



DIE
HOCHZEITS-
LOCATION
IN WEIZ

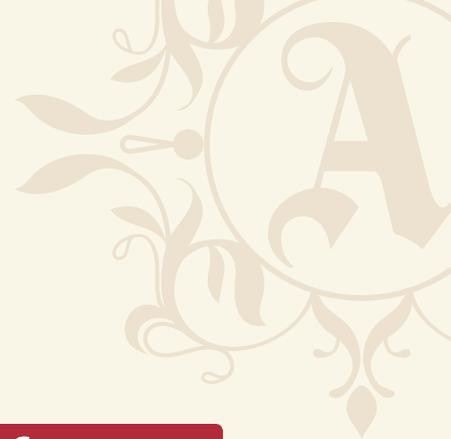
★★★★
Almer



Allmer ^{★★★★}

Hotel Allmer GmbH, Wegscheide 7, 8160 Weiz, Tel. +43 3172 2258
E-Mail: office@gasthof-allmer.at, www.gasthof-allmer.at

Hochzeitsablauf



Sektempfang

Der Sektempfang ist der Start in Ihren schönsten Tag. Dabei empfängt der Bräutigam die Hochzeitsgäste und gemeinsam fiebert man dem Eintreffen der Braut entgegen.



Agape

Die Agape findet nach der (kirchlichen) Trauung statt. Traditionell werden hier Wein und Brot gereicht.



Hochzeitsauto

Wir bieten Ihnen stilvollen Luxus in Perfektion für Ihre Hochzeit!



Hochzeitstafel

Die Tafel ist sicherlich der kulinarische Höhepunkt Ihres Hochzeitstages. Angefangen bei der Dekoration, über das Menü und die Weinauswahl bis hin zum Mitternachtsbuffet richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.



Hochzeitspecials



Weinkeller



Unser uriger Weinkeller steht Ihnen für besondere Anlässe, wie etwa Empfang oder Brautstehlen, zur Verfügung. Gerne servieren wir Ihnen zu den Getränken auch kleine Häppchen.



Hochzeitsnacht



Was gibt es schöneres, als den Hochzeitstag in einer bezaubernden Umgebung ausklingen zu lassen?

Romantisch im Kerzenschein oder Wellness im zimmereigenen Whirlpool – wir sorgen für einen entspannten Ausklang!





Trauung im romantischen Garten



ROMANTIK PUR...

Unser neugestalteter und weitläufiger Garten bietet auch größeren Hochzeitsgesellschaften genug Platz für den wichtigsten Moment Ihres Hochzeitstages. Bei der Gestaltung richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen, sodass einer standesamtlichen Trauung unter freiem Himmel nichts im Wege steht.





Hochzeitsangebot

Unser Hochzeitspaket im Überblick

Gestalten Sie Ihre Hochzeitstafel mit
PLATZTELLER UND STUHLHUSSEN.

Gesamtpaket: € 8,00 pro Person
Stuhlhussen: € 6,00 pro Person
Platzteller: € 2,00 pro Person
Bei mitgebrachten Stuhlhussen € 3,00 Sesselmiete
pro Stuhl



Feiern Sie mit uns Ihre standesamtliche
Trauung in unserem wunderschönen,
IDYLLISCHEN GARTEN.

Miete: € 300,00



Wir bieten Ihnen die Möglichkeit am schönsten Tag Ihres Lebens mit unserem Klassiker aus dem Hause **ROLLS-ROYCE** vorzufahren (inkl. Chauffeur).

Silver Shadow Bj. 1974:

Preis für 5 Stunden: € 300,00

Jede weitere Stunde: € 50,00

(für Hochzeitsgesellschaften ab 80 Personen kostenlos)

Upgrade Silver Cloud Bj. 1960: Aufpreis € 200,00



Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem urigen **WEINKELLER** mit kleinen Häppchen und einem guten Tröpfchen...



