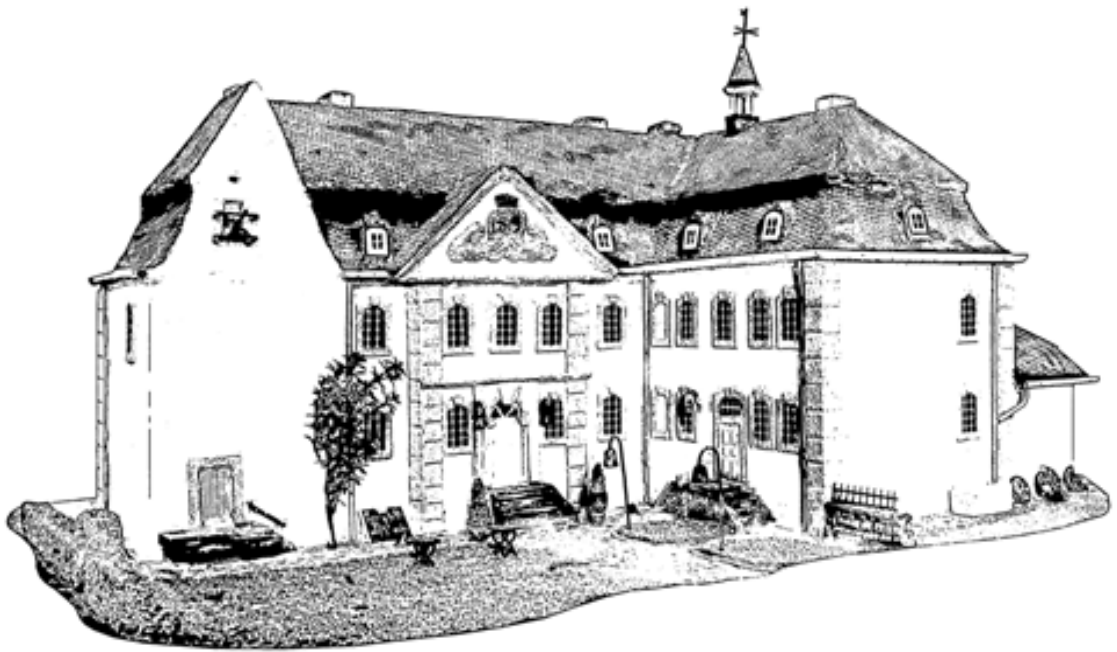


Schloss Niederweis

Bankettmappe 2012



Gastronomisches Angebot



Das Team und Caterer von Schloss Niederweis freuen sich, Ihnen bei Ihrer Veranstaltung mit Köstlichkeiten verwöhnen zu können.

Unser gastronomisches Angebot umfasst vom Sektempfang mit Fingerfood und Canapes über Buffets und Menüs alles, was Ihr Herz begehrt. Gerne stellen wir Ihnen Ihre Menüs oder Buffets nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Fragen Sie uns einfach!

Darüber hinaus stehen wir Ihnen bei der Gestaltung Ihres Rahmenprogramms gerne zur Seite.

Ihr Ansprechpartner:

Petra Schneider

mobil: (0049) 175/5964139
petra@schloss-niederweis.de

Tel. 06568/96660

Heiraten auf Schloss Niederweis

- umgeben von einer romantischen Kulisse

Das Kleinod wurde für Franz Eduard Anton Baron von der Heyden erbaut. Da nur noch wenige Dokumente über die Geschichte des Schlosses existieren, lässt sich über Alter und Historie der Gebäude heute nicht mehr allzu viel sagen.

Das Wappen der einstigen Herrschaft Niederweis über der Freitreppe des Hauptportals und der Schlussstein mit der Jahreszahl 1751 sind eine der wenigen Zeugnisse über die Erbauungszeit des Schlosses.

Im Jahre 2005 kam wieder Leben in das Schloss. Familie Schneider erwarb das Kleinod und begann es in liebevoller Kleinarbeit wieder zu dem zu machen, was es einst war.

Schloss Niederweis bietet interessierten Paaren jeder Zeit auf Wunsch standesamtliche Trauungen in seinen besonderen und romantischen Gemäuern an.

