SCHLOSS
VOLLRADS



STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN AUF SCHLOSS VOLLRADS 2022

DAS HERRENHAUS







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

LEDERTAPETENZIMMER

Das Ledertapetenzimmer aus dem 17. Jahrhundert bietet für standesamtliche Trauungen Platz für bis zu 50 Personen und zählt zu den kunsthistorisch bedeutendsten Räumen des Schlosses.

Dieses Zimmer eignet sich für Stehempfänge, Vorträge oder festliche Essen. Weltweit gibt es nur eine weitere, vergleichbare Ledertapete aus dem gleichen Jahrhundert, die sich übrigens im spanischen Cordoba befindet.



Erdgeschoss

HERRENCABINET



1. Obergeschoss

Im Herrencabinet können kleine Seminare (bis zu 8 Gästen) und standesamtliche Trauungen mit bis zu 20 Personen organisiert werden.

1. Obergeschoss

DER SALON

Der Salon des Herrenhauses empfiehlt sich für Stehempfänge mit max. 60 Personen. Bei einem festlichen Essen finden hier bis zu 30 Gäste Platz. Für standesamtliche Trauungen mit größerer Gästezahl (bis 50 Personen) ist der Salon sehr empfehlenswert. In Verbindung mit dem Salon kann der Balkon genutzt werden.



STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN IM HERRENHAUS

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

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



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

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

Kastellan
Da das komplette Anwesen unter Denkmalschutz steht, ist die Gutsverwaltung verpflichtet, eine Schlossaufsicht (Kastellan) einzusetzen. Die Schlossaufsicht ist von Beginn bis Ende aller Veranstaltungen im Herrenhaus anwesend und wird mit 36,00 € pro Stunde in Rechnung gestellt. Bitte berücksichtigen Sie jeweils eine Vor- und Nachbereitungszeit, die nach tatsächlichem Aufwand berechnet wird.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, zur Zeit 19%.

Rahmenprogramm und anschließender Empfang
Das Rahmenprogramm ist in jedem Fall im Vorfeld der Absprachen mit der Gutsverwaltung abzustimmen.
Gerne arrangieren wir im Anschluss an die Trauung einen Sektempfang – je nach Witterung in den Räumen oder auf dem Balkon oder im Außenbereich. Hierzu ist je nach Größe der Gesellschaft Servicepersonal und weitere Ausstattung notwendig. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass auf dem gesamten Gelände von Schloss Vollrads das Mitbringen und Verzehren von Getränken und Speisen nicht gestattet ist.

Mittagessen im Gutsrestaurant
Nach der Trauung besteht die Möglichkeit, Ihren besonderen Anlass in unserem gutseigenen Restaurant zu feiern. Hierfür stehen Ihnen der Gartensaal (Erdgeschoss), der Greiffenclausaal (1. Obergeschoss) sowie bei schönem Wetter unsere Restaurantterrasse zur Verfügung.

Termine für Standesamtliche Trauungen
Bitte stimmen Sie Ihren Wunschtermin zunächst direkt mit dem Standesamt Oestrich-Winkel ab:
Tel. 06723 / 99 21 23 - standesamt@oestrich-winkel.de

Geschäftsbedingungen
Alle Veranstaltungen werden auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen durchgeführt.



FINGERFOOD

Bei einem Empfang mit Riesling Sekt von Schloss Vollrads sollte eine erste kleine Köstlichkeit nicht fehlen. Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, hat unser Küchenchef fünf Kombinationen für Sie zusammengestellt. Die Mindestbestellmenge liegt bei 10 Stück.

Selbstverständlich können Sie sich ganz nach Ihren Wünschen auch die einzelnen Bestandteile des Fingerfoods selbst aussuchen.