Lassen Sie Ihren Hochzeitstag in unserer **HONEY-MOON-SUITE** ausklingen.

€ 140,00

(für unsere Hochzeitspaare kostenlos)



NEU BEI UNS!

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen die **FOTOBOX** für besondere Schnappschüsse...

€ 400,00





Hochzeitstafel

In unserem vollklimatisierten, neu
gestalteten Festsaal können Sie mit **bis zu**
180 Gästen Ihren schönsten Tag feiern.





Zu einer schönen Hochzeitstafel gehört natürlich auch eine passende **TISCHDEKORATION** wie Servietten, Tischschmuck, Menü- und Tischkarten.

Hierbei beraten wir Sie natürlich gerne und gestalten die Hochzeitstafel mit der von Ihnen bereit gestellten Dekoration.

Auch **STUHLHUSSEN** schaffen einen besonderen Flair.



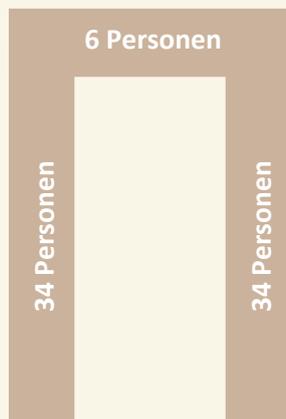
Hochzeitstafel

Sitzordnung

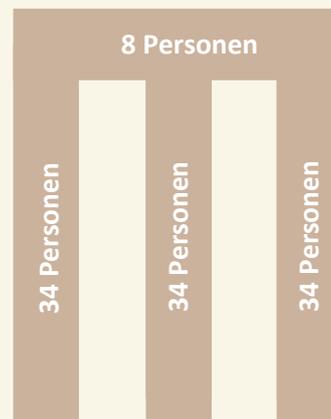
Unser großer Saal bietet Ihnen und bis zu 180 Gästen Platz, um gemeinsam den schönsten Tag in Ihrem Leben zu feiern.

Die Tafel richten wir nach Ihren Wünschen aus: ob gemeinsam an einer großen Tafel, U- oder E-förmig angeordnete Tische oder runde Tische.

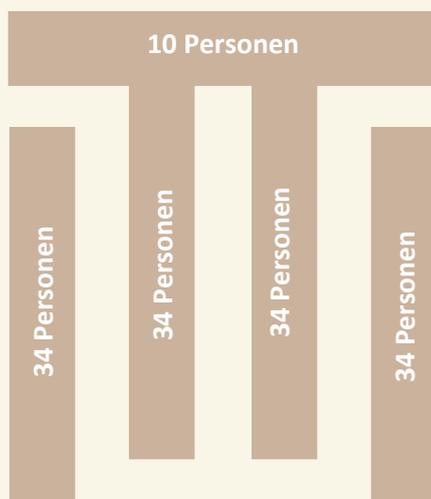
BEISPIELE FÜR DIE ANORDNUNG DER TAFEL:



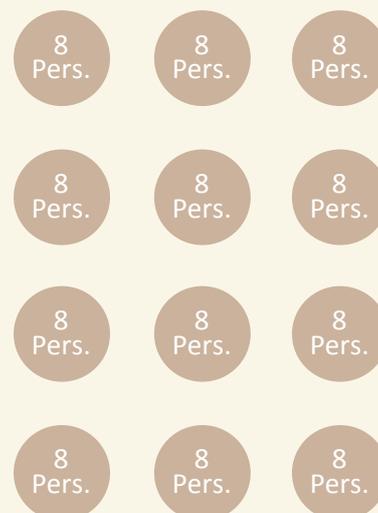
bis 80 Personen



120 Personen



180 Personen



110 Personen

Menüvorschläge

2-gängiges Menü

Suppe - Hauptspeise - Salat
€ 21,00

3-gängiges Menü

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Salat
€ 25,00

3-gängiges Menü

Suppe - Hauptspeise - Salat - Dessert
€ 23,00

4-gängiges Menü

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise -
Salat - Dessert
€ 27,00