Schloss Niederweis ist zudem Außenstelle des **Standesamtes** Irrel !

Das Standesamtzimmer ist im barocken Stil eingerichtet und bietet ein gemütliches Ambiente für Trauungen im kleineren Kreis.

In dem von Bäumen umsäumten Ehrenhof an der Vorderseite des Schlosses oder im Schlossgarten finden Sie eine traumhafte Kulisse für Fotoaufnahmen vor. Nach einem Umtrunk erwartet Sie auf Wunsch ein opulentes Hochzeitsmahl in unserem Festsaal Tenne.

Kosten für eine standesamtliche Trauung:

Montag bis Freitagmittag: 250 €

**Freitagnachmittag und
Wochenende: 340 €**

(Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.)



INFORMATIONEN zu HOTELS und PENSIONEN

Preisangaben ohne Gewähr

Hotel/Gasthaus	Adresse	Telefonnr.	Preis
Hotel zur Post	Europastr. 53 54636 Wolsfeld	06568 327	Auf Anfrage
Gasthaus Schneider	Europastr. 34 54636 Wolsfeld	06568 326	Auf Anfrage
Hotel Koch-Schilt	Prümzurlayer Str. 1 54666 Irrel	06525 9250	Auf Anfrage
Café am Erlenweg	Karthusstraße 6 54666 Irrel	06525 515	Auf Anfrage
Pension Haus Schieben	Im Ixenfeld 13 54668 Niederweis	06568 216	Auf Anfrage
Pension Thies	Hauptstr. 16 54668 Niederweis	06568 7170	Auf Anfrage
Burg Bollendorf	Burg Bollendorf 54669 Bollendorf	06526 690	Auf Anfrage
Haus am Berg	Kapellenstraße 5 54668 Prümzurlay	06523 534	Auf Anfrage

weitere hilfreiche ADRESSEN

Branche	Name	Adresse	Telefonnr.
Hochzeitstorten	Café Elsen	Trierer Straße 52 54634 Bitburg	+49 (0) 6561 3418
	Café Bruncker	Marktplatz 4 54673 Neuerburg	+49 (0) 6564 1298
	Konditorei Helenenberg	Helenenberg	+49 (0) 6506 899158
Fotograf	Werbefotogr. Stephan Schlösser	Hauptstraße 53 54666 Irrel	+49 (0) 6525 1246
	Fotografie Prisma Dirk Meyer	Postgäßchen 1 66740 Saarlouis	+49 (0) 6831 40554
Friseur	Haircollection Lydia Becht	Mindener Str. 2 54668 Echternacherbrück	+49 (0) 6525 7406
Dekoration	Das Blumenatelier Eva Zender	Ringstrasse 1 54666 Irrel	+49 (0) 6525 358
Schmuck	Goldschmiede Martina Mully	Schmiedestr. 54636 Meckel	+49 (0) 6568 966877
Tanzschule	ADTV Tanzcenter	Charles-Lindbergh- Allee 10	+49 (0) 6561 6943590
	Andrea Hennecken	54634 Bitburg	
Klavier & Gesang	Julia Steffen	Saarstraße 44 54634 Bitburg	+49 (0) 6561 9497771 +49 (0) 160 5523131
Hochzeitsplanung, Trauringe, Braut- und Bräutigammode, Abendmode, Accessoires	Marryfair - Das Hochzeitshaus Julia Steffen	Saarstraße 44 54634 Bitburg	+49 (0) 6561 9497771 +49 (0) 160 5523131
Taxi-Service		Prümzurlayer Straße 29 54666 Irrel	+49 (0) 6525 93305

Unsere Räumlichkeiten

Schloss-Restaurant

Unser Schloss-Restaurant befindet sich in der ehemaligen Zehntscheune. Im Frühjahr eröffnet hier ein italienisches Restaurant.



Tenne

Mit ihrer imposanten Holzdeckenkonstruktion und den strahlenden Kronleuchtern dient die Tenne als einzigartiger Saal für Feiern mit bis zu 200 Personen.

Bei Buchung unseres Festsaals erlauben wir uns, eine Nebenkostenpauschale in Höhe von 250 Euro zu berechnen, die bei Vertragsabschluß vor der VA zu entrichten ist.



