



CITY HOTEL — Events —

DER WEG ZU DEINEM EVENT
2026

Traumhochzeiten



Feiern

Inhalt

SEITE 1.....ÜBER UNS

SEITE 2.....RÄUME

SEITE 3.....AGAPE

SEITE 4.....TRAUUNG IM HAUS

SEITE 5.....ALL INCLUSIVE PAKET

SEITE 6.....BUFFETS & MENÜS

SEITE 7-11.....SPEISENAUSWAHL

SEITE 12.....OPTIONALE LEISTUNGEN

SEITE 13.....ÜBERNACHTUNG

SEITE 14.....PARTNER

SEITE 15.....ANREISE & PARKEN

Über uns

Jede Feier ist einzigartig – genau wie du

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe
oder ein festliches Essen mit deinen Liebsten.

Du hast die Idee und wir die passende Location.

Unsere vielseitigen Räumlichkeiten bieten Platz für Feiern jeder Größe

Von der kleinsten Gesellschaft bis zum rauschenden Fest für
bis zu 140 Gästen.

Oder Möchtest du lieber an deinem Lieblingsort feiern?

Mit unserem Catering-Service liefern wir direkt zu dir nach Hause oder zu externen Sälen wie
dem Veranstaltungszentrum Z2000 Stockerau, Pfarrstadl Leitzersdorf, Schloss Hausleiten,
Grunerhof Leobendorf usw..

Wir kümmern uns mit größter Sorgfalt, dass deine kostbaren Momente perfekt werden und du
dich vollkommen

auf das Genießen und deine Gäste konzentrieren kannst.

Mit jahrzehntelanger Erfahrung wissen wir genau, worauf es ankommt,
um deine Veranstaltung zu einem vollen Erfolg zu machen.

Egal, ob du von einem festlichen Menü mit regionalen Spezialitäten
träumst oder ein Großes Buffet bevorzugst,

Unser Küchenteam kreiert ein kulinarisches Erlebnis,
das du und deine Gäste lieben werdet.

Von der ersten Anfrage bis zur Ausführung,
sind WIR stets an deiner Seite, und begleiten dich.

Wir freuen uns darauf dich kennenzulernen
und deine Wünsche persönlich zu besprechen.

Komm einfach vorbei oder ruf uns an!

Räume

Wintergarten

Bis zu 35 Personen

80m² 4 Meter x 15 Meter

Direkter Terrassenzugang



Adam & Eva

Bis zu 140 Personen

195m² 16 Meter x 12 Meter

210 m² mit direktem

Terrassenzugang

Runde Tische möglich

Große Tanzfläche

Restaurant

Bis zu 80 Personen

140m² 20 Meter x 7 Meter

Direkt an der Bar

Große Tanzfläche



Agape

„Klassisch“.....19,00 € p.P.

Prosecco / prosecco Orange / Prosecco Aperol
Grüner Veltliner und Zweigelt vom Bio Weingut Groiss
Mineralwasser Still und Prickelnd
Orangensaft / Naturtrüber Apfelsaft
Dreierlei Aufstriche Ihrer Wahl
Weißbrotbaguette / Nussbaguette / Vollkornbaguette

„Deftig“.....22,00 € p.P.

Grüner Veltliner und Zweigelt vom Bio Weingut Groiss
Traubensaft Rot und Weiss vom Bio Weingut Groiss
Stiegl Goldbräu / Mineralwasser still und prickelnd
Wurzelspeck / Bergkäse / Kürbiskernkäse
Krustenschwarzbrot / Weißbrotsandwich

„Mediterran“.....25,00 € p.P.

