

SCHLOSS VOLLRADS



ZU GAST AUF SCHLOSS VOLLRADS.
BANKETTMAPPE 2026

IM ÜBERBLICK



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

Veranstaltungsräume

Herrenhaus	7
Privatgarten	8
Ledertapenzimmer	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 Gutsrestaurant, wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen.

Von Fingerfood bis hin zum festlichen Menü oder Buffet, steht Ihnen unser Küchenchef Alexander Ehr Gott 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 Fischer,
Stefanie Stüber & Tabea Laufer**

”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:

- Ledertapenzimmer
- Schlosshalle
- Salon
- Westflügel
- Herrencabinet
- Kleines Kaminzimmer

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

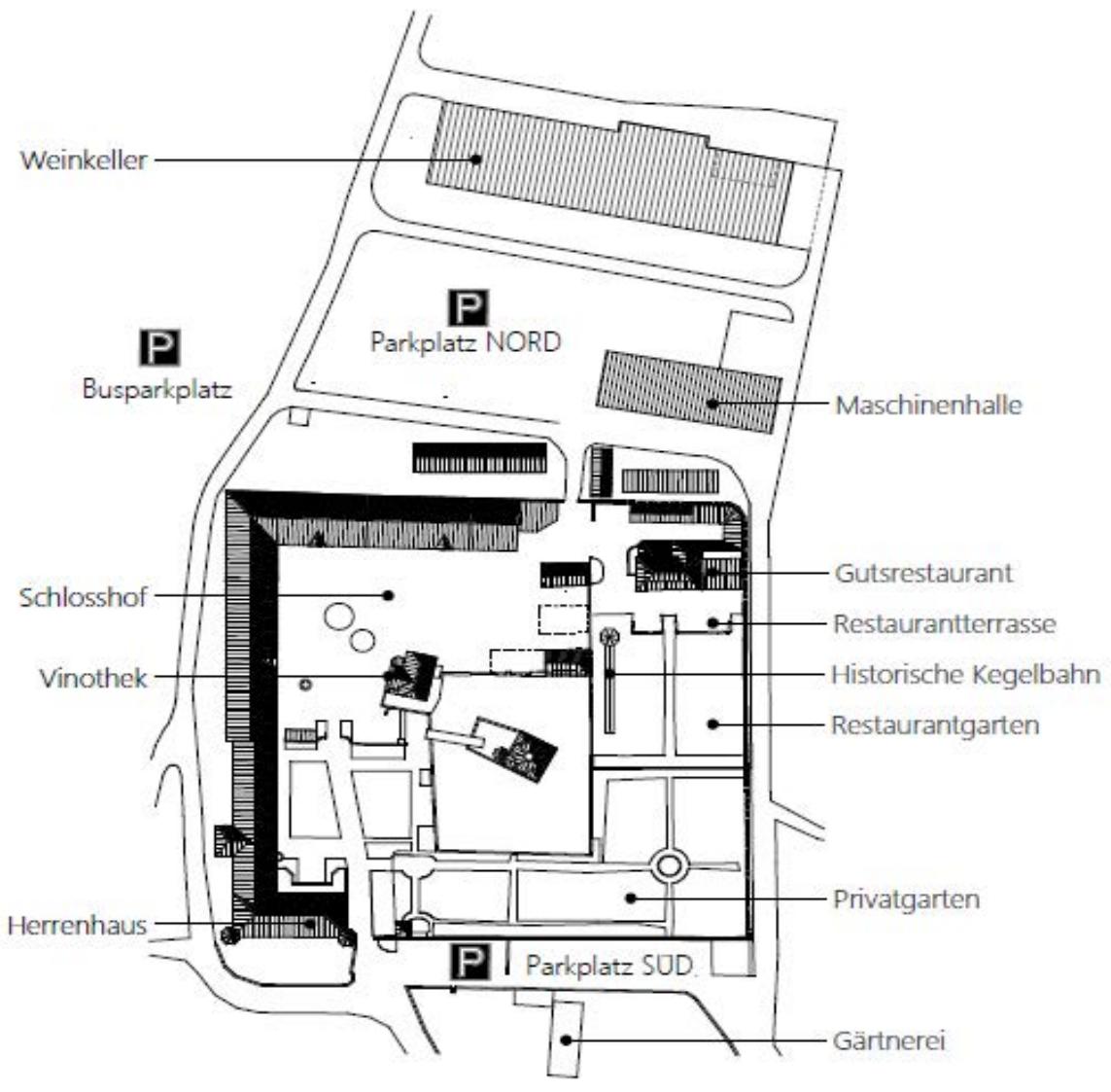
- Gartensaal mit Orangerie
- Greiffenclausaal

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.

