

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

Standesamtliche Trauungen	15
Personal und Service	17

## Kulinarisches

Fingerfood	18
Menüvorschläge	20
Buffetvorschläge	28
Getränkekarte	31

Übernachtungsmöglichkeiten im Rheingau	33
Partner	35
AGBs	36





# HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS VOLLRADS!

## **Willkommen im Riesling.**

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

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

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

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

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

Von Fingerfood bis hin zum festlichen Menü oder Buffet, steht Ihnen unser Küchenchef Alexander 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.

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



# UNSERE RÄUMLICHKEITEN

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

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

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

- Gartensaal mit Orangerie
- Greiffenclausaal

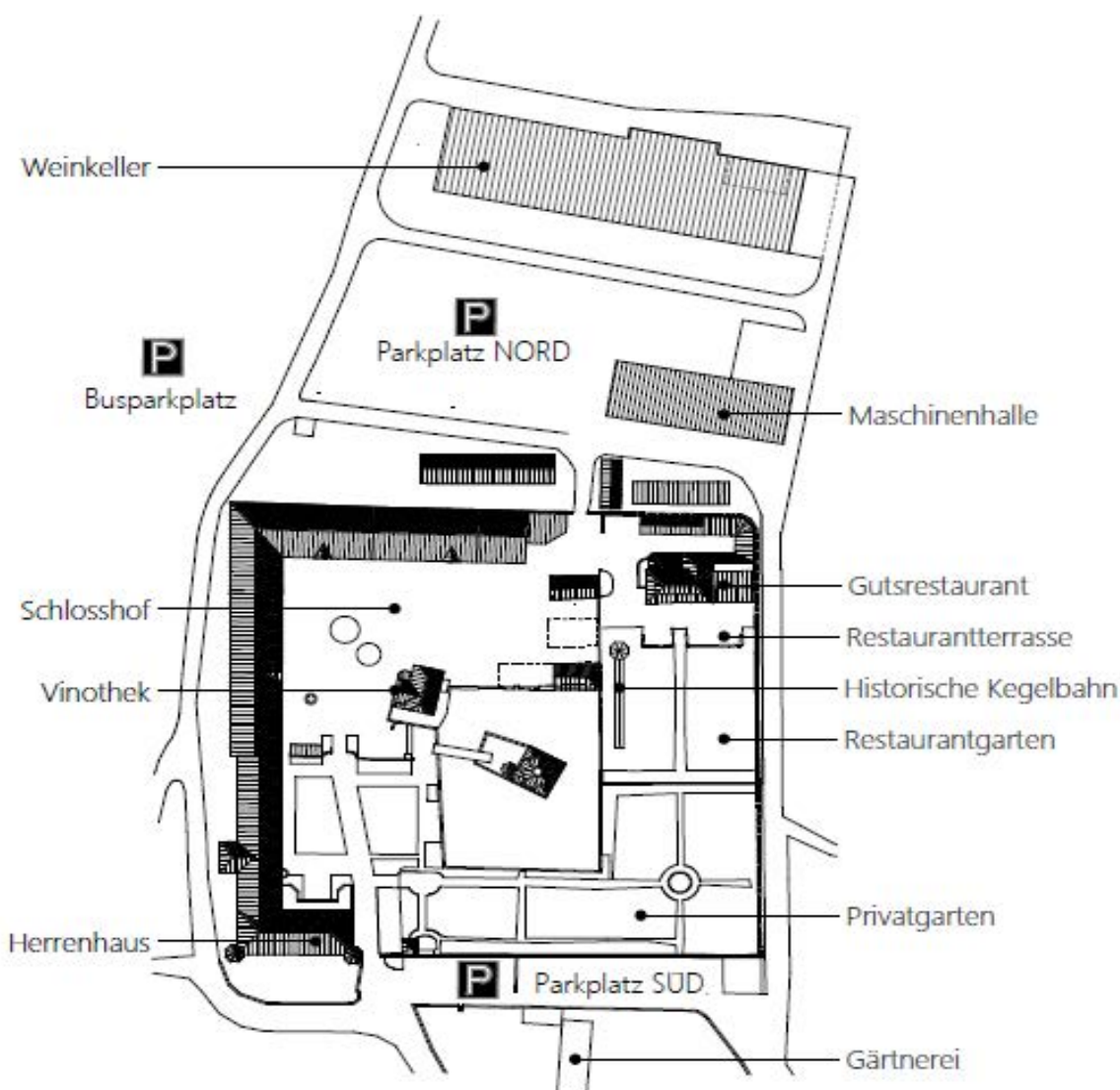
Wir würden uns sehr freuen, wenn das nachstehende Angebot Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht und wir Ihre Feier oder Veranstaltung auf Schloss Vollrads durchführen dürfen. Das Veranstaltungsteam von Schloss Vollrads erreichen Sie wie folgt:

**Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG**

Schloss Vollrads 1  
65375 Oestrich-Winkel

Fon 06723 66 0  
Fax 06723 66 66  
Mail [info@schlossvollrads.com](mailto:info@schlossvollrads.com)  
Internet [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

Für Navigation bitte „Vollradser Allee“ eingeben.



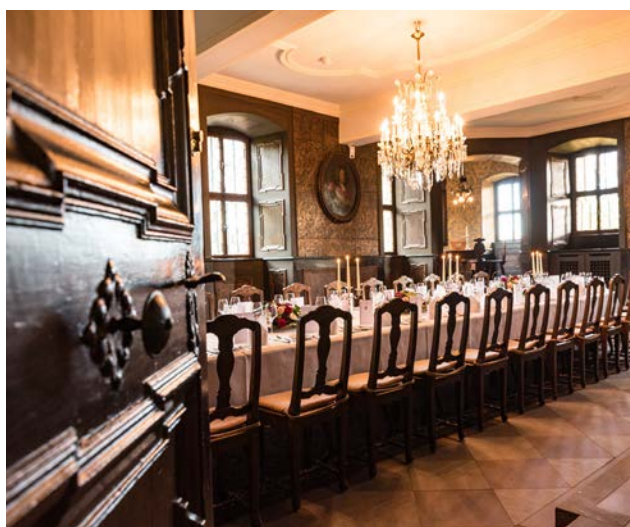
# RAUMKAPAZITÄTEN UND MIETEN IM ÜBERBLICK

	Räume	Stehempfang	U-Form	Tafeln	Stuhlreihen	Preis
Herrenhaus	Herrenhaus Exklusivmiete					2600 €
	Balkon	60 Pers.				350 €
	Privatgarten	400 Pers.				400 €
	Ledertapetenzimmer	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 €
	Greiffenzimmer			6 Pers.		150 €
Gutsrestaurant	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

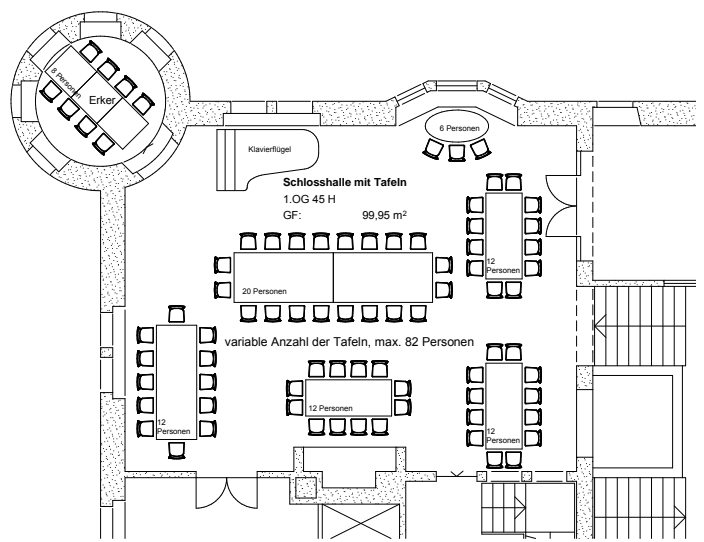




1. Obergeschoss

## 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 Gästezahl (bis 50 Personen) ist der Salon sehr empfehlenswert. In Verbindung mit dem Salon kann der Balkon genutzt werden.

## DER WESTFLÜGEL

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



1. Obergeschoss



# DAS GUTSRESTAURANT



Das Gutsrestaurant im Kavaliershaus mit angrenzender Orangerie ist ein Ort der Erholung, der Kommunikation und der Geselligkeit. Unser Küchenchef Alexander Ehr Gott 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 Halbetage bis zu 29 à la carte Gäste an Einzeltischen die Möglichkeit sich kulina-

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



# DER GARTEN UND DIE TERRASSE DES GUTSRESTAURANTS

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

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





# DER GARTENSAAL

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

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



Erdgeschoss

# DER GREIFFENCLAUSAL

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

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



1. Obergeschoss



# STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN IM HERRENHAUS

## Raummieten

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

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



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

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

## Kastellan

Da das komplette Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Gutsverwaltung verpflichtet, eine Schlossaufsicht (Kastellan) einzusetzen. Die Schlossaufsicht ist von Beginn bis Ende aller Veranstaltungen im Herrenhaus anwesend und wird mit 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.



An aerial photograph of a vast vineyard at sunset. The rows of grapevines are neatly organized in a grid pattern across rolling hills. A winding dirt road cuts through the vineyard. In the background, there are dense forests and a small building is visible in the lower left corner. The sky is a warm, golden yellow from the setting sun.

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



# 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 Zwiebelkuchlein  
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

Frühlingssalat 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 Kalbshülfe, 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 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 getrüffelten 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.  
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 Portweinefeigen

Gebratene Garnele auf getrüffelem 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 getrüffltem 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

Getrübtes Maronencrèmesüppchen

Saftig gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrisotto  
und winterlichem Gemüse ragout

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 Rehspieß

---

Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree  
und Rotwein-Trüffelbutter

---

Kalbsfilet im Tremezzinimantel  
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%





## 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.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



## SCHLOSSHERREN-BUFFET

ab 20 Personen

### Riesling-Kräuter-Cremesüppchen

---

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

---

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

---

Lauwarmes Schokoladenkuchlein  
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.  
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%





## MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

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

---

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

---

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

pro Person € 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 Gläschen serviert

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Brotauswahl

pro Person 62,00 € inkl. MwSt.

Gerne werden wir das Buffet individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

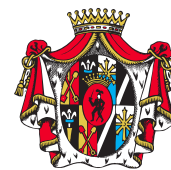
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten.

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





# SCHLOSS VOLLRADS



## AUSZUG AUS UNSERER WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

### Rieslinge von Schloss Vollrads

EUR

Schloss Vollrads Riesling Sekt Brut	0,75 l	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
<i>1716 Cuvée</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** 06723 / 99 02 0  
Hauptstraße 1  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 40  
www.naeglers-hotel.de Entfernung 2,0 km

**Hotel Schönleber, Winkel** 06723 / 91 76 0  
Obere Roppelgasse 1  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 17  
www.fb-schoenleber.de Entfernung 2,0 km

**Hotel Ruthmann Garni, Winkel** 06723 / 33 88  
Rheingaustraße 109  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 30  
www.hotel-ruthmann.de Entfernung 2,5 km

**Gästehaus Strieth, Winkel** 06723 / 99 58 0  
Hauptstraße 128  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 15  
www.gaestehaus-strieth.de Entfernung 2,5 km

**Liegenschaft und Schuhmacherei, Winkel** 0172/ 612 6884  
Hauptstraße 37 und Marktgässchen 3  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 11  
www.cornel-s.de Entfernung 2,5 km

**Pension Berg, Mittelheim** 06723 / 33 90  
Weinheimer Straße 10  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 6  
www.pensionberg.de Entfernung 2,6 km

**Gästehaus Gottesthaler Mühle, Oestrich** 06723 / 602424  
Gottesthal 115  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 7  
www.gottesthaler-muehle.de Entfernung 3,3 km

**4\* Hotel Schwan, Oestrich** 06723 / 80 90  
Rheinallee 5  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 13  
www.hotel-schwan.de Entfernung 3,5 km

**Burg Schwarzenstein, Johannisberg** 06722 / 9950-0  
Rosengasse 32  
65366 Geisenheim / Johannisberg  
Anzahl der Zimmer: 51  
www.burg-schwarzenstein.de Entfernung 4,0 km

**Haus Neugebauer Garni, Johannisberg** 06722 / 96 05 0  
L3272 Richtung Stephanshausen  
65366 Geisenheim / Johannisberg  
Zimmeranzahl: 21  
www.neugebauer-garni.de Entfernung 5,0 km

**Gästehaus Rheinblick, Hattenheim** 06723 / 9989090  
Hauptstraße 55  
65347 Eltville / Hattenheim  
Anzahl der Zimmer: 6  
www.rheinblick-rheingau.de Entfernung 5,7 km

**Hotel „Weinhaus Zum Krug“, Hattenheim** 06723 / 9968-0  
Hauptstraße 34  
65347 Eltville / Hattenheim  
Anzahl der Zimmer: 15  
www.zum-krug-rheingau.de Entfernung 6,0 km

**4\* Hotel Kronenschlösschen, Hattenheim** 06723 / 640  
Rheinallee  
65347 Eltville / Hattenheim  
Anzahl der Zimmer: 33  
www.kronenschloesschen.de Entfernung 6,2 km

**4\* Akzent Hotel „ Waldhotel Rheingau“, Marienthal** 06722 / 99600  
Marienthaler Straße 20  
65366 Geisenheim  
Anzahl der Zimmer: 60  
www.waldhotel-rheingau.de Entfernung 7,0 km

**Hotel Zum Rebhang, Hallgarten** 06723 / 2166  
Rebhangstraße 53  
65375 Oestrich-Winkel  
Anzahl der Zimmer: 14  
www.hotel-zum-rebhang.de Entfernung 9,0 km

**Julius Gutshotel, Erbach** 06123 / 9349954  
Rheinallee 2  
65346 Eltville / Erbach  
Anzahl der Zimmer: 14  
www.julius-gutshotel.de Entfernung 9,0 km

# ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN RUND UM SCHLOSS VOLLRADS

**3\* Sup. Altdeutsche Weinstube, Rüdesheim** 06722 / 94230  
Grabenstraße 4  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 42  
www.hotel-altdeutsche-weinstube.de Entfernung 9,0 km

**3\* Sup. Trapp Hotel, Rüdesheim** 06722 / 9114-0  
Kirchstraße 7  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 35  
www.hotel-trapp.de Entfernung 9,0 km

**4\* Hotel Zum Bären Garni, Rüdesheim** 06722 / 90 25-0  
Schmidtstraße 31  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 23  
www.zumbaeren.de Entfernung 9,3km

**3\* Sup. Hotel Höhn, Rüdesheim** 06722 / 9058-0  
Zum Niederwalddenkmal 1  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 55  
www.hotel-hoehn.de Entfernung 9,3km

**4\* carathotel Hotel Traube, Rüdesheim** 06722 / 9140  
Rheinstraße 9  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 117  
www.carathotels.com/ruedesheim Entfernung 9,5km

**3\*Sup. Hotel Felsenkeller, Rüdesheim** 06722 / 94250  
Oberstraße 39/41  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 60  
www.felsenkeller-ruedesheim.de Entfernung 9,7 km

**4\* Hotel Frankenbach, Eltville** 06123 / 9040  
Wilhelmstraße 13  
65343 Eltville  
Anzahl der Zimmer: Mainzer Hof 21 und im Gutenberg Hof 16  
www.hotel-frankenbach.de Entfernung 11,5 km

**Das Spritzenhaus Garni, Eltville** 06123 / 7037490  
Gutenbergstraße 5  
65343 Eltville  
Anzahl der Zimmer: 7  
www.das-spritzenhaus.de Entfernung 11,5 km

**Hotel Jagdschloss Niederwald, Rüdesheim** 06722 / 71060  
Jagdschloss Niederwald 1  
65385 Rüdesheim am Rhein  
Anzahl der Zimmer: 53  
www.niederwald.de Entfernung 13,3 km

**Cottage Rheingau Hotel, Walluf** 06123 / 9340655  
Alte Hauptstraße 34  
65396 Walluf  
Anzahl der Zimmer: 13  
www.cottage-hotel.com Entfernung 14,0 km

**Wald.Weit Rheingau Hotel & Retreat** 06132 / 9955 659  
Am Hahnwald 1  
65399 Kiedrich  
Anzahl der Zimmer: 80  
www.wald-weit.com Entfernung 15,3 km

**5\* Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden** 0611 / 133-0  
Kaiser-Friedrich Platz 3-4  
65183 Wiesbaden  
Anzahl der Zimmer: 159  
www.hommage-hotels.com/nassauer-hof-wiesbaden/unser-hotel Entfernung 25,0 km



# 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
	Blütenräume 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.dassahnehaeubchen.de">www.dassahnehaeubchen.de</a> Tel.: 06122 / 70 70 01
<b>Shuttle-Service</b>	Mietwagenfahrservice Serkan	<a href="http://www.mietwagenfahrservice-serkan.de">www.mietwagenfahrservice-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>Freie Trauredner</b>	Thomas Hoffmann	<a href="http://www.freietrauung.org">www.freietrauung.org</a> Tel.: 06104 / 80 28 84
	Alexander von Wangenheim	<a href="http://www.avwangenheim.de">www.avwangenheim.de</a> Tel.: 0172 / 57 57 040
<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:

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)