Aperol Spritz / Hugo
Grüner Veltliner und Zweigelt vom Bio Weingut Groiss
Mineralwasser still und prickelnd / Orangensaft
Grissini mit Rohschinken / Melone / Parmesan
Mozzarella mit Basilikumpesto
Ciabatta / Olivenbaguette

Pakete für die Zeit von 90 Minuten inklusive Personal und Equipment

Stelle dir dein persönliches Paket zusammen und erweitere bestehende Pakete deine

Wünsche abgestimmt

Zeitlich erweiterbar mit Aufpreis

1 Trauung im Haus

Eure Trauung bei uns im Haus - ein unvergesslicher Moment

Sagt „JA“ an einem Ort voller Herzlichkeit. In unserem Haus habt ihr die Möglichkeit, nicht nur eure Hochzeitsfeier, sondern auch die Trauung selbst zu gestalten. Ob in festlich dekorierten Räumlichkeiten oder unter freiem Himmel in unserem stimmungsvollen Außenbereich.

wir schaffen den perfekten Rahmen für diesen einzigartigen Augenblick. Genießt die besondere Atmosphäre, wenn ihr den Bund fürs Leben schließt, umgeben von euren Liebsten und in einem Ambiente, das Romantik und Eleganz vereint. Damit euer Tag so unvergesslich wird, wie ihr es euch erträumt, kümmern wir uns mit viel Liebe zum Detail um alles, was euer Herz begehrt. Bei uns erlebt Ihr eure Trauung, die Feier und die besonderen Momente dazwischen – alles an einem Ort.



All Inclusive

Aperitif

Prosecco / prosecco Orange / Prosecco Aperol
oder
Hugo / Aperol Spritz
oder
Erdbeer-Limetten Bowle / Beeren-Minz Bowle

Tischgetränke

Grüner Veltliner und Zweigelt vom Bio Weingut Groiss
Zipfer Bier vom Fass / Schlossgold Alkoholfrei
Mineralwasser mit und Ohne Kohlensäure
Cola / Almdudler / Fanta / Sprite / Apfelsaft / Orangensaft
Kaffee / Tee

Gedeck

Stoffservietten in Ihrer Wunschfarbe und Wunschform
Gemischtes Jourgebäck mit leichter Gewürzbutter

Buffet oder Menü

Zwei Suppen
Vier Hauptspeisen mit Beilagen
Großes Salatbuffet mit Dressings und Brot-Gebäckkorb
Zwei klassische Desserts oder zwei Spezialdesserts
Mitternachtssnack
Die Speisenauswahl findet Ihr auf Seite 7

Preise

All Inclusive Paket für die Dauer von 6 Stunden
Erwachsener 91,00 € / Kind 4 – 11,99 Jahr 45,50 €

All Inclusive Paket ohne Zeitliches Limit
Erwachsener 109,00 € / Kind 4 – 11,99 Jahr 54,50 €

Servicepersonal pro Stunde ab 01:00 60,00 €

Zur Verrechnung kommt die Personenanzahl die uns 4 Tage vor Veranstaltung bekannt gegeben wird.

Buffets & Menüs

Aperitif

Prosecco / prosecco Orange / Prosecco Aperol Glas 5,60 €
oder

Hugo / Aperol Spritz 7,10 €

oder

Erdbeer-Limetten Bowle / Beeren-Minz Bowle 6,20 €

Tischgetränke

Wählbar aus allen Getränken von unserer Karte
mit Verrechnung nach Verbrauch

Gedeck

Stoffservietten in Ihrer Wunschfarbe und Wunschform
Gemischtes Jourgebäck mit leichter Gewürzbutter
7,40 € pro Person

Buffet oder Menü

Zwei Suppen

Vier Hauptspeisen mit Beilagen

Großes Salatbuffet mit Dressings und Brot-Gebäckkorb

Zwei klassische Desserts oder zwei Spezialdesserts

Erwachsener 46,00 € pro Person

Kind 23,00 € pro Person

Mitternachtssnack

13,50 € pro Person

Die Speisenauswahl findet Ihr ab Seite 7

Servicepersonal pro Stunde ab 01:00 60,00 €

Zur Verrechnung kommt die Personenanzahl die uns 4 Tage vor Veranstaltung bekannt gegeben wird.

