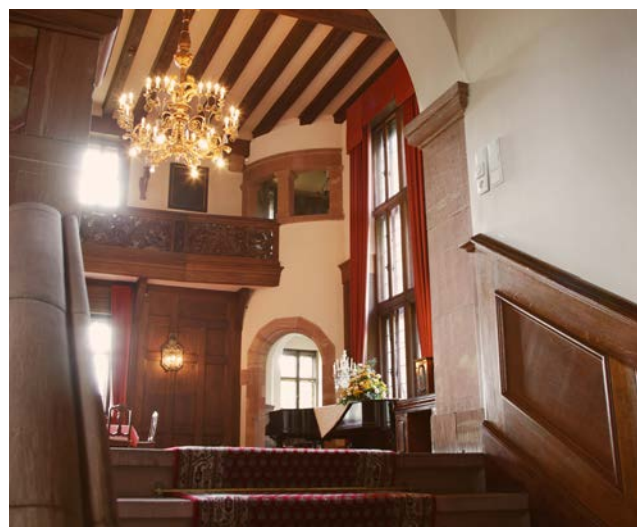


SCHLOSS VOLLRADS



STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN
AUF SCHLOSS VOLLRADS 2023

DAS HERRENHAUS



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

LEDERTAPETENZIMMER

Das Ledertapetenzimmer aus dem 17. Jahrhundert bietet für standesamtliche Trauungen Platz für bis zu 50 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

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.



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.



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 Avocadocreame

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 Zwiebelküchlein	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 Maispoulardenbrust auf provenzalischem Gemüserisotto
und Pancettachip

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet

45,00 € 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

51,00 € 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

46,50 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Frühling

Menü 4

Lauwarm mariniertes Lachsforellenfilet
mit Spargelsalat und Mousse von Frankfurter Grüner Sauce

Bärlauchcremesüppchen mit Croutons

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Spargel-Ragout
und Spätburgunderjus

Kleine Variation von Erdbeere und Vanille

59,00 € 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

71,00 € 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

46,00 € 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

49,00 € 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

63,00 € 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

73,00 € 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

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

Herbst

Menü 11

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl

Geschmorte Rinderbäckchen in Schalottensauce
mit Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln

Topfenmousse mit eingelegten Kirschen
und Haselnusseis

40,50 € 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

50,00 € pro Person

Menü 13

Herbstlicher Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
und eingelegten Portweifeigen

Gebratene Garnele auf getrüffeltem Kartoffel-Lauch-Ragout

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an geschmortem Herbstgemüse
und Parmesanpolenta

Riesling-Vanillebirne mit Mandelmousse und Nougatparfait

65,00 € 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

72,00€ pro Person

Menü 15

Zweierlei von der Jakobsmuschel
mit Kürbis, Haselnuss und Feldsalat

Norwegischer Skrei im Speckmantel gebraten
auf getrüffelttem Stekrübgemüse

Rosa gebratener Rehrücken mit Steinpilzen,
Spitzkohl und Schupfnudeln

Marquis au Chocolat mit Madagaskar-Vanilleeis
und marokkanischem Aprikosenragout

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%



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

45,00 € pro Person

Menü 17

Getrübtes Maronencrèmesüppchen

Saftig gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrisotto
und winterlichem Gemüse Ragout

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und weißem Zimteis

39,50 € 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

51,00 € 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

61,00 € pro Person

Menü 20

Kleine Variation von Wachtel und Gänseleber

Wildrahmsüppchen mit Sherry
und gebratenem Rehspeck

Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree
und Rotwein-Trüffelbutter

Kalbsfilet im Tramezzinimantel
mit Rahmwirsing und Kalbsragoutsauce

Dunkles Schokoladensoufflé
mit Cassis und Krokant-Eis

82,00 € 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%



SCHLOSS VOLLRADS



AUSZUG AUS UNSERER WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Rieslinge von Schloss Vollrads

EUR

Weingut Schloss Vollrads Riesling Rheingau Sekt Brut	0,75 l	34,50
Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Extra Brut	0,75 l	42,00
„Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,75 l	19,00
Weingut Schloss Vollrads Riesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,50
Weingut Schloss Vollrads Riesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,50
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
Weingut Schloss Vollrads Riesling EDITION feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	31,00
<i>1716 Cuvée</i> Winkel Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	0,75 l	33,00
Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling Grosses Gewächs VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	53,00
Schloss Vollrads Riesling Auslese edelsüß	0,375 l	48,00

Rotweine von befreundeten Winzern

Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	28,50
Assmannshäuser Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	49,00
Pinot Noir Rheingau Selection Schulz, Weingut Chat Sauvage	0,75 l	47,00
Lorch Pinot Noir, Qualitätswein, Weingut Chat Sauvage	0,75 l	57,00
"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	10,00
Flaschenbiere Radeberger und Bitburger	0,33 l	4,00
Weizenbiere aus der Flasche	0,5 l	5,50