3-gängiges Menü mit Gedeck*

Gedeck - Suppe - Hauptspeise -
Salat - Dessert
€ 25,00

4-gängiges Menü mit Gedeck*

Gedeck - Vorspeise - Suppe -
Hauptspeise - Salat - Dessert
€ 29,00

Warmes Buffet 3-gängig

Suppe (serviert) - Hauptspeise -
Salat - Dessert
€ 27,00

Warmes Buffet 4-gängig

Vorspeise - Suppe (serviert) -
Hauptspeise - Salat - Dessert
€ 29,00

Warmes Buffet 4-gängig, mit Gedeck*

Gedeck - Vorspeise - Suppe (serviert) -
Hauptspeise - Salat - Dessert
€ 32,00

*Gedeck

Verschiedenes Jourgebäck
mit pikanten Aufstrichen

Menükarte

Die einzelnen Gerichte, wie auch die Menüabfrage stellen wir ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Gerne stimmen wir gemeinsam mit Ihnen auch unsere Weinspezialitäten auf Ihr Hochzeitsmenü ab.

Natürlich ist auch ein warmes Buffet mit verschiedenen Hauptspeisen, Beilagen, Salaten und Desserts möglich.

Aperitifs



- Apfel-Himbeer-Frizzante
- Aperolspritzer
- „Allmers“ Hausspritzer
- Glas Sekt mit/ohne Fruchtsaft
- Rosè Frizzante
- Hugo
- Glas Prosecco
- alkoholfreie Getränke für Kinder



Weine



Für Ihre Weinauswahl machen Sie einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte. Wir beraten Sie gerne.

Für mitgebrachte Weine und Sekt Stoppelgeld:
€ 10,00 pro Flasche



Vorspeisenvariationsteller



Für Ihre Vorspeisenvariation stellen Sie drei kalte oder warme Vorspeisen ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Dazu servieren wir Ihnen unser köstliches Jourgebäck.

Zur Auswahl stehen Ihnen nachstehende Vorspeisen:

KALTE VORSPEISEN:

- Würziger **Proscuitto** auf **Honigmelone**
- Hausgeräuchertes **Weizer Mulbratl** mit steirischem Kren
- **Gebeizter Räucherlachs** mit Dill-Limettensauce
- **Geräuchertes Filet von der Weizbach-Forelle** (Fischzucht Schröcker) mit Oberskren
- **Schröckers Forellensülzchen** in Kernölvinaigrette
- **Tomaten-Mozzarella „Caprese“** mariniert mit Balsamico-Vinaigrette, fein garniert
- **Gurken-Gazpacho** im Glas

WARMER VORSPEISEN:

- **Lachsstrudel** im Topfenmantel mit Kräuterdip
- Hausgemachte **Frühlingsrolle** gefüllt mit steirisch-asiatischem Gemüse dazu Sauerrahmdip
- **Schafskäse** im Speckmantel, knusprig gebraten
- **Spinat-Schafkäserouladen** im Erdäpfelmantel gebacken
- Steirischer **Vogersalat** mit gebratenen Erdäpfel und knusprigen Speckstreifen



Symbolfotos



Fingerfood



Für den kleinen Hunger zwischendurch, zum Beispiel nach der standesamtlichen Trauung, bieten wir folgendes Fingerfood an:

€ 7,80 pro Person

KALTE HÄPPCHEN:

- Belegte **Brötchen** fein garniert
- Hausgemachter **Rindfleischsalat** mit steirischem Kürbiskernöl **im Glas**
- **Griechischer Salat** mit Schafkäse und Oliven **im Glas**
- **Tomaten-Bruschetta**
- **Tomaten-Mozzarella-Spießchen**
- **Mini-Hausburger**
- **Suppentopf mit verschiedenen Einlagen**
Grießnockerl, Kräuterfrittaten, Leberknödel, Fleischstrudel

