

**SCHLOSS
VOLLRADS**



Gutsrestaurant
SCHLOSS VOLLRADS

Herzlich Willkommen und vielen Dank für Ihr Interesse an Schloss Vollrads!

Im Folgenden möchten wir Ihnen einen Überblick über unser Angebot für festliche Anlässe in den **repräsentativen Privaträumen des Herrenhauses von Schloss Vollrads oder in unserem Gutsrestaurant** geben. Ob in einem unserer herrlichen Gärten, in einem historischen Raum, im Herrenhaus oder in unserem Gutsrestaurant, wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen.

Von Fingerfood bis hin zu einem festlichen Menü oder Buffet, steht Ihnen unser Küchenchef Alexander Ehr Gott mit seinem Team zur Seite. In der Anlage finden Sie erste Menüvorschläge. Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche und Vorlieben ein und stellen Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen.

Wir möchten, dass Ihre Feier unvergesslich wird. Deshalb stehen wir für Fragen und Wünsche jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie auf Schloss Vollrads willkommen heißen zu dürfen!

Ihr Veranstaltungsteam von Schloss Vollrads



Gutsrestaurant Schloss Vollrads



Herrenhaus auf Schloss Vollrads

Das Herrenhaus

Das Herrenhaus von Schloss Vollrads bietet eine Reihe an repräsentativen Räumen, die wir Ihnen im Folgenden gerne vorstellen. Für die Nutzung des gesamten Herrenhauses inklusive Privatgarten wird eine Nutzungspauschale von EUR 1800,00 7 Tag erhoben.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Veranstaltungsteam.

Der **Privatgarten** von Schloss Vollrads bietet sich für Empfänge und Gesellschaften jeder Art an.

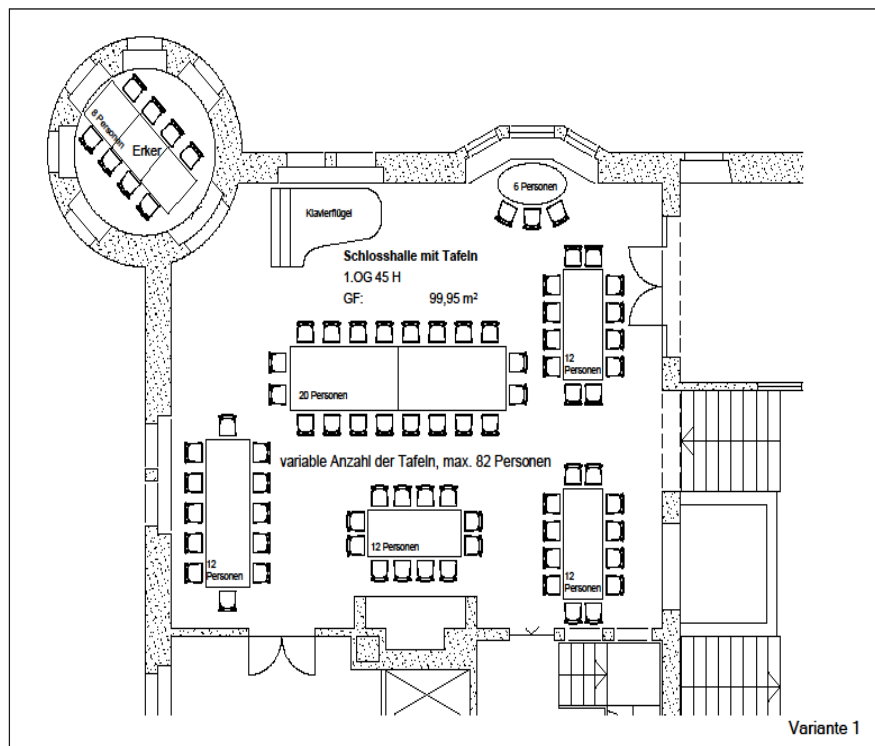


Das **Ledertapetenzimmer** aus dem 17. Jahrhundert bietet je nach Art der Veranstaltung Platz für 30-70 Personen. Es eignet sich für Stehempfänge, Vorträge oder Essen.





Die holzgetäfelte **Schlosshalle** mit bleiverglasten Fenstern bietet an Tafeln Platz für bis zu 80 Personen. Die gemeinsame Nutzung des direkt angrenzenden Westflügels ermöglicht Veranstaltungen mit bis zu 150 Personen.



Der **Westflügel** grenzt direkt an die Schlosshalle an. Er eignet sich für Veranstaltungen mit bis zu 90 Personen und kann auch in Kombination mit der Schlosshalle genutzt werden.



Der **Salon** des Herrenhauses bietet bei Stehempfangen für bis zu 60 Personen Platz. Bei einem Dinner können bis zu 30 Personen platziert werden. In Verbindung mit dem Salon kann der Balkon genutzt werden.





Bezüglich der Kosten des Caterings erhalten Sie folgende Informationen:

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, empfehlen wir Ihnen gerne die passende Anzahl an Servicemitarbeitern, die sich nach Ihrer Gästeanzahl richtet.
Es wird für 10 Gäste ein Servicemitarbeiter kalkuliert.