Variante „Lesehelfer"

Backpflaumen im Speckmantel
Vollradser Zwiebelküchlein
Kleines Kartoffelbrötchen mit Lachstatar
und Gurkenschmand

7,50 € pro Person

Variante „Winzer"

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsoße
Gebackene Kalbspraline
Gebratene Garnele auf Gemüsesalat

9,50 € pro Person

Variante „Gutsherr"

Gebackener Brickteig gefüllt mit Manchego und Ibericoschinken
Entenleberparfait mit Butterbrioche
Marinierter Thunfisch mit Avocadocreme

10,20 € pro Person

Variante „Crostinis"

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

9,50 € pro Person

Variante „Vegetarisch"

Crostini mit Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse
Falafel gebacken mit Curry-Linsen-Dip
Picatta von der Zucchini mit Oliven und Rucola

9,00 € pro Person



FINGERFOOD

Wählen Sie Ihre ganz persönliche Kombination!

Vollradser Zwiebelküchlein	3,00 €
Tarte von Büsumer Krabben und Gartengurken	3,50 €
Brie de Meaux auf Nussbrot	3,50 €
Backpflaume im Speckmantel	2,50 €
Gefüllte Minifrikadellen mit Tomatensugo	3,50 €
Wrap Roulade mit Räucherlachs und Kräutern	3,50 €
Gebackene Garnele mit Mango-Chutney	3,80 €
Entenleberparfait auf Butter Brioche	3,80 €
Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi-Mousse	4,50 €

Vegetarisches Fingerfood

Tomaten Mozzarellaspieß mit Basilikumsauce	3,40 €
Crostini mit Tomaten-Auberginen-Kompott und Ziegenkäse	3,40 €
Picatta von der Zucchini mit Oliven und Rucola	3,40 €
Lauwarme Pilzquiche mit Schnittlauch-Creme-fraîche	3,40 €

Veganes Fingerfood

Zweierlei von der Gartengurke (Süppchen und Crostini)	3,40 €
Falafel gebacken mit Curry-Linsen-Dip	3,40 €
Rohe Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	3,40 €
Samosa von Kartoffel und Gemüse mit Indischer Gewürzcrème	3,40 €





MENÜVORSCHLÄGE

Frühling

Menü 1

Frühlingssalat mit Tomatendressing und Pesto,
gerösteten Kernen und Gartenkresse

Gebratene Maispoulardenbrust auf provenzalischem Gemüserisotto
und Pancettachip

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet

42,00 € pro Person

Menü 2

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit rahmigem Spinat
und Rotweinschalotten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Ingwerkarotten,
Kartoffelkrusteln und Thymianjus

Tarte von Vollradser Äpfeln
mit Vanille-Rahmeis und Karamellsauce

48,00 € 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

44,50 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Frühling

Menü 4

Lauwarm mariniertes Lachsforellenfilet
mit Spargelsalat und Mousse von Frankfurter Grüner Sauce

Bärlauchcremesüppchen mit Croutons

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Spargel-Ragout
und Spätburgunderjus

Kleine Variation von Erdbeere und Vanille

56,50 € 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

68,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%





MENÜVORSCHLÄGE

Sommer

Menü 6

Sommerliche Blattsalate mit pikantem Mango-Chutney
und Gemüsetempura

In Kräuteröl gegartes Lachsforellenfilet
mit Rieslingrisotto und Ratatouille

Mousse von Joghurt und Minze
mit marinierten Erdbeeren und Sorbet

45,00 € 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

47,00 € 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

59,00 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Sommer

Menü 9

Crème brûlée von der Entenleber mit
lauwarm marinierten Pfifferlingen und gebratener Wachtel

Krosses Doradenfilet auf Tomaten-Basilikum-Risotto
und Olivenölschaum

Rosa gebratener Lammrücken mit
Kirschtomaten, Artischocken und Polentaschnitten

Sauerrahmtarte mit Brombeeren-Vanilleeis
und altem Balsamico

69,00 € pro Person

Menü 10

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

Seeteufel und Garnele mit Pfifferlingen und Staudensellerie
im getrüffelten Kräutersud

Kalbsfilet im Tramezzinimantel mit Karotten-Kohlrabiragout
und Kalbsschwanzsauce

Himbeermousse im Schokoladenmantel
mit frischen Himbeeren und Sorbet

69,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%





MENÜVORSCHLÄGE

Herbst

Menü 11

Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl

Geschmorte Rinderbäckchen in Schalottensauce
mit Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln

Topfenmousse mit eingelegten Kirschen
und Haselnusseis

39,00 € 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

49,00 € pro Person

Menü 13

Herbstlicher Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
und eingelegten Portweinfeigen

Gebratene Garnele auf getrüffeltem Kartoffel-Lauch-Ragout

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an geschmortem Herbstgemüse
und Parmesanpolenta

Riesling-Vanillebirne mit Mandelmousse und Nougatparfait

62,00 € pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Herbst

Menü 14

Kotelett von der Wachtel mit feinen Nudeln,
weißem Portweinschaum und Thymianjus

Roulade vom Bachsaibling im Brickteig gebacken
auf Kürbispüree

Rosa gebratener Lammrücken
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffel- Ricotta- Roulade

Rieslingsekt-Mousse im Baumkuchenmantel
mit Traubenragout und Haselnusseis

69,00 € pro Person

Menü 15

Zweierlei von der Jakobsmuschel
mit Kürbis, Haselnuss und Feldsalat

Norwegischer Skrei im Speckmantel gebraten
auf getrüffeltem Steckrübengemüse

Rosa gebratener Rehrücken mit Steinpilzen,
Spitzkohl und Schupfnudeln

Marquis au Chocolat mit Madagaskar-Vanilleeis
und marokkanischem Aprikosenragout

72,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%





MENÜVORSCHLÄGE

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

43,00 € pro Person

Menü 17

Getrüffeltes Maronencrèmesüppchen

Saftig gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrisotto
und winterlichem Gemüseragout

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und weißem Zimteis

38,00 € 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

48,50 € 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

57,00 € 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 Schokoladensoufflé
mit Cassis und Krokant-Eis

79,00 € pro Person

Gerne werden wir die Menüs individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
Preisliche Anpassungen bleiben hierbei vorbehalten. Bestellung ab 20 Personen möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. von 19%



SCHLOSS VOLLRADS

AUSZUG AUS UNSERER WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Rieslinge von Schloss Vollrads

		EUR
Weingut Schloss Vollrads Riesling Rheingau Sekt Brut	0,75 l	34,00
Weingut Schloss Vollrads Riesling Sekt Extra Brut	0,75 l	42,00
„Sommer“ Rheingau Riesling trocken	0,75 l	18,50
Weingut Schloss Vollrads Riesling trocken VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,00
Weingut Schloss Vollrads Riesling feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	25,00
Winkel Riesling trocken VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Winkel Riesling Kabinett feinherb VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Winkel Riesling Kabinett fruchtig-süß VDP. ORTSWEIN	0,75 l	29,00
Weingut Schloss Vollrads Riesling EDITION feinherb VDP. GUTSWEIN	0,75 l	30,50
Mittelheimer Edelmann Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE®	0,75 l	39,50
Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling Grosses Gewächs VDP. GROSSE LAGE®	0,75 l	51,00
Schloss Vollrads Riesling Auslese edelsüß	0,375 l	48,00

Rotweine von befreundeten Winzern

Spätburgunder trocken VDP.GUTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	28,00
Assmannshäuser Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN, Weingut Allendorf	0,75 l	49,00
Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken VDP. Grosses Gewächs®, Weingut Allendorf	0,75 l	69,00
Oberbergener Bassgeige Spätburgunder trocken, Weingut Franz Keller	0,75 l	34,00
"Jedentag" Rotwein trocken, Weingut Franz Keller	0,75 l	24,00
Korkgeld für angelieferte Rotweine	0,75 l	17,50

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



Alkoholfreie Getränke

		EUR
Elisabethen Quelle Still, Medium	0,75 l	7,50
Elisabethen Quelle Still, Medium	0,50 l	5,00
"Freeling" Traubensecco aus Rieslingtrauben (alkoholfrei)	0,75 l	17,50
Bizzl Orange, Zitrone, Apfelsaftschorle, Cola, Cola light	1,00 l	14,00
Apfelsaft, Orangensaft	1,00 l	14,00
Indian Summer Pomegranate, Lemongrass, Peach	0,33 l	3,50

Biere

Radeberger Pils (vom Fass)	1,0 l	9,50
Flaschenbiere Radeberger und Bitburger	0,33 l	3,50
Weizenbiere aus der Flasche	0,5 l	5,00

Cocktails und Longdrinks

	0,2 l	7,50

Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Tonic water, Limetten)
Mojito (Havana Club, weißer Rohrzucker, Sodawasser, Minze, Limetten)
Cuba Libre (Havanna Rum, Cola, Limetten)
Moscow mule (Wodka, Spicy Ginger, Gurken, Limetten)
Caipirinha (Pitu, brauner Rohrzucker, Limetten)
Erdbeer Daiquiri (Rum, Erdbeerpüree, Zuckersirup)
Ipanema - alkoholfrei (Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limetten)

Cocktails und Longdrinks mit Standardspirituosen jeweils 7,50 EUR pro Glas. Alle anderen Spirituosen oder Zutaten auf Nachfrage und ggf. Aufpreis. Sie wünschen eine Abrechnung nach Flaschen oder möchten die Anzahl limitieren? Kein Problem, bitte sprechen Sie uns einfach an.

Warme Getränke

Kaffee Tasse	3,50
Espresso Tasse	3,50
Latte Macchiato Glas	4,00
Milchkaffee Tasse	4,00
Cappuccino Tasse	3,80
Tee / verschiedene Sorten Glas	2,70

PARTNER

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

Blumendekoration	Deko Event Inh. Beate Gaber	www.dekoevent.de Tel.: 06723 / 602 888
	Fingerhut Inh. Lena Furk	www.fingerhut-geisenheim.de Tel.: 06722 / 9087929
DJ	Mobydisc	www.mobydisc.de Tel.: 0800 / 8360900
	LichtundTon24.de Inh. Sascha Stamm	www.lichtundton24.de Tel.: 0177 / 29 35 960
Fotografie	Saskia Marloh	www.saskiamarloh.com Tel.: 06722 / 9830 915
	Thomas Hundt	www.hochzeitsfotograf-hundt.de Tel.: 06022 / 25 05 071
	Fotostudio Heyer	www.heyer-fotostudio.de Tel.: 06722 / 5850
Kutschfahrten	Rheingauer-Kutschfahrten	www.rheingauer-kutschfahrten.de Tel.: 06726 / 9735
Hochzeitstorten	Patisserie Pretzel	www.patisserie-pretzel.de Tel.: 06722 / 4025238
Kinderbetreuung	Das Sahnehäubchen	www.dassahnehaeubchen.de Tel.: 06122 / 70 70 01
Limousinenservice	Classic4rent	www.classic4rent.de Tel.: 0611 / 987 14 60
Shuttle-Service	Mietwagenfahrservice Serkan	www.mietwagenfahrservice-serkan.de Tel.: 06722 / 9378999
Pianist	Alexander von Wangenheim	www.boogiebaron.de Tel.: 06703 / 305 694
Standesamt Oestrich-Winkel		standesamt@oestrich-winkel.de Tel.: 06723 / 99 21 23



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Schloss Vollrads GmbH & Co. Besitz KG und Gastronomie im Schloss GmbH für Veranstaltungen in unseren Restaurant- und Banketträumen

1. Allgemeines
Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Vermietung von Konferenz-, Bankett- und Ausstellungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit in Zusammenhang stehenden Lieferungen und Leistungen. Der Inhalt des Vertrages richtet sich ausschließlich nach unserer schriftlichen Bestellvereinbarung und diesen Bedingungen.

