

SCHLOSS VOLLRADS



ZU GAST AUF SCHLOSS VOLLRADS.
BANKETTMAPPE 2022

IM ÜBERBLICK



Herzlich willkommen auf Schloss Vollrads	3
Geschichte	3
Kontakt	5
Lageplan	5
Raumkapazitäten im Überblick	6

Veranstaltungsräume

Herrenhaus	7
Privatgarten	8
Ledertapetenzimmer	9
Herrencabinet	9
Schlosshalle	10
Westflügel	11
Salon	11
Kavaliershaus (Gutsrestaurant)	12
Orangerie	13
Restaurantgarten und Terrasse	13
Gartensaal	14
Greiffenclausaal	14

Standesamtliche Trauungen	15
Personal und Service	17

Kulinarisches

Fingerfood	18
Menüvorschläge	20
Buffetvorschläge	28
Getränkekarte	31

Übernachtungsmöglichkeiten im Rheingau	33
Partner	35
AGBs	36



HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS VOLLRADS!

Willkommen im Riesling.

Schloss Vollrads ist eines der ältesten Weingüter Europas. Die ersten Weinverkäufe datieren vom 18. November 1211, belegt durch eine Verkaufsurkunde im Mainzer Stadtarchiv. In 2011 feierten wir somit 800 Jahre Weinbau auf Schloss Vollrads.

Seit der Erbauung im frühen 14. Jahrhundert war Schloss Vollrads Wohnsitz der Familie Greiffenclau, die über Jahrhunderte die Geschicke von Schloss und Weingut lenkten. Mit Schätzen, wie einer goldbedruckten Ledertapete aus dem 17. Jahrhundert, gehört Schloss Vollrads zu den kunsthistorischen Highlights des Rheingaus.

Das Wahrzeichen des Anwesens, der Wohnturm von Schloss Vollrads, ist von einem idyllischen Weiher umgeben.

Das in mehreren Jahrhunderten entstandene ehrwürdige Anwesen ist wie geschaffen, um hier zu feiern, zu tagen oder einfach nur zu genießen.

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

Von Fingerfood bis hin zum festlichen Menü oder Buffet, steht Ihnen unser Küchenchef Alexander Ehrigott mit seinem Team zur Seite. Beigefügt finden Sie erste Vorschläge. Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen, Wünsche und Vorlieben ein und stellen Ihnen ein persönliches Menü oder Buffet zusammen.

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

Ihr Veranstaltungsteam von Schloss Vollrads.

**Claudia Kox, Carina Arbeit, Stefanie Schulze,
Barbara Ackermann & Tabea Jurka**



”DER WEIN
IST DIE POESIE
DER ERDE.

Mario Soldati, 1907 – 1999, ital. Schriftsteller und Regisseur

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Im Herrenhaus von Schloss Vollrads können folgende repräsentative Räume gemietet werden:

- Ledertapetenzimmer
- Schlosshalle
- Salon
- Westflügel
- Herrencabinet
- Kleines Kaminzimmer

Das Gutsrestaurant bietet Ihnen diese Räumlichkeiten zur Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten an:

- Gartensaal mit Orangerie
- Greiffenclausaal

Wir würden uns sehr freuen, wenn das nachstehende Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht und wir Ihre Feier oder Veranstaltung auf Schloss Vollrads durchführen dürfen. Das Veranstaltungsteam von Schloss Vollrads erreichen Sie wie folgt:

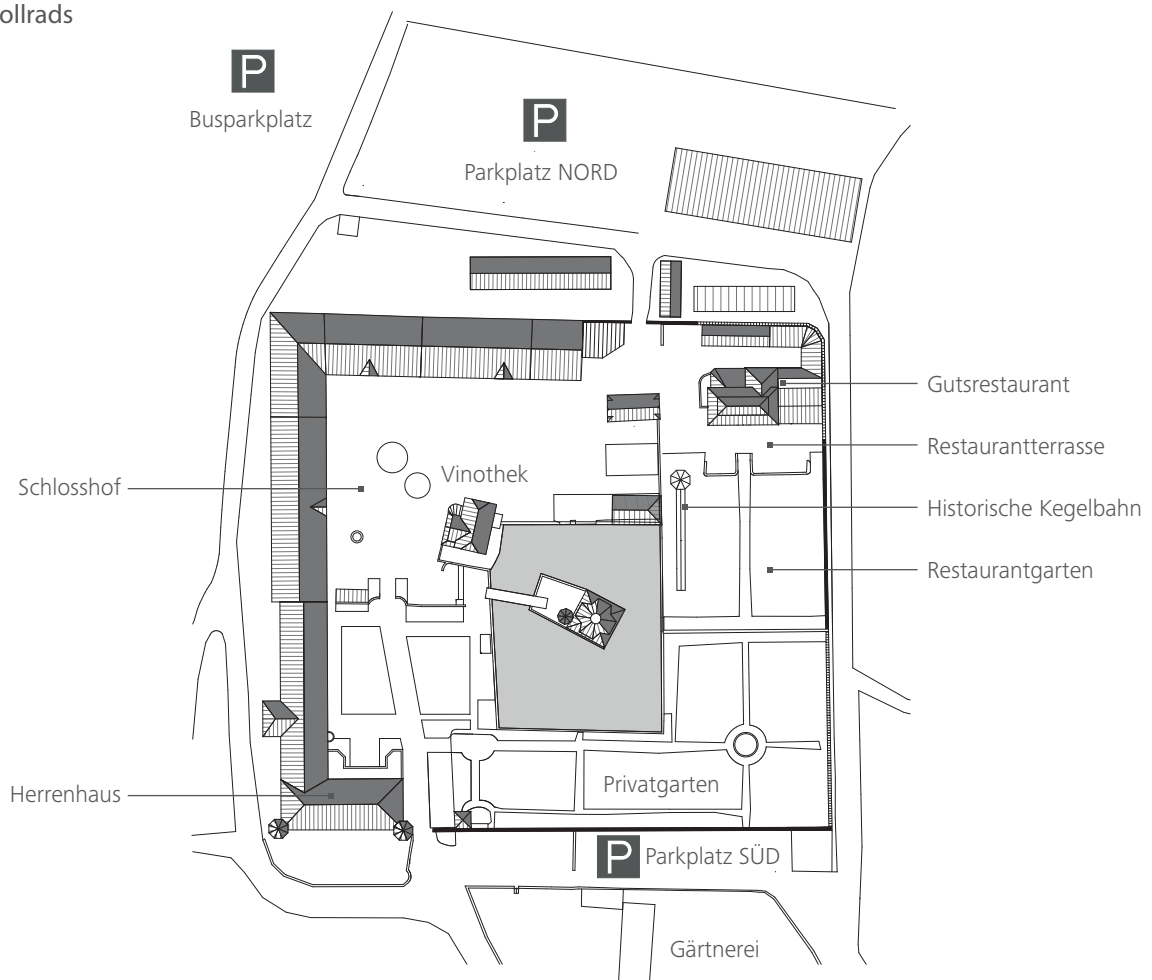
Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG

Schloss Vollrads 1
65375 Oestrich-Winkel

Fon 06723 66 0
Fax 06723 66 66
Mail info@schlossvollrads.com
Internet www.schlossvollrads.com

Für Navigation bitte „Vollradser Allee“ eingeben.

Lageplan
Schloss Vollrads

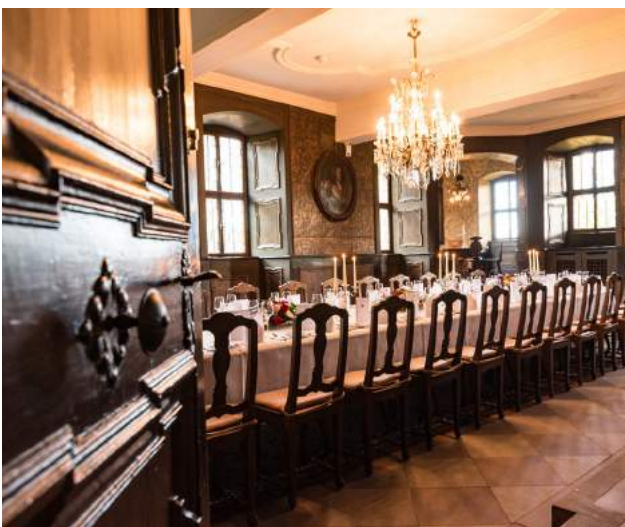


RAUMKAPAZITÄTEN UND MIETEN IM ÜBERBLICK

	Räume	Stehempfang	U-Form	Tafeln	Stuhlreihen	Preis
Herrenhaus	Herrenhaus Exklusivmiete					2450 €
	Balkon	60 Pers.				300 €
	Privatgarten	400 Pers.				400 €
	Ledertapetenzimmer	70 Pers.		26 Pers.	50 Pers.	400 €
	Schlosshalle	100 Pers.	32 Pers.	82 Pers.	70 Pers.	600 €
	Salon	60 Pers.	26 Pers.	30 Pers.	50 Pers.	400 €
	Westflügel	100 Pers.		90 Pers.		350 €
	Herrencabinet			8 Pers.		250 €
	Kleines Kaminzimmer			8 Pers.		250 €
	Kalte Pracht			8 Pers.		150 €
	Greiffenzimmer			6 Pers.		150 €
Gutsrestaurant	Gutsrestaurant Exklusivmiete ab 70 Erwachsenen					2450 €
	Gartensaal			102 Pers.	100 Pers.	600 €
	Greiffenclausaal (ab 21 Erwachsenen mietkostenfrei)	70 Pers.	21 Pers.	45 Pers.	40 Pers.	bis 20 Gäste 350 €
	Orangerie (inkl. Gartensaal)	100 Pers.				1100 €
	Restaurantgarten und Terrasse	400 Pers.		100 Pers.		1100 €

Die Angabe der Raumkapazitäten entsprechen grundlegenden Empfehlungen und können im Einzelfall je nach weiterer Nutzung abweichen.

DAS HERRENHAUS



Das Herrenhaus von Schloss Vollrads bietet eine Reihe an repräsentativen Räumen, die wir Ihnen im Folgenden gerne vorstellen.



DER PRIVATGARTEN

Der Privatgarten von Schloss Vollrads bietet sich für Empfänge und Gesellschaften an. Je nach Größe der Veranstaltung finden hier zwischen 20 und 400 Gäste Platz.