Da das komplette Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Schlossverwaltung aus versicherungstechnischen Gründen verpflichtet einen Kastellan-Dienst einzusetzen.
Die Schlossaufsicht ist in Funktion als Hausherr von Beginn bis zum Ende der Veranstaltung anwesend.
Sie ist neben dem Serviceleiter Ansprechpartner der Veranstalter.

Kosten Servicepersonal:

- Veranstaltungsleiter EUR 37,00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter EUR 30,00 pro Stunde
- Kastellan /Schlossaufsicht EUR 28,00 pro Stunde

Für die Zeit vor und nach Ihrer Veranstaltung, bitten wir Sie für Ihre Kalkulation eine Vor- und Nachbereitungsphase zu berücksichtigen.

Standesamtliche Trauungen

Die einmaligen historischen Räumlichkeiten werden von uns für **Standesamtliche Trauungen** vermietet. Folgende Nutzungspauschalen werden berechnet:

- Ledertapetenzimmer EUR 370,00
- Salon EUR 310,00
- Herrencabinet EUR 180,00



Salon
für max. 45 Gäste



Herrencabinet
für max. 25 Gäste



Ledertapetenzimmer
für max. 60 Gäste

Kastellan

Da das komplette Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Gutsverwaltung verpflichtet, eine Schlossaufsicht (Kastellan) einzusetzen. Die Schlossaufsicht ist von Beginn bis Ende der Veranstaltung anwesend und wird mit EUR 28,00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

Bitte berücksichtigen Sie jeweils eine Vor- und Nachbereitungszeit, die nach tatsächlichem Aufwand berechnet wird.

Rahmenprogramm

Das Rahmenprogramm ist vorher mit Schloss Vollrads abzusprechen. Gerne arrangieren wir im Anschluss an die Trauung einen Sektempfang – je nach Witterung in den Räumen, auf dem Balkon oder im Außenbereich. Bitte beachten Sie, dass auf dem gesamten Gelände von Schloss Vollrads das Mitbringen und Verzehren von Getränken und Speisen nicht gestattet ist.



Termine

Bitte stimmen Sie Ihren Wunschtermin zunächst direkt mit dem Standesamt Oestrich-Winkel ab:
Standesbeamtin Heidrun Weber Tel. 06723 / 99 21 23, heidrun.weber@oestrich-winkel.de

Geschäftsbedingungen

Alle Veranstaltungen werden auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen durchgeführt.

Ergänzend hierzu ist ein Zahlungseingang für die zu erwarteten Personal- und Raumkosten 8 Tage vor dem Veranstaltungstermin Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung.

Das Gutsrestaurant

Das Gutsrestaurant im Kavaliershause von Schloss Vollrads ist ein Ort der Erholung, der Kommunikation und der Geselligkeit.

Unsere Küche setzt auf regionale sowie mediterran angehauchte Küche. Den Schwerpunkt bilden hierbei ökologisch-biologische Produkte wie Biokäse von der Käseerei Zurwies aus Wangen im Allgäu, oder Schwäbisch-Hällisches Landschwein, um nur einige zu nennen.

Neben einer exzellenten Küche bietet unser Gutsrestaurant auch schöne Räumlichkeiten für Veranstaltungen:

Der **Restaurantgarten** und die **Terrasse des Gutsrestaurants** bieten eine wunderschöne Kulisse für Stehempfänge oder Gesellschaften. Hier können je nach Art der Veranstaltung bis zu 120 Personen Platz finden.



SCHLOSS
VOLLRADS



Gutsrestaurant
SCHLOSS VOLLRADS



Für Ihre Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne **Loungemöbel** zur Verfügung:

Kleine Garnitur: EUR 24,50

Große Garnitur: EUR 49,00

Stehisch
inklusive Husse: EUR 12,00





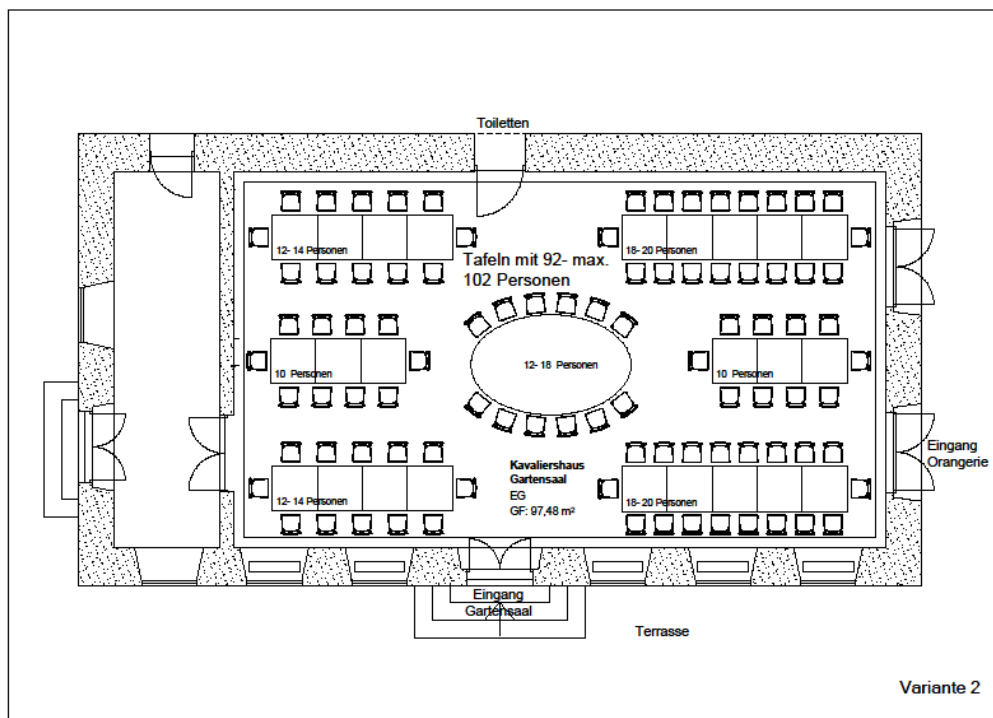
Der **Greiffenclausaal** bietet Platz für 20 bis 50 Personen. Bei Exklusivnutzung bis 20 Personen wird eine Raummiete von EUR 333,00 fällig. Ab 21 Personen entfällt die Raummiete.



