



*Schloss Weinstein*

## **Bankett-Dokumentation**

---

Hochzeiten

Feiern

Firmenanlässe

Seminare

## Inhaltsverzeichnis

Begrüssung.....	- 2 -
Ihre Feier .....	- 3 -
Raumangebot.....	- 3 -
Ziviltrauungen .....	- 4 -
Trauräume .....	- 4 -
Apéro .....	- 5 -
Apéro Getränke.....	- 5 -
Apéro Food.....	- 5 -
Menüvorschläge.....	- 6 -
Winzer .....	- 6 -
Riesling-Sylvaner.....	- 6 -
Blanc de Noir .....	- 6 -
Blauburgunder .....	- 7 -
Gamaret .....	- 7 -
Schloss .....	- 7 -
Chorherren .....	- 8 -
Schlossherren.....	- 8 -
Buffets in der Schloss-Scheune.....	- 9 -
Rebsteiner Buffet .....	- 9 -
Marbacher Buffet .....	- 10 -
Bankettgerichte.....	- 11 -
Euer schönster Tag im Leben.....	- 13 -
Hochzeits-Packages   Schlappritzzi-Saal (30–65 Personen) .....	- 13 -
Hochzeits-Menü 1 .....	- 13 -
Hochzeits-Menü 2 .....	- 14 -
Hochzeits-Packages   Scheune (50–96 Personen).....	- 15 -
Hochzeits-Buffer 1.....	- 15 -
Hochzeits-Buffer 2.....	- 16 -
Ablauf & Organisation .....	- 17 -
Tagungen & Seminare .....	- 18 -
Rund um Ihren Anlass.....	- 19 -
Geschäftsbedingungen.....	- 21 -



# Begrüssung

*Herzlich willkommen auf Schloss Weinstein*

Geschätzte Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie Ihren Anlass auf Schloss Weinstein planen. Für mein Team und mich ist es ein besonderer Vertrauensbeweis, wenn Sie Ihre Hochzeit, eine Familienfeier oder einen Firmenanlass bei uns durchführen möchten.

Schloss Weinstein blickt auf eine lange Geschichte zurück. Bereits im Jahr 1375 wurde das Schloss erstmals urkundlich erwähnt. Hoch über dem Rheintal gelegen und umgeben von eigenen Rebbergen bietet das Haus eine besondere Atmosphäre für unvergessliche Momente.

Die einzigartige Lage, die historische Architektur und die Ruhe der umliegenden Landschaft machen das Schloss zu einem besonderen Ort für Begegnungen und Feiern. Viele Gäste schätzen die Kombination aus Tradition, persönlicher Gastfreundschaft und einer Küche, die Wert auf Qualität und Regionalität legt.

Heute verbinden wir die historische Kulisse mit moderner Gastronomie und persönlicher Gastfreundschaft. Besonders stolz sind wir auf unseren hauseigenen Wein, dessen Reben direkt vor dem Schloss wachsen und der viele unserer Veranstaltungen begleitet.

Mit dieser Bankettdokumentation möchten wir Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten unseres Hauses geben. Ob im kleinen Kreis oder im grösseren Rahmen – Schloss Weinstein bietet verschiedene Räume und Möglichkeiten, Ihren Anlass individuell zu gestalten.

Gerne unterstützen wir Sie persönlich bei der Planung Ihres Anlasses und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung und unseren Ideen zur Seite.

Herzlich

Silvio Hungerbühler und Team

Schloss Weinstein



## Ihre Feier

Schloss Weinstein bietet den passenden Rahmen für unterschiedlichste Anlässe – von der kleinen Familienfeier bis zum grossen Fest. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses und beraten Sie bei der Wahl des passenden Raumes.

Beim Vergleich unserer Bankettdokumentation mit anderen Angeboten lohnt es sich, genau hinzusehen. Unsere Menüpreise können teilweise etwas höher erscheinen als bei anderen Anbietern. Dafür verzichten wir bewusst auf versteckte Zusatzkosten. Bei Banketten mit einem Menüpreis ab CHF 50 pro Person ist die Raummiete bereits inbegriffen.