Kurfürstenzimmer

Im Schloss selbst befindet sich das Kurfürstenzimmer, eine einmalige Lokalität für Gruppen von 10-20 Personen.

Bei Buchung dieses Raumes berechnen wir eine Nebenkostenpauschale in Höhe von € 250 Euro, die bei Vertragsabschluß vor der VA zu entrichten ist.



Historischer Schlosskeller

Unser historischer Gewölbekeller präsentiert sich in einem einzigartigen und stimmungsvollen Ambiente. Gruppen mit 20-55 Personen können hier unvergessliche Stunden verbringen.

Bei Buchung dieses Raumes berechnen wir eine Nebenkostenpauschale in Höhe von 250 Euro, die bei Vertragsabschluß vor der VA zu entrichten ist.

Bei Anmietung für eigene VA ohne Verpflegung ist eine Raummiete in Höhe von 500 Euro vor der VA zu entrichten.



Eifeler Buffet

Oma's grober Kartoffeleintopf

**Eifeler „Tafelei“ mit Bauernsülze, Melone mit Eifelschinken,
Blutwurst, Leberwurst und Mett
Kartoffelsalat, Krautsalat, Salatbar mit verschiedenen
Dressings
Räucherfischplatte aus heimischen Gewässern
Eifeler Landbrote mit Butter und Griebenschmalz**

**Gekochter Kalbstafelspitz mit Senfsauce
Eifeler Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Auf der Haut gebratener Rotbarschfilet mit
Weißburgunderschaum**

**Hausgemachte Spätzle
Gratinierte Kartoffelscheiben und Schupfnudeln
Zweierlei Gemüse vom Bitburger Markt**

Dessert

**Oma Liesels lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Griespudding mit Waldbeer Grütze**

**Mitternachtssnack
Käseplatte**

€ 32,50

Frühjahr - Sommer- Buffet

Kalte Vorspeisen:

Eßbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,
Gurkenstreifen, Speckwürfeln, Croutons, Sprossen und
Keimen mit Baslamico-Dressing
Marinierte Rotbarbe, Spargelsalat mit Kerbel-Vinaigrette
Wiesenkräutersalat mit pochierter Poulardenbrust und
luftgetrocknetem Schinken
Kartoffelsalat mit Gartengurken und Kräutern
Frischer Pilzsalat von Pfifferlingen mit Frühlingslauch

Brot-Spezialitäten:

Französisches Baguette und rustikales Bauernbrot
Kräuterfrischkäse

Warme Speisen:

Maishähnchenbrust mit Lavendeljus,
Ratatouille und Butterlingini
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Schwarzwurzel-Ragout
Pastinaken-Püree
Kalbsmedaillons mit Marktgemüse und Meersalz
mit französischen Drillingen

Dessert

Die ersten Beeren mit süßem Schmand
Obstsalat mit Buttermilchreis
Marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Creme
Galiamelone mit Limone und Minze

€ 35,50

Herbst/Winter- Buffet

Kalte Vorspeisen:

Essbare Landschaften von der Salatbar mit Kirschtomaten,
Gurkenstreifen, Speckwürfeln, Croutons, Sprossen und
Keimen mit Haselnuss-Dressing
Tartar von wacholdergeräucherten Forellenfilets mit roten
Zwiebeln und Schöpfrahm
Wildhasenfilet auf Belugalinsensalat
Entenlebermousse mit Malzbiergelee und Maldonsalz im
Weckgläschen serviert
Rotkohlsalat mit Birnen und Wallnuss

Brot & Co:

Italienisches Stangenweißbrot und Holzknechtbrot
Kräuterfrischkäse und Salzbutter

Aus dem Suppentopf

Curry-Kürbis-Creme mit eigenem Öl und Kernen

Warme Hauptspeisen:

Ofenfrische Ente mit blauem Kraut und Serviettenknödeln
Braten vom Wildschwein am Stück mit Williams-Birnen und
Maronen
Speckrosenkohl und Butterspätzle
Gebratener Kabeljau auf tomatisiertem Lauchgemüse und
Kartoffelstampf

Dessert:

Zwetschkuchen mit Vanille-Parfait
Rumtopf Früchten an Haselnusscreme
Cappuccinomousse, hausgemachte Birnen-Tarte

€ 39,50

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen: „als Lightning Buffet“

Ruccola-Salat mit gehobeltem Grana Podano mit Balsamico-Oliven-Vinaigrette, Bolottibohnensalat mit Tomaten, Salbei und Mailänder Salami

**Mediterrane Schinkenspezialitäten mit Cantaloup-Melone
Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Limonen-Creme und Kapern**

Baby-Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum

**Variationen von Lachs und Felsenrotbarbe mit
Paprika und Oregano**

Gegrillte sardische Feldfrüchte in Olivenöl eingelegt

Brot Spezialitäten:

Ciabatta und Olivenbaguette

Tomaten-Basilikum-Butter

Warme Hauptspeisen:

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken,

Salbei und Rosmarin-Gnocchi

Maispoularde mit Limonen-Estragon-Soße und Linguinis

Zanderfilet in Safransoße,

Marktgemüse und Wildreis

Dessert:

Tiramisu

Originales Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Schokoladen-Cappucinomousse mit Schokoladenraspel

Limonen-Creme mit frischen Beeren

€ 43,50

Unser 4 –Gang-Komponisten-Menüs

Menü Vivaldi

**Gebratenes Gamba-Spießchen
auf Zitronengras-Currysuppe**

**Eifeler Forellen-Tartar
mit roten Zwiebeln und Schöpfrahm**

**Tranchen von der Entenbrust
mit Orangen-Honig-Sauce,
Broccoligemüse und Herzoginnenkartoffeln**

Himbeer- und Mango-Tropfen an frischen Früchten

€ 35,50

Menü Bach

**Carpaccio von Roten Beeten
mit Flußkrebse und Feigendressing**

Essenz von der Kirschtomate

**Geschmorte Kalbs-Bäckchen mit Barolojus
mit Gemüseassortiment und Kartoffeln**

**Panna Cotta
mit verschiedenen Fruchtmarksaucen**

€ 34,50

Menü Mozart

**Luftgetrockneter Schinken mit Ruccola-Salat
und gehobeltem Parmesan**

**Eifeler Kartoffel-Lauchsuppe
mit gebratener Blutwurst**

**Gebratenes Brüstchen von der Maispoularde
an Kräuterrahmschaum,
Gemüsebouquet vom heimischen Gemüsemarkt und
Brätlingen**

**Grießflammerie
mit glacierten Herzkirschen**

€ 34,50

Menü Beethoven

**Sommerlicher Salatteller
mit gebratener Scampi**

Steinpilz-Essenz

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Kartoffel-Süßkartoffelpurree**