Die **Orangerie** lädt mit ihrem hellen, schlichten Interieur zum Verweilen ein. Hier finden bis zu 30 Gäste an Einzeltischen Platz. Das Parterre kann bei einer Exklusivbuchung als Tanzfläche genutzt werden.



Der **Gartensaal** kann für Veranstaltungen mit 40 bis 100 Personen genutzt werden.
Die Tische sind mit weißer Tischwäsche festlich eingedeckt.



SCHLOSS
VOLLRADS



Gutsrestaurant
SCHLOSS VOLLRADS

Bei Veranstaltungen im Gutsrestaurant wird der Service ab 24:00 Uhr berechnet

Bei einer Exklusivnutzung des gesamten Restaurants inkl. Garten von mindestens 75 Personen wird eine Pauschale von EUR 2142,00 erhoben.

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation der Dekoration oder der passenden Musik behilflich. Eine Liste externer Dienstleister finden Sie im Anhang.

Alle Veranstaltungen werden auf Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen durchgeführt.

Alle genannten Preise verstehen sich brutto inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zur Zeit 19%.

Für weitere Informationen und Reservierungswünsche nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir stellen Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten vor und beraten Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

Bitte vereinbaren Sie hierfür mit uns einen Termin.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Veranstaltungsteam Schloss Vollrads

65375 Oestrich-Winkel

Fon 06723 / 660
Fax 06723 / 6666
Mail info@schlossvollrads.com
Internet www.schlossvollrads.com

FINGERFOOD

Bei einem Empfang mit Riesling Sekt von Schloss Vollrads sollte eine erste kleine Köstlichkeit nicht fehlen. Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, haben wir drei Kombinationen für Sie zusammengestellt. Diese können jeweils ab einer Personenzahl von 10 Personen bestellt werden.

Selbstverständlich können Sie sich ganz nach Ihren Wünschen auch die einzelnen Bestandteile des Fingerfoods selbst aussuchen.

VARIANTE „LESEHELFER“

Backpflaumen im Speckmantel
Vollradser Zwiebelküchlein
Kleines Kartoffelbrötchen mit Lachstatar und Gurkenschmand

EUR 5,50 pro Person

VARIANTE „WINZER“

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsoße
Gebackene Kalbspraline
Gebratene Garnele auf Gemüsesalat

EUR 7,50 pro Person

VARIANTE „GUTSHERR“

Hausgemachte Grissini mit italienischem Landschinken
Entenleberparfait mit Butterbrioche
Marinierter Thunfisch mit Avocadocrème

EUR 8,50 pro Person

VARIANTE „CROSTINIS“

Kalbstatar mit Sprossen
Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse
Crème von Räucherlachs und Frühlingslauch

EUR 8,00 pro Person

ODER WÄHLEN SIE IHRE GANZ PERSÖNLICHE KOMBINATION

| | |
|--|----------|
| Vollradser Zwiebelkuchlein | EUR 2,70 |
| Tarte von Büsumer Krabben und Gartengurken | EUR 3,40 |
| Brie de Meaux auf Nussbrot | EUR 3,20 |
| Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsauce | EUR 3,20 |
| Backpflaume im Speckmantel | EUR 2,20 |
| Gefüllte Minifrikadellen mit Tomatensugo | EUR 2,20 |
| Kräutercrêpe Roulade mit Räucherlachs | EUR 2,80 |
| Gebackene Garnele mit Mangochutney | EUR 3,40 |
| Entenleberparfait auf Butter Brioche | EUR 3,50 |
| Sashimi vom Thunfisch mit Wasabimousse | EUR 4,30 |

Gerne kreieren wir für Sie auch exklusive Canapés auf weißem oder dunklem Brot z.B. mit Roastbeef, Lachs, Winzerschinken oder Forelle. Pro Stück berechnen wir hierbei EUR 3,00.



MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISE



HAUPTGANG



DESSERT



MENÜS FÜR DEN FRÜHLING

Menü 1

Frühlingssalat mit Pesto, Pinienkernen und Sprossen

~

Gebratene Poulardenbrust auf provenzalischem Pastasotto
und Pancettachip

~

Mousse von Erdbeeren und Joghurt
mit Rhabarberkompott

EUR 32,00 pro Person

Menü 2

Gebratenes Zanderfilet mit rahmigem Spinat
und Rotweinschalotten

~

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Zucchini- Gemüse, Schmortomaten
und Thymianpolenta

~

Tarte von Vollradser Äpfeln
mit Vanille Crème Fraîche und Rahmeis

EUR 36,00 pro Person

Menü 3

Rieslingrahmsüppchen mit Kräutern und gebratener Garnele

~

Ingelheimer Spargel mit Sauce Hollandaise
gebratener Kalbhüfte, dazu neue Kartoffeln

~

Lauwarme Zitronentarte mit Erdbeerragout
und Waldmeistereis

EUR 42,00 pro Person

Menü 4

Lauwarm mariniertes Lachsforellenfilet
mit Spargelsalat und Mousse von Frankfurter Grüner Sauce

~

Bärlauchsüppchen mit pochiertem Wachtelei

~

Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Rübchen
und Kartoffelkrusteln

~

Kleine Variation von Erdbeere und Vanille

EUR 46,00 pro Person

Menü 5

Thunfischtatar mit Zuckerschotensalat,
Wasabigurken und Sojareduktion

~

Gebratene Garnele mit Bärlauch-Limonenrisotto

~

Roastbeef vom Angus- Rind mit Rotweinschalotten
und Kartoffel- Lauch- Gemüse

~

Träne von weißem Schokoladenmousse
mit Ananasragout und Mangoeis

EUR 56,00 pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.

MENÜS FÜR DEN SOMMER

Menü 1

Sommersalat mit Pesto, Pinienkernen und Sprossen

~

Gebrautes Zanderfilet mit Rieslingschaum auf Blattspinat
und hausgemachten Nudeln

~

Marmorierte Mousse au Chocolat
mit Erdbeeren und Mandelhippe

EUR 34,00 pro Person

Menü 2

Kalbscarpaccio mit kleinem Pfifferlingssalat
Gebrautene Garnele und Tomaten- Pinienkern- Vinaigrette

~

Perlhuhnbrust mit Mimolette und Kräutern gefüllt
auf Kartoffel- Bohnenfondue und Olivenjus

~

Lauwarmes Pfirsich- Lavendelkuchlein
mit Pfirsichragout und Vanille-Rahmeis

EUR 39,00 pro Person

Menü 3

Mosaik von Lachs und Zander
mit Salat von grünem Spargel und Tomaten

~

Karotten- Ingwer Süsschen mit gebratener Jakobsmuschel

~

Rosa gebratenes Roastbeef mit kleinem Kartoffelgratin,
Speckbohnen und Rosmarinjus

~

Schnitte von Mascarpone und Süßkirsche
Mit Riesling- Stracciatellaeis

EUR 46,00 pro Person

Menü 4

Crème brûlée von der Entenleber mit Pfifferlingen und Wachtel

~

Saltimbocca vom Kabeljau
auf Paprika-Fenchel- Gemüse im Safransud

~

Rosa gebratener Lammrücken mit
Artischockenragout und Parmesankartoffeln

~

Sauerrahmtarte mit Brombeeren und altem Balsamico

EUR 54,00 pro Person

Menü 5

Tatar von der Lachsforelle mit grünem Spargel
und leichter Gemüse Vinaigrette

~

Seeteufel und Garnele mit Pfifferlingen
und Staudensellerie

~

Kalbsfilet im Tramezzinimantel mit Karotten- Kohlrabiragout
und Kalbsschwanzsauce

~

Himbeermousse im Schokoladenmantel
mit frischen Himbeeren und Sorbet

EUR 59,00 pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.

MENÜS FÜR DEN HERBST

Menü 1

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl

~

Geschmorte Schweinebäckchen in Schalottensauce
mit Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln

~

Topfen- Nougatknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

EUR 34,00 pro Person

Menü 2

Schottisches Lachsfilet auf Petersilienwurzeln
und Rotweinbutter

~

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kürbisrisotto
und Balsamicojus

~

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Ragout vom Weinbergspfirsich

EUR 38,00 pro Person

Menü 3

Herbstlicher Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
und eingelegten Portweifeigen

~

Gebratene Garnele auf getrüffeltem Kartoffel- Lauch- Ragout

~

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an geschmortem Gemüse
und Parmesanpolenta

~

Riesling- Vanillebirne mit Mandelmousse und Schokoladenparfait

EUR 48,00 pro Person

Menü 4

Ententerrine mit mariniertem Spitzkohl
und karamellisierten Äpfeln

~

Zanderfilet im Brickteig gebacken mit Ragout vom Muskatkürbis

~

Rosa gebratener Lammrücken
mit Bohnencassoulet und Kartoffel- Ricotta- Roulade

~

Rieslingsekt- Mousse im Baumkuchenmantel
mit Traubenragout und Haselnusseis

EUR 54,00 pro Person

Menü 5

Variation von der Entenleber mit Brioche und Feigenconfit

~

Norwegischer Kabeljaurücken
auf getrüffeltem Steckrübengemüse

~

Rosa gebratener Rehrücken im Steinpilzmantel
mit Preiselbeerrotkohl und Grießklößchen

~

Lauwarmer Quarkstrudel mit feinen Rumfrüchten
und Vanille-Rahmeis

EUR 59,00 pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell Ihren Wünschen nach anpassen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.