### Raumangebot

<b>Schloss-Keller</b>	Degustationen	max. 16 Personen
<b>Schloss-Keller</b>	Apéros	max. 25 Personen
<b>Torkel-Stübli</b>	min. 10 Personen	max. 34 Personen
<b>Schloss-Wirtschaft</b>	min. 40 Personen	max. 70 Personen
<b>Schlappritzzi-Saal</b>	min. 30 Personen	max. 100 Personen
<b>Schloss-Scheune</b>	min. 50 Personen	max. 120 Personen

Die Anzahl Gäste ist massgebend für die Wahl des passenden Raumes. Selbstverständlich können Sie auch mit einer kleineren Gesellschaft einen grösseren Raum wählen. In diesem Fall gilt die jeweilige Mindestpersonenzahl als Verrechnungsgrundlage.

Bei Banketten mit einem Menüpreis unter 50 CHF pro Person fallen folgende Raummieten an:

Schloss-Keller	250 CHF
Torkel-Stübli	350 CHF
Schloss-Wirtschaft	800 CHF
Schlappritzzi-Saal	800 CHF
Schloss-Scheune	800 CHF

Grundsätzlich werden Speisen und Getränke über Schloss Weinstein bezogen. Ausgenommen davon sind Hochzeits- und Geburtstagstorten.



# Ziviltrauungen

Das Zivilstandsamt Rheintal führt auf Wunsch zivile Trauungen auf Schloss Weinstein durch. Termine werden direkt mit dem Zivilstandsamt vereinbart und sind abhängig von deren Verfügbarkeit.

Reservationen für Trauungen erfolgen über das Zivilstandsamt Rheintal:

Telefon: +41 71 757 77 31

Nach der Terminbestätigung durch das Zivilstandsamt kann der gewünschte Trauraum direkt bei uns reserviert werden.

## Trauräume

### **Schloss-Keller (1. UG Haupthaus)**

7 Personen sitzend

5 Personen stehend

exklusive Brautpaar und Zivilstandsperson

150 CHF

### **Schlappritzi-Saal (2. OG Haupthaus)**

bis 80 Personen sitzend

exklusive Brautpaar und Zivilstandsperson

800 CHF

### **Ritter-Stübli (3. OG Haupthaus)**

10 Personen sitzend

5 Personen stehend

exklusive Brautpaar und Zivilstandsperson

150 CHF

## Apéro

Ein gelungener Anlass beginnt oft mit einem Apéro. Besonders beliebt sind unser Innenhof sowie die Terrasse mit Blick über das Rheintal. Bei schönem Wetter eignet sich auch die Aussichtsfläche vor der Schloss-Scheune hervorragend für einen Empfang unter freiem Himmel.

Gerne stellen wir mit Ihnen einen passenden Apéro für Ihren Anlass zusammen.

### Apéro Getränke

#### *Weinsteiner*

Riesling Sylvaner	75 cl	45 CHF
Souvignier Gris	75 cl	51 CHF
Blanc de Noir	75 cl	51 CHF
Federweiss	75 cl	51 CHF
Früchtebowle mit Alkohol	100 cl	45 CHF
Früchtebowle alkoholfrei	100 cl	35 CHF

### Apéro Food

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	5 CHF
Früchtespiessle	pro Stück	5 CHF
Canapées mit Fleisch, Fisch oder Vegi	pro Stück	6 CHF
Party-Semmeli, divers belegt	pro Stück	6 CHF
Bruschetta	pro Stück	6 CHF
Pikantes Tatar mit Toast	pro Stück	6 CHF
Wraps, divers gefüllt	pro Stück	8 CHF
Oliven	pro 100 g	10 CHF
Z'Vieri Plättli, Trockenfleisch und Käse	pro Person	12 CHF
Rohkost im Gläsli mit Dip	pro Glas	15 CHF
Meterbrote, divers belegt (für ca. 12 Personen)	pro Stück	98 CHF
Blätterteiggebäck	pro Person	4 CHF
Schinkengipfeli	pro Stück	4 CHF
Hacktäschli mit Zwiebelsauce	pro Stück	5 CHF
Weisswein-Risotto	pro Gläsli	8 CHF
Olma Bratwurst Rädli gegrillt	pro Wurst	18 CHF

## Menüvorschläge

Unsere Menüs verstehen sich als Vorschläge und können selbstverständlich individuell angepasst werden. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Menü zusammen, das perfekt zu Ihrem Anlass passt.