WARME HÄPPCHEN:

- Jour-**Leberkäsesemmel**
- Jour-**Schnitzsemmel**
- **Hendlhaxn** in der Kürbiskernpanade
- **Hendlhaxn** in der Knusperpanade
- **Hendlhaxn** gegrillt

Suppen



- Hausgemachte **Rindsuppe** mit Frittaten, Leberknödel, Kaspressknödel, Fleischstrudel oder Grießnockerl
- **Knoblauchcremesuppe** mit Croutons
- **Hochzeitssuppe** mit dreierlei Einlagen (Leberknödel, Grießnockerl und Fleischstrudel)
- Steirische **Erdäpfel-Krensuppe** mit Brotchips
- **Kürbis-Orangen-Ingwersuppe** mit gerösteten Kürbiskernen
- **Marchfelder Spargelcremesuppe** mit grünen Spargelstücken

Hauptspeisen – Fleisch und Geflügel

.....

- Feiner **Wiener Rostbraten** mit Zwiebelsaft, dazu Serviettenknödel
- Rosa gebratenes **Beiried** vom amerikanischen Angusrind mit Kräuterbutter, dazu Grillgemüse und Rosmarin-Wedges (Aufpreis € 5,00)
- **Schweinsfilet „Wellington“** auf Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Babykarotten
- **Medaillons vom Schwein** auf Schwammerlsauce mit Butterspätzle und Gemüsebouquet
- **Cordon bleu** (Schwein oder Pute) mit Reis oder Pommes frites und Preiselbeeren
- **Maishendlbrust** gegrillt oder gebacken, gefüllt mit Tomaten-Mozzarella oder Schafkäse-Zucchini, serviert mit Erbsenreis



Symbolfotos

Hauptspeisen – Fischgerichte

.....

- Im Ganzen **gebratene Weizbach-Forelle** „ausgelöst ohne Gräten“ (Fischzucht Schröcker) mit Knoblauchbutter und Petersilienkartoffel
- Filet vom **Saibling** (Fischzucht Schröcker) natur gebraten mit Paprika-Weizenrisotto
- **Zanderfilet** in Kürbispanier mit Kräuterpenne und frittierten Cocktailtomaten

Hauptspeisen – Vegetarische Gerichte

.....

- Hausgemachte **Frühlingsrolle**, gefüllt mit steirisch-asiatischem Gemüse dazu Sauerrahmdip
- **Spinat-Schafskäserouladen** im Erdäpfelmantel gebacken, mit Kräuterdip
- **Käsespätzle** mit Röstzwiebel
- Hausgemachte **Erdäpfelknödel** mit Schwammerlfülle auf Kürbisgemüse

Salatbuffet



Für das Salatbuffet bieten wir verschiedene Salate der Saison, mit diversen Dressings an.

- **Steirische Käferbohnen**
- **Kartoffel**
- **Weißkraut**
- **Karotten**
- **Fisolen**
- **Tomaten**
- **Gurken**
- **Mais**
- **Rote Rüben**
- **Grazer Krauthäuptel**
- **Vogelsalat**
- **Rucola**

Auf Wunsch können die Salate auch von uns serviert werden.

Desserts



- **Steirisches Apfel-Tiramisu** mit Zimtnockerl
- **Flaumiges Schokoladen-Soufflé** mit Schokoladensauce und Schlagobers
- **Weizer Apfelknödel** gebacken im Zimt-Zuckermantel auf Preiselbeeren, fein garniert
- **Erfrischende Joghurt-Orangennockerl** auf Sauerkirschenragout mit Schlagobers
- **Nougatmousse** auf gerösteten Mandelblättern, fein garniert
- **Braune und weiße Schokoladenmousse-Nockerl** auf Mango-Spiegel, fein garniert

Gerne servieren wir Ihnen auch eine **DESSERTVARIATION** mit den ob genannten Köstlichkeiten.