Cocktails und Longdrinks

0,2 l 8,50

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 8,50 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	3,00

PARTNER

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

Blumendekoration	Fingerhut Inh. Lena Furk	www.fingerhut-geisenheim.de Tel.: 06722 / 9087929
	Blütenträume Inh. Lena Dersroff	www.blueten-traeume.de Tel.: 06723 / 9135985
DJ	Mobydisc	www.mobydisc.de Tel.: 0800 / 8360900
	LichtundTon24.de Inh. Sascha Stamm	www.lichtundton24.de Tel.: 0177 / 29 35 960
Fotografie	Saskia Marloh	www.saskiamarloh.com Tel.: 06722 / 9830 915
	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	Café Gude	www.hochzeitstortentraum.de Tel.: 0611 / 420988
Kinderbetreuung	Das Sahnehäubchen	www.dassahnehaeubchen.de Tel.: 06122 / 70 70 01
Limousinenservice	Classic4rent	www.classic4rent.de Tel.: 0611 / 987 14 60
Shuttle-Service	Mietwagenfahrservice Serkan	www.mietwagenfahrservice-serkan.de Tel.: 06722 / 9378999
Pianist	Alexander von Wangenheim	www.boogiebaron.de Tel.: 06703 / 305 694
Standesamt Oestrich-Winkel		standesamt@oestrich-winkel.de Tel.: 06723 / 99 21 23



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen der Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG (Stand: Februar 2023)

1. Allgemeines

- 1.1 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (kurz „AGB“) legen die allgemeinen rechtlichen Rahmenbedingungen für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit im Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen in den Räumlichkeiten der Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG fest. Einzelheiten regelt der zwischen den Parteien bestehende Veranstaltungsvertrag. Ergänzend hierzu ergeben sich die Preise für Getränke und Speisen aus der zum Zeitpunkt des Abschlusses des finalen Veranstaltungsvertrags jeweils aktuell gültigen Bankettmappe der Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG.
- 1.2 Der Veranstaltungsvertrag, die Bankettmappe und diese AGB beinhalten in der vorstehend genannten Rangfolge sämtliche zwischen den Vertragsparteien getroffene Vereinbarungen. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden, auch wenn diese z.B. Angebotsaufforderungen oder Annahmeerklärungen beigelegt sind, nicht Gegenstand des Veranstaltungsvertrages.
- 1.3 Vertragsparteien sind die Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG (nachfolgend kurz „Schloss Vollrads“) sowie der Veranstalter. Veranstalter kann dabei ein Verbraucher im Sinne von § 13 BGB sowie eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft sein, die bei Abschluss des Hauptvertrages in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt und nicht Verbraucher im Sinne von § 13 BGB ist.

2. Vertragsabschluss

- 2.1 Etwaige vor Abschluss des Veranstaltungsvertrages durch Schloss Vollrads eingeräumte Reservierungsoptionen verpflichten Schloss Vollrads nicht zum Vertragsabschluss und sind unverbindlich.
- 2.2 Der Veranstaltungsvertrag kommt zwischen den Parteien mit Unterzeichnung des von Schloss Vollrads angebotenen Veranstaltungsvertrages durch den Veranstalter zustande und endet – vorbehaltlich der in Ziff. 5 getroffenen Regelungen – automatisch nach Abschluss der Veranstaltung und vollständiger Erbringung der Leistungen durch Schloss Vollrads.
- 2.3 Die Abrechnung von Getränken und Speisen erfolgt nach Abschluss der Veranstaltung und gemäß den im Veranstaltungsvertrag genannten Preisen auf Basis des tatsächlichen Verbrauchs. Etwaige vorherige Kostenaufstellungen dienen lediglich der Orientierung und sind daher nicht verbindlich.

3. Sorgfaltspflichten des Veranstalters

Der Veranstalter verpflichtet sich zur Einhaltung der nachstehend aufgeführten Sorgfaltspflichten und wird hierüber bei Bedarf auch seine Gäste entsprechend informieren:

- 3.1 Mitbringen von Speisen und Getränken
Das Mitbringen von Getränken und Speisen ist grundsätzlich nicht gestattet und bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch Schloss Vollrads. Dem Veranstalter ist bekannt, dass Schloss Vollrads in diesem Fall zusätzlich eine Servicegebühr und / oder ein Korkengeld berechnet.
- 3.2 Dekorationsmaterialien
 - 3.2.1 Dem Veranstalter ist bekannt, dass aus denkmalschutz- und brandschutzrechtlichen Gründen das Abbrennen von Wunderkerzen oder sonstigen Feuerkörpern auf dem gesamten Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht gestattet ist; es gilt Ziff. 7.5.
 - 3.2.2 Darüber hinaus bedarf die Verwendung von Dekorationsmaterialien und ähnlichen Gegenständen der vorherigen Zustimmung von Schloss Vollrads; für die Zustimmung ist die Textform ausreichend. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den in Deutschland gültigen Anforderungen an den Brandschutz entsprechen. Sofern nicht anderweitig vereinbart, ist das vom Veranstalter gestellte oder verwendete Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung zu entfernen oder abzuholen.
- 3.3 Veranstaltungstechnik und Künstlereinsatz
Der Aufbau von Veranstaltungstechnik und der Einsatz von Künstlern bedarf der vorherigen Zustimmung von Schloss Vollrads; für die Zustimmung ist die Textform ausreichend.
- 3.4 Der Veranstalter verpflichtet sich dazu, Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, die einen Verlust oder Beschädigungen an Dekorationsmaterialien des Veranstalters, der Garderobe der Gäste oder Geschenken verhindern.

4. Preise und Zahlungsweise

- 4.1 Die vom Veranstalter zu zahlenden Preise ergeben sich aus dem Veranstaltungsvertrag sowie der Abrechnung der tatsächlich verbrauchten Getränke und Speisen im Nachgang an die Veranstaltung. Der Veranstalter verpflichtet sich dazu auch etwaige von seinen Gästen bestellte Getränke und Speisen, die nicht Gegenstand des Veranstaltungsvertrages waren, zu zahlen.
- 4.2 Die von Schloss Vollrads gestellten Rechnungen sind mit Rechnungsstellung sofort und inkl. der jeweils gültigen MwSt. zur Zahlung fällig. Der Rechnungsbetrag ist auf das in der Rechnung angegebene Konto inkl. der MwSt. zu zahlen. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.
- 4.3 **Zusätzliche Reinigungskosten**
Sollte es durch die Veranstaltung zu außergewöhnlich starken Verschmutzungen im Innen- oder Außenbereich des gemieteten Veranstaltungsortes kommen (z.B. durch Confetti, Seifenblasen, Malaktionen), so kann Schloss Vollrads dem Veranstalter hierfür eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von 150,- Euro inkl. MwSt. berechnen. Dies gilt unabhängig auch für die Entsorgung von Verpackungen und aufwendigen Tischdekorationen.

5. Vertragsanpassungen und Kündigung des Veranstaltungsvertrages

- 5.1 Der Veranstalter kann zu den in Ziff. 5.1 bis Ziff. 5.3 aufgeführten Bedingungen den gesamten Vertrag kündigen oder Vertragsanpassungen in Form einer Vertragsreduzierung (Teilkündigung) vornehmen:

Fristen	Stornierungskosten Vertragsreduzierung	Stornierungskosten Vertragskündigung
bis zu 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei	kostenfrei
zwischen 6 Monate und 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei	50 % des im Veranstaltungsvertrag aufgeführten Mietpreises
zwischen 3 Monate und 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei	25 % des gemäß Veranstaltungsvertrag zu erwartenden Gesamtumsatzes (inkl. Miete, Getränke und Speisen, Personalkosten und sonstigen Zusatzleistungen)
4 Wochen bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	50 % des gemäß Veranstaltungsvertrag zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor) des reduzierten Vertragsbestandteiles	50 % des gemäß Veranstaltungsvertrag zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor)
Bis zu 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	100 % des zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor) des reduzierten Vertragsbestandteiles	100 % des zu erwartenden Gesamtumsatzes (siehe Zeile zuvor)

Zusätzlich zu den vorgenannten Stornierungskosten ist der Veranstalter dazu verpflichtet, etwaige durch die Stornierung anfallenden Stornogebühren von externen Dienstleistern oder Erfüllungsgehilfen von Schloss Vollrads in voller Höhe zu übernehmen.