### Winzer

*Gemischter Salat*

\*\*\*

*Schnitzel vom Schwein an Pilzrahmsauce  
mit Tagliatelle und Gemüse*

\*\*\*

*Caramelköpfler mit Rahm*

54 CHF

### Riesling-Sylvaner

*Roastbeef an Sauce Remoulade  
Salatbouquet*

\*\*\*

*Pouletbrust auf Ribelmais  
Gemüse*

\*\*\*

*Caramelköpfler mit Rahm*

71 CHF

### Blanc de Noir

*Carpaccio vom Mostbröckli an Vinaigrette  
Salatbouquet*

\*\*\*

*Schweinefilet an Senfrahmsauce  
Spätzli und Gemüse*

\*\*\*

*Zweierlei Schokoladenmousse*

75 CHF

## **Blauburgunder**

*Gemischter Salat*

\*\*\*

*Kokos-Curry-Suppe*

\*\*\*

*Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Früchten*

85 CHF

## **Gamaret**

*Norwegischer Rauchlachs an Meerrettichschaum  
mit Salatbouquet*

\*\*\*

*Weinsteiner Riesling-Sylvaner Suppe*

\*\*\*

*Schweizer Rindsfilet an Sauce Béarnaise  
Pommes Dauphine und Gemüse*

\*\*\*

*Crème brûlée mit Sorbet*

102 CHF

## **Schloss**

*Lachsforellen-Tatar mit Apfel-Meerrettich*

\*\*\*

*Blumenkohlsuppe*

\*\*\*

*Kalbshohrücken an Calvadosrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Früchten und Vanilleglace*

91 CHF

## **Chorherren**

*Zweierlei Tatar von Lachs und Mostbröckli  
Salatbouquet*

\*\*\*

*Kalbsbäggli an Randenjus  
Kartoffelstock, Speckbohnen und Rüeblli*

\*\*\*

*Crème brûlée mit Glace*

83 CHF

## **Schlossherren**

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Tataki vom Thunfisch auf Chili-Mango-Salat*

\*\*\*

*Randensuppe mit Apfel und Meerrettich*

\*\*\*

*Bodensee Zander auf Linsengemüse*

\*\*\*

*Zwischensorbet mit Sekt aufgefüllt*

\*\*\*

*Zweierlei vom Rind (Filet und Schmorbraten), Trüffeljus  
Sellerie-Kartoffelstock und Spinat*

\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Glace*

145 CHF

## Buffets in der Schloss-Scheune

In der Schloss-Scheune bieten wir unsere Anlässe ausschliesslich in Buffetform an. Dies ermöglicht es uns, auch bei grösseren Gesellschaften und den räumlichen Gegebenheiten eine konstant hohe Qualität der Speisen sicherzustellen.

Durch die Wege zwischen Küche und Scheune sowie die Abläufe vor Ort bietet das Buffet die optimale Lösung, um Frische, Präsentation und Genuss für alle Gäste auf gleichbleibend hoher Qualität zu gewährleisten. Gleichzeitig entsteht eine ungezwungene und lebendige Atmosphäre, die besonders bei festlichen Anlässen geschätzt wird.