**Joghurt-Terrine
mit Fruchtsaucenspiegel**

€ 39,50

Unser 5–Gang-Schlossgourmet-Menüs

Menü Avant Garde

**Luftgetrockneter Schinken mit Ruccola-Salat
und gehobeltem Parmesan**

Brunnenkressesuppe

**Roulade von Lachs und Zander mit Blattspinat
und Noilly Prat Bratensauce
Marktgemüse und Risolee-Kartoffeln**

**Kalbsrückensteak an Limonenjus, Junglauchgemüse und
Kartoffeltarte**

**Duett von dunkler und heller Schokoladenmousse
mit Sauce und Schokoraspeln**

€ 44,00

Menü Veneziano

Salat von Gamba, Orangen und Koriander an Salatbouquet

Brunnenkressesuppe

Piccata „Milanese“ auf Tomatensugo und Liguinest

**Lammrücken unter der Bärlauchkruste, Ratatouille und
Kartoffeltarte**

Mango-Zitronen Törtchen

€ 46,50

Menü Barock

Vitello Tonato vom Kalb an Limonen-Sauce

Steinpilzessenz

**Ganzes Stubenküken mit Orangen-Zinfandel-Sauce und
Kartoffel-Trüffelstrudel**

Lauwarmer Ziegenkäse an Salatbouquet mit Trauben-Chutney

Schokotropfen mit Mango und Erdbeeren

€ 46,00

Menü „Schloss Niederweis“

Entenleberterriner an Salat vom Bitburger Markt

Krosses Zanderfilet auf Landragout

Zitronensorbet

**Streifen vom Rind in rotem Cocos-Curry,
Bambus und Soja-Keimlingen,
Cashewkernen und Jasminduftreis**

Mangocrème auf Fruchtasucenspiegel

€ 48,00

Sektempfang & Canapés

Canapés – 2,30 € pro Stück

mit Hausgebeitzter Graved Lachs
mit Französischer Rohmilchkäse mit Walnuss
mit Luft getrockneter Schinken
mit Italienischer Salami
mit Geräucherter Entenbrust
mit Roast-Beef
mit Putenbraten

Fingerfood (serviert in Gläschen) – 2,80 € pro Stück

Scampi in Aioli
Mozzarella, Ripstomate und Basilikumöl
Hähnchenlollis mit Ingwer
Hackbällchen in einer Remouladensoße
verschiedene Fischmousses



Getränke

Sekt (Blanc Noir) 0,75 l 22,50 € pro Flasche

Sektempfang im Barockgarten

Genießen Sie einen wunderschönen Sektempfang im barocken Schlossgarten. Wenn das Wetter nicht mitspielt, steht ein schmuckes kleines Festzelt für Sie bereit.
Für den Aufbau des Sektempfangs beim Pavillon im Außenbereich erheben wir eine Nebenkostenpauschale in Höhe von 250 Euro.

Kaffee & Kuchen

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir pro Person 2,50 € für das Schneiden des Kuchens, Kuchenservice sowie die Bereitstellung von Teller und Besteck.

Biere

Bitburger Pils	0,25 l	2,10
Radler, Cola-Bier Schuss	0,25 l	2,10
Bit Sun	0,33 l	3,00
Bitburger Radler	0,33 l	3,00
Bit Copa	0,33 l	3,00
Bit Cola Libre	0,33 l	3,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,60
Kandi Malz	0,33 l	2,40
Hefeweizen Erdinger Weisse WeizenHell	0,5 l	4,00
Erdinger Weiße Das Original	0,3 l	3,00
Das Original	0,5 l	4,00
Erdinger Alkoholfrei Alkoholfrei	0,5 l	3,80

Alkoholfreies

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	5,20
Gerolsteiner Stille Quelle	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Stille Quelle	0,75 l	5,20
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,00
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	5,20
Apfelschorle	0,25 l	2,30
Apfelsaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,40
Bananensaft	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	2,00
Coca Cola ^{1,3}	0,4 l	3,20
Coca Cola light ^{1,3,4}	0,2 l	2,00
Coca Cola light ^{1,3,4}	0,4 l	3,20
Fanta ^{1,2}	0,2 l	2,00
Fanta ^{1,2}	0,4 l	3,20
Sprite	0,2 l	2,00
Sprite	0,4 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,40
Schweppes Tonic Water ⁵	0,2 l	2,40

¹= Farbstoffe, ² = Antioxidationsmittel,
³ = koffeinhaltig, ⁴ = Süßstoffe, ⁵ = chininhaltig

Viez

	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,20

Aperitifs

Campari auf Eis	4 cl	3,20
Campari Soda	4 cl	3,40
Campari Orange	4 cl	3,60
Martini Rosso	5 cl	2,90
Martini Bianco	5 cl	2,90
Sherry trocken/medium	5 cl	3,00
Portwein rot	5 cl	3,20
Portwein weiß	5 cl	3,20
Ricard	4 cl	3,40
Picon Bier	0,1 l	3,00
Cynar	4 cl	3,40
Cynar Soda	4 cl	3,80
Kir Royal	0,1 l	3,20
Sekt		
Schloss Niederweis	0,1 l	3,10
Schloss Niederweis	0,75 l	22,50
Cocktail		
Schloss Niederweis	0,1 l	3,10

Longdrinks

Wodka Lemon ⁵	3,80
Whisky Cola ^{1,3}	3,80
Asbach Cola ^{1,3}	3,80
Bacardi Cola ^{1,3}	3,80
Bacardi Orange	3,80
Gin Tonic ⁵	3,80

Digestifs

(2 cl)

