

der
berghof
LECH

IHRE BERGHOF HOCHZEIT.

Eine Traumhochzeit in einer Traumkulisse.



I
choose
you

IHR MOTTO.

Nach welchem Motto wird gefeiert?



Alles bloß nicht steif!

Locker, leger.
Ohne Krawatte kann man eh viel
besser feiern.



Black Tie & Abendkleid!

Elegant, exklusiv.
Das gewisse Etwas macht diesen Tag
zu einem Highlight.



Dirndl & Lederhose

Tradition trifft Liebe.
Wir feiern unsere Hochzeit
bodenständig & trachtig.

Der Berghof ist für jedes Hochzeitsmotto die ideale Location.

Klassisch, rustikal. Modern und geradlinig. Edel und exklusiv. Das alles macht den Berghof Spirit aus.

*I
choose
you*

LOCATION.

Eine Feier – viele Möglichkeiten.



Berghof-Restaurant
von 20 bis 130 Personen

Ideal für die Hochzeitstafel.
Mit zusammenhängenden
Räumen.



Berghof-Stühle
bis zu 20 Personen

Ideal für die
kleine aber
feine Trauung.



Berghof-Garten
bis zu 130 Personen

Ideal für Trauung, Agape
oder Get-together.
Inklusive Bergpanorama.



Berghof-Bar
Bis zu 100 Personen

Ideal für die
unvergessliche Party
danach.

Wir richten gerne für Sie aus

Vom feierlichen Get-together im Berghof-Garten über eine romantische Trauung im gemütlichen Stühle bis hin zur unvergesslichen Party danach.

*I
choose
you*

EIN FESTPREIS FÜR IHR BUDGET.

Fixe Preise pro Person – für Ihr gewähltes Package.

A

Einfach „Ja“ sagen!

Bodenständig, ohne viel Chichi.

3-Gang Menü
Frizzante & feine
österreichische Weine.



B

Das Beste für uns!

Bester Deal. Ihre Wünsche zum moderaten Preis.

4-Gang Menü
Sekt vom Schloss Gobelsburg
& Weine aus Österreich.



C

Traumhochzeit!

Am beliebtesten. Ein bisschen Luxus darf's sein.

5-Gang Menü
Champagner & Qualitätsweine
aus aller Welt.



D

Du, mein Alles & noch mehr!

Exklusiv & individuell.
Ganz nach Ihren Wünschen.

5 bis 6-Gang Wunschmenü
Champagner & Weine
nach Ihrer Wahl.



Sie können zwischen den verschiedenen Paketen (A, B, C, D) switchen und individuell Ihr bevorzugtes Angebot auswählen.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot zusammen.

I choose you

DRINKS.

Vom Winzersekt über begleitende Weine bis hin zu Fancy Drinks.



Start with some bubbles.

- A Frizzante "Perla Vera"
- B Winzersekt Schloss Gobelsburg "Brut Reserve"
- C Champagner "R" de Ruinart Brut
- D Champagner Ruinart Brut und/oder Rosé



Weinbegleitung.

- A Qualitätsweine aus Österreich
- B Lecher Festwein weiß/rot oder ähnlich
- C Weine aus der Großflasche mit individualisiertem Etikett.
- D Berghof-Reserve weiß/rot* oder ähnlich

* Exklusive Zusammenarbeit von Familie
Burger, Sommelier Günther Meindl & Winzer
Clemens Strobl



Fancy Drinks.

Klassiker, Signature Drinks und
feinste Edelbrände für die Party
danach.

*I
choose
you*

FOOD.

...weil Liebe durch den Magen geht.



(Flying) Buffet.

Entweder „fliegend“ oder als festes Buffet. Ideal für das Get-together am Vorabend.



Fingerfood.

Ideal für den kleinen Hunger zwischendurch bei der Agape am Hochzeitstag.



Hochzeitsmenü.

3 Gänge.

A

4 Gänge.

B

5 Gänge.

C

5-6 Gänge.

D



Hochzeitstorte.

Unser Patissier zaubert Ihnen die perfekte Hochzeitstorte. Egal ob schlicht oder extravagant.

I choose you

JUST FOR YOU.

Nur das Beste für Ihre Hochzeitsnacht.



Luxus Doppelzimmer

mit Balkon

41 m²

EUR 280,- pro Nacht inkl. Frühstück



Geräumiges Doppelzimmer

mit Südbalkon

41 m²

EUR 240,- pro Nacht inkl. Frühstück

Auf die Hochzeitsnacht sind Sie eingeladen!