### Rebsteiner Buffet

#### Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum  
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce  
Regionale Trockenfleischspezialitäten  
Saisonales Súppli

\*\*\*

#### Hauptgänge

Schmorbraten vom Rind an Blauburgunderjus  
Norwegischer Lachs an Weissweinsauce

#### Beilagen

Saison Gemüse  
Gemüsereis  
Spätzli

\*\*\*

#### Dessert

Caramelköppli mit Rahm  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Fruchtsalat  
Käse vom Brett

**99 CHF pro Person**

## **Marbacher Buffet**

### **Vorspeisen**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Diverse Räucherfische mit Meerrettich und Dill-Senf-Sauce  
Mariniertes Grillgemüse mit Feta  
Tatar vom Schweizer Rind  
Vitello Tonnato  
Saisonales Súppli

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter  
Bodensee Zander an Riccard-Sauce  
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten und Basilikum-Pesto (vegetarisch)

\*\*\*

### **Beilagen**

Saisonales Gemüse  
Weissweinrisotto  
Kartoffelgratin

\*\*\*

### **Dessert**

Caramelköppli mit Rahm  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Panna Cotta mit Früchten  
Käse vom Brett

**119 CHF pro Person**

## Bankettgerichte

### Vorspeisen

Gemischter Salat Schloss Weinstein mit Rohkost, Nüssen und Sprossen	13 CHF
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella	22 CHF
Carpaccio vom Mostbröckli an Vinaigrette und Salatbouquet	24 CHF
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Salatbouquet	24 CHF
Lachsforellen-Tatar mit Apfel-Meerrettich und Salatbouquet	24 CHF
Roastbeef an Sauce Remoulade mit Salatbouquet	25 CHF
Norwegischer Rauchlachs an Meerrettichschaum mit Toast	25 CHF
Zweierlei Tatar von Lachs und Mostbröckli mit Salatbouquet	26 CHF
Vitello Tonnato mit Kapern	29 CHF
Mariniertes Grillgemüse mit Feta Käse	22 CHF
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce	26 CHF
Gebratene Crevetten mit Kräutern und Knoblauch	26 CHF
Tataki vom Thunfisch auf Chili-Mango-Salat	28 CHF

### Suppen

Weinsteiner Riesling-Sylvaner Suppe mit Croutons	12 CHF
Rindsconsommée mit Eierstich und Basilikum	12 CHF
Gemüsesuppe mit Blüten	12 CHF
Kartoffelsuppe mit Mostbröckli	14 CHF
Randensuppe mit Apfel, Meerrettich und Salsiz	14 CHF
Kokos-Curry-Suppe	14 CHF

### Zwischengänge

Amuse-Bouche	nach Absprache
Zwischensorbet mit Sekt aufgefüllt	6 CHF
Trüffelravioli in Parmesanschaum	32 CHF
Spaghetti mit gehobeltem Trüffel	34 CHF
Atlantik Seeteufel an Pernod Sauce auf Gemüse	36 CHF
Bodensee Zander auf Linsen mit Gänselebersauce	36 CHF

## Hauptgänge

### Fleisch

Schnitzel vom Schwein an Pilzrahmsauce	34 CHF
Schweizer Ribel-Poulet-Brust	39 CHF
Schweinerücken an Pfefferrahmsauce	41 CHF
Schmorbraten vom Rind an Blauburgunderjus	42 CHF
Schweinefilet an Senfrahmsauce	42 CHF
Kalbsbäggli an Randenjus	46 CHF
Kalbhohrücken an Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken	49 CHF
Schweizer Rinds-Entrecôtes mit Kräuterbutter	52 CHF
Schweizer Rindsfilet an Sauce Béarnaise	56 CHF
Filet vom Schweizer Kalb an Trüffeljus	56 CHF

### Fisch

Norwegischer Lachs an Weissweinsauce	39 CHF
Filet von der Rotbarbe an Pesto	42 CHF
Saint-Pierre Filet auf Pernod Sauce	46 CHF
Bodensee Zander an Riccard-Sauce	48 CHF

### Beilagen

*„Zu den Fleisch- und Fischgerichten servieren wir eine Stärke- sowie eine saisonale Gemüsebeilage.“*

Ribelmais	Glasierte Rüeblli
Risotto oder Reisvariationen	Marktgemüse
Spätzli	Speckbohnen
Tagliatelle	Blattspinat
Kartoffelgratin	Grilltomate
Pommes Dauphine	Grillgemüse
Kartoffelstock	Gratinierter Blumenkohl
Rosmarinkartoffeln	

### Desserts

Caramelköppli mit Rahm	12 CHF
Panna Cotta mit Früchten	13 CHF
Lauwarmer Schoggikuchen mit Glace	14 CHF
Zweierlei Schoggi Mousse	14 CHF
Apfelstrudel mit Vanille Glacé	14 CHF
Crème brûlée mit Sorbet	16 CHF
Käseteller mit 4 Sorten und Birnenbrot	19 CHF



# Euer schönster Tag im Leben

Unsere Hochzeits-Packages bieten Ihnen eine klare und unkomplizierte Grundlage für Ihren grossen Tag.