MENÜS FÜR DEN WINTER

Menü 1

Feldsalat mit Speck und Croûtons

~

Rehragout in Preiselbeersauce mit gebratenen Steinchampignons,
Wirsing und Spätzle

~

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis

EUR 32,00 pro Person

Menü 2

Schwarzwurzelcrèmesüppchen mit Streifen vom Räucherlachs
und Kräutercroûtons

~

Schweinefilet mit Pancetta gebraten auf Steinpilzrisotto
und winterlichem Gemüse

~

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und Zimteis

EUR 36,00 pro Person

Menü 3

Lachstatar mit knusprigem Kartoffelrösti und Sauerrahm

~

Heideente aus dem Rohr mit Rosenkohl und Serviettenknödel

~

Zwetschgenmousse mit Mandelkrokant
und Rahmeis von dunkler Schokolade

~

EUR 42,00 pro Person



Menü 4

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratener Gänseleber

~

Gebundenes Gänsekleinsüppchen

~

Knusprige Freilandgans mit Maronen, Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen

~

Tannenhonigparfait mit Orangenragout

EUR 54,00 pro Person

Menü 5

Kleine Variation von Wachtel und Gänseleber

~

Wildrahmsüppchen mit Sherry
und gebratenem Rehspieß

~

Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree
und Rotwein- Trüffelbutter

~

Kalbsfilet im Tramezzinimantel
mit Rahmwirsing und Kalbsragout

~

Dunkles Schokoladensoufflé
mit Cassis und Krokant-Eis

EUR 69,00 pro Person



BÜFFETVORSCHLÄGE

VORSPEISE



HAUPTGANG



DESSERT





Winzerbuffet

ab 20 Personen

Rheingauer Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons

~

Wispertaler Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich

Verschieden marinierte Heringsfilets

Kalter Tafelspitz in Tomaten- Kürbiskern- Marinade

Schweinshaxensülze mit Schnittlauch- Radieschen- Vinaigrette

Rheingauer Schmankerlplatte vom Metzger Schneck

Gartenfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Hirschterrine mit hausgemachtem Traubenchutney

~

Gebratenes Schweinelendchen mit Wirsinggemüse
und buntem Kartoffelgratin

Ochsenbäckchen mit Brokkoli und Pastinakenpüree

Rheinzander mit Spinat und Rieslingnudeln

~

Käsebrett von Anton Holzinger Käserei Zurwies

Rieslingcrème mit Traubenragout

Streuwiesen-Apfelstrudel mit Vanillesauce

Herrencrème mit Tresterbeeren

EUR 39,00 pro Person



Schlossherren-Buffet

ab 20 Personen

Rieslingsuppe mit Zimtcroûtons

~

Tatar von Wispertaler Räucherforelle mit eigenem Kaviar
Tafelspitzsülze in leichter Gemüsevinaigrette
Rosa gebratener Tafelspitz mit Antipasti und Pesto
Heiß geräucherte Schweinebäckchen mit Linsen- Lauch- Salat
Zander und Salm im Blätterteig gebacken mit Meerrettich-Kräuterdip
Fein marinierte Entenbrust auf exotischem Krautsalat
Nizzasalat mit Wachteleiern und gebratenem Tuna

~

In Riesling geschmortes Stubenküken mit Crème fraiche,
Gartenkräutern und Erdfrüchten+

Rosa gebratene Lammkeule unter der Dijon- Senf- Kruste
mit Kartoffelgratin und Bohnen

Dorade und Garnele in Aromaten gebraten
mit provenzalischen Gemüse und Basilikumnudeln

~

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit Mangoragout und Kokosmousse
Vanille-Panna Cotta mit eingelegten Trauben
Süße Crêpes mit Topfenmousse gefüllt
Käsevariation mit Feigensenf und Essigzwetschgen

EUR 45,00 pro Person



Grillbuffet „Gutsrestaurant“

ab 20 Personen

Auswahl an italienischem Schinken und Antipasti
Lachs „Bellevue“ und hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef
auf sommerlichem Gemüsesalat und Sauce Tatar
Geflügelgalantine und mariniertes Poulardenbrüstchen
mit Johannisbeer-Orangensauce
Cocktail von Flusskrebse und Melone
Gebratene Garnelen auf Gemüse- Glasnudelsalat und Sesamdip
Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten

~

Gazpacho Andaluz mit Knoblauchcroûtons

~

vom Grill :

Bratwurst vom Metzger Schneck
Lammkotelette in Kräutermarinade
Verschieden marinierte Schweinerückensteaks
Geflügelspieße mit Paprika und Zwiebeln
Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter

~

Doradenfilet auf Zucchini Gemüse
Fetakäse mit Olive und Peperoni in der Folie gegart
Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Pasta mit Tomaten und Basilikum

~

Schokoladenbrunnen mit exotischen Früchten und Beeren zum Dippen
Verschiedene Mousse und Crèmes in kleinen Gläschen serviert
Käseauswahl aus der Käserei Zurwies
mit Feigensenf und Brotauswahl

EUR 43,00 pro Person



AUSZUG AUS UNSERER WEIN UND GETRÄNKEKARTE

RIESLINGE DER WEINGUTSVERWALTUNG SCHLOSS VOLLRADS EUR

| | | | |
|------------|---|-------|-------|
| 2009 | Schloss Vollrads Sekt brut | 0,75l | 30,00 |
| 2003 | Schloss Vollrads Sekt extra brut | 0,75l | 54,00 |
| 2010 | Sommer Rheingau Qualitätswein trocken | 0,75l | 16,50 |
| 2010 | Schloss Vollrads Qualitätswein trocken | 0,75l | 23,00 |
| 2010 | Schloss Vollrads Qualitätswein feinherb | 0,75l | 23,00 |
| 2009 | Schloss Vollrads Kabinett trocken | 0,75l | 25,00 |
| 2010 | Schloss Vollrads Kabinett feinherb | 0,75l | 25,00 |
| 2010 | Schloss Vollrads Kabinett fruchtig/süß | 0,75l | 25,00 |
| 2009 | Schloss Vollrads Qualitätswein EDITION | 0,75l | 28,00 |
| 2010 | Schloss Vollrads Spätlese trocken | 0,75l | 30,00 |
| 2006/08/09 | Schloss Vollrads ERSTES GEWÄCHS | 0,75l | 42,00 |

DEUTSCHE ROTWEINE

| | | | |
|---------|---|-------|-------|
| 2008 | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Allendorf | 0,75l | 28,00 |
| 2007/08 | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder „S“ trocken, Weingut Allendorf | 0,75l | 34,00 |
| 2009 | Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Franz Keller | 0,75l | 32,00 |
| 2008/09 | Franz Anton Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Franz Keller | 0,75l | 42,00 |
| 2005 | Selektion „S“ Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Franz Keller | 0,75l | 62,00 |

Wir behalten uns den Jahrgangswechsel vor.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

| | | |
|---|-------|-------|
| Elisabethen Quelle Medium | 0,75l | 6,50 |
| Elisabethen Quelle Still | 0,75l | 6,50 |
| Elisabethen Quelle Medium | 0,50l | 3,50 |
| Elisabethen Quelle Still | 0,50l | 3,50 |
| Bizzl Orange, Zitrone, Apfelsaftschorle, Cola | 1,00l | 14,00 |
| Cola light | 1,00l | 14,00 |
| Apfelsaft | 1,00l | 14,00 |
| Orangensaft | 1,00l | 14,00 |
| Kombucha Classic, Cranberry, Quitte | 0,33l | 3,80 |
| Indian Summer Pomegranate, Lemongrass, Peach | 0,33l | 3,50 |

WARME GETRÄNKE

EUR

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| Kaffee | Tasse | 3,20 |
| Espresso | Tasse | 3,20 |
| Latte Macchiato | Glas | 3,80 |
| Milchkaffee | Tasse | 4,00 |
| Cappuccino | Tasse | 3,50 |
| Tee / verschiedene Sorten | Glas | 2,70 |

EXTERNE DIENSTLEISTER

Zum Gelingen Ihrer Veranstaltung gehören professionelle Dienstleister. Für Ihre weiteren Planung möchten wir Ihnen folgende Empfehlungen aussprechen:

| | | |
|----------------------------|--|--|
| Blumendekoration | Grob Floral design | www.grobwiesbaden.de/index.htm s.nebel@grobwiesbaden.de Tel.: 0611 / 71 87 09 Mobil: 0172 / 61 62 941 |
| DJ | Mobydisc | www.mobydisc.de Tel.: 0800 / 83 60 900 |
| | Oliver Nägler | www.oliver-naegler.de dj@oliver-naegler.de Tel.: 0163 / 69 06 640 |
| Pianist | Alexander von Wangenheim | www.boogiebaron.de Tel.: 06703 / 30 56 94 |
| Fotografie | Fotostudio Heyer | www.heyer-fotostudio.de Tel.: 06722 / 58 50 |
| Kinderbetreuung | Das Sahnehäubchen | www.dassahnehaeubchen.de Tel.: 06122 / 70 70 01 |
| Stylist | Friseur Knuf | www.hairstyling-knuf.de Tel.: 06723 / 39 44 |
| Herrenausstatter | Konzept Maßbekleidung Klaus Radermacher | www.konzept-massbekleidung.de Tel.: 06723 / 91 39 99 3 |
| Kutschfahrten | Rheingauer-Kutschfahrten | www.rheingauer-kutschfahrten.de Tel.: 06726 / 97 35 |
| Hochzeitstorten | Patisserie Pretzel | www.patisserie-pretzel.de Tel.: 06722 / 40 25 23 8 |
| Hochzeitsschmuck | Juwelier Willenberg | www.juwelier-willenberg.de Tel.: 06131 / 23 40 75 |
| Limousinenservice | Classic4rent | www.classic4rent.de Tel.: 0611 / 987 14 60 |
| Standesamt Oestrich-Winkel | Heidrun Weber | heidrun.weber@oestrich-winkel Tel.: 06723 / 99 21 23 |