- **Eiskaffee** mit Vanilleeis und Schlagobers
- Kleiner **Früchtebecher** mit einer Kugel Fruchteis und Schlagobers



Symbolfotos

Hochzeitsbuffet

Es muss ja nicht immer à la carte sein, mit einem Hochzeitsbuffet können sich Ihre Gäste das Menü ganz nach ihren Wünschen zusammen stellen.

Kalte Vorspeisen



- Hausgeräuchertes Weizer **Mulbratl** fein aufgeschnitten mit Kren und Butter, dazu Schwarzbrot
- **Tomaten-Mozzarella „Caprese“** mariniert mit Balsamico-Vinaigrette, fein garniert
- **Geräuchertes Filet von der Weizbach-Forelle** (Fischzucht Schröcker) mit Eierschwammerln und Blattsalat
- Würziger **Proscuitto** auf **Honigmelone**

Warme Hauptspeisen inkl. Beilagen



- Steirisches **Backhendl**
- Gegrillte **Maishendlbrust** im Natursaft
- **Schweinsfilet** „Wellington“ in Pfeffersauce
- Gebackenes **Putenfilet** gefüllt mit Zucchini und Schafskäse
- **Wiener Schnitzel** vom Schwein oder Pute
- Feiner **Wiener Rostbraten** im Zwiebelsaft
- **Käsespätzle** mit Röstzwiebel
- **Zanderfilet** in der Kürbiskruste gebacken

- **Beilagen:** Gemüse, Reis, Spätzle, Serviettenknödel, Pommes frites, Kräuterkartoffel

Salatbuffet



Für das Salatbuffet bieten wir verschiedene Salate der Saison mit diversen Dressings an.

- **Steirische Käferbohnen**
- **Kartoffel**
- **Weißkraut**
- **Karotten**
- **Fisolen**
- **Tomaten**
- **Gurken**
- **Mais**
- **Rote Rüben**
- **Grazer Krauthäuptel**
- **Vogelsalat**
- **Rucola**

Auf Wunsch können die Salate auch von uns serviert werden.

Desserts



- **Flaumiges Schokoladen-Soufflé** mit Schokosauce
- Frischer **Fruchtsalat**
- **Steirisches Apfel-Tiramisu**
- **Nougatmousse** mit gerösteten Mandelblättchen
- **Joghurt-Orangencreme** auf Sauerkirschen
- **Weizer Apfelknödel** gebacken im Zimt-Zuckermantel auf Preiselbeeren, fein garniert
- **Braunes Schokoladenmousse** im Glas, fein garniert



Symbolfoto



Mitternachtsbuffet

Auch während der schönsten Feier knurrt irgendwann der Magen – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch zu später Stunde noch mit kulinarischen Köstlichkeiten!

Wir empfehlen unser traditionelles Mitternachtsbuffet, an dem ein jeder seinen Hunger nach seinen Wünschen stillen kann. Bei der Auswahl der Speisen richten wir uns natürlich ganz nach Ihren Vorstellungen.

€ 6,80 pro Person

Nur Gulaschsuppe mit Gebäck € 4,50 pro Person

Vorschläge

- Schweizer **Wurstsalat** mit Zwiebeln
- Steirisches **Backhendl** frisch, zart und knusprig
- Hausgemachter **Rindfleischsalat** mit steirischem Kernöl
- **Käseplatte** – Internationale und österreichische Käsespezialitäten mit Trauben, Erdbeeren und weiterem Obst fein angerichtet
- **Hausgeräuchertes Weizer Mulbratl** fein aufgeschnitten
- **Tomaten-Mozzarella „Caprese“** mariniert mit Balsamico-Vinaigrette
- **Griechischer Salat** mit Oliven und Schafskäse
- **Grissini** mit würzigem Prosciutto
- Herzhafte **Gulaschsuppe** nach Omas Rezept



