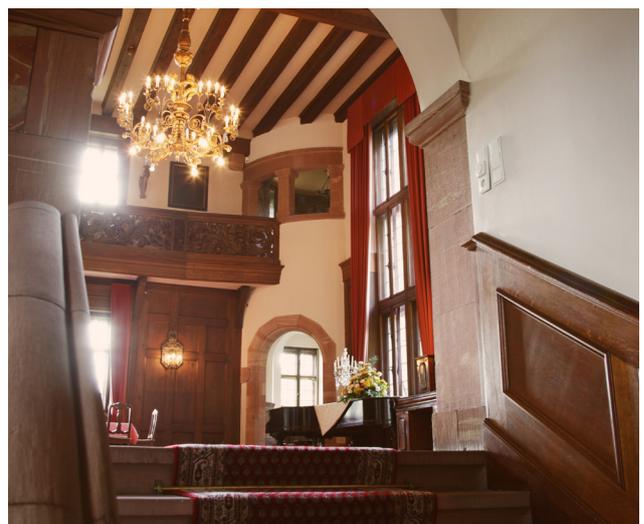


# SCHLOSS VOLLRADS



STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN  
AUF SCHLOSS VOLLRADS 2025

# 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 39,00€ 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 Zwiebelküchlein  
Kleines Kartoffelbrötchen mit Lachstatar  
und Gurkenschmand

8,50 € pro Person

### Variante „Winzer“

---

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsoße  
Gebackene Kalbspraline  
Gebratene Garnele auf Gemüsesalat

11,00 € pro Person

### Variante „Gutsherr“

---

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

11,50 € pro Person

### Variante „Crostinis“

---

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

11,00 € 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

10,50 € pro Person



## FINGERFOOD

### Wählen Sie Ihre ganz persönliche Kombination!

---

Vollradser Zwiebelküchlein	3,50 €
Tarte von Büsumer Krabben und Gartengurken	4,00 €
Brie de Meaux auf Nussbrot	4,00 €
Backpflaume im Speckmantel	3,00 €
Gefüllte Minifrikadellen mit Tomatensugo	4,00 €
Wrap Roulade mit Räucherlachs und Kräutern	4,00 €
Gebackene Garnele mit Mango-Chutney	4,50 €
Entenleberparfait auf Butter Brioche	4,50 €
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi-Mousse	5,00 €

### Vegetarisches Fingerfood

---

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsauce	4,00 €
Crostini mit Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse	4,00 €
Picatta von der Zucchini mit Oliven und Rucola	4,00 €
Lauwarme Pilzquiche mit Schnittlauch-Creme-fraîche	4,00 €

### Veganes Fingerfood

---

Zweierlei von der Gartengurke (Süppchen und Crostini)	4,00 €
Falafel gebacken mit Curry-Linsen-Dip	4,00 €
Rohe Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	4,00 €
Samosa von Kartoffel und Gemüse mit Indischer Gewürzcrème	4,00 €



## MENÜVORSCHLÄGE

### Frühling

#### Menü 1

Frühlingsalat mit Tomatendressing und Pesto,  
gerösteten Kernen und Gartenkresse

---

Gebratene Maispouardenbrust auf provenzalischem Gemüserisotto  
und Pancettachip

---

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott  
und Erdbeersorbet

49,50 € 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

56,00 € pro Person

#### Menü 3

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Croûtons

---

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

---

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

49,50 € 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

65,00 € 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

78,50 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 10 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

51,00 € 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

54,00 € 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

69,50 € 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

80,50 € pro Person

#### Menü 10

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

---

Seeteufel und Garnele mit Pfifferlingen und Staudensellerie  
im getrüffeltem Kräutersud

---

Kalbfilet im Tramezzinimantel mit Karotten-Kohlrabiragout  
und Kalbsschwanzsauce

---

Himbeermousse im Schokoladenmantel  
mit frischen Himbeeren und Sorbet

79,50 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 10 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

45,00 € 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

55,50 € 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

71,50 € 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

79,50€ pro Person

#### Menü 15

Zweierlei von der Jakobsmuschel  
mit Kürbis, Haselnuss und Feldsalat

---

Norwegischer Skrei im Speckmantel gebraten  
auf getrüffeltem Stekrübgemüse

---

Rosa gebratener Rehrücken mit Steinpilzen,  
Spitzkohl und Schupfnudeln

---

Marquis au Chocolat mit Madagaskar-Vanilleeis  
und marokkanischem Aprikosenragout

81,50€ pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 10 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

50,00€ pro Person

#### Menü 17

Getrüffeltes Maronencrèmesüppchen

---

Saftig gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrisotto  
und winterlichem Gemüseragout

---

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und weißem Zimteis

44,00€ 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

56,00€ 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

68,00 € 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

90,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 10 Personen möglich.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



## MENÜVORSCHLÄGE VEGETARISCH

### Frühling

#### Menü 21

Spargel Tempura  
mit buntem Spargelsalat und Kräuterpesto

---

Bärlauchrisotto  
mit geschmolzenem Ziegefrischkäse und Pinienkernen

---

Gebratene Zucchini  
auf Cous-Cous-Tomatenkompott und Gewürzjoghurt

---

Kleine Variation von Erdbeere und Vanille

61,00 € pro Person

### Sommer

#### Menü 22

Burrata auf Tomatenragout  
mit marinierter Paprika, Pesto und altem Balsamico

---

Getrüffelte Tagliatelle  
mit gebratenen Pfifferlingen

---

Gebratener Kartoffelbaumkuchen  
mit Auberginentatar und Parmesanschaum

---

Himbeermousse im Schokoladenmantel  
mit frischen Himbeeren und Sorbet

60,00 € pro Person



## MENÜVORSCHLÄGE VEGETARISCH

### Herbst

#### Menü 23

Dreierlei Ziegenkäse  
mit Chutney von grünen Tomaten

---

Riesling-Kräutercremesuppe mit Croûtons

---

Gefüllte Kürbisnocken mit gebratenen Steinchampignons,  
Rucola und Pecorino Sardo