Die Ausstattung mit Stehtischen, Gartenmöbel und Sonnenschirmen wird individuell besprochen und gesondert berechnet.

LEDERTAPETENZIMMER

Das Ledertapetenzimmer aus dem 17. Jahrhundert bietet je nach Art der Veranstaltung Platz für bis zu 70 Personen und zählt zu den kunsthistorisch bedeutendsten Räumen des Schlosses.

Dieses Zimmer eignet sich für Stehempfänge, Vorträge oder festliche Essen. Weltweit gibt es nur eine weitere, vergleichbare Ledertapete aus dem gleichen Jahrhundert, die sich übrigens im spanischen Cordoba befindet.



Erdgeschoss

HERRENCABINET



Im Herrencabinet können kleine Seminare (bis zu 8 Gästen) und standesamtliche Trauungen mit bis zu 20 Personen organisiert werden.

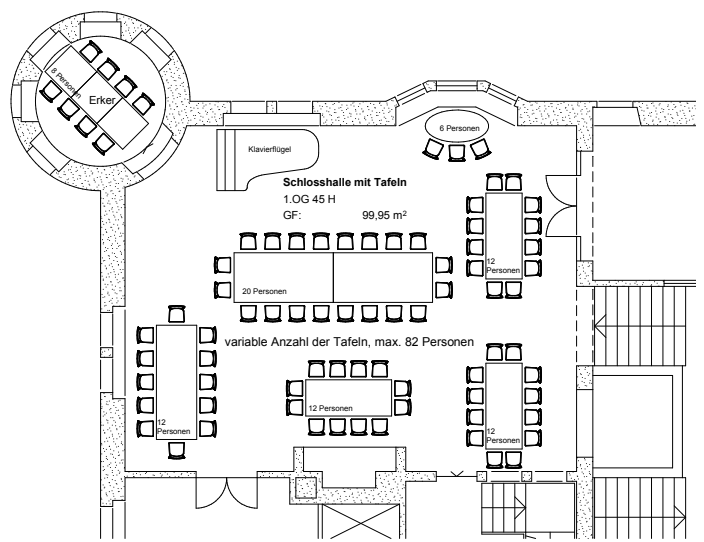
1. Obergeschoss



1. Obergeschoss

SCHLOSSHALLE

Die holzgetäfelte Schlosshalle mit bleiverglasten Fenstern in süd-westlicher Ausrichtung bietet Platz an Tafeln bis max. 82 Gästen. Die gemeinsame Nutzung des direkt angrenzenden Westflügels ermöglicht sogar Bankette mit bis zu 150 Personen.





1. Obergeschoss

DER SALON

Der Salon des Herrenhauses empfiehlt sich für Stehempfänge mit max. 60 Personen. Bei einem festlichen Essen finden hier bis zu 30 Gäste Platz. Für standesamtliche Trauungen mit größerer Gästezahl (bis 50 Personen) ist der Salon sehr empfehlenswert. In Verbindung mit dem Salon kann der Balkon genutzt werden.

DER WESTFLÜGEL

Der Westflügel grenzt direkt mit zwei großen Flügeltüren an die Schlosshalle an. Er eignet sich für Veranstaltungen mit bis zu 90 Gästen und kann auch in Kombination mit der Schlosshalle (z.B. für Bankette und zum Tanzen) genutzt werden.



1. Obergeschoss

DAS GUTSRESTAURANT



Das Gutsrestaurant im Kavaliershaus mit angrenzender Orangerie ist ein Ort der Erholung, der Kommunikation und der Geselligkeit. Unser Küchenchef Alexander Ehrgott setzt auf eine regional und mediterran inspirierte Küche. Den Schwerpunkt bilden hierbei ökologisch-biologische Produkte, wie zum Beispiel von der Käserei Zurwies aus Wangen im Allgäu, oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein, um nur zwei zu nennen. Neben einer exzellenten Küche bietet unser Gutsrestaurant auch zwei wunderschöne Säle für Veranstaltungen.

Der Restaurantgarten und die Terrasse des Gutsrestaurants stellen eine herrliche Kulisse für Stehempfänge oder Gesellschaften dar. Hier können je nach Art der Veranstaltung (evtl. Zeltbau erforderlich) bis zu 400 Gäste Platz finden. Die historische Kegelbahn, kann aktiv genutzt werden.

DIE ORANGERIE

Die an das Kavaliershaus baulich angegliederte Orangerie lädt mit ihrem hellen, schlichten Interieur zum Verweilen ein. Hier finden auf der offenen Halbetage bis zu 29 à la carte Gäste an Einzeltischen die Möglichkeit sich kulina-

risch verwöhnen zu lassen. Der Eingangsbereich im Parterre kann für Stehempfänge und als Tanzfläche genutzt werden.



DER GARTEN UND DIE TERRASSE DES GUTSRESTAURANTS

Der Restaurantgarten und die Terrasse des Gutsrestaurants bieten ebenfalls eine wunderschöne Kulisse für Stehempfänge oder Gesellschaften. Hier können je nach Art der Veranstaltung bis zu 400 Personen Platz finden.

Die Ausstattung mit Stehtischen, Gartenmöbel und Sonnenschirmen wird individuell besprochen und gesondert berechnet.