Symbolfotos

All Inclusive- Angebot

- **FEIERLICHER EMPFANG**
in unserem idyllischen Garten mit Prosecco, Bier, Säfte und Fingerfood
- **STANDESAMTLICHE TRAUUNG**
- **AGAPE**
(Brot, Wein, Wasser und Säfte)
- **WEDDING DINNER**
- **PLATZTELLER UND STUHLHUSSEN**
- **ALLE GETRÄNKE**
(ausgenommen Konsumationen an der Bar, Spirituosen und Tabakwaren)
- **MITTERNACHTSBUFFET**
- **HONEY-MOON SUITE**
für die Hochzeitsnacht
- **ROLLS-ROYCE SHUTTLE**
im Umkreis von 20 Kilometer

€ 114,90 pro Person

Feiern bis 4 Uhr in der Früh



Zeitplan für die Hochzeitsplanung

8–12 Monate vorher

- Absprache von Terminen, praktischen und finanziellen Einzelheiten
- Kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen (inkl. musikalischer Umrahmung)
- Gasthof aussuchen und Termin vereinbaren
- Fotograf engagieren
- Video-Reportage bestellen
- Hochzeitsgarderobe auswählen
- Musik aussuchen
- Gästeliste erstellen

3–7 Monate vorher

- Aufgebot Standesamt vorbereiten, Dokumente besorgen
- Friseur- und Kosmetiktermin fixieren
- Einladungen und eventuell Anfahrtsplan an die Hochzeitsgäste verteilen
- Trauzeugen auswählen
- Eheringe aussuchen

2 Monate vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer besprechen
- Für auswärtige Gäste Übernachtungen buchen
- Programm und Zeitplan für das Fest zusammenstellen
- Hochzeitstorte bestellen
- Hochzeitskerze bestellen

6 Wochen vorher

- Bekanntgabe, ob unser Hochzeitsauto benötigt wird
- Kleingebäck organisieren (eventuell Freunde und Bekannte fragen)

4 Wochen vorher

- Brautstrauß, Blumenschmuck, Dekoration für Auto und Kirche, Tischschmuck bestellen
- Menü mit dem Gasthof besprechen

2 Wochen vorher

- Eheringe abholen
- Hochzeitsschuhe eingehen
- Tischordnung festlegen

1 Woche vorher

- Besuch bei der Kosmetik und Maniküre
- Hochzeitskerze abholen



Checkliste für Ihre Hochzeit

- Automascherl für Gäste
- Anfahrtsplan Hochzeitsgäste
- Anstecker Hochzeitsgäste
- Blumenschmuck Gasthof
- Brautstrauß
- Dokumente Standesamt
- Einladungen
- Gästeliste
- Hochzeitskleidung Braut
- Hochzeitstorte
- Mehlspeisen
- Menükarten
- Musik für Hochzeitstafel
- Reserveschuhe
- Strumpfband
- Termin Friseur
- Termin Kirche
- Termin Maniküre
- Tischkärtchen
- Trauzeugen
- Wein und Gläser für Kirche
- Zeitplan für Tagesablauf
- Agape
- Anstecker Brautpaar
- Bewirtung der Gäste zu Hause
- Blumenschmuck Kirche
- Blumenschmuck Auto
- Eheringe
- Fotograf
- Hochzeitsauto
- Hochzeitskleidung Bräutigam
- Hotel für Gäste
- Menü und Wein
- Musik für Kirche
- Pfarrer
- Spielsachen für Kinder
- Taschentücher
- Termin Gasthof
- Termin Kosmetik
- Termin Standesamt
- Tortenschachteln
- Video-Reportage
- Wichtige Medikamente