Speisenauswahl

Suppen „Klassisch“

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten und Leberknödel
„Hochzeitssuppe“ mit Fleischbällchen, Grießnockerl und Wurzelgemüse
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons
Tomatencremesuppe mit Obershaube und Basilikum
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbackenem Weißbrot
Cocos-Curryschaumsuppe mit Sesamstange

Suppen „Saisonal“

Kürbiscresmesuppe mit Kernen und Öl
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Obershaube und Croutons
Ganslsuppe mit Tiroler Knödel
Bärlauchcremesuppe mit Obershaube und Croutons
Erfrischende Gurkenkaltschale mit Joghurt und Minze

Salatbuffet

Eine große Auswahl an hausgemachten Salaten wie z.B.
Kartoffelsalat / Gurkensalat / Krautsalat
Tomaten mit Roten Zwiebeln / Bohnen-Mais / Karottensalat
Schwarzwurzelrahmsalat / Rote-Rüben mit Kren / Blattsalate
Essig-Öl Dressing / Joghurt Dressing / Balsamico Dressing

GEBACKENES

Gebackenes Gemüse (Champignon, Karfiol, Zucchini)

Klassisches Schnitzel vom Schwein, Pute oder Huhn

Ausgelöstes Backhendl

Gebackener Buntbarsch

Als Beilage empfehlen wir Reis, Salz- Petersilien- Schnittlauchkartoffeln oder Pommes Frites

Dazu reichen wir Sauce Tartar, Ketchup, Mayonnaise, Zitronenscheiben und Preiselbeeren

FLEISCH

Gedünsteter Esterhazyrostbraten

feine Gemüsestreifen / leichte Rahmsauce / Butternudeln

Burgunder Rinderbraten in Rotweinsauce

Serviettenknödel / Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom Bio Bergweiderind

Röstzwiebel / Bratkartoffeln / Wurzelgemüse

Boeuf Stroganoff

Rinderfiletspitzen / Champignon / Paprika / Essiggurken / Spätzle (Aufpreis 8,00 p.P.)

Gebratenes Rinderfilet 140 Gramm

Speckfisolen / Wedges (Aufpreis 17,50 p.P.)

„Jäger Pfandl“

Schweinefilet / Pilzrahmsauce / Butterspätzle

Gebratene Schopfsteaks

warmer Krautsalat / Semmelknödel

Klassischer Schweinebraten vom Schopf

Kartoffelknödel / Sauerkraut

Gebratene Hühnerbrust gefüllt

Champignons / Zwiebel / Speck

Rosa gebratene Schnitte vom Kalbsrücken

gebratene Kräuterseitlinge

Streifen von der Putenbrust

Paprikasauce / Linguini

Gebratene Hühnerbrust

Knoblauchrisotto / Röschengemüse

Zart gekochtes Selchfleisch

Eingekochte Linsen / Serviettenknödel

FISCH

Lachsfilet
auf Blattspinat / im Blätterteig gebacken / Schnittlauchkartoffel

Gebratenes Filet vom Kap-Seehecht
Bio Zitronenrisotto / knusprige Karottenjulienne

Gebratenes Lachsfilet
Rahmlauch / Petersilienkartoffeln

Gedünsteter Lachs
Knoblauch-Dill-Zitronenbutter / Spinat / Salzkartoffeln

Gebratenes Filet vom Kap-Seehecht
mediterranes Gemüse / Butterreis

Gedämpftes Filet vom Buntbarsch
Mangold / Paprikareis

Bio Black Tiger Garnelen (Aufpreis 8,50 p.P.)
Tagliatelle / Safransauce

VEGETARISCH / VEGAN

Geschnetzeltes (Vegan)
Paprika / Zucchini / Gemüse Couscous

Champignoncreme (Vegetarisch)
Serviettenknödel

Chili sin Carne (Vegan)
Tomaten / Mais / Bohnen / Paprika

Spinat-Käseknödel (Vegetarisch)
Rahmlauch

Gemüseplatte (Vegan)
verschiedenes Gemüse der Saison

Spinatstrudel (Vegetarisch)
Schafkäse / Gurken-Joghurtsauce

Gnocchi (Vegetarisch)
Basilikumpesto / getrocknete Tomaten / Grana Padano

Gemüsecurry (Vegan)
Sesamreis / Zucchini / Melanzani / Karotten / gebratene Zuckerschoten

