





Liebes Brautpaar,
trauen Sie sich auf Schloss Niederweis! Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einem ganz besonderen Ambiente. Sie sind der Mittelpunkt und wir stehen Ihnen mit all unserem Wissen und Können zur Seite. Wir freuen uns sehr, Ihr aufmerksamer Gastgeber sein zu dürfen.

Ihr Schloss Niederweis Team
herzlichst Sandra & Sebastian Poss

SCHLOSS NIEDERWEIS

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.

Franz Eduard Anton von der Heyden wurde am 01.11.1693 in Niederweis geboren. Er machte schon in jungen Jahren Karriere und wurde als Präsident des Provinzialrates von Luxemburg, ranghöchster Beamter des Luxemburger Landes.



DIE RÄUMLICHKEIT

DIE TENNE

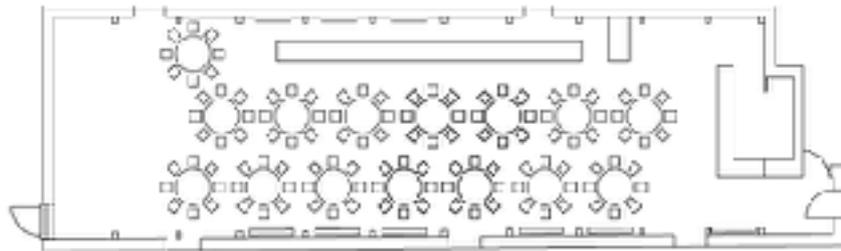
Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten. Eindrucksvolle Kristalleuchter und Holzbalken geben diesem Raum eine stilvolle und zugleich heitere Atmosphäre. Sowohl für eine Tafel als auch für ein Konzerterlebnis ist die Tenne bestens geeignet.

RAUMINFORMATIONEN

Raummaße: 330 qm für bis zu 150 Personen

Besonderes: Direkter Zugang zum Schlossgarten

Tanzfläche und Beamer



DAS ESSEN



Für Ihre Feierlichkeit haben wir unsere Menü- und Büffetvorschläge zusammengestellt.

Hier finden Sie Anregungen für Häppchen und Fingerfood zum Aperitifempfang, spezielle Menüs und Büffetkreationen, Mitternachtssnacks und vieles mehr.

Die Speisen unserer Menüempfehlungen können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Als kompetenter Partner stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Aperitif und Sektempfang

Canapés

- ∞ Rosa Roastbeef mit Gewürzgurke
- ∞ Räucherlachs mit Meerrettich
- ∞ Serrano-Schinken und Melone
- ∞ Riesengarnele mit Kräuterdip
- ∞ Räucherforelle und Schnittlauch-Creme Fraîche
- ∞ Franz. Weichkäse mit Weintraube und Feigensenf
- ∞ Geräucherte Entenbrust mit Mango Chutney
- ∞ Schweinefilet im Kräutermantel mit Senfcreme

pro Stück €
je 2,80

Fingerfood

- ∞ Austern mit Limonenvinaigrette 3,80
- ∞ Terrine von Edelfischen 2,80
- ∞ Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Schmand 3,00
- ∞ Garnelencocktail 3,50
- ∞ Tatar von der Räucherforelle mit Radieschen 2,80
- ∞ Galantine vom Stubenküken auf eingelegten Pilzen 2,90
- ∞ Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten- Crème Fraîche 3,80
- ∞ Praline von Entenstopfleber mit Portweinbirne 4,00
- ∞ Spieß von Kirschtomate mit Büffelmozzarella 2,20
- ∞ Spieß von eingelegtem Gemüse mit altem Balsamico 2,20
- ∞ Fisch -Croustillant auf Currymayonnaise 3,50
- ∞ Sashimi Thunfisch mit Koriandermarinade 3,50
- ∞ Praline vom Ziegenkäse und Macadamia an Aprikosensenf 2,50
- ∞ Mini -Flammkuchen 2,50

Getränke

Sekt vom Weingut Rauhen, Detzem 0,75 l
oder fragen Sie nach unserer aktuellen Wein- und Getränkekarte

29,00 € pro Flasche

Sektempfang im Barockgarten

Genießen Sie einen wunderschönen Sektempfang im barocken Schlossgarten.
Für den Auf- und Abbau des Sektempfangs im Außenbereich erheben wir eine Unkosten-Pauschale von 300,- €.

Kaffee & Kuchen

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir pro Person 3,50 € für die Bereitstellung von Tellern und Besteck. Zudem berechnen wir bei nicht servierfertigem Kuchen / Torte eine Aufwandspauschale für das Schneiden und das Umsetzen auf Kuchenplatten von 5,00 € pro Kuchen / Torte. Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen wieder mit nach Hause nehmen.