Checkliste für Ihre Hochzeit

Wer oder was?	Kostenstelle	Kosten- annahme	Kosten tatsächlich	Selfmade- Ersparnis
Braut	Ehering			
	Kleid			
	Schuhe			
	Dessous			
	Schmuck			
	Accessoires			
	Friseur			
	Kosmetik			
	Polterabend			
Bräutigam	Ehering			
	Anzug			
	Schuhe			
	Wäsche			
	Friseur			
	Polterabend			
	Morgengabe			
Standesamt	Aufgebot			
	Urkunde			
	Gebühren			
Kirche	Spende			
	Hochzeitskerze			
Blumen	Brautstrauß			
	Gästanstecker			
	Autoschmuck			
	Kirche			
	Tafel			

<i>Wer oder was?</i>	<i>Kostenstelle</i>	<i>Kosten- annahme</i>	<i>Kosten tatsächlich</i>	<i>Selfmade- Ersparnis</i>
Blumenkinder	Blüten zum Streuen			
	Haarkränzchen			
Fahrzeuge	Für Braut/Bräutigam			
Musik	Kirche			
	Tafel			
Hotel	Brautpaar			
	Trauzeugen			
	Eltern			
	Gäste			
Bewirtung				
Empfang	Getränke			
	Brötchen			
Agape	Brot/Wein			
Tafel	Getränke			
	Speisen			
	Hochzeitstorte			
	Mehlspeise			
	Mitternachtsbuffet			
Aufnahmen	Fotos			
	Videos			
Drucksorten	Einladungen			
	Tischkärtchen			
	Menükarte			
	Dankeschreiben			
	Lieder/Texte			
	Porto/Versandkosten			
Dokumente ändern	Führerschein			
	Reisepass			
Hochzeitsreise				
Sonstiges				

Hochzeitsjubiläen

Hochzeitsjubiläen haben je nach lokaler Tradition eigene Namen und Bräuche. Gerne werden zu den verschiedenen Hochzeitstagen Geschenke gemacht, die einen direkten Bezug zu den jeweiligen Hochzeitsjubiläen haben.

	grüne/weiße Hochzeit	Tag der Trauung
1 JAHR	Papier-Hochzeit	Die Partnerschaft ist papierdünn.
2 JAHRE	Baumwoll-Hochzeit	Die Verbindung wurde bereits kräftiger. Man schenkt Praktisches (z.B. ein baumwollenes Tuch).
3 JAHRE	Leder-/Freundschafts-/ Frucht-/Weizen-Hochzeit	Zäh wie Leder, so soll die Ehe halten.
4 JAHRE	Seiden-/Bernstein-/ Leinen-/Wachs-Hochzeit	Das kritische 4. Jahr wird mit empfindlichem Stoff verglichen.
5 JAHRE	Holz-Hochzeit	Die Ehe scheint Bestand zu haben, sie gibt nun Wärme und macht behaglich. Man schenkt Beständiges (z.B. Holzgeschnitztes).
6 JAHRE	Zucker-Hochzeit	Eine gute Partnerschaft macht das Leben süß.
6½ JAHRE	Zinn-Hochzeit	Die Ehe sollte von Zeit zu Zeit wieder aufpoliert werden.
7 JAHRE	Kupfer-Hochzeit	Die Ehe scheint so beständig zu sein, dass sie Patina anzusetzen verspricht. Man schenkt Kupfermünzen als Unterpfand des Glücks.
8 JAHRE	Bronze-/Blech-/Nickel-/ Salz-Hochzeit	Die Ehe hat ihren alltäglichen und nutzbringenden Weg gefunden. Beliebtes Geschenk sind Kuchenformen.
9 JAHRE	Keramik-/Fayence-/Glas-/ Wasser-/Weiden-Hochzeit	Der weiche Ton ist im Ehe-Ofen gehärtet und farbig geworden.
10 JAHRE	Rosen-Hochzeit	Die Blumen der Liebe kennzeichnen den ersten Runden Jubeltag. Es ist schon ein Fest mit Gästen.
11 JAHRE	Stahl-/Fastnacht-/ Korallen-Hochzeit	Die Treue zueinander ist nun hart wie Stahl.
12 JAHRE	Leinen-/Erden-/Nickel-/ Seiden-Hochzeit	Ein kräftiges, unzerreißbares Gewebe verbindet.
12½ JAHRE	Petersilien-/Kupfer-/ Blech-/Nickel-Hochzeit	Die Ehe soll grün und würzig bleiben. Gäste bringen mit, was an diesem Tag Schmackhaftes verzehrt werden soll.