Übernachtungsmöglichkeiten rund um Schloss Vollrads:

3* Sup. Advena Hotel Jesuitengarten, Winkel
Hauptstraße 1
65375 Oestrich – Winkel
Anzahl der Zimmer: 42
www.jesuitengarten.advenahotels.com

☎ 06723 / 99 02 0

Entfernung 2,0 km

Hotel Schönleber, Winkel
Obere Roppelgasse 1
65375 Oestrich – Winkel
Anzahl der Zimmer: 17
www.fb-schoenleber.de

☎ 06723 / 91 76 0

Entfernung 2,0 km

Hotel Ruthmann, Winkel
Rheingaustraße 109
65375 Oestrich – Winkel
Anzahl der Zimmer: 30
www.hotel-ruthmann.de

☎ 06723 / 33 88

Entfernung 2,5 km

Gästehaus Strieth, Winkel
Hauptstraße 128
65375 Oestrich – Winkel
www.gaestehaus-strieth.de

☎ 06723 / 99 58 0

Entfernung 2,5 km

Pension Berg, Mittelheim
Weinheimer Straße 10
65375 Oestrich – Winkel

☎ 06723 / 33 90

Entfernung 2,6 km

4* Hotel Schwan, Oestrich
Rheinallee 5
65375 Oestrich – Winkel
Anzahl der Zimmer: 54
www.hotel-schwan.de

☎ 06723 / 80 90

Entfernung 3,5 km



Burg Schwarzenstein, Johannisberg
Rosengasse 32
65366 Geisenheim
Anzahl der Zimmer: 39
www.burg-schwarzenstein.de

☎ 06722 / 9950-0

Entfernung 4,0 km

Hotel Kloster Johannisberg, Johannisberg
Badpfad 1
65366 Geisenheim
Zimmeranzahl: 41
www.kloster-johannisberg.de

☎ 06722 / 49 791 0

Entfernung 4,0 km

Hotel Neugebauer, Johannisberg
L3272 Richtung Stephanshausen
65366 Geisenheim / Johannisberg
Zimmeranzahl: 21
www.hotel-neugebauer.de

☎ 06722 / 96 05 0

Entfernung 5,0 km

Pension Schäferhof, Oestrich
Waldstraße 10
65375 Oestrich Winkel
www.weingut-pension-schaeferhof.de

☎ 06723 / 1234

Entfernung 5,5 km

Gästehaus Rheinblick, Hattenheim
Hauptstraße 55
65347 Eltville
www.rheinblick-rheingau.de

☎ 06723 / 9989090

Entfernung 5,7 km

5* Schloss Reinhartshausen Kempinski, Eltville
Hauptstraße 41
65347 Eltville
Zimmeranzahl: 41 Zimmer und 22 Suiten
www.kempinski.com/de/eltville/Seiten/Welcome.aspx

☎ 06123 / 676-0

Entfernung 5,8km



Hotel „Weinhaus Zum Krug“, Hattenheim
Hauptstraße 34
65347 Eltville
www.hotel-zum-krug.de

☎ 06723 / 9968-0

Entfernung 6,0 km

4* Akzent Hotel „ Waldhotel Rheingau, Marienthal
Marienthaler Straße 20
65366 Geisenheim
Anzahl der Zimmer: 60
www.waldhotel-gietz.de

☎ 06722 / 99600

Entfernung 7,0 km

Hotel Zum Rebhang, Hallgarten
Rebhangstraße 53
65375 Oestrich Winkel
Anzahl der Zimmer: 14
www.hotel-zum-rebhang.de

☎ 06723 / 2166

Entfernung 9,0 km

3* Sup. Altdeutsche Weinstube, Rüdesheim
Grabenstraße 4
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 36
www.hotel-altdeutsche-weinstube.de

☎ 06722 / 94230

Entfernung 9,0 km

3* Sup. Brühl´s Hotel Trapp, Rüdesheim
Kirchstraße 7
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 35
www.ruedesheim-trapp.de

☎ 06722 / 9114-0

Entfernung 9,0 km

3* Sup. Hotel Zum Bären, Rüdesheim
Schmidtstraße 31
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 23
www.zumbaeren.de

☎ 06722 / 90 25-0

Entfernung 9,3km



3* Sup. Hotel Höhn, Rüdesheim
Zum Niederwalddenkmal 1
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 55
www.hotel-hoehn.de

☎ 06722 / 9058-0

Entfernung 9,3km

4* Hotel Traube - Aumüller, Rüdesheim
Rheinstraße 9
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 117
www.traube-aumueller.com

☎ 06722 / 9140

Entfernung 9,5km

3*Sup. Hotel Felsenkeller, Rüdesheim
Oberstraße 39/41
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 60
www.felsenkeller-ruedesheim.de

