



CHALET

HOCHZEITEN & FESTE

Ihr exklusiver Ort für unvergessliche Momente am Mieminger Plateau

Pirktl Holiday GmbH & Co KG · Greenvieh
Obermieming 141d · 6414 Mieming
events@schwarz.at · www.greenvieh.at

CHALET EVENT-PACKAGE

Das Rundum-Sorglos-Paket

8 STUNDEN

18:00 - 02:00 Uhr

50-80 PERSONEN

€ 175,- p.P.

AB DER 81. PERSON JEDE WEITERE PERSON

€ 165,00 p.P.

VERLÄNGERUNG € 250,- /Stunde (bis 03:00 Uhr)

Konsumation exklusive

INKLUSIVLEISTUNGEN

Menü

Gewähltes Menü inkl. Brot und Aufstrich

Getränke

Getränke lt. Event-Package

Bar

Exklusive Bar (nur für Chalet-Gäste)

Tisch-Gedeck

Silber-Kerzenständer, Platzteller, Stoffservietten

Tortengeld

Falls Kuchen selbst mitgebracht werden

Stuhlhussen

Weißer Stuhlhussen inklusive

GETRÄNKE IM EVENT-PACKAGE

- Greenvieh Edition Weiß- und Rotwein
- Greenvieh Edition Prosecco
- Bier
- Hugo Classic, Aperol Veneziano, Lillet Wildberry
- Alkoholfreie Getränke (exkl. alkoholfreier Cocktails)
- Wasser still und prickelnd
- Kaffee, Tee

MENÜVARIANTEN

Inklusive Brot und Aufstrich

3-GANG MENÜ

Im Rahmen der Menüvorschläge

Inklusive Mitternachtssnack:
Gulaschsuppe und Käse vom Buffet

4-GANG MENÜ

Im Rahmen der Menüvorschläge

Ohne Mitternachtssnack
Kann individuell dazu gebucht werden

MENÜVORSCHLÄGE

Regionale Köstlichkeiten in Verbindung mit internationalen Spezialitäten.

Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Service-Ablauf. Bitte stellt euch aus diesen Vorschlägen euer 3- oder 4-Gang Menü zusammen.

Für das Hauptgericht ist die Wahl zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

VORSPEISEN

Salatherzen

Salatherzen mit Cesardressing mariniert, Ei, Parmesan, Brotcroûtons, Radieschen und mild geräuchertem Seesaibling

Büffelmozzarella

Mit Tomaten mariniertes Büffelmozzarella, Rohschinken, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und Rucola

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl

mit Butterknödeln, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Rindsuppe

mit Grießnockerln, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen

mit Brotcroûtons

Cremesuppe vom Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl

ZWISCHENGERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen

mit Steinpilz, geriebenem Parmesan und brauner Butter

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Rahmsauce, jungem Spinat und eingelegtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rinderfilet

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind

Kalbs Huft

Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb

Maishendlbrust

Gebratene Maishendlbrust

FISCH

Lachsforelle

Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle

Seesaibling

Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird tagesaktuell angeboten.

BEILAGEN

Mediterran

Fregola Sarda und mediterranes Gemüse

Risotto

Gebratenes Gemüse und cremiges Parmesanrisotto

Kartoffeln

Cremige Kartoffeln und wilder Brokkoli

DESSERT

Süßes von Schokoladen

Banane und Himbeere

Erdbeeren

Erdbeeren und Cheesecake

Creme Brulée

Creme Brulée vom Joghurt mit Heidelbeeren

EXTRAS ZUM EVENT-PACKAGE

Individuell zu eurem Paket buchbar

ZUM APERITIF

Pikantes Plundergebäck (2 Stück)	€ 6,50
Oliven, Grissini, Parmesan	€ 6,50
Italienischer Rohschinken	€ 6,00
Beef Tartar mit Senfmayonnaise im Cone	€ 8,00
Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade, Ananas und Erdbeeren	€ 9,50
Canapés (3 Stück: Räucherlachs, getrüffelter Frischkäse, Salami)	€ 13,50
Tiroler Brettl (Karreespeck, Kaminwurzeln mit frischem Kren, Tiroler Käsespezialitäten, Butter und Brotkorb)	€ 14,50