13 JAHRE	Spitzen-/Maiglöckchen-/ Salz-Hochzeit	Die Ehe ist wie kostbare geklöppelte oder gehäkelte Textilie.
14 JAHRE	Elfenbein-/Achat/ Blaue-Hochzeit	Die Ehe ist hart wie die Stoßzähne eines Elefanten.
15 JAHRE	Glas-/Kristall/ Flaschenhochzeit	Durchsichtig und klar sehen einander die Partner. Als Geschenk bieten sich Gläser und Kristalle an, denn einiges davon mag in der Ehe bereits in Scherben gegangen sein.
20 JAHRE	Porzellan-/Kupfer/ Chrysanthemen/ Dornen-Hochzeit	Fest, glänzend und zugleich empfindlich ist die Ehe geworden. Neues Geschirr kann eingeweiht werden.
25 JAHRE	Silberne Hochzeit	Ein Vierteljahrhundert hat bleibende Werte geschaffen. Das Jubelpaar trägt Silberkranz und Silbersträußchen beim Fest.
30 JAHRE	Perlen-Hochzeit	Die Ehejahre reihen sich aneinander wie die Perlen einer Kette. Es ist Gelegenheit, der Ehefrau eine Perlenkette zu schenken.
35 JAHRE	Leinwand-Hochzeit	Wie gute Leinwand hat sich die Ehe als unzerreißbar erwiesen. Manches ist bereits aufgebraucht – der Wäscheschrank muss neu aufgefüllt werden.
37½ JAHRE	Aluminium-Hochzeit	Die Ehe und das Glück waren dauerhaft. Als Geschenk ist all das geeignet, was mit Erinnerungen zu tun hat.
40 JAHRE	Rubin-/Granat/ Smaragd-Hochzeit	Das Feuer der Liebe hält und trägt immer noch. Der Ehering bekommt mit dem Rubin den Edelstein der Liebe und des Feuers.
50 JAHRE	Goldene Hochzeit	Wie Gold hat die Ehe allem standgehalten und sich als fest und kostbar erwiesen. Manche Ehepaare wechseln neue Ringe.
60 JAHRE	Diamantene Hochzeit	Nichts kann die Ehe mehr angreifen. Die Partnerschaft ist unzerstörbar wie der wertvollste Edelstahl.
65 JAHRE	Eiserne Hochzeit	Eiserne Bände überstehen auch die stärksten Stürme.
67½ JAHRE	Steinerne Hochzeit	Hart wie Fels ist die Verbindung der beiden Partner.
70 JAHRE	Gnaden-/Platin-Hochzeit	Gottes Gnade und Güte zeigt sich im langen, gemeinsamen Leben.
75 JAHRE	Kronjuwelen/ Radium-Hochzeit	Der Ehe werden die kostbarsten Edelsteine aufgesetzt.

A close-up photograph of two hands, likely belonging to a bride and groom, holding each other in a heart shape. The hands are positioned in the lower half of the frame, with the fingers interlaced to form the heart's outline. The background is a white lace fabric with a floral pattern. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the skin and the lace. A green bangle is visible on the right wrist.

*Hand in Hand
ein Leben lang!*



Allmer ★★★★★

WOHLFÜHLEN IN DER REGION WEIZ

Hotel Allmer GmbH, Wegscheide 7, 8160 Weiz, Tel. +43 3172 2258
E-Mail: office@gasthof-allmer.at, www.gasthof-allmer.at