Sie verbinden ein sorgfältig zusammengestelltes Menü mit ausgewählten Schlossweinen sowie allen gängigen Getränken während der gesamten Veranstaltung.

Gerne begleiten wir Sie persönlich bei der Planung und stehen Ihnen von der ersten Idee bis zur Umsetzung zur Seite.

## Hochzeits-Packages | Schlappritzi-Saal (30–65 Personen)

### Hochzeits-Menü 1

#### Welcome Drink

Blanc de Noir, Süssmost und Mineral  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

#### Menü

Gemischter Salat mit Sprossen

\*\*\*

Hochzeitssuppe mit Flädli, Griessnockerln und Backerbsen

\*\*\*

Im Ganzen gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus  
Pommes Dauphine, Spinat und Grilltomate

\*\*\*

Hochzeits-Dessert-Variation

#### Getränke

Weine Schloss Weinstein  
(Riesling-Sylvaner und Blauburgunder)  
Sonnenbräu Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee

Preis

189 CHF pro Person

*Inklusive Welcome Drink sowie Wein, Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee während der  
Veranstaltung.*

*Exklusive Spirituosen, Verlängerung und weitere Zusatzleistungen.*



## **Hochzeits-Menü 2**

### **Welcome Drink**

Franciacorta, Orangensaft und Mineral  
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

### **Menü**

Vitello Tonnato mit Kapern

\*\*\*

Getrüffelte Blumenkohlsuppe

\*\*\*

Schweinefilet an Pilzrahmsauce  
Spätzli, Broccoli und Rüebl

\*\*\*

Zwischensorbet

\*\*\*

Rindsfilet an Blauburgunderjus  
Kartoffelgratin und Speckbohnen

\*\*\*

Hochzeits-Dessert-Variation

### **Getränke**

Weine Schloss Weinstein  
(Blanc de Noir und Calperoma)  
Sonnenbräu Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee

Preis

229 CHF pro Person

Inklusive Welcome Drink sowie Wein, Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee während der  
Veranstaltung.

Exklusive Spirituosen, Verlängerung und weitere Zusatzleistungen.



## Hochzeits-Packages | Scheune (50-96 Personen)

### Hochzeits-Buffer 1

#### Welcome Drink

Blanc de Noir, Süssmost und Mineral  
im Innenhof, auf der Terrasse oder bei der Schloss-Scheune

#### Buffet

##### Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum  
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce  
Regionale Trockenfleischspezialitäten  
Saisonales Súppli

\*\*\*

##### Hauptgänge

Schmorbraten vom Rind an Blauburgunderjus  
Norwegischer Lachs an Weissweinsauce

##### Beilagen

Saisonales Gemüse  
Gemüsereis  
Spätzli

\*\*\*

##### Dessert

Caramelköppli mit Rahm  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Fruchtsalat  
Käse vom Brett

##### Getränke

Weine Schloss Weinstein  
(Riesling-Sylvaner und Blauburgunder)  
Sonnenbräu Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee

#### Preis

179 CHF pro Person

*Inklusive Welcome Drink sowie Wein, Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee während der  
Veranstaltung.*

*Exklusive Spirituosen, Verlängerung und weitere Zusatzleistungen.*



## **Hochzeits-Bufferet 2**

### **Welcome Drink**

Franciacorta, Orangensaft und Mineral  
im Innenhof, auf der Terrasse oder bei der Schloss-Scheune

### **Bufferet**

#### **Vorspeisen**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Dill-Senf-Sauce  
Mariniertes Grillgemüse mit Feta  
Tatar vom Schweizer Rind  
Vitello Tonnato  
Saisonales Süsspli

