



Revita HOTEL****
KOCHER
bewusst-er-leben.

REVITA HOTEL KOCHER
Stefan-Fadinger-Straße 6, 4084 St. Agatha
Tel.: +43 (0) 7277/8308, www.kocher.at

*Wir sind für euch da,
am schönsten Tag eures Lebens!*

Herzlich Willkommen

Hochzeitsunterlagen *2012*

*„Eine gute Ehe ist wie eine Pflanze,
sie wächst, gedeiht und trägt Früchte.“*



Ihre Hochzeit im Revita Hotel Kocher

Kein Zweifel - Eine Hochzeit muss gefeiert werden.

Denn wenn zwei heiraten, freuen sich alle mit.

Die entsprechenden Feierlichkeiten bedürfen jedoch zahlreicher Vorbereitungen.

*Wir helfen euch gerne, in unserem Haus habt Ihr alles aus einer Hand.
Begonnen von der Räumlichkeit, Tisch- und Blumenschmuck bis hin zur
exquisiten Menüauswahl und nun auch ganz neu eine Naturkapelle,
wo Ihr euch trauen lassen könnt.*

Terminvereinbarung

Wir nehmen uns gerne zweimal für euch Zeit.

*Wir freuen uns auf ein unverbindliches Gespräch,
bei dem wir euch unsere Räumlichkeiten zeigen.*

*Wir bitten um telefonische Terminvereinbarung,
um alles in Ruhe mit euch besprechen zu können.*

+43 (0)7277/8308



Revita HOTEL****
K O C H E R
bewusst erleben

Räumlichkeiten

Feiert mit herrlichem Blick auf Oberösterreichs Bergwelt!



A la carte Restaurant

*Das a la carte Restaurant bietet Platz
für ca. 90 Personen*

*Unter dem Motto „Mit allen Sinnen
genießen“ achten wir sehr genau darauf,
dass auch das Rundherum perfekt passt!*



Neues Restaurant

Im neuen Restaurant haben bis zu 150 Personen Platz

*Die Raumstellung richten wir ganz individuell
je nach Größe für eure Hochzeitsfeier.*



*Nebenan bietet ein großzügiger und
gemütlicher Loungebereich
Platz für eure Hochzeitsschauer*



*Unser Buffetraum verbindet diese beiden Räumlichkeiten,
die somit auch gemeinsam nutzbar sind.*

*Die Restaurants sind Nichtraucherbereiche,
die Gäste dürfen in der Bar und im Loungebereich rauchen.*

Veranstaltungsraum

Nicht nur für Seminare, sondern auch für besondere Feierlichkeiten ist unser großer Veranstaltungsraum über der Rezeption geeignet.

Dieser bietet Platz für bis zu ca. 90 Personen.



Naturkapelle

Im Zuge unseres Anbaus kam uns die Idee, eine Naturkapelle zu errichten.

Diese Naturkapelle bietet Ihnen die Möglichkeit, sich im Freien trauen oder segnen zu lassen.

Solltet ihr euch entschieden haben, im Freien zu heiraten, verrechnen wir für die Stellung der Sessel €2,00/Sessel ohne Husse oder €3,00/Sessel mit Husse.



*Wir stellen auch zusätzlich unsere Musikanalage für die Trauung bereit.
Pauschale: € 30,00*

Wissenswertes

Menüfolge, sowie Blumenschmuck und spezielle Tortenwünsche sollten bis spätestens 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung festgelegt werden, die genaue Personenanzahl bitte ca. 2 Wochen davor.

Grundgedeckpreis

pro Person € 3,90

Für eine leichte Dekoration (Rosenblüten, Efeu, Kerzen, Tischband etc), sowie Tischstellung samt Tischwäsche (spezielle Tischordnung, Aufstellung von Namenskärtchen, Aufbau von Aperitifständen, etc.). Es ist ebenfalls ein kleiner Teil für die Saalmiete eingerechnet, die somit pauschal wegfällt.



Korkgeld

Falls ihr bei uns euren mitgebrachten Wein genießen möchtet, verrechnen wir euch pro geöffnete Flasche € 13,00

Sekttempfang

Zur Begrüßung der Gäste reichen wir zum Empfang auf Wunsche Sekt, Prosecco, verschiedene Säfte in der Lobby oder auf der Panoramaterrasse. Gerne reichen wir zum Sekttempfang kleine Brötchen und Knabbereien

Brautstehlen

Durch die vielen Räumlichkeiten in unserem Haus findet ihr reichlich Platz um die Braut zu stehlen.