DER GARTENSAAL

Dieser sehr schöne Saal im Parterre des Kavaliershauses kann sehr gut für Veranstaltungen mit 40 bis zu 100 Personen genutzt werden. Der Raum verfügt über zwei

weitere separate Zugänge und kann in Abhängigkeit der Gästezahl mit unterschiedlichen Tischordnungen ausgestattet werden.



Erdgeschoss

DER GREIFFENCLAUSAL

Der nach Süden ausgerichtete, im ersten Stock des Kavaliershauses befindliche Greiffenclausaal verfügt über einen separaten Zugang sowie einen herrlichen Blick in den Restaurantgarten.

Bei Banketten bietet er Sitzgelegenheiten für 12 bis zu 45 Personen und eignet sich ebenso für freie Trauungen bis 70 Personen, falls die Zeremonie nicht unter freiem Himmel stattfinden kann.



1. Obergeschoss

STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN IM HERRENHAUS

Raummieten

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

– Ledertapetenzimmer	400,00 €
– Salon	400,00 €
– Herrencabinet	250,00 €



In der Pauschale sind Raumbereitstellung-, Reinigungs- und Energiekosten enthalten.

Bitte beachten Sie, dass aus Denkmalschutzgründen das Abbrennen von Wunderkerzen, die Verwendung von Seifenblasen, das Streuen von echten Blüten und Reiskörnern innerhalb des Herrenhauses bzw. der kompletten Schlossanlage nicht erlaubt ist. Wir behalten uns vor, durch Zuwiderhandlung entstehende Reinigungskosten gesondert nach Aufwand in Rechnung zu stellen.

Kastellan

Da das komplette Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Gutsverwaltung verpflichtet, eine Schlossaufsicht (Kastellan) einzusetzen. Die Schlossaufsicht ist von Beginn bis Ende aller Veranstaltungen im Herrenhaus anwesend und wird mit 36,00 € pro Stunde in Rechnung gestellt. Bitte berücksichtigen Sie jeweils eine Vor- und Nachbereitungszeit, die nach tatsächlichem Aufwand berechnet wird.

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

Rahmenprogramm und anschließender Empfang

Das Rahmenprogramm ist in jedem Fall im Vorfeld der Absprachen mit der Gutsverwaltung abzustimmen. Gerne arrangieren wir im Anschluss an die Trauung einen Sektempfang – je nach Witterung in den Räumen oder auf dem Balkon oder im Außenbereich. Hierzu ist je nach Größe der Gesellschaft Servicepersonal und weitere Ausstattung notwendig. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass auf dem gesamten Gelände von Schloss Vollrads das Mitbringen und Verzehren von Getränken und Speisen nicht gestattet ist.

Mittagessen im Gutsrestaurant

Nach der Trauung besteht die Möglichkeit, Ihren besonderen Anlass in unserem gutseigenen Restaurant zu feiern. Hierfür stehen Ihnen der Gartensaal (Erdgeschoss), der Greiffenclausaal (1. Obergeschoss) sowie bei schönem Wetter unsere Restaurantterrasse zur Verfügung.

Termine für Standesamtliche Trauungen

Bitte stimmen Sie Ihren Wunschtermin zunächst direkt mit dem Standesamt Oestrich-Winkel ab:
Tel. 06723 / 99 21 23 - standesamt@oestrich-winkel.de

Geschäftsbedingungen

Alle Veranstaltungen werden auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen durchgeführt. Ergänzend hierzu ist ein Zahlungseingang für die zu erwartenden Personal- und Raumkosten 8 Tage vor dem Veranstaltungstermin Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung.

An aerial photograph of a vast vineyard at sunset. The rows of grapevines are neatly organized in a grid pattern, stretching across rolling hills. A winding dirt road cuts through the vineyard. In the background, there are dense forests and a small building with a red roof in the lower left corner. The sky is a warm, golden yellow, and the sun is low on the horizon, creating a soft, warm glow over the entire scene.

” EIN LEBEN OHNE
FESTE GLEICHT
EINER WEITEN REISE
OHNE EINKEHR.

Demokrit, 460 – 370 v.Chr., griechischer Philosoph



PERSONAL UND SERVICE

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, richten wir beim Einsatz der Servicemitarbeiter die Anzahl nach der Gästezahl. Wir rechnen bei einem servierten Menü pro 10 Gäste mit einem Servicemitarbeiter. Die Personalkosten gestalten sich folgendermaßen:

Serviceleiter 42,00 € pro Stunde
Servicemitarbeiter 36,00 € pro Stunde und Mitarbeiter
Kastellan (Schlossaufsicht für das Herrenhaus) 36,00 € pro Stunde

Bei Veranstaltungen im Gutsrestaurant werden der Serviceleiter und die verbleibenden Servicemitarbeiter ab 21 Uhr in Rechnung gestellt.

Da das Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Schlossverwaltung aus versicherungstechnischen Gründen verpflichtet, bei Veranstaltungen im Herrenhaus einen Kastellan-Dienst einzusetzen. Diese so genannte Schlossaufsicht ist in Funktion als Hausherr von Beginn bis Ende der Veranstaltung anwesend. Der Kastellan ist neben dem Serviceleiter Ansprechpartner der Veranstalter.