Krautfleckerl

DESSERTS „KLASSISCH“

Zimtschnecken mit Zuckerglace

Palatschinken

Marmeladenfüllung nach Wunsch

Helles und Dunkles Schokoladenmousse

Amarena Kirschen

Blätterteig Mascarpone-Törtchen

Erdbeeren / Minzpesto

Flaumiges Lauwarmes Schokoküchlein

Weißer Schokoladen Sauce / Saure Beeren

Topfenknödel Trio

Nüsse / Mohn / Süße Brösel / Fruchtspiegel

Apfel – Tiramisu

Topfen- und Apfelstrudel

Vanillesauce

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster / Marillenröster

Somlauer Nockerl

Heller und Dunkler Biskuitteig / Vanillepudding / Schokoladensauce

Crème Brûlée

Pfirsiche

Himbeertraum

Crunchy Krokant / Joghurt Crème / Weißer Schokoladenflakes

Bananensplit

Schokoladenbiskuit / Vanillejoghurt / Bananen / Schokosauce

Dessert „Spezial“

Eisvitrine

Drei Sorten Eis deiner Wahl / Saucen / Toppings

Schokobrunnen

Früchte / Brezeln / Streusel

MITTERNACHTSSNACK

KALTE PLATTE

WURST / KÄSE / AUFSTRICHE / ESSIGGEMÜSE / GEBÄCK

GULASCHSUPPE

GEBÄCK

WEISSWURST

BREZEL / SÜSSER SENF

WÜRSTEL TRIO

FRANKFURTER / DEBREZINER / BRATWÜRSTEL

SENF / KETCHUP / KREN / GEBÄCK

WRAPS

KALT / NACH WUNSCH VERSCHIEDEN GEFÜLLT

HOT DOG

KETCHUP / SENF / MAYONNAISE / RÖSTZWIEBEL / ESSIGGURKEN / SAUERKRAUT

AFFINEUR KÄSEBRETT

GEBÄCK / BUTTER

Ganz nach deinem Geschmack

Gerne passen wir unser Speisenangebot an deine Vorstellungen an.
Ob du dein Lieblingsgericht integrieren oder die Beilagen anpassen möchtest
– dein Fest soll einzigartig sein und das gilt auch für das Menü.

Optionale Leistungen

Stuhlhussen

8,50 pro Stuhl

Stöpselgeld

Beinhaltet das Temperieren und Servieren, Gläser werden bereitgestellt, Entsorgung der Flasche, Eiswürfel bei Bedarf

Weinflasche 0,7 13,00 pro Flasche

Schnapsflasche 0,7 25,00 € pro Flasche

Schnapsflasche 0,02 0,70 € pro Flasche

Weintisch

Drei Weiße und 2 Rote ausgewählte Weine regionaler Winzer auf einem Weintisch im Raum zur freien Verkostung präsentiert.

24,00 € pro Person

Candy Bar

Unzählige Naschereien die deinen Abend versüßen

6,00 € pro Person

Aroma Bar

Ob für dein Sodawasser, Sekt oder Spritzer, hier bekommst du Zutaten die dich erfrischen

Minze, Zitrone, Orange, Limette, Beeren, Gurke, Ingwer

Große Auswahl an Monin Sirupen und Aperol

9,50 € pro Person

Übernachtung

Deine Veranstaltung ist auf dem Höhepunkt. Du feierst ausgelassen, genießt die Musik & die großartige Stimmung.

Bei uns kannst du den Abend in vollen Zügen auskosten, ohne dir Gedanken über eine lange Heimreise machen zu müssen. dein Zimmer ist nur wenige Schritte entfernt.

Und das Beste daran – bei deinem All-inclusive Paket schenken wir dir die Übernachtung in einem unserer Komfortzimmer.

Deine Gäste nächtigen bei uns ebenfalls zum Sonderpreis.

Einzelzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
zum Preis von 110,00 pro Person / pro Nacht

Doppelzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
zum Preis von 89,50 pro Person / pro Nacht

Dreibettzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
zum Preis von 73,00 pro Person / pro Nacht

Familien suite für 4 Personen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
zum Preis von 61,00 pro Person / pro Nacht

Was du bei uns sonst noch findest:

- Zwei Terrassen zum Durchatmen
- 400 m² Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Biosaunarium, Infrarotkabine, Erlebnisduschen, Wärmebank und Ruhebereich. Frag unbedingt nach unserem Massagesessel!
- Ein kleiner, aber feiner Fitnessbereich, falls du dich auspowern möchtest
- Spielraum mit Billard, Tischfußball, Tischtennis und Dart
- Unser 24 h Shop mit Getränken und Snacks
- Gratis Fahrradverleih, um die Gegend zu erkunden.

Partner



DJ Fabian Straka

Tel : 06763357726

E-Mail : fabian1304@gmx.at

DJ für Hochzeiten , Geburtstagsfeiern , Weihnachtsfeiern , etc...

Professionelle Ton und Lichtanlage für verschiedene Größen von Events

Preis: nach Kontaktaufnahme per Telefon oder E-Mail

Christoph Dittrich - Hochzeitsfotografie & Eventservice

Ihre Hochzeit – festgehalten für die Ewigkeit

Hochzeitsfotografie - Videografie – Fotobox | Magic Mirror

360° Video Booth | Drohnenaufnahmen



Unvergessliche Momente verdienen besondere Erinnerungen.

Gemeinsam bieten wir Fotografie und Videografie im Team,

Perfekt aufeinander abgestimmt. Auf Wunsch auch einzeln buchbar.

<http://www.christophdittrich.at/> und www.fotokasterl.at Instagram: @christophdittrichfotografie / @fotokasterl_fotobox Facebook: @chdittrich.fotografie / @Fotokasterl Tel: +43 / 660 / 4018189

Blumen Luser-Grosch

Mit unseren wunderbaren Blumendekorationen wird der schönste Tag in Ihrem Leben noch schöner!

Kirchendekoration, Brautstrauß, Anstecker, Autoschmuck, Tischarrangements:

Wir nehmen uns viel Zeit für Sie und Ihre Wünsche und schaffen den duftenden und blühenden Rahmen für Ihr Fest.

Blumen Luser-Grosch

Hauptstraße 58 | 2000 Stockerau

☐ +43 2266 62767

◇ office@blumengrosch.at



Anreise

Anreise mit Bus oder Bahn

Wir sind öffentlich bestens angebunden. Vom nur 800m entfernten Bahnhof Stockerau gelangst du in wenigen Minuten schnell und mühelos zu uns - entweder zu Fuß oder mit den Stadtbussen 830 und 831. Die S-Bahn Linien S3/S4/REX 3 fahren im 20 Minuten Takt zwischen Wien und Hollabrunn.

Anreise mit dem Auto

Mit dem Auto erreichst du uns ganz einfach über die A22 (E59) Abfahrt Stockerau Mitte, in Richtung Zentrum. Nur 20 Autominuten trennen uns von Wien

Parken

Kurzparkzone

Zum Be- und Entladen Ihres Autos können Sie mit einer Parkscheibe kostenlos hinter dem Hotel (Brodschildstrasse) in der Kurzparkzone (08:00 – 18:00 Uhr) parken.

Hoteleigene Tiefgarage

Wir verfügen über eine hoteleigene Tiefgarage mit zwei kostenfreien E-Ladestationen. Die Einfahrt dazu befindet sich in der Brodschildstraße 36, 2000 Stockerau. Ein Stellplatz in unserer Tiefgarage kostet EUR 15,00 pro Tag. Frag' einfach an unserer Rezeption nach den Einfahrtsjetons.

Parkdeck VAZ Z2000

Für einen längeren Aufenthalt empfehlen wir das nahegelegene Parkdeck des Veranstaltungszentrums Z2000 (Einfahrt Röbergasse 2000 Stockerau). Die Parkkosten betragen hier EUR 9,50 pro Ausfahrtsticket (an der Rezeption erhältlich) oder EUR 0,70/30min. Ein Preisvorteil ergibt sich ab einer Parkdauer von 8 Stunden.