\*\*\*

#### **Hauptgänge**

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Blauburgunderjus  
Bodensee Zander auf Gemüse  
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten und Basilikum-Pesto (vegetarisch)

#### **Beilagen**

Saisonales Gemüse  
Weissweinsrisotto  
Kartoffelgratin

\*\*\*

#### **Dessert**

Caramelköpfler mit Rahm  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Fruchtsalat  
Panna Cotta  
Käse vom Brett

#### **Getränke**

Weine Schloss Weinstein  
(Blanc de Noir und Calperoma)  
Sonnenbräu Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee

Preis

199 CHF pro Person

*Inklusive Welcome Drink sowie Wein, Bier, Mineral, Süssgetränke und Kaffee während der  
Veranstaltung.*

*Exklusive Spirituosen, Verlängerung und weitere Zusatzleistungen.*



## **Ablauf & Organisation**

Euer Hochzeitstag soll unvergesslich werden. Wir begleiten Euch dabei von der Planung bis zur Umsetzung auf Schloss Weinstein.

Ob zivile oder freie Trauung, unsere Räumlichkeiten bieten den passenden Rahmen für jeden Anlass und stehen Euch für die Zeremonie zur Verfügung. Die Raummieten beinhalten die Nutzung während der Trauung sowie die Reinigung im üblichen Rahmen. Ein Blumenbouquet und Kerzen auf dem Trautisch werden von uns bereitgestellt.

Im Anschluss an die Trauung bieten wir gerne einen Apéro an. Dieser ist je nach Gruppengrösse an verschiedenen Orten möglich, vom Schlosskeller über die Terrasse bis hin zur Scheune. Die Details besprechen wir persönlich mit Euch und erstellen eine passende Offerte.

Selbstverständlich könnt Ihr Euren Anlass im Anschluss bei uns weiterführen. Die Personenanzahl bestimmt dabei die Wahl des passenden Raumes und die Möglichkeiten Eurer Feier.

Das gesamte Schlossareal steht Euch zudem für stimmungsvolle Erinnerungsfotos zur Verfügung.

Bei mehreren Trauungen am gleichen Tag achten wir auf einen reibungslosen Ablauf für alle Gäste und bitten Euch, die vereinbarten Zeiten einzuhalten.

Für die Terminvereinbarung einer zivilen Trauung wendet Ihr Euch bitte zuerst an das Zivilstandsamt Rheintal. Nach Bestätigung erfolgt die definitive Reservation des gewünschten Raumes direkt bei uns.



# Tagungen & Seminare

Warum nicht dort tagen, wo andere feiern. Schloss Weinstein bietet Ihnen den passenden Rahmen für konzentriertes Arbeiten in besonderer Atmosphäre.

Unsere historischen Räumlichkeiten verbinden Ruhe, Weitblick und Inspiration und schaffen ideale Voraussetzungen für erfolgreiche Sitzungen, Workshops und Seminare. WLAN steht Ihnen im gesamten Haus kostenfrei zur Verfügung. Für Ihre Gäste stehen rund 70 Parkplätze direkt beim Schloss bereit.

## Raumangebot

Im Torkel-Stübli tagen Sie im kleinen Rahmen mit 6 bis 20 Personen. Der Schlappritzi-Saal eignet sich für Gruppen von 20 bis 60 Personen, bei Kinobestuhlung bis zu 100 Personen.

## Tagungspauschalen

### Halbtagespauschale

- Seminarraum (08.00 bis 17.00 Uhr)
- Flipchart, Leinwand, Beamer
- Blöcke und Kugelschreiber
- Mineralwasser und Rheintaler Apfelsaft im Seminarraum
- Kaffee-Empfang mit Gipfeli
- Kaffeepause am Vormittag mit Sandwiches
- 3-Gang-Mittagessen (Fleisch, Fisch oder vegetarisch zur Auswahl)
- Kaffeepause am Nachmittag mit süsser Auswahl

**99 CHF pro Person**

### Ganztagespauschale

Zusätzlich zur Halbtagespauschale:

- 4-Gang-Abendmenü

**155 CHF pro Person**

Wir freuen uns, Sie bei Ihrem nächsten Seminar auf Schloss Weinstein begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen bereits heute viel Erfolg für Ihre Veranstaltung.