Bitte berücksichtigen Sie für das Servicepersonal und Kastellan eine Vor- und Nachbereitungszeit. Diese beträgt je nach Art und Umfang der Veranstaltung ca. 1-2 Stunden und wird nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihrer Feier behilflich. Ob Dekoration, Musiker oder Tipps zum weiteren Rahmenprogramm, wir unterstützen Sie jederzeit und empfehlen Ihnen kompetente Partner und Dienstleister für diese Bereiche. Ganz spezielle Programmpunkte, wie z.B. ein Feuerwerk, müssen mit der Schlossverwaltung in jedem Fall rechtzeitig abgestimmt werden und sind genehmigungspflichtig.



FINGERFOOD

Bei einem Empfang mit Riesling Sekt von Schloss Vollrads sollte eine erste kleine Köstlichkeit nicht fehlen. Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, hat unser Küchenchef fünf Kombinationen für Sie zusammengestellt. Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Stück.

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

Variante „Lesehelfer“

Backpflaumen im Speckmantel
Vollradser Zwiebelkuchlein
Kleines Kartoffelbrötchen mit Lachstatar und Gurkenschmand

7,50 € pro Person

Variante „Winzer“

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsoße
Gebackene Kalbspraline
Gebratene Garnele auf Gemüsesalat

9,50 € pro Person

Variante „Gutsherr“

Gebackener Brickteig gefüllt mit Manchego und Iberico-schinken
Entenleberparfait mit Butterbrioche
Marinierter Thunfisch mit Avocadocreme

10,20 € pro Person

Variante „Crostinis“

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

9,50 € pro Person

Variante „Vegetarisch“

Crostini mit Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse
Falafel gebacken mit Curry-Linsen-Dip
Picatta von der Zucchini mit Oliven und Rucola

9,00 € pro Person



FINGERFOOD

Wählen Sie Ihre ganz persönliche Kombination!

Vollradser Zwiebelkuchlein	3,00 €
Tarte von Büsumer Krabben und Gartengurken	3,50 €
Brie de Meaux auf Nussbrot	3,50 €
Backpflaume im Speckmantel	2,50 €
Gefüllte Minifrikadellen mit Tomatensugo	3,50 €
Wrap Roulade mit Räucherlachs und Kräutern	3,50 €
Gebackene Garnele mit Mango-Chutney	3,80 €
Entenleberparfait auf Butter Brioche	3,80 €
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi-Mousse	4,50 €

Vegetarisches Fingerfood

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsauce	3,40 €
Crostini mit Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse	3,40 €
Picatta von der Zucchini mit Oliven und Rucola	3,40 €
Lauwarme Pilzquiche mit Schnittlauch-Creme-fraîche	3,40 €

Veganes Fingerfood

Zweierlei von der Gartengurke (Süppchen und Crostini)	3,40 €
Falafel gebacken mit Curry-Linsen-Dip	3,40 €
Rohe Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	3,40 €
Samosa von Kartoffel und Gemüse mit Indischer Gewürzcrème	3,40 €



MENÜVORSCHLÄGE

Frühling

Menü 1

Frühlingssalat mit Tomatendressing und Pesto,
gerösteten Kernen und Gartenkresse

Gebratene Maispoullardenbrust auf provenzalischem Gemüserisotto
und Pancettachip

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet

39,00 € pro Person

Menü 2

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit rahmigem Spinat
und Rotweinschalotten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Ingwerkarotten,
Kartoffelkrusteln und Thymianjus

Tarte von Vollradser Äpfeln
mit Vanille-Rahmeis und Karamellsauce

46,00 € pro Person

Menü 3

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Croûtons

Ingelheimer Spargel mit Sauce Hollandaise,
gebratener Kalbshüfte, dazu neue Kartoffeln

Mousse von der Holunderblüte
mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und Riesling-Sekt-Sorbet

43,00 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Frühling

Menü 4

Lauwarm mariniertes Lachsforellenfilet
mit Spargelsalat und Mousse von Frankfurter Grüner Sauce

Bärlauchcremesüppchen mit Croûtons

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Spargel-Ragout
und Spätburgunderjus

Kleine Variation von Erdbeere und Vanille

52,50 € pro Person

Menü 5

Thunfischtatar mit Zuckerschotensalat,
Wasabigurken und Topikokaviar

Gebratene Garnele mit Bärlauch-Limonenrisotto

Roastbeef vom Angusrind mit gebratenem Spargel,
Morchelsauce und Rahmkartoffeln

Schnitte von zweierlei Schokoladenmousse
mit Mangoragout und Riesling-Sorbet

65,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



MENÜVORSCHLÄGE

Sommer

Menü 6

Sommerliche Blattsalate mit pikantem Mango-Chutney
und Gemüsetempura

In Kräuteröl gegartes Lachsforellenfilet
mit Rieslingrisotto und Ratatouille

Mousse von Joghurt und Minze
mit marinierten Erdbeeren und Sorbet

43,50 € pro Person

Menü 7

Kalbscarpaccio mit kleinem Pfifferlingsalat,
gebratener Garnele und Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette

Kross gebratene Maispouardenbrust
auf Kartoffel-Bohnenfondue und Kräuterjus

Lauwarmes Pfirsich-Lavendelkuchlein
mit Pfirsichragout und Vanille-Rahmeis

45,00 € pro Person

Menü 8

Gebratene Garnele und Jakobsmuschel
mit Salat von grünem Spargel und Tomaten mit Rieslingschaum