---

Marquis au Chocolat mit Madagaskar-Vanilleeis  
und marokkanischem Aprikosenragout

52,00 € pro Person

### Winter

#### Menü 24

Rote Bete Carpaccio mit Sherry-Walnuss-Dressing,  
Blauschimmelkäse und Birne

---

Maronencremesuppe mit Zimtcroûtons

---

Gebratene Kartoffel-Ricotta-Roulade  
mit Rosenkohl, Karotten und getrüffeltem Schwarzwurzelschaum

---

Dunkles Schokoladensoufflé  
mit Cassis und Krokant-Eis

52,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 10 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
Schloss Vollrads Schlossberg Riesling Sekt Brut Nature VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	79,00
„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
Weinaut Schloss Vollrads Riesling EDITION feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	31,00
<i>1716</i> <i>Cabinet</i> Schloss Vollrads Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	0,75 l	33,00
Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling Grosses Gewächs VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	59,00
Schloss Vollrads Riesling Auslese edelsüß	0,375 l	49,00

### 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, Weingut Chat Sauvage	0,75 l	47,00
Lorch Pinot Noir, Qualitätswein, Weingut Chat Sauvage	0,75 l	57,00
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, Traubensaft	1,00 l	14,00
Richard's Sun Iced Tea Pomegranate, Lemon, 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)  
 Mojito (Havana Club Rum)  
 Cuba Libre (Havanna Club Rum, Cola)  
 Moscow mule (Absolut Vodka, Spicy Ginger)  
 Caipirinha (Pitu)  
 Lillet Wild Berry / Aperol Spritz / Hugo  
 Virgin Mojito - alkoholfrei

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:

<b>Blumendekoration</b>	Fingerhut Inh. Lena Furk	<a href="http://www.fingerhut-geisenheim.de">www.fingerhut-geisenheim.de</a> Tel.: 06722 / 9087929
	Blütenträume Inh. Lena Dersroff	<a href="http://www.blueten-traeume.de">www.blueten-traeume.de</a> Tel.: 06723 / 9135985
<b>DJ</b>	Mobydisc	<a href="http://www.mobydisc.de">www.mobydisc.de</a> Tel.: 0800 / 8360900
	LichtundTon24.de Inh. Sascha Stamm	<a href="http://www.lichtundton24.de">www.lichtundton24.de</a> Tel.: 0177 / 29 35 960
<b>Fotografie</b>	Florian Kresse	<a href="http://www.floriankresse.com">www.floriankresse.com</a> Tel.: 0171 / 784 27 19
	Saskia Marloh	<a href="http://www.saskiamarloh.com">www.saskiamarloh.com</a> Tel.: 06722 /9830915
	Thomas Hundt	<a href="http://www.hochzeitsfotograf-hundt.de">www.hochzeitsfotograf-hundt.de</a> Tel.: 06022 / 25 05 071
	Fotostudio Heyer	<a href="http://www.heyer-fotostudio.de">www.heyer-fotostudio.de</a> Tel.: 06722 / 5850
<b>Kutschfahrten</b>	Alexander Fehlinger	<a href="http://www.kutschfahrten-fehlinger.de">www.kutschfahrten-fehlinger.de</a> Tel.: 06123 / 72665
<b>Hochzeitstorten</b>	Café Gude	<a href="http://www.hochzeitstortentraum.de">www.hochzeitstortentraum.de</a> Tel.: 0611 / 420988
<b>Kinderbetreuung</b>	Ankaro Events & Concepts Inh. Katharina Löbl	<a href="http://www.ankaro-events.de">www.ankaro-events.de</a> Tel.: 0176 / 638 46 971
	Das Sahnehäubchen	<a href="http://www.dassahnehauebchen.de">www.dassahnehauebchen.de</a> Tel.: 06122 / 70 70 01
<b>Limousinenservice</b>	Classic4rent	<a href="http://www.classic4rent.de">www.classic4rent.de</a> Tel.: 0611 / 987 14 60
<b>Shuttle-Service</b>	Mietwagenfahrerservice Serkan	<a href="http://www.mietwagenfahrerservice-serkan.de">www.mietwagenfahrerservice-serkan.de</a> Tel.: 06722 / 9378999
<b>Pianist</b>	Alexander von Wangenheim	<a href="http://www.boogiebaron.de">www.boogiebaron.de</a> Tel.: 06703 / 305 694
<b>Standesamt Oestrich-Winkel</b>		<a href="mailto:standesamt@oestrich-winkel.de">standesamt@oestrich-winkel.de</a> 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:

<b>Fristen</b>	<b>Stornierungskosten Vertragsreduzierung</b>	<b>Stornierungskosten Vertragskündigung</b>
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:

<b>Fristen zur Änderung der Menüauswahl</b>	<b>Kosten</b>
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:

<b>Fristen zur Änderung der Teilnehmeranzahl</b>	<b>Kosten</b>
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)