*I
choose
you*

ZIMMER.

Wählen Sie für Ihre Hochzeitsgäste aus diesen Zimmertypen.



Standard Doppelzimmer

max. 15x
ohne Balkon
25-39 m²

EUR 200,- pro Nacht
inkl. Frühstück



Luxus Doppelzimmer

max. 6x
mit Balkon/Terrasse
45-51 m²

EUR 280,- pro Nacht
inkl. Frühstück



Großes Doppelzimmer

max. 17x
mit Balkon
36-41 m²

EUR 240,- pro Nacht
inkl. Frühstück



Einzelzimmer

max. 12x
ohne oder mit Balkon
15-25 m²

EUR 100,-/ 120,- pro Nacht
inkl. Frühstück

I choose you

A

zurück zu Food

der
berghof
LECH

MENÜVORSCHLÄGE.

„Einfach JA sagen!“



Consommé vom Rind
Dreierlei Einlage
(Grießnockerl, Leber-, Kaspressknödel)

■

Rosa gebratenes Roast Beef
Sauce Bernaise | gebackene
Speckbohnen | Kartoffelmousseline

■

Erdbeermousse | marinierter Rhabarber
Basilikumeis

Bärlauchschaumsuppe
pochiertes Wachtelei

■

Auf der Haut gebratene Lachsforelle
Zitronen-Kresserisotto | Zucchini
Thymianschaum

■

Grießschmarren | Kirschen
Sauerrahmeis

Karotten-Orangensuppe
(vegan)

■

Fregola | Bärlauch | Mangold
geschmorte Tomaten

■

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
Erdbeereis

B

zurück zu Food

der
berghof
LECH

MENÜVORSCHLÄGE.

„Das Beste für uns!“



Broccoli-Karfiolterrine | Lecher
Saiblingstatar Kaviar | Schüttelbrot

■

Geflügelessenz mit dreierlei Einlage
(Grießnockerl, Leber-, Kaspressknödel)

■

Kalbsrücken | Zucchiniudel
Portweinzwiebeln Steinpilze
Spinatgnocchi

■

Creme Brûlée von der Tonka Bohne
Weinbergpfirsich
Maracuja-Buttermilcheis

Vitello Tonnato

■

Schaumsuppe von Wald und Wiese
Selleriestroh (vegan)

■

Kabeljau | rote Rüben | Rollgerstel
Mini Spargel | Zitronenschaum

■

Sommerbeeren | Kirsche
Mascarponeeis

Antipasti Variation | Bärlauch Pesto
Pinienkerne

■

Tomatenessenz | Basilikum Schöberl

■

Wirsingroulade | Quinoa
grünes Gemüse | Tomatenragout

■

Dreierlei von der Orange

C

zurück zu Food

der
berghof
LECH

MENÜVORSCHLÄGE.

„Traumhochzeit!“



Beef Tatar á la Berghof

■

Wildkräutersuppe | Kräuter-Crêpes

■

Stundenei vom Lecher Landhuhn
Spinat | Trüffelschaum

■

Rosa Hirschrücken | Kräuterkruste
Haselnuss-Schupfnudeln
Spitzkohlgemüse

■

Limetten-Toniceis | Limettenbaiser
Himbeergel

Carpaccio von der Ringelbete | Burrata
Pinienkerne | Basilikum

■

Sellerie-Apfelessenz | Blutwurstravioli

■

Gebratene Jakobsmuschel Fenchelsalat
| Granatapfel

■

Pochierte Wolfsbarschröllchen | Baby
Spinat | Safran Kartoffeln | Dillöl

■

Granny Smith Mousse | Brownie
Schmandeis

Gefüllte Zucchinirollchen | Couscous
Frischkäse | Tomatenmarmelade
(vegan)

■

Weißer und Grüner
Petersilienwurzel супе | eigener Chip
(vegan)

■

Mini Paprika gefüllt mit Gewürzbulgur
Tomaten-Chiliragout (vegan)

■

Pilz-Lauchravioli | Paprikaletscho
Taleggioschaum

■

Orangenfilets
Schokoladenmousse | Minzeis

D

zurück zu Food

der
berghof
LECH

WUNSCHMENÜ.

„Du, mein Alles und noch mehr!“

Stellen Sie sich Ihr ganz
persönliches Wunschmenü
zusammen.