Karotten-Ingwer-Süppchen

Rosa gebratenes Roastbeef mit kleinem Kartoffelgratin,
Speckbohnen und Rosmarinjus

Törtchen von weißem Schokoladenmousse
mit Süßkirschragout und Schoko-Brownie-Eis

56,50 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Sommer

Menü 9

Crème brûlée von der Entenleber mit
lauwarm marinierten Pfifferlingen und gebratener Wachtel

Krosses Doradenfilet auf Tomaten-Basilikum-Risotto
und Olivenölschaum

Rosa gebratener Lammrücken mit
Kirschtomaten, Artischocken und Polentaschnitten

Sauerrahmtarte mit Brombeeren-Vanilleeis
und altem Balsamico

66,00 € pro Person

Menü 10

Tatar vom norwegischen Fjordlachs mit grünem Spargel, Kartoffelrösti
und leichter Gemüse-Vinaigrette

Seeteufel und Garnele mit Pfifferlingen und Staudensellerie
im getrüffelten Kräutersud

Kalbsfilet im Tramezzinimantel mit Karotten-Kohlrabiragout
und Kalbsschwanzsauce

Himbeermousse im Schokoladenmantel
mit frischen Himbeeren und Sorbet

69,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



MENÜVORSCHLÄGE

Herbst

Menü 11

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl

Geschmorte Rinderbäckchen in Schalottensauce
mit Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln

Topfenmousse mit eingelegten Kirschen
und Haselnusseis

37,50 € pro Person

Menü 12

Schottisches Lachsfilet auf Petersilienwurzelpüree,
Rotweinbutter und Rieslingschaum

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kürbisrisotto
und Balsamicozwiebeln

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Ragout vom Weinbergpfirsich und weißem Mandelmilcheis

46,50 € pro Person

Menü 13

Herbstlicher Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
und eingelegten Portweinefeigen

Gebratene Garnele auf getrüffelem Kartoffel-Lauch-Ragout

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an geschmortem Herbstgemüse
und Parmesanpolenta

Riesling-Vanillebirne mit Mandelmousse und Nougatparfait

59,50 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Herbst

Menü 14

Kotelett von der Wachtel mit feinen Nudeln,
weißem Portweinschaum und Thymianjus

Roulade vom Bachsaibling im Brickteig gebacken
auf Kürbispüree

Rosa gebratener Lammrücken
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffel-Ricotta-Roulade

Rieslingsekt-Mousse im Baumkuchenmantel
mit Traubenragout und Haselnusseis

66,50 € pro Person

Menü 15

Zweierlei von der Jakobsmuschel
mit Kürbis, Haselnuss und Feldsalat

Norwegischer Skrei im Speckmantel gebraten
auf getrüffltem Steckrübengemüse

Rosa gebratener Rehrücken mit Steinpilzen,
Spitzkohl und Schupfnudeln

Marquis au Chocolat mit Madagaskar-Vanilleeis
und marokkanischem Aprikosenragout

72,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



MENÜVORSCHLÄGE

Winter

Menü 16

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
und Croûtons

Wildragout in Preiselbeersauce mit gebratenen Steinchampignons,
Wirsing und Spätzle

Vollradser Apfeltarte mit Vanillesauce und Rahmeis

40,00 € pro Person

Menü 17

Getrübtes Maronencrèmesüppchen

Saftig gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrisotto
und winterlichem Gemüse ragout

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und weißem Zimteis

37,00 € pro Person

Menü 18

Schottisches Lachstatar mit knusprigem Kartoffelrösti, Sauerrahm und Feldsalat

Heideente aus dem Rohr mit Rotkohl und Serviettenknödel

Zwetschgenmousse mit Mandelkrokant
und Rahmeis von dunkler Schokolade

46,00 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Winter

Menü 19

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und gebratener Gänseleber

Gebundenes Gänsekleinsüppchen

Knusprige Freilandgans mit Maronen, Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen

Zweierlei vom Christstollen (Parfait und Armer Ritter)
mit Gewürzorange

56,00 € pro Person

Menü 20

Kleine Variation von Wachtel und Gänseleber

Wildrahmsüppchen mit Sherry
und gebratenem Rehspeck

Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree
und Rotwein-Trüffelbutter

Kalbsfilet im Tremezzinimantel
mit Rahmwirsing und Kalbsragoutsauce

Dunkles Schokoladensoufflé
mit Cassis und Krokant-Eis

74,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



WINZER-BUFFET

ab 20 Personen

Rheingauer Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons

Wispertaler Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich
 Kalter Kalbstafelspitz in Tomaten-Kürbiskern-Marinade
 Rheingauer Schmankerlplatte vom Metzger Schneck
 Gartenfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Gebrautes 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

pro Person 45,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
 Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.
 Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



SCHLOSSHERREN-BUFFET

ab 20 Personen

Riesling-Kräuter-Cremesüppchen

Rosa gebratener Tafelspitz mit Antipasti und Pesto
Zander und Salm im Blätterteig gebacken mit Meerrettich-Kräuterdip
Fein marinierte Entenbrust auf exotischem Krautsalat
Garnelen in der Schale gebraten mit verschiedenen Dips