Obstbrand	2,50
Apfelbrand	2,50
Birnenbrand	2,50
Williamsbirne	2,80
Mirabelle	2,80
Zwetschgenbrand	2,80
Malteser Aquavit	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Grappa	4,00
Calvados	3,50
Averna	2,50
Jägermeister	2,50
Ramazotti	2,50
Fernet Branca	2,50
Asbach Uralt	2,50
Jack Daniels	3,00
Cognac	3,00
Kräuterlikör	4,00
Weinbergspfirsichlikör	2,50
Baileys	2,50
Sambuca	2,50

Offene Weine

2011 Saar-Riesling trocken	0,75 l	19,00
2011 Ayler Kupp Macchiato Grauburgunder halbtrocken	0,75 l	19,50 2,30
2011 Spätburgunder Rosé	0,75 l	16,50
2009 Côtes du Rhône	0,75 l	18,50

heiße Getränke

hauseigene Röstung

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	2,90
Capuccino	2,30
Latte	
Milchkaffee	2,30
Heiße Schokolade	2,00
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00

W eißweine 0,75 l

Deutsche Weine Weingut Vinario Saar (Mosel)

2009 Saar Riesling (trocken)	19,00 €
2009 Saar Riesling (halbtrocken)	20,50 €
2010 Ayler Kupp Grauburgunder (feinherb)	21,50 €
2005 Wiltinger Klosterberg Riesling Auslese (restsüß)	27,50 €
2009 Wiltinger Klosterberg Weißburgunder	20,50 €
2008 Ockfener Bockstein Riesling Kabinett (fruchtsüß)	23,50 €
2008 Kaseler Dominikanerberg Riesling Kabinett (halbtrocken)	21,50 €
2006 Kaseler Dominikanerberg Riesling Spätlese (halbtrocken)	24,10 €
2005 Kaseler Nies'chen Riesling Auslese (trocken)	32,00 €

Frankreich Chateau de Serame Languedoc

2009 Chardonnay,	22,00 €
2008 Sauvignon Blanc	22,00 €

Italien Weingut Tinazzi Veneto

2009 Pinot Grigio	22,50 €
2009 Soave	22,50 €

Spanien Weingut Vinedos y Bodegas Munoz La Mancha

2009 Artero Blanco Joven	21,50 €
--------------------------	---------

Chile Weingut Lauca Maule Valley

2009 Sauvignon blanc	23,00 €
----------------------	---------

Australien Weingut Yaldara Estate Barossa Valley

2009 Chardonnay	22,00 €
-----------------	---------

Roséweine 0,75 l

Deutsche Rosè Weine Weingut Vinario Saar (Mosel)

2010 Wiltinger Klosterberg Spätburgunder Rosé 17,50 €

Frankreich Chateau de Serame Languedoc

2009 Syrah 21,50 €

Spanien Weingut Vinedos y Bodegas Munoz La Mancha

2009 Artero Rosado Joven 20,50 €

Rotweine 0,75 l

Deutsche Weine Weingut Vinario Saar (Mosel)

2010 Spätburgunder (trocken) 21,00 €

Frankreich Chateau de Serame Languedoc

2009 Cabernet Sauvignon 22,00 €

2009 Merlot 22,00 €

Italien Weingut Tinazzi Veneto

2009 Valpolicella DOC 24,50 €

Spanien Weingut Vinedos y Bodegas Munoz La Mancha

2005 Finca Muñoz Reserva da la Familia 22,50 €

Chile Weingut Lauca Maule Valley

2009 Cabernet Sauvignon 22,50 €

Australien Weingut Yaldara Estate Barossa Valley

2009 Shiraz 22,00 €

Sonstige Bankettweine

2007 Côtes du Rhône „Les Portes du Castelas“ 20,50 €

2005 Château Pey la Tour Réserve du Château, Bordeaux Supérieur 27,50 €

2006 Beaujolais „Château de Bussy“ 20,50 €

2005 Barbera d'Alba DOC „Suculé“ 29,50 €

2005 Finca Roja Malbec 20,50 €

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Sekt & Champagner

Sekt

Prosecco	0,75 l	19,50 €
----------	--------	---------

Crémant

Blanc de noir	0,75 l	24,00 €
Crémant	0,75 l	25,50 €

Champagner

Moët et Chandon brut Impérial	0,2 l	35,10 €
Moët et Chandon brut Impérial	0,75 l	95,20 €
Piper Heidsieck brut	0,75 l	58,60 €