Ist Ihre Lieblingsspeise nicht
dabei? Gerne geht unser
Küchenteam auf jeglichen
Wunsch ein.



Beispielmenü

Beef Tatar á la Berghof

■

Bärlauchschaumsuppe
pochiertes Wachtelei

■

Mini-Paprika gefüllt mit Gewürzbulgur
Tomaten-Chiliragout (vegan)

■

Zitronensorbet mit Sekt

■

Kalbsrücken | Zucchini-nudel
Portweinzwiebeln | Steinpilze
Spinatgnocchi

■

Schokokuchen mit flüssigem Kern
Erdbeereis

DAS „JA“ WORT.

Trauredner, Standesbeamte, Pfarrer. Unsere Empfehlungen.



Standesbeamter

Stefan Jochum
+43 5583 2213 46

E-Mail



Freie Trauredner

Edith Maria Fuchs / Thomas Sinz
+43 664 4303001 (Fr. Fuchs)
+43 664 3049119 (Hr. Sinz)



Katholischer Pfarrer

Pater Adrian
+43 5583 2512

E-Mail

I
choose
you

PARTNER.

Brautstrauß und Blumenschmuck. Unsere Empfehlungen.



Blumenkopf Lech/Frastanz

Brigitte Kopf
+43 5583 41852

E-Mail

Web



Blumen Schallert

Lucia Schallert-Dünser
+43 5552 62272

E-Mail

Web

*I
choose
you*

PARTNER.

Bilder, die bleiben. Unsere Empfehlungen.



Dan Jenson
Photography

Daniel Jenny
+43 664 5408405

E-Mail

Web



Christoph Platzer
PHTGRPHY

Christoph Platzer
+43 681 84681242

E-Mail

Web



Weissengruber
Fotografie

Matthias Weissengruber
+43 699 11110833

E-Mail

Web



Videografie
FLIPOS

Philipp Herburger
+43 664 8190553

E-Mail

Web

I choose you

PARTNER.

Hair & Make-up. Unsere Empfehlungen.



Hairstyle & More Lech

Frisör
+43 5583 3029

Web



Claudia Gmeiner

Frisör & Make-up
+43 664 3977292

E-Mail



Eva Wolf

Frisör & Make-up
+43 650 4149069

E-Mail

I
choose
you

PARTNER.

2 Pferdestärken oder mehr. Unsere Empfehlungen.



Pferdekutsche in Lech

Familie Stöckler
+43 5583 4140

E-Mail



Pferdekutsche in Lech

Annemarie Kaufmann
+43 664 6520510

E-Mail



Hochzeitsauto- Vermietung

Classic Wedding Cars
+43 650 4470650

E-Mail

Web



Limousinen-Service & mehr

Arlberg Express
+43 5583 2000

E-Mail

Web

*I
choose
you*

PARTNER.

Die musikalische Umrahmung für jede Stimmung. Unsere Empfehlungen.



Live Band

Konz.Art
Music for Events

E-Mail

Web



Pianist

Hannes Berthold
mit Sänger/In oder Band
möglich
+43 650 8123926

E-Mail

Web



Musik-Agentur

Harald Brandner
HARRO MUSIK GesbR
+43 664 88267711

E-Mail

Web



Trachtenkapelle

Alphornbläser &
Trachtenkapelle Lech
+43 6802212054

E-Mail

Web

I choose you

PARTNER.

Specials. Unsere Empfehlungen.



Fotobox

Flipos Fotobox
+43 664 8190553

E-Mail

Web



Cake Topper

Martina Piffl – Goldmarie

E-Mail

Web



Papeterie

Fingertips Calligraphy
+43 699 19215952

E-Mail

Web



Gastgeschenke

Stillsegler – Franz Eisl
+43 7617 31351

E-Mail

Web

I choose
you

der
berghof
LECH

DANKE.



Dan Jenson Photography
Christoph Platzer PHTGRPHY
Linse2
Blumen Schallert
Blumenkopf
Claudia Gmeiner
Annemarie Kaufmann
Fam. Stöckler
Martina Piffl – Goldmarie
Fingertips Calligraphy
Ländle Wedding
Arlberg Express
Classic Wedding Cars
Matthias Weissengruber
Stillsegler
Philipp Herburger
Hotel Der Berghof



Here for you

Rebecca Morgenfurt



Isabelle Burger

Hotel Der Berghof
Dorf 161
6764 Lech am Arlberg
Telefon: +43 5583 2635

E-Mail

Web

*I
choose
you*