In Riesling geschmorte Maispoularde mit Crème fraiche,
Gartenkräutern und Erdfrüchten
Rosa gebratene Lammkeule unter der Dijon- Senf- Kruste
mit Kartoffelgratin und Bohnen
Doradenfilet in Aromaten gebraten
mit provenzalischem Gemüse und Basilikumnudeln

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

pro Person 54,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

Antipasti mit Pesto und Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und altem Balsamico
Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

Maispoulardenbrust im Parmaschinkenmantel
auf provenzalischem Gemüse und Tagliatelle
Gebratenes Doradenfilet
auf Waldpilz-Risotto mit Rieslingsauce
Geschmorte Lammschulter
mit Polenta und geschmorten Zwiebeln

Panna Cotta mit Brombeeren
Tiramisu
Limonen-Quark-Mousse mit Mango und Ananas
Kleine italienische Käseauswahl

pro Person € 49,00 inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



GRILLBUFFET „GUTSRESTAURANT“

ab 20 Personen

Auswahl an italienischem Schinken und Antipasti
Hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit
Sauce Tatar und Essiggemüse
Gebratene Garnelen auf Gemüse-Glasnudelsalat und Sesamdip
Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten

Tomatenessenz

vom Grill:

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

Doradenfilet auf ZucchiniGemüse
Fetakäse mit Olive und Peperoni
Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Pasta mit Tomaten und Basilikum

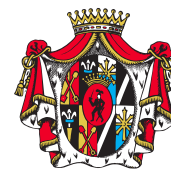
Schnitte von zweierlei Schokolade mit Mangoragout
Verschiedene Mousse und Crèmes in kleinen Gläschen serviert
Käseauswahl aus der Käserei Zurwies
mit Feigensenf und Brotauswahl

pro Person 52,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



SCHLOSS VOLLRADS



AUSZUG AUS UNSERER WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Rieslinge von Schloss Vollrads

EUR

Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,75 l	34,00
Schloss Vollrads Riesling Sekt Extra Brut	0,75 l	42,00
„Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,75 l	18,50
Schloss Vollrads Riesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,00
Schloss Vollrads Riesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,00
Winkel Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Winkel Riesling Kabinett fruchtig-süß VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Schloss Vollrads Riesling EDITION feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	30,50
Mittelheimer Edelman Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE®	0,75 l	39,50
Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling Grosses Gewächs VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	51,00
Schloss Vollrads Riesling Auslese edelsüß	0,375 l	48,00

Rotweine von befreundeten Winzern

Spätburgunder trocken VDP. GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	28,00
Assmannshäuser Spätburgunder trocken VDP. ORTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	49,00
Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken VDP. Grosses Gewächs®, Weingut Allendorf	0,75 l	69,00
Oberbergener Bassgeige Spätburgunder trocken, Weingut Franz Keller	0,75 l	34,00
Franz Anton Spätburgunder trocken, Weingut Franz Keller	0,75 l	42,00
"Jedentag" Rotwein trocken, Weingut Franz Keller	0,75 l	24,00
Korkgeld für angelieferte Rotweine	0,75 l	17,50

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19 %.



Alkoholfreie Getränke

EUR

Elisabethen Quelle Still, Medium	0,75 l	7,50
Elisabethen Quelle Still, Medium	0,50 l	5,00
"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,75 l	18,50
Bizzl Orange, Zitrone, Apfelsaftschorle, Cola, Cola light	1,00 l	14,00
Apfelsaft, Orangensaft	1,00 l	14,00
Indian Summer Pomegranate, Lemongrass, Peach	0,33 l	3,50

Biere

Radeberger Pils (vom Fass)	1,0 l	9,50
Flaschenbiere Radeberger und Bitburger	0,33 l	3,50
Weizenbiere aus der Flasche	0,5 l	5,00

Cocktails und Longdrinks

0,2 l 7,50

Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Tonic water, Limetten)
Mojito (Havana Club, weißer Rohrzucker, Sodawasser, Minze, Limetten)
Cuba Libre (Havanna Rum, Cola, Limetten)
Moscow mule (Wodka, Spicy Ginger, Gurken, Limetten)
Caipirinha (Pitu, brauner Rohrzucker, Limetten)
Erdbeer Daiquiri (Rum, Erdbeerpüree, Zuckersirup)
Ipanema - alkoholfrei (Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limetten)

Cocktails und Longdrinks mit Standardspirituosen jeweils 7,50 EUR pro Glas. Alle anderen Spirituosen oder Zutaten auf Nachfrage und ggf. Aufpreis. Sie wünschen eine Abrechnung nach Flaschen oder möchten die Anzahl limitieren? Kein Problem, bitte sprechen Sie uns einfach an.