ALS MITTERNACHTSSNACK

BRETTLJAUSE ODER KÄSESPEZIALITÄTEN

Karreespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren, Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney, Butter und Brotkorb	€ 69,00 pro kg (mind. 4 kg)
Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney und Nüssen, Butter und Brotkorb	€ 75,00 pro kg (mind. 4 kg)

PORTIONEN:

Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 9,50 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Greenvieh Curry Wurst vom Mieminger Milchkalb mit Brotkorb	€ 10,00 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Greenvieh Chili con Carne mit Brotkorb	€ 11,00 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Mini-Fleischkäse frisch gebacken mit Jourgebäck	€ 7,50 pro Portion (mind. 40 Portionen)

FOTOBOX

Haltet die schönsten Momente eures Festes fest! Unsere Fotobox sorgt für Spaß und unvergessliche Erinnerungen bei euren Gästen. Optional dazu buchbar für spontane Schnappschüsse und lustige Augenblicke. Mietpreis € 550,- inklusive gedruckter Bilder und unbegrenzter Bilder in digitaler Auflösung.

KINDERPAKET

Für unsere kleinen Gäste

Kinderessen, Getränke, Stuhlhussen oder Kinderstuhl

0-3 Jahre	kostenlos
3-15 Jahre	€ 45,00
Mit Hochzeitsmenü (ohne Alkohol)	€ 135,-

KINDERMENÜ

- Frittatensuppe
- Gebackene Hühnerstreifen mit Steakhouse Fries und Ketchup
- Smarties Eisbecher

FREIE TRAUUNG

"Ja, ich will"

Unsere Dachterrasse bietet den perfekten Rahmen für eure freie Trauung. Mit Blick auf die Tiroler Bergwelt wird euer Ja-Wort zu einem unvergesslichen Moment.

€ 600,- pauschal

- Inkl. Auf- und Abbau
- Verleih Bänke und Hussen
- Zusätzlicher Personalaufwand

Es ist keine standesamtliche Trauung möglich.

Bestuhlungsmöglichkeiten

Wählt die perfekte Sitzordnung für eure Feier.

Zentrale Tanzfläche & runder Brauttisch

Ideal für ausgelassene Partys mit der Tanzfläche im Mittelpunkt.

Seitliche Tanzfläche & lange Brauttafel

Klassische Aufteilung mit ehrentvoller Tafel für das Brautpaar.

Seitliche Tanzfläche & runder Brauttisch

Das Brautpaar im Herzen der Gesellschaft.

Hochzeits A-Z

Alle wichtigen Details für eure Planung

Anlieferung & Abholung

Die Anlieferung von Weinen, Torten und Kuchen ist mit der Event-Abteilung abzustimmen. Retouren bitten wir euch, am Tag nach der Veranstaltung zwischen 9.00 Uhr und 11.00 Uhr abzuholen.

Ansprachen

Bitte informiert uns - sofern bekannt - über Ansprachen und etwaige Programmpunkte, damit wir den Serviceablauf daran anpassen können.

Ansprechpartner vor Ort

Teilt uns bitte mit, wer unser Ansprechpartner bzgl. Ablauf und Organisatorischem vor Ort ist.

Anzahlung/Reservierungsgebühr

Mit verbindlicher Terminfixierung wird eine Reservierungsgebühr in Höhe von € 1.000,- fällig.

Zusätzlich ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Gesamtpaketpreises spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten.

Die Terminfixierung gilt erst nach Einlangen der Reservierungsgebühr als verbindlich.

Die Reservierungsgebühr sowie die Anzahlung werden auf den Gesamtbetrag angerechnet.

Balkone

Um die Nachtruhe für unsere Nachbarn und die Hotelgäste zu gewährleisten, wird der West-Balkon um 00.00 Uhr geschlossen. Gerne halten wir den Südbalkon bis zum Ende Eurer Feier geöffnet.

Bestuhlung und Tische

Es stehen runde Tische (Ø 170cm) zur Verfügung. Diese sind idealerweise für 8 Personen (inklusive Platzteller) bis maximal 10 Personen (ohne Platzteller) geeignet.

Blumen & Dekoration

Wir bitten, Blumen und Deko selbst zu organisieren. Die Dekoration ist am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr möglich.

Bei selbst mitgebrachten Kerzen bitten wir um vorherige Rücksprache. Wir erlauben uns, eventuelle Beschädigungen oder Verschmutzungen durch mitgebrachte Dekoration in Rechnung zu stellen. Wir bitten euch, Retouren am Tag nach der Veranstaltung zwischen 9.00 Uhr und 11.00 Uhr abzuholen.

Bitte denkt, sofern gewünscht, auch hier an die passende Dekoration für die Dachterrasse.

Panorama-Dachterrasse

Als festlichen, exklusiven Rahmen für euren Aperitifempfang oder eine Freie Trauung bietet unsere Panorama-Dachterrasse mit Sonnensegel an.

Detailabsprache

Mit der Reservierungsbestätigung übermitteln wir euch eine Checkliste mit allen Informationen, die wir für den perfekten Ablauf eurer Feier benötigen.

Etwa 8 Wochen vor der Veranstaltung besprechen und fixieren wir mit euch gerne die Details und Abläufe. Wir bitten euch, dafür einen Termin mit uns zu vereinbaren. Termine mit der Event-Abteilung sind Montag bis Freitag von 8.00 bis 17 Uhr möglich.

Feuerwerk

Im gesamten Hotelareal sind Feuerwerke und Feuershows nicht gestattet.

Fotobox

Unsere hauseigene Fotobox inklusive gedruckten Bildern + unbegrenzten Bildern in digitaler Auflösung kann um € 550,- gemietet werden.

Freie Trauung

Bei Schönwetter bietet unsere Dachterrasse den idealen Rahmen für eine Freie Trauung. Die Abwicklung der Freien Trauung verrechnen wir individuell nach Aufwand. Unsere Dachterrasse bietet dafür Platz für ca. 100 Personen. Wir bitten euch, auch eine Schlechtwetter-Alternative einzuplanen und zu organisieren.

Gedeck

Unsere Tische werden mit weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten, auf Wunsch mit Silberplatztellern und 5-armigen Kerzenständern gedeckt. Individuelle Wünsche besprechen wir bei der Detailabsprache.

Geschenketisch

Für eure Geschenke halten wir sehr gerne einen Geschenketisch bereit.

Damit im Trubel der Feier, vor allem Kuverts mit Bargeld-Geschenken, nicht verloren gehen, bitten wir euch, die Geschenke am selben Abend mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung.

Hotelzimmer

Für das Brautpaar reservieren wir auf Wunsch gerne ein Zimmer im Alpenresort Schwarz zu Sonderkonditionen. Weitere Zimmer im Alpenresort Schwarz nach Verfügbarkeit.

Wir bitten um Verständnis, dass Zimmer für Kurzaufenthalte (bis zu 2 Übernachtungen) erst 1 Monat vor Anreise buchbar sind. Zimmer können direkt über www.schwarz.at (Onlinebuchung) angefragt und reserviert werden.

Weiters empfehlen wir das Biohotel Schweitzer, ein Teil der Alpenresort Schwarz Company | biohotel.at.

Weitere Unterkunftsmöglichkeiten siehe: [Unsere Partner](#)

Individuell abgestimmt

Gerne gestalten wir euer Event nach euren Wünschen. Ein Flying Dinner bietet z.B. einen ganz entspannten Rahmen für euer Fest. Wir beraten euch gerne.

Kinderessen

Für unsere „Kleinen“ bieten wir unser Kinderpaket an.

Kindertisch

Gerne planen wir im Tischplan auch einen Kindertisch zum Essen oder Spielen ein.

Kinderbetreuung

Auf Anfrage bietet das Alpenresort Schwarz eine Kinderbetreuung an. Für 2 BetreuerInnen (je nach Gruppengröße und Alter) werden € 84,00 / Stunde inklusive Spiel- und Bastelmaterial verrechnet. Ab 20 Kindern sind 3 Betreuer:innen erforderlich.

Kirche

- Pfarrkirche Barwies bis zu 80 Personen
- Pfarrkirche Untermieming bis zu 220 Personen
- Georgskapelle bis zu 50 Personen
- Pfarrkirche Locherboden bis zu 75 Personen
- Pfarrkirche Mötz bis zu 110 Personen (+ 36 auf der Empore)
- Pfarrkirche Wildermieming bis zu 100 Personen
- Kontakt Pfarramt Untermieming +43 676 873 075 01

Menü

Unsere aktuellen Menüvorschläge findet ihr unter www.greenvieh.at/feste-feiern. Bitte legt euch auf ein einheitliches Menü für alle Gäste fest. Bei der Hauptspeise ist eine Wahl zwischen einem Fisch- und einem Fleischgericht bei gleichen Beilagen gerne möglich.

Menükarten

Wir bitten euch, Menükarten selbst zu gestalten und von eurer Dekorateurin platzieren zu lassen. Bitte lasst uns den Entwurf der Menükarte vor dem Druck zum Abgleich mit dem vereinbarten Menü zukommen.

Mindestverrechnungsbasis

Die 7 Werktage vor dem Hochzeitstermin genannte Menü- bzw. Personenanzahl gilt als Mindestverrechnungsbasis.

Musik

Ob Livemusik oder DJ – alle Varianten sind möglich. Der Aufbau ist am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr möglich. Alle fachüblichen Stromanschlüsse sind im Chalet vorhanden. Als Verpflegung für die Musiker empfehlen wir à la carte im Greenvieh Restaurant im Erdgeschoss.

Optionen/TERMINVORMERKUNG

Euren Wunschtermin halten wir in der Regel mit einer Option von 14 Tagen fest. Mit Ablauf der Option bitten wir um eure Rückmeldung. Erhalten wir keine Nachricht, erlischt eure Vormerkung automatisch und der Termin wird gegebenenfalls neu vergeben.

Parkplätze

Direkt beim Greenvieh stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Personenanzahl

Unser Greenvieh Chalet ist der ideale Rahmen für Veranstaltungen von 80 bis 150 Personen. Wir empfehlen aufgrund der Raumgröße ein Minimum von 50 Personen. Für kleinere Veranstaltungen bietet sich unser „Greenside“ im Erdgeschoss an.

Probeessen

Ein Probeessen des ausgewählten Menüs bieten wir nicht an. Wir empfehlen euch, unsere Küche gerne im Rahmen eines à la carte Essens kennenzulernen.

Rechnungslegung

Damit wir eure Rechnung ordnungsgemäß erstellen können, benötigen wir vorab die Wohnadresse, E-Mail und die Telefonnummern des Brautpaars. Bei der Detailabsprache ist zu fixieren, welche Konsumationen von Selbstzahlern übernommen werden und welche Konsumationen auf die Gesamtrechnung gebucht werden dürfen. Die Rechnung senden wir nach der Veranstaltung per E-Mail zu, mit der Bitte um Überweisung innerhalb von 14 Tagen.

Serviettenform

Unsere Standard-Serviettenformen sind: Kerze, Krone, Tasche, Rose oder Fächer.

Sperrstunde

Die Sperrstunde ist mit 3.00 Uhr morgens festgelegt.

Sternspritzer, Stabkerzen und Konfettishooter

sind im Chalet leider nicht erlaubt.

Stornobedingungen

- Bis 12 Monate vor Veranstaltung: Rückerstattung der geleisteten Anzahlung von € 1.000,--
- 12 Monate bis 6 Monate vor Veranstaltung: € 500,-- als Aufwandentschädigung
- 6 Monate bis 2 Monate vor Veranstaltung: 50% des gebuchten Gesamtpaketes laut fixierter Personenanzahl
- 2 Monate vor Veranstaltung: 90% des Gesamtpaketes laut fixierter Personenanzahl

Stornierungen werden nur schriftlich per E-Mail akzeptiert.

Stuhl-Hussen

Weißer Stuhl-Hussen sind bereits im Event-Paket inkludiert.

Taxis

Wir empfehlen das Taxi-Unternehmen „Plateau-Taxi“. Dieses ist unter der Telefonnummer: +43 676 3430343 erreichbar. Ortsfahrten, wie zum Biohotel Schweitzer liegen bei ca. € 8,00-12,00.

Sowie Inntal Taxi unter der Telefonnummer: +43 5262 63700 (Preis für Ortsfahrten in Mieming ca. € 15,00)

Gerne können die Taxis bereits vorab für eine bestimmte Zeit gebucht werden.

Technik

Im Chalet stehen Leinwände und Beamer sowie Mikrofone kostenlos zur Verfügung. Solltet ihr oder eure Gäste diese Technik für eventuelle Präsentationen oder Reden benötigen, bitten wir euch, dies mit uns abzusprechen und gegebenenfalls einige Tage vorab mit uns zu testen.

Tischkarten und Gastgeschenke

bitte durch eure Dekorateurin auf den Tischen platzieren zu lassen.

Tischplan

Wir übermitteln euch vorab einen digitalen Tischplan. Aus organisatorischen Gründen bitten wir euch, uns diesen spätestens zwei Wochen vor dem Termin zu übersenden. Bitte markiert hier Kinderplätze und Hochstühle sowie Gäste mit „speziellen“ Menüs. Einen Übersichtsplan zur Information eurer Gäste bitten wir euch selbst bereitzustellen.

Torten und Kuchen

Torten und Kuchen können gerne selbst mitgebracht werden. Auf Wunsch werden sie mit Fontänen (sind bitte selbst mitzubringen) serviert. Bitte sprecht die Lieferzeiten mit uns vorher ab.

Für selbst mitgebrachte Kuchen, Candy Bars sind eigene Platten, Schalen etc. mitzubringen. Andernfalls werden diese, wie geliefert ans Buffet gestellt. Etagere und Tortenzubehör werden nur im zusammengebauten Zustand übernommen. Es empfiehlt sich, das Zubehör entsprechend mit dem Hochzeitsnamen und Datum zu beschriften.

Das gesamte Zubehör muss am Folgetag zwischen 9.00 Uhr und 11.00 Uhr abgeholt werden. Bitte teilt uns mit, ob nicht konsumierten Kuchen am nächsten Tag abgeholt werden. Andernfalls erlauben wir uns, diese nach 11.00 Uhr zu entsorgen.

Tortengeld

Das Tortengeld (Servicegeld) für mitgebrachte Torte/Kuchen ist im Eventpackage inkludiert.

Trinkgeld

Ihr wart mit unserem Service zufrieden? Unsere Mitarbeiter freuen sich selbstverständlich sehr über eine kleine Anerkennung. Das Trinkgeld kann gerne mit der Rechnung verrechnet werden.

Unverträglichkeiten und Allergien

Bitte informiert uns bereits - sofern bekannt - bei der Detailabsprache über eventuelle Allergien eurer Gäste. Unsere Küche bereitet gerne entsprechende Alternativmenüs vor. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.

Vegetarier & Veganer

Unsere Menüvorschläge beinhalten Fisch- und Fleischgerichte. Selbstverständlich kommen auch Vegetarier nicht zu kurz. Unser Küchenchef bietet am Veranstaltungstag eine passende Alternative an. Sofern bereits bekannt, bitten wir euch, uns bei der Detailabsprache die Anzahl der Vegetarier / Veganer bekannt zu geben.

Weinverkostung

Für die Auswahl eures Weines ist gerne eine kostenlose Weinprobe (je 2 Weiß- und Rotweine á 1/16 l) für 2 Personen möglich. Eine ausführlichere Weinverkostung weiterer Weine aus unserem Weinbuch bietet unser Sommelier zum Preis von € 35,- pro Person an. Im Hochzeitspaket sind unsere Greenvieh Edition Weine inkludiert. Wir bitten um Terminvereinbarung.

Unsere Partner

Blumen & Dekoration: Daxis Deko in Mils bei Imst | www.daxis-deko.at

Brautmode: Brautmoden Tirol | Dagmar Melmer www.brautmoden-tirol.at

Fotografen: Bernhard Stelzl www.freiemedien.com | Freigeist Fotografie www.freigeistin-fotografie.com | Mathias Brabetz www.mathiasbrabetz.com

Unterkünfte in der Nähe: Hotel Gasthof Neuwirt www.neuwirt.at | Pension Spielmann www.pension-spielmann.at | Pension Sonnenhof www.sonnenhof-mieming.tirol | Gästehaus Gastl www.gaestehaus-gastl.at | Pension Seelos www.pension-seelos.at | Aktivhotel Traube www.meine-traube.at | Landhotel Jäger www.hotel-jaeger.at | Harry's Home www.harrys-home.com/telfs | Campingplatz Gerhardhof www.gerhardhof.com

Hochzeitsredner: KATI www.vertrauenbykati.at | www.hochzeitsredner-tirol.com | www.fest-licht.at

Hochzeitstorte: Konditorei Maurer in Mieming | www.cafe-maurer.at

Kinderbetreuung: Alpenresort Schwarz oder Zwerglparadies Nima's www.nimas.at

Kutschenfahrten: Michael Gäns www.kutschenfahrten.moosalm.at

Programmideen: Magier Ben Hyven www.benhyven.at | Mobiles Casino Fox Club www.fox-club.at

Weddingplanner: Verena Krenn www.writteninthestars.at | Stephanie Rügner www.dreamotions.at