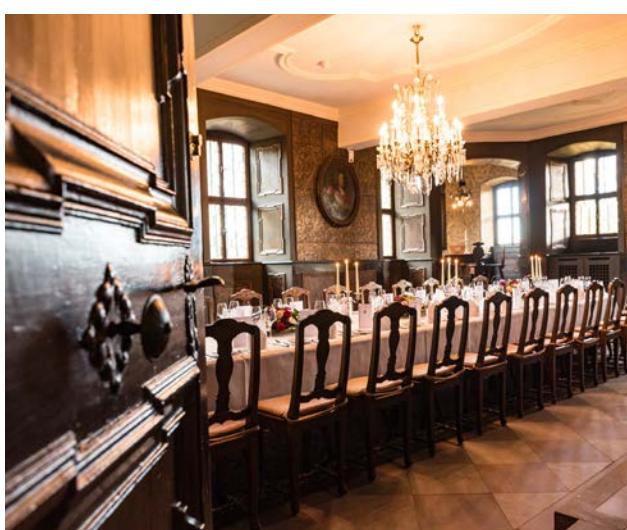


RAUMKAPAZITÄTEN UND MIETEN IM ÜBERBLICK

	Räume	Stehempfang	U-Form	Tafeln	Stuhlreihen	Preis
Herrenhaus	Herrenhaus Exklusivmiete					2600 €
	Balkon	60 Pers.				350 €
	Privatgarten	400 Pers.				400 €
	Ledertapenzimmer	70 Pers.		26 Pers.	50 Pers.	400 €
	Schlosshalle	100 Pers.	32 Pers.	82 Pers.	70 Pers.	650 €
	Salon	60 Pers.	26 Pers.	30 Pers.	50 Pers.	400 €
	Westflügel	100 Pers.		90 Pers.		400 €
	Herrencabinet			8 Pers.		250 €
	Kleines Kaminzimmer			8 Pers.		250 €
	Kalte Pracht			8 Pers.		150 €
Gutsrestaurant	Greiffenzimmer			6 Pers.		150 €
	Gutsrestaurant Exklusivmiete ab 70 Erwachsenen					2600 €
	Gartensaal			102 Pers.	100 Pers.	650 €
	Greiffenclausaal	70 Pers.	21 Pers.	45 Pers.	40 Pers.	350 €
	Orangerie (inkl. Gartensaal)	100 Pers.				1150 €
	Restaurantgarten und Terrasse	400 Pers.		100 Pers.		1150 €

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.

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 3 Uhr in der Nacht zur Verfügung.



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.

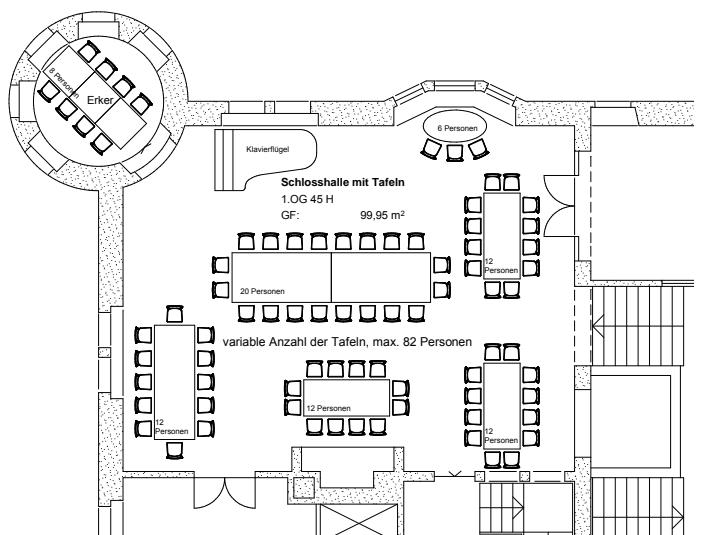
1. Obergeschoss



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.





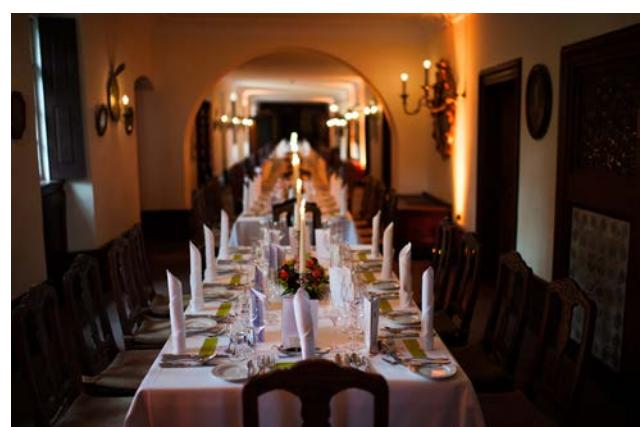
1. Obergeschoss

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 Gästzahl (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.

Bei einer exklusiven Buchung des Gutsrestaurants stehen Ihnen die Räumlichkeiten ab 15 Uhr und bis 3 Uhr in der Nacht zur Verfügung.

DIE ORANGERIE

Die an das Kavaliershaus baulich angegliederte Orangerie lädt mit ihrem hellen, schlichten Interieur zum Verweilen ein. Hier finden auf der offenen Halbterrasse 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 GREIFFENCLAUSAAL

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 Zu widerhandlung 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.

“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 45,00 € pro Stunde
Servicemitarbeiter 41,00 € pro Stunde und Mitarbeiter
Kastellan (Schlossaufsicht für das Herrenhaus) 39,00 € pro Stunde

Die Personalkosten werden im Gutsrestaurant von Beginn der Veranstaltung bis einschließlich der Nachbereitungszeit berechnet.

Im Herrenhaus werden die Personalkosten von Beginn der Vorbereitungszeit bis einschließlich der Nachbereitungszeit berechnet.

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 weiterem Rahmenprogramm, wir unterstützen Sie jederzeit und empfehlen Ihnen kompetente Partner und Dienstleister für diese Bereiche. Ganz spezielle Programm punkte, wie z.B. ein Feuerwerk, müssen mit der Schlossverwaltung in jedem Fall rechtzeitig abgestimmt werden und sind genehmigungspflichtig.

KAPAZITÄTEN UND PREISE

Zusätzliches Equipment	Preis pro Stück
Stehtische inkl. Hussen	EURO 12,00
Loungegarnitur (4-Sitzer)	EURO 24,50
Gartentische mit weißer Tischwäsche (Herrenhaus)	EURO 12,00
Festbänke inkl. Hussen	EURO 10,00
Liegestühle	EURO 15,00
Tischwäsche weiß zusätzlich für Terrasse (Restaurant)	EURO 10,00
Sonnenschirme (zzgl. Aufbau-und Liefergebühr)	EURO 55,00
Scherenpavillon	EURO 50,00
Nutzung Bechsteinflügel (Herrenhaus)	EURO 210,00
JBL Bluetooth Musikbox	EURO 25,00
Leinwand	EURO 25,00
Beamer	EURO 65,00
Blumendekoration klein	EURO 12,50
Blumendekoration groß	EURO 41,00
Kerzenleuchter 3-armig	EURO 6,00
Menükarten	EURO 3,50
Namenskarten	EURO 1,50
Gedeckpauschale (für mitgebrachten Kuchen/Torte)	EURO 4,00
Floor Spots	EURO 25,00
Rednerpult	EURO 70,00
Tanzboden (Salon Herrenhaus)	EURO 600,00

Bitte beachten Sie, dass wir bei unseren freien Trauzeremonien eine Setup-Pauschale für Auf-und Abbau von EURO 250,00 berechnen.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



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 Brückteig 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 Gemüesticks mit Kräuter-Dip	4,00 €
Samosa von Kartoffel und Gemüse mit Indischer Gewürzcrème	4,00 €



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

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 Kalbshüfte, 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 Croûtons

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 Maispoulardenbrust
auf Kartoffel-Bohnenfondue und Kräuterjus

Lauwarmes Pfirsich-Lavendelküchlein
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 geträufelten Kräutersud

Kalbsfilet 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.
Preislische 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 Schnippebohnen 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 Portweinfeigen

Gebratene Garnele auf geträufeltem 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 Brückteig 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 geträufeltem Steckrübengemüse

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

Geträufeltes 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 Gewürzorangen

68,00 € pro Person

Menü 20

Kleine Variation von Wachtel und Gänseleber

Wildrahmsüppchen mit Sherry
und gebratenem Rehspieß

Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree
und Rotwein-Trüffelbutter

Kalbsfilet im Tramezzinimantel
mit Rahmwirsing und Kalbsragoutsauce

Dunkles Schokoladenoufflé
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 mariniertem Paprika, Pesto und altem Balsamico

Geträufelte 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 geträufeltem Schwarzwurzelschaum

Dunkles Schokoladensoufflé
mit Cassis und Krokant-Eis

52,00 € pro Person

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

Gebratenes Schweinelendchen mit Wirsinggemüse
und buntem Kartoffelgratin
Ochsenbäckchen mit Brokkoli und Pastinakenpüree
Rheinzander mit Spinat und Rieslingnudeln

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Brot
Rieslingcrème mit Traubenragout
Streuwiesen-Apfelstrudel mit Vanillesauce
Herrencrème mit Tresterbeeren
pro Person 55,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preislische 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
Französische Käsevariation mit Rieslinggelee und Trauben
pro Person 65,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preislische 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 € 55,00 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 Bach

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 Gläschchen serviert

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Brotauswahl

pro Person 62,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Preislche 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 35,50
Schloss Vollrads Schlossberg Riesling Sekt Brut Nature VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l 79,00
„Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,75 l 20,00
Schloss Vollrads Riesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,75 l 26,50
Schloss Vollrads Riesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l 26,50
Winkel Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	0,75 l 30,00
Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP. ORTSWEIN	0,75 l 30,00
Winkel Riesling Kabinett fruchtig-süß VDP. ORTSWEIN	0,75 l 30,00
Schloss Vollrads Riesling EDITION feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l 32,00
1716 <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 61,00
Schloss Vollrads Riesling Auslese edelsüß	0,375 l 49,00

Alkoholfreie Rieslinge

(-VOL%)RATZ Riesling (alkoholfrei) aus entalkoholisiertem Wein, alk. 0,36% vol.	0,75 l 23,00
(-VOL%)RATZ SPARKLING Riesling (alkoholfrei) aus entalkoholisiertem Wein, alk. 0,36% vol.	0,75 l 27,00
“Freeling” Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei), alk. 0,0% vol.	0,75 l 19,00

Rotweine von befreundeten Winzern

Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l 29,50
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	8,00
Elisabethen Quelle Still, Medium	0,50 l	5,50
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	4,50

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	3,80
Espresso Tasse	3,80
Latte Macchiato Glas	4,30
Milchkaffee Tasse	4,30
Cappuccino Tasse	4,00
Tee / verschiedene Sorten Glas	3,50

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN RUND UM SCHLOSS VOLLRADS

4* Nägler's Fine Lounge Hotel, Winkel Hauptstraße 1 65375 Oestrich-Winkel Anzahl der Zimmer: 40 www.naeglers-hotel.de	06723 / 99 02 0 Entfernung 2,0 km	Burg Schwarzenstein, Johannisberg Rosengasse 32 65366 Geisenheim / Johannisberg Anzahl der Zimmer: 51 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	Haus Neugebauer Garni, Johannisberg L3272 Richtung Stephanshausen 65366 Geisenheim / Johannisberg Zimmeranzahl: 21 www.neugebauer-garni.de	06722 / 96 05 0 Entfernung 5,0 km
Hotel Ruthmann Garni, Winkel Rheingaustraße 109 65375 Oestrich-Winkel Anzahl der Zimmer: 30 www.hotel-ruthmann.de	06723 / 33 88 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
Gästehaus Strieth, Winkel Hauptstraße 128 65375 Oestrich-Winkel Anzahl der Zimmer: 15 www.gaestehaus-strieth.de	06723 / 99 58 0 Entfernung 2,5 km	Hotel „Weinhaus Zum Krug“, Hattenheim Hauptstraße 34 65347 Eltville / Hattenheim Anzahl der Zimmer: 15 www.zum-krug-rheingau.de	06723 / 9968-0 Entfernung 6,0 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	4* Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim Rheinallee 65347 Eltville / Hattenheim Anzahl der Zimmer: 33 www.kronenschloesschen.de	06723 / 640 Entfernung 6,2 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-rheingau.de	06722 / 99600 Entfernung 7,0 km
Gästehaus Gotteshaler Mühle, Oestrich Gottesthal 115 65375 Oestrich-Winkel Anzahl der Zimmer: 7 www.gotteshaler-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: 13 www.hotel-schwan.de	06723 / 80 90 Entfernung 3,5 km	Julias Gutshotel, Erbach Rheinallee 2 65346 Eltville / Erbach Anzahl der Zimmer: 14 www.julias-gutshotel.de	06123 / 9349954 Entfernung 9,0 km

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN RUND UM SCHLOSS VOLLRADS

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	Hotel Jagdschloss Niederwald, Rüdesheim Jagdschloss Niederwald 1 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 53 www.niederwald.de	06722 / 71060 Entfernung 13,3 km
3* Sup. Trapp Hotel, Rüdesheim Kirchstraße 7 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 35 www.hotel-trapp.de	06722 / 9114-0 Entfernung 9,0 km	Cottage Rheingau Hotel, Walluf Alte Hauptstraße 34 65396 Walluf Anzahl der Zimmer: 13 www.cottage-hotel.com	06123 / 9340655 Entfernung 14,0 km
4* Hotel Zum Bären Garni, Rüdesheim Schmidtstraße 31 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 23 www.zumbaeren.de	06722 / 90 25-0 Entfernung 9,3km	Wald.Weit Rheingau Hotel & Retreat Am Hahnwald 1 65399 Kiedrich Anzahl der Zimmer: 80 www.wald-weit.com	06132 / 9955 659 Entfernung 15,3 km
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.hommage-hotels.com/nassauer-hof-wiesbaden/unser-hotel	0611 / 133-0 Entfernung 25,0 km
4* carathotel Hotel Traube, Rüdesheim Rheinstraße 9 65385 Rüdesheim am Rhein Anzahl der Zimmer: 117 www.carathotels.com/ruedesheim	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 Garni, Eltville Gutenbergstraße 5 65343 Eltville Anzahl der Zimmer: 7 www.das-spritzenhaus.de	06123 / 7037490 Entfernung 11,5 km		

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	Florian Kresse	www.floriankresse.com Tel.: 0171 / 784 27 19
	Saskia Marloh	www.saskiamarloh.com Tel.: 06722 / 9830915
	Thomas Hundt	www.hochzeitsfotograf-hundt.de Tel.: 06022 / 25 05 071
	Fotostudio Heyer	www.heyer-fotostudio.de Tel.: 06722 / 5850
Kutschfahrten	Alexander Fehlinger	www.kutschfahrten-fehlinger.de Tel.: 06123 / 72665
Hochzeitstorten	Café Gude	www.hochzeitstortentraum.de Tel.: 0611 / 420988
Kinderbetreuung	Ankaro Events & Concepts Inh. Katharina Löbl	www.ankaro-events.de Tel.: 0176 / 638 46 971
	Das Sahnehäubchen	www.dassahnehaeubchen.de Tel.: 06122 / 70 70 01
Shuttle-Service	Mietwagenfahrservice Serkan	www.mietwagenfahrservice-serkan.de Tel.: 06722 / 9378999
Pianist	Alexander von Wangenheim	www.boogiebaron.de Tel.: 06703 / 305 694
Freie Trauredner	Thomas Hoffmann Alexander von Wangenheim	www.freietrauung.org Tel.: 06104 / 80 28 84 www.avwangenheim.de Tel.: 0172 / 57 57 040
Standesamt Oestrich-Winkel		standesamt@oestrich-winkel.de



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 beigefügt 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 Zusatzaufwendungen)
4 Wochen bis 10 Werkstage 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 Werkstage 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 Werkstage vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
ab 9 Werkstage 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 Werkstage vor Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
ab 2 Werkstage vor Veranstaltungsbeginn	100 % Berechnung des zu erwartenden Pro-Kopf-Umsatzes

5.3.3 Vertragsanpassungen sind vom Veranstalter bis 10 Werkstage 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)