# Rund um Ihren Anlass

Wichtige Informationen zu Organisation, Infrastruktur und Rahmenbedingungen auf Schloss Weinstein.

## Planung & Organisation

- Bankettbesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass
- Tischordnung und Ablauf werden gemeinsam geplant
- Maximal zwei Kontaktpersonen für die Koordination empfohlen
- Der Ablauf wird im Vorfeld definiert und vor Ort durch unser Team begleitet
- Die vereinbarte Personenzahl bildet die Verrechnungsgrundlage
- Die definitive Gästezahl ist bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass verbindlich mitzuteilen

## Infrastruktur & Ausstattung

- Tischtücher, Servietten, Besteck und Gläser sind im Preis inbegriffen
- Beamer und Leinwand (Pauschalpreis 100 CHF)
- WLAN ist im gesamten Haus kostenfrei verfügbar
- Unsere Säle verfügen über keine feste Musikanlage. (Organisation durch DJ oder Musiker)
- Stühle für Aussentrawungen (9.50 CHF pro Stuhl, alternativ über Blumeria)
- Sonnenschirme für Aussentrawungen (100 CHF pro Stück inkl. Auf- und Abbau)
- Trauungen im Freien erfordern zwingend die Reservation einer Schlechtwettervariante (Saal oder Scheune, 800 CHF Raummiete)

## Dekoration & Gestaltung

- Standardmässig dekorieren wir die Tische mit weissen Kerzen oder Teelichtern
- Menükarten (Standard) drucken wir kostenlos für Sie
- Individuelle Menükarten sind je nach Aufwand ab 2 CHF erhältlich
- Für Blumendekorationen arbeiten wir mit unserer Hausfloristin zusammen: Karin Baumgartner, Blumeria, Marbach
- Für durch externe Dienstleister verursachte Schäden haftet der Veranstalter

## Speisen & Getränke

- Sämtliche Speisen und Getränke sind über Schloss Weinstein zu beziehen
- Externe Caterings sowie mitgebrachte Speisen und Getränke sind nicht gestattet
- Ausnahme: Hochzeits- und Geburtstagstorten (Trockengedeck 3.50 CHF pro Person)
- Unsere Weinkarte bietet eine vielseitige Auswahl, gerne beraten wir Sie persönlich.

## **Zahlung & Konditionen**

- Die Raummiete für Trauungen ist grundsätzlich vor dem Anlass zu begleichen
- Bei Banketten mit anschliessender Feier kann die Verrechnung gesamthaft nach dem Anlass erfolgen
- Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns eine Vorauszahlung vor. (2'000 CHF)
- Weitere Leistungen werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt, sofern nichts anderes vereinbart wurde

## **Ablauf & Zeiten**

- Die offizielle Polizeistunde ist um 00.00 Uhr.
- Freitag und Samstag sind Verlängerungen möglich:
  - ab 00.00 Uhr: 200 CHF pro Stunde
  - ab 02.00 Uhr: 350 CHF pro Stunde
- Während der Verlängerung gelten die vereinbarten Getränkepauschalen weiter.
- Im Aussenbereich gilt: Nachtruhe ab 22.00 Uhr, Schliessung ab 23.00 Uhr (Gemeindeverordnung)

## **Rahmenbedingungen & Sicherheit**

- Wunderkerzen und offenes Feuer sind in allen Räumen untersagt
- Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten verwendet werden
- Das Streuen von Reis, Konfetti oder Ähnlichem ist nicht erlaubt
- Auf der Trauwiese sind echte Rosenblätter zulässig
- Himmelslaternen sind auf dem gesamten Gemeindegebiet verboten
- Feuerwerke sind nur bis 22.00 Uhr erlaubt und müssen vorgängig abgeklärt werden
- Allfällige Schäden an Mobiliar, Parkett oder Infrastruktur werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

## **Weitere Hinweise**

- Parkplätze stehen Ihren Gästen kostenfrei zur Verfügung
- Spalierstehen ist möglich, sofern der Zugang für andere Gäste gewährleistet bleibt
- Longdrinks während der Veranstaltung werden pauschal mit 10 CHF verrechnet
- Mitgebrachte Spirituosen sind nicht gestattet
- Stuhlhussen organisieren wir gerne. (kostenpflichtig)

Wir legen grossen Wert auf Transparenz und Qualität. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und finden gemeinsam die passende Lösung für Ihren Anlass.