2. Reservierungsoption
Kommt bis zum Ablauf einer dem Besteller eingeräumten Optionszeit zur Anmietung von Räumlichkeiten ein Vertrag nach Maßgabe der Ziff. 1. nicht zustande, sind wir berechtigt, über die bis dahin reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

3. Vertragsabschluss
Die Reservierung von Raum und Flächen ist für beide Teile nur verbindlich, wenn der Besteller als alleinverantwortlicher Veranstalter die Bestellvereinbarung unterzeichnet hat. Diese beruht auf unserem Angebot und enthält neben dem Datum der Veranstaltung den Umfang unserer Leistungen. Ergänzungen, Änderungen und Nebenabreden, gleich welcher Art, bedürfen zu Ihrer Rechtswirksamkeit unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unteroder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters.

4. Um- und Abbestellungen
Um- und Abbestellungen können durch den Veranstalter bis spätestens 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn ohne Kostenbelastung schriftlich vorgenommen werden. Bei Um- bzw. Abbestellungen, die uns nach diesem Zeitpunkt zugehen, bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 25% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Bei Um- oder Abbestellungen innerhalb von 4 Wochen bis zum Veranstaltungsbeginn bleibt der Veranstalter verpflichtet, eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzverlustes zu zahlen. Sollte der Raum noch weitervermietet werden können, so wird dies schadenmindernd angerechnet. Bei kurzfristigen Anfragen wird der Termin der Um- und Abbestellungsfrist durch uns neu festgelegt. Bei Stornierung einer Musikveranstaltung werden zusätzlich die Stornogebühren der Musiker in Höhe von 50% der Gage in Rechnung gestellt.

5. Änderung der Teilnehmerzahl
Spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl, Ihre Menüauswahl, sowie die „Headline" für die Menükarte, soweit gewünscht. Eine Anpassung der Teilnehmerzahl ist bis 3 Werktage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach werden 100% des tatsächlichen Pro Kopf Umsatzes in Rechnung gestellt. Eine erforderliche und im Angebot benannte Mindestteilnehmerzahl darf nicht unterschritten werden. Natürlich müssen wir uns das Recht vorbehalten, dass wir bei einer Erhöhung der Personenzahl die Mehrkosten in Rechnung stellen dürfen.

6. Zahlung
Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Eine Aufrechnung durch den Veranstalter ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen zulässig.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken
Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Stimmt unsere Gastronomie jedoch in Sonderfällen zu, wird eine Servicegebühr oder Korkengeld berechnet.

8. Pflichten des Veranstalters
Die Bewirtung erfolgt, soweit keine anderen Nebenabsprachen getroffen wurden, ausschließlich mit den von uns zur Verfügung gestellten Speisen und Getränken. Ausnahmen dieser Regelung bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

9. Dekorationsmaterial
Die Verwendung von Dekorationsmaterial und ähnlichen Gegenständen, sowie der Aufbau von Veranstaltungstechnik bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Vorbehaltlich einer anderen Absprache mit uns, muss das vom Veranstalter gestellte Dekorationsmaterial unverzüglich nach Ende der Veranstaltung wieder entfernt und abgeholt werden.

10. Haftung des Veranstalters
Der Veranstalter haftet uns gegenüber auch für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern selbst bestellter Speisen und Getränke. Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die beim Auf- und Abbau oder während der Veranstaltung verursacht werden, ohne Verschuldens-Nachweis.

11. Rücktritt
Wir behalten uns vor, von dem Vertrag zurückzutreten, wenn uns die Erbringung der Leistung infolge höherer Gewalt, Brand, Erkrankung, Arbeitskampfmaßnahmen, Energiemangel oder ähnliche Gründe unmöglich oder unzumutbar wird.

12. Haftung
Für die Beschädigung oder den Verlust von eingebrachten Sachen des Veranstalters und der Teilnehmer sowie für sonstige Schäden haften wir nur, sofern uns, unseren Erfüllungs- oder Verrichtungsgehilfen grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist, soweit gesetzlich zulässig, in jedem Falle aber für indirekte und Folgeschäden, ausgeschlossen

13. Schlussbestimmungen
Sollte eine dieser Bestimmungen ganz oder teilweise ungültig werden, so berührt dies die Gültigkeit des Vertrages und der anderen Bestimmungen des Vertrages nicht.