Zahlungs- bzw. Stornobedingung

*Die Personenanzahl, die uns 1 Woche vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird, ist für unsere Menüabrechnung **bindend**.
Sollte die Personenanzahl größer sein,
verrechnen wir die tatsächliche Anzahl.*

*Zahlung nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug.
Bei Stornierung einer Veranstaltung zwischen 4 und 2 Wochen vor dem
Veranstaltungstag verrechnen wir 30 % des Menüpreises,
sollte dies innerhalb der letzten 2 Wochen sein 40%.*

*Eine Anzahlung von € 350,00 ist bei Fixierung
eines Termines verpflichtend!*

Feuerwerk

*Plant ihr ein Feuerwerk?
Wir haben die richtigen Fachleute dazu.*

*Pyrotechnik Andlinger berät euch gerne über das richtige Feuerwerk
und erstellt euch euer individuelles Angebot.*

*Leider ist privates abschießen von Feuerwerkskörpern
im Ortsgebiet nicht gestattet.*



Pyrotechnik
Andlinger

Waldweg 21
4084 St. Agatha

0664/5040380

0664/5137218

pyrotechnik.andlinger@qmx.at

www.pyro-andlinger.at

Revita HOTEL****
KOCHER
Genuss-er-leben.

Blumenschmuck

Ohne Blumen, die wichtigste Nebensache bei einer Hochzeit, wirkt die schönste Hochzeit bescheiden und farblos.



*Sämtlicher Blumenschmuck sollte aufeinander abgestimmt sein:
der Brautstrauß und der Kopfschmuck der Braut,
der Ansteckschmuck für Bräutigam und Gäste,
die Blütenkränze und die Streublumen für die
Blumenkinder,
der Kirchenschmuck, die Autodekoration
und der Tischschmuck im Restaurant.*

*Als Tischschmuck bieten sich vor allem die traditionellen Hochzeitsfarben
Grün und Weiss, sowie Pastellfarben an.
Die Gestecke sollten keineswegs zu groß sein,
sonst wirken sie nur störend.
Auch Kerzen gehören zur schön gedeckten
Tafel.*



*Sucht euch eure persönliche Lieblingsblume für euren Blumenschmuck aus.
Unsere Floristin Anita berät euch gerne.*

<i>Tischgestecke</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>	<i>Brautstrauß</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>90,00</i>
<i>Blumensträuße (Trauzeugin,...)</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>	<i>Kirchengestecke</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Herrenanstecker</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>	<i>Autogestecke</i>	<i>ab</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>



Unser Geschenk für euch

*Wer den schönsten Tag unbeschwert genießen will,
feiert am besten mit uns im Hotel.*

*Wir bieten einen besonderen Service: Von der Raumdekoration bis zur
Hochzeitstorte wird alles bereitgestellt, und das Brautpaar wird von uns
eingeladen, die Nacht im Hochzeitszimmer zu verbringen.*



Speisenauswahl



Nachstehend findet ihr einen Überblick über mögliche Speisen, die wir ganz nach euren Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.

Bei allen Menüs habt ihr die Möglichkeit, dass ihr vorweg noch ein Aufstrichteller mit verschiedenen Aufstrichen und Gebäck um €2,90 pro Person dazu nehmt.

Die Menüpreise variieren je nach Anzahl der Speisen und Gänge, sowie nach den Anschaffungskosten der Lebensmittel.

Vorspeisen

- *Anti Pasti mit gebratenem Gemüse fein garniert*
- *Carpaccio vom Rind mit Salatbukett und frischem Parmesan*
- *Zarte Scheiben vom Karree mit einer Thunfisch-Kapernsauce*
 - *Feiner Parmaschinken mit Honigmelone*
- *Frischkäseterrine mit bunten Blattsalaten und Paprikasauce*
 - *Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce*
 - *Hausgeräucherte Fischvariation fein garniert*
 - *Kaltes Roastbeef mit feiner Schnittlauchsauce*
- *Kräuter Panna Cotta mit Tomaten-Zucchini ragout*
 - *Meeresfrüchtecocktail im Glas*
- *Räucherforellenmousse mit Himbeermark und Salatbukett*
 - *Rehterrine mit Filet und Sauce Cumberland**
- *Spargelmoussé mit bunten Blattsalaten (saisonbedingt)*
 - *Tafelspitzsülz mit Kernöl-Balsamicomarinade*
 - *Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto*
- *Truthahnroulade mit Blattspinat und Karotte gefüllt mit Kräutersauce*

Suppen

*Rinderbouillon mit
Fritatten, Nudeln, Grießnockel, Fleischroulade, Leberknödel, Käsepressknödel oder
Kaiserschöberl
Consommé mit
Gemüsepfesen, Gemüsewürfeln oder Sherry
Broccolicreme
Champignoncreme*
Karottencremesuppe mit Muskat
Kartoffelcreme mit Pilzen
Knoblauchcremesuppe mit Kartoffelstroh
Kräuterschaum mit Creme fraiche
Pikante Tomatencreme mit Pesto
regionale Hochzeitssuppe
Tomatisierte Lauchcreme
Zweifarbige Wurzelcreme*

Suppenauswahl saisonabhängig:

*Bärlauchschaumsuppe
Ganslschaumsuppe
Jungzwiebelschaumsuppe
Kürbiscremesuppe
Spargelcremesuppe
Wildcremesuppe*



Revita HOTEL****
KOCHER
Genuss - erleben.



Revita HOTEL****
KOCHER
Genuss - erleben.

Hauptspeisen

Fleisch

- *Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit frischen Röstzwiebeln, Gemüsebukett und Bratkartoffeln*
- *Duett vom Schweinefilet und Rinderhüftsteak auf Pfeffer-Pilzsauce, mit Gemüsebukett und gebackene Vollkornkrapferl*
 - *Feiner Tafelspitz mit Bouillongemüse, Kartoffelschmarren und Semmelkren*
 - *Feines Hirschragout mit Pilzen, Rotkraut und Serviettenknödel*
 - *Gebratene Schweinemedallions auf Pfeffersauce, Rahmspätzle und Gemüse*
- *Gebratenes Putensteak auf Kräuterrahmsauce, Gemüsebukett und Kartoffeldukat*
- *Gebratenes Rinderhüftsteak auf dunkler Natursauce mit frischen Gartenkräutern, gebratenem Gemüse und frittierten Kartoffelscheiben*
- *Gebratenes Rumpsteak auf Knoblauchsauce, dazu servieren wir Gemüsebukett, gebackene Kartoffelhälften und Kräutertopfen*
- *Mit Gemüse gespicktes Hühnerfilet auf Schnittlauchsauce, dazu Broccoliröschen und hausgemachte Nudeln*
- *Mit Pilzen gefüllter Schweinrücken auf Natursauce, gebratenes Gemüse und frittierte Schalenkartoffel*
- *Mit Pilzen und Lauch gefüllte Putentasche auf Rosmarinsauce, anbei Gemüsebukett und gebackene Kartoffelkrapferl*
- *Mit Speck und Birne gespicktes Hirschfilet auf Heidelbeersauce mit Mandelbällchen*
- *Rosa gebratene Flugentenbrust auf Rosmarinjus, anbei Rotkraut, Broccoliröschen und Kartoffelgratin*
- *Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef auf Naturjus, mit sautiertem Gemüse und gebackene Kartoffelschnecken*
 - *Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis und Petersilienkartoffeln*
- *Zarte Trance vom Kalbsrücken auf Kräuterschaum, dazu Gemüsebukett und gebackene Kartoffelvariation*
 - *Zarter Kalbsbraten mit Natursauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebukett*

Fisch

- *Feine Lachsforelle auf Safransauce, Kräuterreis und Broccoliröschen*
- *Gebratenes Buntbarschfilet mit Paprikasauce, Gemüsebukett und hausgemachte Nudeln*
 - *Gebratenes Lachsstück auf Basilikumsauce, dazu hausgemachte grüne Nudeln*
 - *Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree, mit Lauchsauce und Wurzelgemüse*
 - *Gebratenes Seelachsstück auf Juliennegemüse mit Krensaucе und gebackenen Sesambällchen*
 - *Mit Kräuterkruste überbackenes Zanderfilet, anbei Petersilienkartoffel und Gemüsebukett*

Vegetarisch

- *Gebackenes Gemüse mit Pesto-Rahmsauce*
- *Gemüsestrudel mit gebratenem Gemüse auf Kräutersauce*
- *Hausgemachte Bandnudeln mit Gemüse und Lachswürfeln auf hausgemachter Rahmsauce*
 - *Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt*
 - *Hausgemachte Nudeln mit Pilz- oder Kräutersauce*
 - *Käsepressknödel auf Kräutersauce und Gemüsebukett*
- *Mit Broccoli und Frischkäse gefüllte Revita-Kartoffeltaschen, dazu Kräutersauce*
- *Spaghetti Revita mit getrockneten Tomaten, Oliven, Lauch und Knoblauch*
- *Frischer grüner und weißer Spargel mit Kräuterkartoffeln und Schnittlauchsauce*
 - *Tagliatelle mit Gemüseragout*
- *Tomatenrisotto mit Lauch und Zucchini und Mozzarellawürfeln*
 - *Überbackene Gemüsepalatschinken*
 - *Wokgemüse mit Tofu und Sojasauce*

Desserts

- *Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Schlag*
 - *Eispalatschinken mit heißen Weichseln*
- *Erdbeer-Rhabarberterrine mit marinierten Erdbeeren*
 - *Erdbeertörtchen mit Schlag*
 - *Frischer Fruchtsalat im Glas*
- *Gebackene Apfelknödel mit Vanilleeis und Zimtsauce*
 - *Geeistes Malakoffparfait*
 - *Cremiges Grießflammerie mit Weichseln*
- *Joghurt-Himbeerterrine mit frischen Früchten*
- *Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Vanillesauce*
 - *Minzparfait mit Schokoblättchen*
- *Panna Cotta mit Bourbon Vanille auf Fruchtspiegel*
 - *Feine Pofesen mit Zimtsabajone*
- *Hausgemachtes Rumparfait mit Zwetschkenröster*
 - *Schokomoussé hell / dunkel fein garniert*
 - *Topfenmoussé mit Marillensauce*
- *Flaumige Topfenockerl mit süßen Bröseln und Himbeeren*
 - *Topfensahneterrine mit verschieden Fruchtsaucen*
 - *Tiramisu fein garniert*
 - *Vanilleeis mit heißen Himbeeren*
- *Waldbeerensüßchen mit Joghurtsauce und frischen Früchten*
 - *Hausgemachtes Walnussparfait mit Mangoragout*
 - *Warme Schokoknödel im Kokosmantel*
- *Weißes Kaffeeparfait mit Orangenscheiben und Sauce*

So könnte euer Menü aussehen...

Menüvorschlag 1

Kräuterschaumsuppe mit Creme fraiche

*Mit Gemüse gespicktes Hühnerfilet auf Schnittlauchsauce, dazu hausgemachte
Nudeln und Broccoliröschen*

ODER

*Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree, mit Lauchsauce und
Wurzelgemüse*

ODER

*Hausgemachte Bandnudeln mit Gemüse und Lachswürfeln auf hausgemachter
Rahmsauce*

Cremiges Griessflammerie mit Weichsehn

Menüpreis: € 23,00/Person

Menüvorschlag 2

Anti Pasti mit gebratenem Gemüse fein garniert

ODER

Rinderbouillon mit Fleischroulade

*Gebratene Schweinemedallions auf Pfeffersauce, Rahmspätzle und
Gemüsebukett*

ODER

*Gebratenes Putensteak auf Kräuterrahmsauce, Gemüsebukett und
Kartoffeldukaten*

ODER

*Mit Kräuterkruste überbackenes Zanderfilet, anbei Petersilienkartoffel und
Gemüsebukett*

Panna Cotta mit Bourbon Vanille auf Fruchtspiegel

Menüpreis: € 27,00/Person

Menüvorschlag 3

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Spargelcremesuppe

*Gebratenes Rinderhüftsteak auf dunkler Natursauce mit frischen
Gartenkräutern, gebratenem Gemüse und frittierten Kartoffelscheiben*

ODER

*Mit Pilzen und Lauch gefüllte Putentasche auf Rosmarinsauce, anbei
Gemüsebukett und gebackene Kartoffelkrapferl*

ODER

Feine Lachsforelle auf Safransauce, Kräuterreis und Broccoliröschen

Dunkles und helles Schokomousse fein garniert

Menüpreis: € 31,50/Person

Hochzeitstorte

*Der Höhepunkt des Hochzeitmahles ist für viele
das Anschneiden der Hochzeitstorte.*

*Als Symbol der Verbundenheit liegen sowohl die Hand des Bräutigams
als auch die Hand der Braut auf dem Messergriff.
Eine alte Weisheit besagt, dass derjenige, dessen Hand beim Anschneiden
oben liegt, in der Ehe das Sagen haben wird.*

*Begonnen wird mit der obersten Etage,
danach kann eine andere Person weiterschneiden.*

3- oder 4-stöckige Hochzeitstorte (Torten nach Wahl)
ab € 3,80 pro Person (je nach Torte und Dekoration)

*Selbst mitgebrachte Torten (auch bei
mitgebrachter Hochzeitstorte)
werden von uns gegen eine einmalige
Pauschale von
€ 48,00 auf Spiegeln und Platten schön
aufgeschnitten und aufs Dessertbuffet
serviert, natürlich ist auch die
Geschirrbereitstellung inkludiert.*



Die Sitzordnung

*Wer am Festtisch wo mit wem zusammen sitzt,
ist bei Hochzeitsfeiern auch heute noch ein sensibles Thema.
Wohin sie gesetzt werden, ist für viele eine Frage der Ehre.
Schlussendlich aber entscheidet allein das Brautpaar über die Tischordnung.
Ihm gebührt so oder so der beste Platz.*

*Das Brautpaar wird deshalb in der Mitte der Tafel sitzen;
die Braut rechts vom Bräutigam.*

*Neben dem Bräutigam werden die Eltern der Braut und die Trauzeugin
platziert, neben der Braut die Eltern des Bräutigams und der Trauzeuge.
Ebenfalls am gleichen Tisch sitzen Großeltern und – falls er an der Feier
teilnimmt – der Pfarrer. Ist der Tisch groß genug finden auch
die Geschwister und Brautjungfern Platz.*

*Die übrigen Gäste platziert man mit Fingerspitzengefühl.
Grundsätzlich mischt man die Angehörigen von Braut und Bräutigam,
platziert aber die Familienmitglieder möglichst nah beieinander.
Fragen Sie sich, wer rasch ins Gespräch mit anderen kommt.
Berücksichtigen Sie Ihnen bekannte Antipathien und Sympathien.
Kindern macht es meist nichts aus, wenn sie am Tischende oder an einem
Nebentisch sitzen, denn um Rangordnungen kümmern sie sich wenig.*

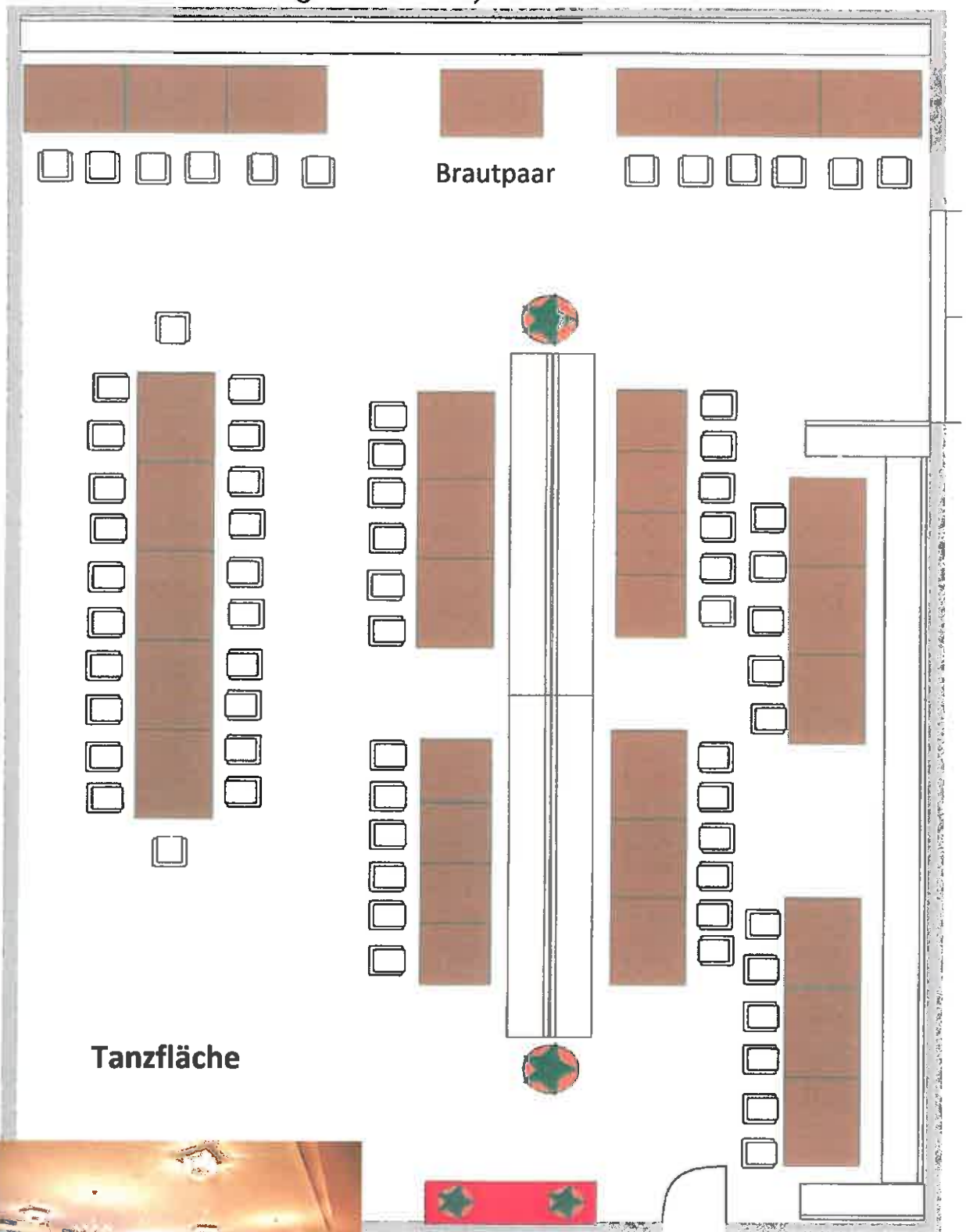
*Werden viele Gäste erwartet, zeichnet man sich am besten den Grundriss der
Tischordnung auf und versucht mit Kärtchen, die richtige Aufteilung
vorzunehmen. Mit diesem System können Sie die Gästenamen hin- und
herschieben. Auf ältere Leute muss in der Sitzordnung besonderes Augenmerk
gelegt werden. Setzen Sie sich nicht zu nahe an die Unterhaltungsmusik und
organisieren Sie Kissen für die Stühle.*

*Im Laufe des Abends lockert sich die Tischordnung erfahrungsgemäß auf.
Vor allem nach dem Essen, wenn der Tanz eröffnet ist, setzen sich Braut und
Bräutigam einmal zu diesen, einmal zu jenen Verwandten oder Freunden.
Beim Plaudern fühlt sich keiner übergangen, auch wenn er beim Essen nicht den
von ihm erhofften Platz erhalten hat.*

Jeder hat die Möglichkeit, sich frei an einen anderen Tisch zu setzen.

Tischpläne

Neues Restaurant, ca. 120 Personen



A la carte Restaurant Tischplan für ca. 70 Personen



Übernachten im Hotel

Unser Haus verfügt über 40 Zimmer, alle mit DU/WC, SAT Flat-TV, Fön, Schreibtisch, großteils mit Balkon ausgestattet.

Im Jahr 2009 wurde unser Haus mit 11 neuen Feng Shui Suiten erweitert, diese bieten eine hervorragenden Panoramablick bis hin zu den Alpen.

***Für all eure Hochzeitsgäste bieten wir spezielle
vergünstigte Hochzeitspreise an:***

Wenn 20 Hochzeitsgäste bei uns nächtigen gewähren wir den Gästen ein Rabatt von 5 %, bei 35 Nächtigungsgästen 10 % auf den Zimmerpreis inkl. Frühstücksbuffet.



*Eure Vorteile,
wenn ihr bei uns eure Hochzeitsfeier veranstaltet:*

Alles aus einer Hand

Das Brautpaar bekommt die Nächtigung in unserem Hochzeitszimmer gratis!

Möglichkeit zu nächtigen

Bei den Preisen keinen Kellneraufschlag

Wir decken für Sie den Tisch

Keine separate Raummiete

Hervorragendes Essen zu normalen Preisen

Blumenschmuck von unserer Blumenfee

*Wir würden uns sehr freuen,
euch zu einem persönlichen Gespräch einladen zu dürfen!*

*„Liebe ist das einzige, das wächst,
wenn wir es verschwenden“*

*Besucht unsere wunderschöne Kirche,
die nur 300 m von uns entfernt steht!*

Sie bietet bestimmt den richtigen Rahmen für eure kirchliche Trauung.



Änderungen vorbehalten!

Revita HOTEL****
KÖCHER
best of service