- 5.2 Sofern Schloss Vollrads die Veranstaltungsräume noch anderweitig weitervermieten kann, wird Schloss Vollrads dies dem Veranstalter schadensmindernd auf die in Ziff. 5.1 genannten Stornierungskosten anrechnen.
- 5.3 **Sonderfall Vertragsanpassung Teilnehmerzahl und Menüauswahl**
5.3.1 In Abweichung zu Ziff. 5.1 kann der Veranstalter Anpassungen bezüglich der Menüauswahl wie folgt vornehmen:

Fristen zur Änderung der Menüauswahl	Kosten
bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
ab 9 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	100 % des Menüpreises

- 5.3.2 In Abweichung zu Ziff. 5.1 kann der Veranstalter Anpassungen bezüglich der Teilnehmeranzahl wie folgt vornehmen, wobei eine etwaige im Veranstaltungsvertrag genannte Mindestteilnehmerzahl nicht unterschritten werden darf:

Fristen zur Änderung der Teilnehmeranzahl	Kosten
bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
ab 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn	100 % Berechnung des zu erwartenden Pro-Kopf-Umsatzes

- 5.3.3 Vertragsanpassungen sind vom Veranstalter bis 10 Werktage vor der Veranstaltung möglich und werden mit Zustimmung von Schloss Vollrads wirksam. Für die Mitteilung der gewünschten Vertragsanpassung und die Zustimmung ist die Textform ausreichend.

6. Höhere Gewalt

In Abweichung zu Ziff. 5 treffen die Vertragsparteien für das Vorliegen von Höherer Gewalt folgende Regelung:
Ereignisse höherer Gewalt wie Streik, Krieg oder kriegsähnliche Vorgänge, Bürgerkriege, terroristische Anschläge, behördliche Anordnungen, Naturkatastrophen oder alle sonstigen vom Willen und Einfluss der Vertragsparteien unabhängigen und schwerwiegenden Umstände, die Folgen für die Durchführung der Veranstaltung nach sich ziehen, befreien die betroffene Partei für die Dauer der Störung von ihren jeweiligen Leistungsverpflichtungen. Der vereinbarte Veranstaltungstermin sowie sonstige vereinbarte Liefer- und Leistungstermine finden keine Anwendung, soweit diese von dem Fall der höheren Gewalt, dessen Andauern und etwaigen unmittelbar hieraus resultierenden behördlichen Einschränkungen resultieren. Sämtliche Ansprüche hieraus sind für die Dauer des Ereignisses höherer Gewalt ausgeschlossen. Die Parteien werden sich wechselseitig von einem solchen Hindernis benachrichtigen und die weitere Vorgehensweise abstimmen und für die Veranstaltung gemeinsam nach einem neuen Termin suchen. Jede Partei wird alles in ihren Kräften stehende unternehmen, was erforderlich und zumutbar ist, um das Ausmaß der Folgen, die durch die höhere Gewalt hervorgerufen worden sind, zu mindern.

7. Haftung

- 7.1 Bei der Verletzung von Pflichten aus dem Veranstaltungsvertrag haften die Vertragsparteien einander für sämtliche Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit unbeschränkt.
- 7.2 Im Falle von einfacher Fahrlässigkeit haften die Parteien – vorbehaltlich der nachfolgenden Regelungen - einander nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten). Wesentliche Vertragspflichten sind Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung die jeweilige Partei regelmäßig vertrauen darf.
- 7.3 Für Subunternehmer und Erfüllungsgehilfen haftet Schloss Vollrads wie für eigenes Handeln.
- 7.4 Schloss Vollrads übernimmt keine Haftung bei Verlusten oder Beschädigungen an Dekorationsmaterialien des Veranstalters, Garderobe der Gäste oder Geschenken.
- 7.5 Der Veranstalter stellt Schloss Vollrads in Abweichung zu Ziff. 7.2 von sämtlichen entstehenden Schäden auf erstes Anfordern frei die dadurch entstehen, dass durch den Veranstalter selbst, seine Gäste oder von ihm beauftragte Dritte
 - die Anforderungen an den Brandschutz verletzt worden sind oder
 - sonstige Schäden an Gebäuden oder Inventar von Schloss Vollrads verursacht wurden.
- 7.6 Die Parteien haben sich über Schäden jeweils gegenseitig und unverzüglich nach Kenntnis in Textform zu informieren.
- 7.7 Im Übrigen ist die Haftung beider Parteien – sofern gesetzlich zugelassen – ausgeschlossen.

8. Schlussbestimmungen

- 8.1 Mündliche Nebenabreden wurden nicht getroffen.
- 8.2 Änderungen und Ergänzungen dieser AGB oder des Veranstaltungsvertrages bedürfen der gesetzlichen Schriftform (§ 126 Abs. 1, Abs. 1 BGB).
- 8.3 Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen dieser AGB oder des Veranstaltungsvertrages ganz oder teilweise unwirksam sein, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unwirksame Bestimmungen durch Regelungen zu ersetzen, die dem Gewollten wirtschaftlich möglichst nahekommen. Entsprechendes gilt bei einer von den Vertragsparteien nicht bedachten Lücke in diesen AGB oder einem Vertrag.
- 8.4 Für sämtliche Rechtsbeziehungen zwischen den Vertragsparteien gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Ausschließlicher Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist Wiesbaden.

(Stand: Februar 2023)