet*

*Eisparfait an Früchtespiegel*

***Wir verrechnen nicht das Gesamte Menü pro Person, sondern nur die tatsächlichen verbrauchten Speisen.***

***Wir besprechen am lieben persönlich immer das Menü  
damit wir eure Vorlieben kennen lernen.***

---

**Gasthaus Goglhoft**

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglhoft.at](mailto:info@goglhoft.at) [www.goglhoft.at](http://www.goglhoft.at)



## Mitternachtsimbiss



unsere Vorschläge...

*Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat*

*Gulaschsuppe  
mit hausgemachtem Brot*

*Weißwurst mit Laugenbrezel und süßem Senf*



## Kuchen und Kaffee

*Je nach Wunsch – ob wir die Kuchen für Sie backen oder Sie die Kuchen bringen.*

*Preis nach Absprache und Vereinbarung.*

### Einige unserer Tortenspezialitäten:

*Capuccino-Creme*

*Nusstorte*

*Käsesahne*

*Schwarzwälder – Kirsch – Torte*

*Linzer – Schnitten*

*Pyramide*

*Sachertorte*

*Joghurt – Himbeer Torte*

*Erdbeer – Sahne Torte*

*Kirsch-Keks – Torte*

*Schoko-Bananen-Torte*

*Obsttorte*



---

### **Gasthaus Goglho**f

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at)   [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)



## Unsere Aperitifempfehlungen



*Sekt  
Sekt-Orange  
Sekt mit Hollunderblütensirup  
Sekt mit Erdbeermanz  
Sekt mit Lavendellsirup  
Sekt mit Kirschlikör  
Campari – Orange  
Campari – Soda  
Martini Bianco  
Kirschbier  
Zillertal Bier Naturtrüben Radler  
Zwieckl Bier*

*Preis auf Anfrage*

## Unser Schnapskastl zum Ausklang

*Obstler  
Marillenbrand  
Enzian  
Williamsbrand  
Williamsbrand mit Birne  
Meisterwurz  
Melissengeist  
Zichna  
Cognac  
Tiroler Kirschlikör  
Ramazzotti  
Baileys  
Eierlikör  
Schokoladenlikör (nur auf Vorbestellung)*

*Preise auf Anfrage*

---

### Gasthaus Goglhofer

Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhofer.at](mailto:info@goglhofer.at)   [www.goglhofer.at](http://www.goglhofer.at)



## Checkliste



Familienname, Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse, Straße, Ort, PLZ: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Faxnummer: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

### Art der Veranstaltung:

Hochzeit  Taufe  Geburtstag  etc.

Datum der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: Erwachsene: \_\_\_\_\_ Kinder: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Tafelform: \_\_\_\_\_

Apèritif: \_\_\_\_\_

Menü: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Kuchen/ Hochzeitstorte: \_\_\_\_\_

Mitternachtsimbiss: \_\_\_\_\_

Getränke/ Weinauswahl: \_\_\_\_\_

Digestif: \_\_\_\_\_

Barbetrieb  Eigeninkasso  Gesamtrechnung

Blumenschmuck (Farben, Kerzen): \_\_\_\_\_

Hochzeitstorte vom Haus?  Ja  Nein

Blumenschmuck vom Haus?  Ja  Nein

Musik - unsere Empfehlung?  Ja  Nein

---

### Gasthaus Goglhofer

Familie Baumann Konrad

Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg

Tel.: 05288/ 6 27 25

e-mail: [info@goglhofer.at](mailto:info@goglhofer.at) [www.goglhofer.at](http://www.goglhofer.at)

*Ein paar Eindrücke...*



---

**Gasthaus Goglho<sup>f</sup>**  
Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at)   [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)



---

**Gasthaus Goglho**  
Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at) [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)



---

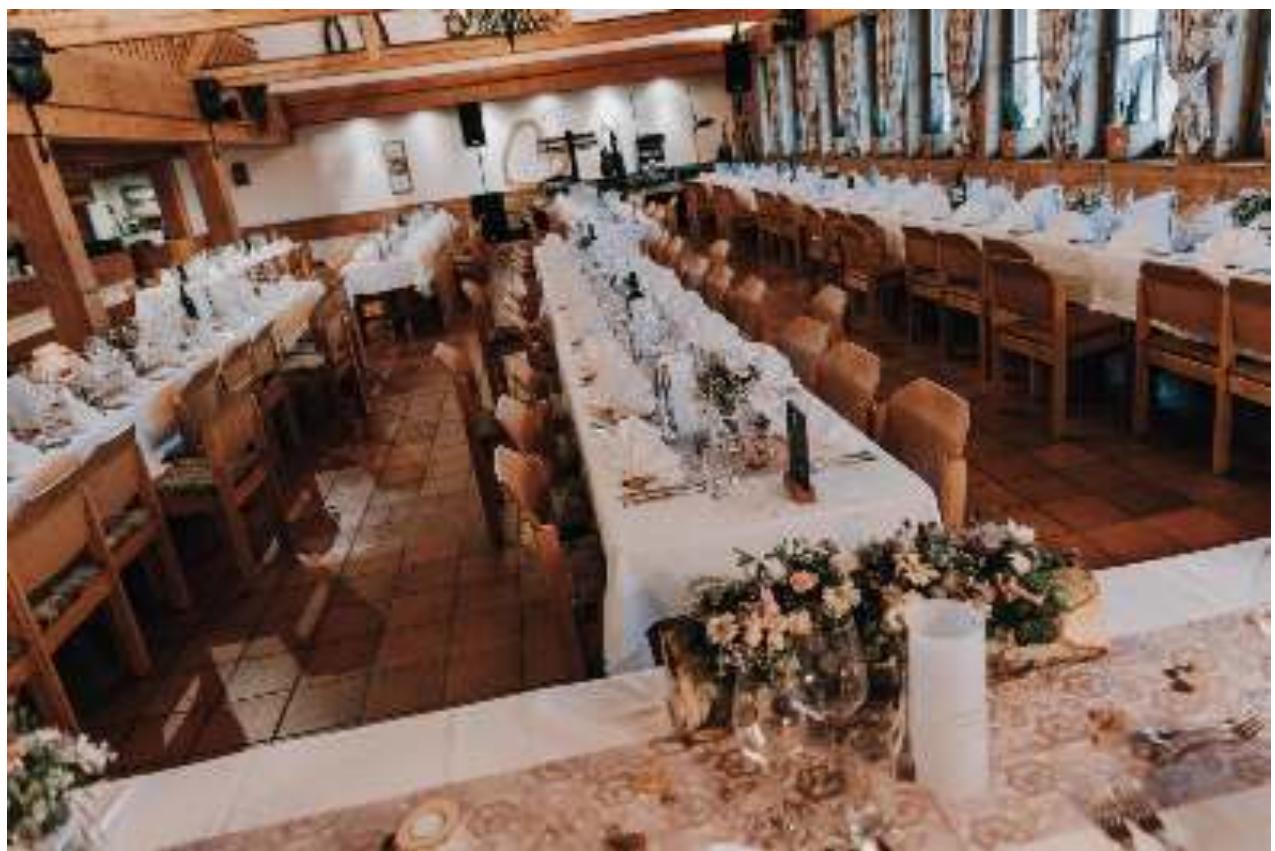
**Gasthaus Goglho**

Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at) [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)



---

**Gasthaus Goglho**  
Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at) [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)



---

**Gasthaus Goglho<sup>f</sup>**  
Familie Baumann Konrad  
Panoramastraße 50, A-6264 Fügenberg  
Tel.: 05288/ 6 27 25  
e-mail: [info@goglhof.at](mailto:info@goglhof.at)   [www.goglhof.at](http://www.goglhof.at)