# Geschäftsbedingungen

## **Gültigkeit**

Diese Bankettdokumentation gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften gilt die reguläre Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt und Service. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## **Raumbestimmung**

Die Personenanzahl bestimmt die Wahl des Raumes. Es gelten folgende Richtwerte:

- Schlappritzi-Saal: 30 bis 100 Personen
- Schloss-Wirtschaft (exklusiv): ab 40 Personen
- Torkel-Stübli: 10 bis 34 Personen
- Schloss-Scheune: 50 bis 120 Personen
- Schloss-Keller: bis 16 Personen sitzend / 25 stehend

Wird ein Raum mit weniger Personen genutzt, gilt die jeweilige Mindestpersonenzahl als Verrechnungsgrundlage.

Bei exklusiver Nutzung mehrerer Räume oder des gesamten Schlosses behalten wir uns eine Mindestkonsumation vor.

## **Speisen & Getränke**

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich über Schloss Weinstein zu beziehen. Das Mitbringen von Speisen, Getränken sowie das Beiziehen externer Caterer oder Anbieter ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen der vorgängigen schriftlichen Vereinbarung.

## **Reservation & Organisation**

Die Reservation wird mit schriftlicher Bestätigung verbindlich.

Die Detailbesprechung des Anlasses erfolgt in der Regel 4 bis 8 Wochen vor dem Termin.

## **Teilnehmerzahl**

Die vereinbarte Personenzahl bildet die Grundlage für die Verrechnung. Die definitive Gästezahl ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mitzuteilen und ist verbindlich.

Abweichungen bis maximal 5 % nach unten werden toleriert. Darüberhinausgehende Reduktionen werden gemäss den vereinbarten Leistungen verrechnet.

Massgebend ist die zuletzt gemeldete Teilnehmerzahl

## **Stornobedingungen**

Bei Reduktion der Teilnehmerzahl:

- bis 5 % kostenlos
- darüber hinaus wird die vereinbarte Leistung verrechnet

Bei Absage des gesamten Anlasses:

- bis 12 Wochen vorher kostenfrei
- bis 8 Wochen vorher 30 %
- bis 6 Wochen vorher 50 %
- bis 4 Wochen vorher 80 %
- danach 100 %

Ohne erfolgte Detailbesprechung wird ein Pauschalbetrag von 100 CHF pro Person verrechnet.

Massgebend ist der Eingang der schriftlichen Stornierung

## **Zahlung & Konditionen**

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns eine Vorauszahlung vor. Weitere Leistungen werden nach dem Anlass in Rechnung gestellt, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Zahlungsfrist: 5 Tage nach Rechnungsstellung

Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb der Zahlungsfrist zu begleichen

Bei Barzahlung am Folgetag gewähren wir 2 % Skonto.

## **Ablauf & Verlängerung**

Nach Ablauf der vereinbarten Zeit wird nach 15 Minuten automatisch eine Verlängerung verrechnet. Massgebend ist der Zeitpunkt, zu dem der Raum vollständig geräumt ist.

Verzögerungen im Ablauf berechtigen nicht zu einer Reduktion der vereinbarten Leistungen. Die Verlängerung wird unabhängig vom Grund der Zeitüberschreitung verrechnet.

## **Haftung**

Für mitgebrachte Gegenstände übernimmt das Schloss Weinstein keine Haftung. Für Schäden durch den Veranstalter oder beauftragte externe Dienstleister haftet der Veranstalter.

Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht. Gerichtsstand ist Marbach SG