Korkgeld pro Flasche

Für Selbst mitgebrachte Flaschen berechnen wir wie folgt:

Weißwein/Rotwein € 12,50 pro Flasche

Sekt/ Champagner € 14,00 pro Flasche

Leistungsbeschreibung

Alle Preisangaben verstehen sich **inklusive** der folgenden Leistungen:

Servicepersonal

*Aufbau von Bestuhlung, Tischen und das Eindecken.
Nebenkosten (s. Vorabzahlung Nebenkostenpauschale)*

Raum-Inszenierung (wie vorhanden)

Effektbeleuchtung wie vorhanden, (ohne Lichtanlage für Tanzfläche).

Mobiliar

*Runde und eckige Tische
Stehische
Bestuhlung*

Inventar

*Geschirr/Besteck
Gläser/Tassen
Tischwäsche/Stoffservietten, Kerzenleuchter*

Weitere nach Wunsch **zubuchbare** Leistungen

<i>Pavillon für Sektempfang im Außenbereich</i>	<i>250,- € (inkl. Servicepersonal)</i>
<i>Miete Hochzeitszimmer (Brautpaar)</i>	<i>120 €</i>
<i>Blumenschmuck</i>	<i>Preis nach Angebot</i>
<i>Bühne (Elemente 1x2m)</i>	<i>35 € pro Element</i>
<i>Lichtanlage mit Discobeleuchtung und Soundanlage.</i>	<i>250 €</i>
<i>Stuhlhusse</i>	<i>6 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)</i>
<i>Stehischhusse</i>	<i>12 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)</i>
<i>Klavier</i>	<i>200 €</i>
<i>Beamer</i>	<i>25 € pro Stunde / pauschal 100 €</i>
<i>Funkmikrofon</i>	<i>50 €</i>
<i>Schloss-Besichtigung mit Führung (Dauer ca. 45 Min, maximal 20 Pers.).</i>	<i>80 €</i>

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch bei langfristig getätigten Reservierungen, die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, oder in Fällen, die wir nicht selbst verschulden, eine Preisanpassung je nach Marktlage vor.

Miete

Es entstehen keine zusätzlichen Mietkosten. (die nicht in dieser Bankettmappe angebotenen Leistungen werden separat in Rechnung gestellt)

Nachtzuschläge

Nach 2:00 Uhr nachts erheben wir einen Nacht- bzw. Feiertagszuschlag für unser Personal und berechnen dafür pauschal 100,- € je angefangene Stunde bis der letzte Gast sich verabschiedet hat.

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantieanzahl, die uns bis bitte spätestens eine Woche (5 Arbeitstage) vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Vorabzahlung

Wir berechnen bei Vertragsabschluß eine Nebenkostenpauschale von 250,- €. Diese Zahlung wird bis zu 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin bei Stornierung erstattet.

Kontodaten: Kreissparkasse Bitburg-Prüm
Kto: 801 6008
BLZ: 586 500 30

Sternogebühren

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltungen ab 3 Monate vor Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen 50 % des gebuchten Arrangements in Rechnung stellen.

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung in der letzten Woche vor Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen 80 % des gebuchten Arrangements in Rechnung stellen.

Rauchen und Feuerkörper

Es besteht absolutes Rauchverbot in allen Räumlichkeiten. Es ist strikt untersagt, offenes Feuer zu entfachen, Feuerwerkskörper oder sonstige Brandkörper, wie auch Wunderkerzen, zu zünden.

Musik

Nach 1:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende Lautstärke reduziert werden. Nach 3:00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu stellen.

Sach- und Personenschäden

Wer Schäden am Gebäude oder Inventar verursacht, haftet dafür im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Diebstahl und vorsätzliche Sachbeschädigung werden unverzüglich zur Anzeige gebracht. Ersatz für eventuelle Beschädigung wird in Rechnung gestellt.

AGB's

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden AGB's ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten!