



GASTHAUS GAMSHÖHE
GAMSHÖHE 1
2102 BISAMBERG
INFO@GAMSHOEHE.AT



Hochzeitsmappe

gültig für Hochzeiten im Zeitraum
September 2025 - August 2026

Liebes Brautpaar,

Hinter unserem Gasthaus steht eine Familie, die Gastfreundschaft lebt und liebt. Für uns ist es wichtig, dass Ihre Feier nicht nur ein besonderes Event wird, sondern ein herzliches Zusammenkommen, das ein Gefühl von Familie vermittelt. Unser Serviceteam sorgt sich um jeden Gast, als wäre er Teil unserer eigenen Familie, und schafft damit eine warme, einladende Atmosphäre. Auch in unserer Küche steht die Liebe zum Detail im Mittelpunkt: Wir bereiten jedes Gericht mit Sorgfalt und Hingabe zu, um Ihnen und Ihren Gästen einen kulinarischen Höhepunkt zu bereiten.

Freuen Sie sich auf ein Fest, bei dem familiäre Werte und herzliches Miteinander im Vordergrund stehen. Wir freuen uns, Sie im Gasthaus Gamshöhe willkommen zu heißen!

Familie Kilinc



www.gamshoehe.at

Anastasiya Kilinc, MSc
Geschäftsführerin

Ihre
FEIER
im Herzen des Waldes



Empfang & Agape

In unserem gemütlichen Garten heißen wir Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen, umgeben von der ruhigen Schönheit des Waldes. Unsere mobile Bar im Park sorgt für erfrischende Getränke, die den Empfang zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Mit kleinen, liebevoll zubereiteten Häppchen oder auf Wunsch auch einem Empfangsgrill bieten wir Ihren Gästen kulinarische Genüsse, die perfekt zur entspannten Atmosphäre unter freiem Himmel passen.



Abendessen & Feier

In unserem gemütlichen Festsaal, der bis zu 70 Personen Platz bietet, können Sie und Ihre Gäste eine Feier mit besonderem Charme erleben. Die rustikale Atmosphäre und das warme Ambiente schaffen ein Gefühl von Zuhause, das zum Verweilen und Genießen einlädt. Hier vereinen sich Herzlichkeit und Gemütlichkeit, um Ihre Feier unvergesslich zu machen.



GARTEN



Unser idyllischer Garten lädt Sie und Ihre Gäste bis 22 Uhr zum Feiern unter freiem Himmel ein. Ausgestattet mit Stehtischen, einer charmanten Wald-Bar und ausreichend Sitzmöglichkeiten, bietet er den perfekten Rahmen für eine entspannte Feier. Ab späterer Stunde geht es dann in unseren Festsaal, wo die Feier in gemütlicher Atmosphäre weitergeführt werden kann.

FESTSAAL



Unser gemütlich-rustikaler Festsaal bietet Platz für bis zu **70 Gäste** und schafft eine einladende Atmosphäre für Ihre Feier. Das Veranstaltungsende setzen wir regulär auf 02:00 Uhr an, wobei eine Verlängerung nach Absprache jederzeit möglich ist. Hier können Sie in geselliger Runde feiern und den Abend in vollen Zügen genießen.



Miete

Die Mietgebühr für unseren Festsaal, den Garten und das Stüberl beträgt **1.500 EUR**.

Im Preis inbegriffen sind die komplette Möblierung – wahlweise mit runden Tischen oder Tafeln, Stühlen, sowie Stehtischen mit Hussen im Garten und Sonnenschirmen - und die Buffetpauschale, die Buffetdekoration sowie Buffet-Tischtücher und Skirting beinhaltet, um Ihre Feier stilvoll und bequem zu gestalten.



Buffet

Mit unserem „Buffet-Baukasten“-System können Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget gestalten.

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Speisen und stellen Sie ab 10 Positionen Ihr individuelles Buffet zusammen.

Beilagen zu den Hauptgerichten sind flexibel austauschbar, sodass Sie das Buffet perfekt an die Vorlieben Ihrer Gäste anpassen können.

Gerne passen wir das Buffet auch Ihren speziellen Vorstellungen an, um Ihre Feier einzigartig zu machen.

Suppen

	Preis pro Portion
Bouillon vom Tafelspitz (Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl)	5,90 €
Tomaten-Basilikum-Suppe	5,90 €
Knoblauchcremesuppe	5,90 €
Champignoncremesuppe	5,90 €
Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe	6,90 €
Kürbiscremesuppe (Saison)	6,90 €
Steinpilzcremesuppe (Saison)	6,90 €
Bärlauchcremesuppe (Saison)	6,90 €

Vorspeisen

	Preis pro Platte
Mini-Caprese	28,00 €
Greek Style Loaded Hummus	28,00 €
Bresaola mit Burrata	38,00 €

Unsere Vorspeisen werden als Platten "Family Style" serviert.
Der Preis versteht sich pro Platte (entspricht 4 Portionen). Jede
Vorspeise wird mit frischem Gebäck gereicht.

Hauptspeisen

Preis pro Portion

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust mit Parmesan-Knoblauch-Pasta	18,50 €
Spinat-Feta gefüllte Hühnerbrust mit Reis und Ofentomaten	19,50 €
Paprikahendl mit Butternockerl	18,00 €
Honig-Knoblauch-Medaillons mit Rosmarinerdäpfel	18,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons und Kroketten	19,50 €
Orangen-Honigbraten mit Semmelknödel	18,00 €
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	24,50 €
Bœuf Stroganoff mit Tagliatelle	19,50 €
Lachs auf Ofengemüse mit Reis	24,50 €
Cremige Toskana Ravioli mit getrockneten Tomaten	15,50 €
Veganes Gulasch mit Pilzen und Semmelknödeln	13,50 €

Salate

Preis pro Portion

Grüner Salat	3,90 €
Tomaten - Zwiebel - Salat	4,90 €
Gurken-Rahm-Salat	4,90 €
Erdäpfelsalat	4,90 €
Tsatsiki	5,90 €
Bunter Sommersalat	5,90 €
Schwarzwurzelsalat	7,90 €

Beilagen

Preis pro Portion

Reis / Jasmin-Reis	4,50 €
Parmesan-Knoblauch-Pasta	6,50 €
Rosmarinerdäpfel	6,50 €
Grillgemüse	7,50 €
Polentaschnitten	7,50 €

Nachspeisen

Preis pro Portion

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50 €
Topfenstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Topfenknödel mit Marillenröster	10,50 €
Nougatknödel mit Fruchtsauce	10,50 €
Kaiserschmarren mit Röster	10,50 €

Mitternachtsnack

Preis pro Portion

Leberkässemmel	6,50 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	6,50 €
Mini-Cheeseburger	8,50 €



Serviertes Menü

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein festliches Menü, das Ihre Hochzeit zu einem besonderen Erlebnis macht.

Bitte beachten Sie, dass ein serviertes Menü mehr Aufwand und zusätzliches Personal erfordert, wodurch höhere Personalkosten einkalkuliert werden müssen.

Die genaue Anzahl der Gerichte bitten wir, spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, damit wir alles optimal für Sie vorbereiten können.

Jegliche Änderung bedarf einer Neukalkulation des Preises.

GASTHAUS
GAMSHÖHE

Unsere
PAUSCHALEN
für unvergessliche Momente



Pauschale "Rustikal"

EMPFANG IM GARTEN

mit Muskateller / Rose Frizzante, alkoholfreie Getränke. Ohne Verpflegung

HOCHZEITSFEST IM FESTSAAL

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten

Tomaten-Basilikum-Suppe

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust mit Parmesan-Knoblauch-Pasta

Honig-Knoblauch-Medaillons mit Rosmarinerdäpfel

Cremige Toskana Ravioli mit getrockneten Tomaten

KINDERMENÜ: Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Grüner Salat, Bunter Sommersalat

Mitternachtssnack: Parmesan-Trüffel-Pommes

INKLUDIERTER GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Wein, Aperol / Hugo / Lillet Spritz, Bier

Dauer der Veranstaltung: 10 Stunden

€ 95,-

Verschiebung eines bereits gebuchten Termins nicht möglich. Angeführter Preis ist pro Person, inklusive aller Steuern und Abgaben und buchbar für Termine bis 31.08.2026. Kinderregelung: bis 4 Jahre kostenlos, 4-11 Jahre - 50% Nachlass vom Preis.



Pauschale “Festlich”

EMPFANG IM GARTEN

mit Muskateller / Rose Frizzante, alkoholfreie Getränke. Brötchen 2 Stück pP.

HOCHZEITSFEST IM FESTSAAL

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten

Champignoncremesuppe

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust mit Parmesan-Knoblauch-Pasta

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons und Kroketten

Cremige Toskana Ravioli mit getrockneten Tomaten

KINDERMENÜ: Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Grüner Salat, Bunter Sommersalat, Schwarzwurzelsalat

Mitternachtssnack: Leberkässemmel

INKLUDIERTER GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Wein, Aperol / Hugo / Lillet Spritz, Bier

Dauer der Veranstaltung: 12 Stunden

€ 125,-

Verschiebung eines bereits gebuchten Termins nicht möglich. Angeführter Preis ist pro Person, inklusive aller Steuern und Abgaben und buchbar für Termine bis 31.08.2026. Kinderregelung: bis 4 Jahre kostenlos, 4-11 Jahre - 50% Nachlass vom Preis. Menüanpassung möglich.



Pauschale “Genussvoll”

EMPFANG IM GARTEN

mit Muskateller / Rose Frizzante, alkoholfreie Getränke. Brötchen 3 Stück pP.

HOCHZEITSFEST IM FESTSAAL

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust mit Parmesan-Knoblauch-Pasta

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Cremige Toskana Ravioli mit getrockneten Tomaten

Lachs auf Ofengemüse mit Reis

KINDERMENÜ: Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup

Grüner Salat, Bunter Sommersalat, Schwarzwurzelsalat

Mitternachtssnack: Mini-Cheeseburger

INKLUDIERTE GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Wein, Bier

Aperol / Hugo / Lillet Spritz, Longdrinks Ihrer Wahl*

Dauer der Veranstaltung: 12 Stunden

€ 145,-

Verschiebung eines bereits gebuchten Termins nicht möglich. Angeführter Preis ist pro Person, inklusive aller Steuern und Abgaben und buchbar für Termine bis 31.08.2026. Kinderregelung: bis 4 Jahre kostenlos, 4-11 Jahre - 50% Nachlass vom Preis. Menüanpassung möglich.
* Im Paket sind zwei Longdrinks Ihrer Wahl auf All-You-Can-Drink Basis enthalten. Die Gesamtdauer der Longdrink-Bar beträgt 4 Stunden.

GASTHAUS
GAMSHÖHE

GETRÄNKE

Karte

MINERALWASSER

Gasteiner prickelnd / still

0,75L

€ 6,00

LIMONADEN

Coca Cola / Cola Zero / Almdudler / Frucade / Mezzo Mix

0,33L

€ 4,20

SÄFTE

Apfel- / Orangen- / Traubensaft in der Karaffe

1L

€ 10,50

FASSBIER

Stiegl Hell vom Fass

0,5L

€ 5,30

FLASCHENBIERRadler Zitrone/Grapefruit, Stiegl 0,0%, Stiegl Weiss
Hirter Privat Pils, König Ludwig Dunkel

0,5L

€ 5,20

FRIZZANTE

Muskateller / Rose

Weingut Friedberger, Bisamberg

0,7L

€ 21

WEINDAC Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Gemischter
Satz, Zweigelt
Weingut Friedberger, Bisamberg

0,7L

€ 21

APERITIF

Aperol / Lillet / Ramazzotti / Hugo

€ 6,00

LONGDRINKS (4CL)Gin Tonic, Gin Fizz, Vodka Wellness, Cuba Libre, Bacardi
Razz Berry

€ 8,00

Gerne personalisieren wir Ihre Weinflaschen kostenlos!
Mindestabnahme: 12 Flaschen

Rahmenbedingungen

- **Gültigkeit:** Unsere Pauschalangebote sind ab 41 Personen (ab 12 Jahren) buchbar und gelten für Termine bis 31.08.2026.
- **Dauer:** Bei einer Feier über 10 bzw. 12 Stunden wird pro angefangener Stunde eine zusätzliche Personalpauschale zur Konsumation verrechnet.
- **Preise:** Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.
- **Kinderregelung Pauschale:** Kinder bis 4 Jahre feiern kostenlos, Kinder von 4 bis 11 Jahren erhalten 50 % Nachlass auf den Pauschalpreis.
- **Menüanpassung:** In den Pauschalen „Festlich“ und „Genussvoll“ ist eine individuelle Menüanpassung möglich.
- **Anzahlung:** Eine Anzahlung in Höhe von 20 % ist bis spätestens 3 Monate vor der Veranstaltung zu leisten. Im Falle einer Stornierung wird die geleistete Anzahlung nicht rückerstattet.
- **Leistungen inkludiert:** In der Pauschale enthalten sind die Miete, Setup-Pauschale, das Buffet, alle im Paket vorgesehenen Getränke sowie die Personalkosten während der Pauschalendauer.
- **Teilnehmerzahl:** Die Gesamtanzahl der Gäste muss spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail bekanntgegeben werden.
- **Musik & Sperrstunde:** Musik im Garten darf bis 22:00 Uhr gespielt werden. Ab diesem Zeitpunkt findet die Feier ausnahmslos im Festsaal bei geschlossenen Fenstern und Türen statt (Natura 2000).



GASTHAUS GAMSHÖHE
KLNC Event und Gastronomie GmbH
Gamshöhe 1, 2102 Bisamberg
info@gamshoehe.at
+43 664 114 8118