Warme Getränke

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

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN RUND UM SCHLOSS VOLLRADS

4* Nägler's Fine Lounge Hotel, Winkel Hauptstraße 1 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: ca. 40 www.finelivinghotel.de	06723 / 99 02 0 Entfernung 2,0 km	Burg Schwarzenstein, Johannisberg Rosengasse 32 65366 Geisenheim Anzahl der Zimmer: 39 www.burg-schwarzenstein.de	06722 / 9950-0 Entfernung 4,0 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 Kloster Johannisberg, Johannisberg Badpfad 1 in Renovierung! 65366 Geisenheim / Johannisberg Zimmeranzahl: 41 www.kloster-johannisberg.de	06722 / 49 791 0 Entfernung 4,0 km
Hotel Ruthmann, Winkel Rheingaustraße 109 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: 30 www.hotel-ruthmann.de	06723 / 33 88 Entfernung 2,5 km	Hotel Neugebauer, Johannisberg L3272 Richtung Stephanshausen 65366 Geisenheim / Johannisberg Zimmeranzahl: 21 www.hotel-neugebauer.de	06722 / 96 05 0 Entfernung 5,0 km
Gästehaus Strieth, Winkel Hauptstraße 128 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: 15 www.gaestehaus-strieth.de	06723 / 99 58 0 Entfernung 2,5 km	Gästehaus Rheinblick, Hattenheim Hauptstraße 55 65347 Eltville / Hattenheim Anzahl der Zimmer: 6 www.rheinblick-rheingau.de	06723 / 9989090 Entfernung 5,7 km
Liegenschaft und Schuhmacherei, Winkel Hauptstraße 37 und Marktgässchen 3 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: 11 www.cornel-s.de	0172/ 612 6884 Entfernung 2,5 km	Hotel „Weinhaus Zum Krug“, Hattenheim Hauptstraße 34 65347 Eltville Anzahl der Zimmer: 15 www.hotel-zum-krug.de	06723 / 9968-0 Entfernung 6,0 km
Pension Berg, Mittelheim Weinheimer Straße 10 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: 6 www.pensionberg.de	06723 / 33 90 Entfernung 2,6 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
Gästehaus Gottesthaler Mühle Gottesthal 115 65375 Oestrich-Winkel Anzahl der Zimmer: 7 www.gottesthaler-muehle.de	06723 / 602424 Entfernung 3,3 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
4* Hotel Schwan, Oestrich Rheinallee 5 65375 Oestrich – Winkel Anzahl der Zimmer: 54 www.hotel-schwan.de	06723 / 80 90 Entfernung 3,5 km	3* Sup. Altdeutsche Weinstube, Rüdesheim Grabenstraße 4 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 42 www.hotel-altdeutsche-weinstube.de	06722 / 94230 Entfernung 9,0 km

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN RUND UM SCHLOSS VOLLRADS

3* Sup. Trapp Hotel, Rüdesheim Kirchstraße 7 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 35 www.ruedesheim-trapp.de	06722 / 9114-0 Entfernung 9,0 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
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	4* Parkhotel Schlangenbad Rheingauer Straße 47 65388 Schlangenbad Anzahl der Zimmer: 88 www.parkhotel.net	06129 / 420 Entfernung 19,5km
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	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
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		
Das Spritzenhaus, Eltville Hotel Garni Gutenbergstraße 5 65343 Eltville Anzahl der Zimmer: 7 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		

PARTNER

Zum erfolgreichen Gelingen einer Hochzeit gehören professionelle Dienstleister.
Für Ihre weiteren Planungen möchten wir Ihnen folgende Empfehlungen aussprechen:

Blumendekoration	Fingerhut	www.fingerhut-geisenheim.de Tel.: 06722 / 9087929
	Florale Gestaltung & Dekoration Göhring	www.goehring-florales.de Tel.: 06123 / 1270
	Grob Floraldesign	www.grobwiesbaden.de Tel.: 0611 / 718 709
DJ	Mobydisc	www.mobydisc.de Tel.: 0800 / 8360900
	LichtundTon24.de Inh. Sascha Stamm	www.lichtundton24.de Tel.: 0177 / 29 35 960
Fotografie	Florian Kresse	www.floriankresse.com Tel.: 0171 / 784 27 19
	Saskia Marloh	www.saskiamarloh.com Tel.: 06722 /9380915
	Thomas Hundt	www.hochzeitsfotograf-hundt.de Tel.: 06022 / 25 05 071
	Fotostudio Heyer	www.heyer-fotostudio.de Tel.: 06722 / 5850
Kutschfahrten	Rheingauer-Kutschfahrten	www.rheingauer-kutschfahrten.de Tel.: 06726 / 9735
Hochzeitstorten	Patisserie Pretzel	www.patisserie-pretzel.de Tel.: 06722 / 4025238
Kinderbetreuung	Das Sahnehäubchen	www.dassahnehaeubchen.de Tel.: 06122 / 70 70 01
Shuttle-Service	Mietwagenfahrerservice Serkan	www.mietwagenfahrerservice-serkan.de Tel.: 06722 / 9378999
Pianist	Alexander von Wangenheim	www.boogiebaron.de Tel.: 06703 / 305 694
Freie Trauredner	Thomas Hoffmann	www.freietrauung.org Tel.: 06104 / 80 28 84
	Alexander von Wangenheim	www.avwangenheim.de Tel.: 0172 / 57 57 040
Standesamt Oestrich-Winkel		standesamt@oestrich-winkel.de Tel.: 06723 / 99 21 23



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

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 Unteroder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

4. Um- und Abbestellungen

Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens 6 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. Eine Anpassung der Teilnehmerzahl ist bis 3 Werktage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach werden 100% des tatsächlichen Pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. 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.

12. 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.

13. Schlussbestimmungen

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