☎ 06722 / 94250

Entfernung 9,7 km

4* Hotel Frankenbach, Eltville
Wilhelmstraße 13
65343 Eltville
Anzahl der Zimmer: Mainzer Hof 21 und im Gutenberg Hof 16
www.hotel-frankenbach.de

☎ 06123 / 9040

Entfernung 11,5 km

Burg Crass, Eltville
Freygässchen 1
65343 Eltville
Anzahl der Zimmer: 7
www.burgcrass-eltville.de

☎ 06123 / 97511-0

Entfernung 11,5 km



Das Spritzenhaus, Eltville
Hotel Garni
Gutenbergstraße 5
65343 Eltville
www.das-spritzenhaus.de

☎ 06123 / 7037490

Entfernung 11,5 km

Hotel Alt Walluf
Alte Hauptstraße 34
65396 Walluf
Anzahl der Zimmer: 12
www.bonnet-walluf.de/rtd.hotel.htm

☎ 06123 / 75999

Entfernung 14,0 km

5* Hotel Krone Assmannshausen, Assmannshausen
Rheinuferstraße 10
65385 Rüdesheim am Rhein
Anzahl der Zimmer: 66
www.hotel-krone.com

☎ 06722 / 4030

Entfernung 14,5km

4* Parkhotel Schlangenbad
Rheingauer Straße 47
65388 Schlangenbad
Anzahl der Zimmer: 88
www.parkhotel.net

☎ 06129 / 420

Entfernung 19,5km

5* Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden
Kaiser-Friedrich Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Anzahl der Zimmer: 159
www.nassauer-hof.de

☎ 0611 / 133-0

Entfernung 25,0 km



Allgemeine Geschäftsbedingungen

der Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG und Gastronomie im Schloss GmbH für Veranstaltungen in unseren Restaurant- und Banketräumen

1. Allgemeines

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Vermietung von Konferenz-, Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Bestellvereinbarung und diesen Bedingungen.

2. Reservierungsoption

Kommt bis zum Ablauf einer dem Besteller eingeräumten Optionszeit zur Anmietung von Räumlichkeiten ein Vertrag nach Maßgabe der Ziff. 1. nicht zustande, sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

3. Vertragsabschluss

Die Reservierung von Raum und Flächen ist für beide Teile nur verbindlich, wenn der Besteller als alleinverantwortlicher Veranstalter die Bestellvereinbarung unterzeichnet hat. Diese beruht auf unserem Angebot und enthält neben dem Datum der Veranstaltung den Umfang unserer Leistungen. Ergänzungen, Änderungen und Nebenabreden, gleich welcher Art, bedürfen zu Ihrer Rechtswirksamkeit unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

4. Um- und Abbestellungen

Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens **8 Monate** vor Veranstaltungsbeginn ohne Kostenbelastung schriftlich vorgenommen werden. Bei Um- bzw. Abbestellungen, die uns nach diesem Zeitpunkt zugehen, bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 25% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Bei Um- oder Abbestellungen innerhalb von **4 Wochen** bis zum Veranstaltungsbeginn bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Sollte der Raum noch weitervermietet werden können, so wird dies schadenmindernd angerechnet. Bei kurzfristigen Anfragen wird der Termin der Um- und Abbestellungsfrist durch uns neu festgelegt. Bei Stornierung einer Musikveranstaltung werden zusätzlich die Stornogebühren der Musiker in Höhe von 50% der Gage in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl

Spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl, Ihre Menüauswahl, sowie die „Headline“ für die Menükarte, soweit gewünscht. Bei einer Verringerung der Teilnehmerzahl innerhalb von 4 Tagen, werden die nicht in Anspruch genommenen Gedecke mit 50% des tatsächlichen Pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst mit 100 %. Eine erforderliche und im Angebot benannte Mindestteilnehmerzahl darf nicht unterschritten werden. Natürlich müssen wir uns das Recht vorbehalten, dass wir bei einer Erhöhung der Personenzahl die Mehrkosten in Rechnung stellen dürfen.

6. Zahlung

Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Stimmt unsere Gastronomie jedoch in Sonderfällen zu, wird eine Servicegebühr oder Korkengeld berechnet.

8. Pflichten des Veranstalters

Die Bewirtung erfolgt, soweit keine anderen Nebenabsprachen getroffen wurden, ausschließlich mit den von uns zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken. Ausnahmen dieser Regelung bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.



9. Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen, sowie der Aufbau von Veranstaltungstechnik bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den **feuerpolizeilichen Anforderungen** entsprechen. Vorbehaltlich einer anderen Absprache mit uns, muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.

10. Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet uns gegenüber auch für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellter Speisen und Getränke. Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die beim Auf- und Abbau oder während der Veranstaltung verursacht werden, ohne Verschuldens-Nachweis.

11. Rücktritt

Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn uns die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnliche Gründe unmöglich oder unzumutbar wird.

13. Haftung

Für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden haften wir nur, sofern uns, unseren Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist, soweit gesetzlich zulässig, in jedem Falle aber für indirekte und Folgeschäden, ausgeschlossen

14. Schlussbestimmungen

Sollte eine dieser Bestimmungen ganz oder teilweise ungültig werden, so berührt dies die Gültigkeit des Vertrages und der anderen Bestimmungen des Vertrages nicht