Beispiel - **M**enüfolge bis max. 50 Personen

Menü I

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

*

Consommé double
Ravioli, Wurzelgemüse, Sherry

*

Geschmorte Kalbsbäckchen
gerösteter Blumenkohl
Buchenpilze und Kartoffelcreme

*

Quarkcreme- Schnitte mit marinierten Erdbeeren
Praliné von weißer Schokolade und Erdbeersorbet

Menü II

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

*

Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet
an Schalotten- Crème Fraîche, Parmesan und
kleinen Kräutern

*

Brust vom Maishähnchen
an Sherrysoße
zweierlei Erbse und Kartoffelkrapfen

*

Halbkugel von Joghurtmousse
Sektsüppchen, Mango und Sorbet

55 €

Menü III

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

*

Gänseleber Gâteau
Birne, Nuss und Portwein

*

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Croûtons und Rosmarinöl

*

Iberico Schwein
mit gebratener Garnele, süß & sauer
Paprika und Dim Sum

*

Savarin von weißer Schokolade
mit Zitrus und Joghurtsorbet

61 €

Menü IV

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

*

Thunfisch Sashimi
mit Tomate, Pfirsich, Mandel und Dill

*

Tomatenessenz mit Ricottanocken

*

Am Stück gebratener Rinderrücken
Jus
zweierlei Mais und Kartoffelgratin

*

Mokkaparfait mit Creme
Karamelleis und Sambucasöße

62 €

Beispiel - **M**enüfolgen 50 bis max. 100 Personen

Menü V

Eifeler Leberpastete
an Apfel, Sellerie und Preiselbeeren

*

Getrüffeltes Selleriesüppchen
mit gebratener Riesengarnele

*

als Büffet

Rosa gebratener Rinderrücken mit Jus
Butterspätzle und Gartengemüse
Risotto mit Waldpilzen
Ravioli und Edelfische in Safransauce auf
Juliennegemüse

*

Dessertbüffet

56 €

Menü VII

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade
an Buttermilch, Gurke und Dillöl

*

Schaumsuppe vom Thaicurry
mit Shrimps

*

als Büffet

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Jus
Schupfnudeln und Gartengemüse
Edelfische in Weißweinsauce auf Juliennegemüse
Rosmarin-Kartoffeln

*

Dessertbüffet

55 €

Menü VI

Tatar vom gekochten Kalbstafelspitz
mit Sauce Remoulade, Brotknusper und Kräutersalat

*

Cremesuppe von der Erbse
mit Minze und Schmand

*

als Büffet

Burgunderbraten in eigener Soße, Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison
Poulardenbrust in Sherryrahm, Risotto
Heilbutt in Weißweinsauce

*

Dessertbüffet

52 €

Menü VIII

Terrine von der Gänseleber
mit Portwein Birne und kleinem Brioche

*

Legiertes Hummersüppchen
mit Mango und Estragon

*

als Büffet

Hirschrücken, am Büffet tranchiert
Sellerie-Kartoffelpüree und Speckwirsing
Gebratene Atlantik-Fische
im Muschelsud
Gemüse der Saison und Risotto

*

Dessertbüffet

61 €

Beispiel - **B**üffet -Auswahl ab 25 Personen

Vorspeisen

Große Auswahl verschiedener Räucherfische mit diversen Dips
Edelfischterrinen
Franz. Felsenaustern mit Zitrone und Chesterbrot
Ganzer norwegischer Lachs
Garnelen- oder Hummercocktail
Galantinen vom heimischen Huhn
Kalt tranchiertes Roastbeef mit Remoulade
Terrine von der Entenstopfleber mit Portweingelee
Wildpasteten an Sauce Cumberland
Sülze vom Tafelspitz mit Vinaigrette
Internationale Wurst- und Schinkenspezialitäten
Eingelegte Grillgemüse an altem Balsamico
Marinierte Scheiben von Tomate und Büffelmozzarella
Große Auswahl verschiedener Rohkost- und Blattsalate
Dressings und Dips
Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich
Cremesuppe vom Knollensellerie mit Brotcroûtons
Eifeler Kartoffelsuppe
Thaicurrysuppe mit Shiitake und Sesam
Maronensuppe verfeinert mit Trüffelöl und Schlagrahm
Karottensüppchen mit Curry und Orange
Tomatenessenz und Ricottanocken
Waldpilzsüppchen mit Rosmarin und luftgetrocknetem Schinken
Legiertes Hummersüppchen mit Mango und Estragon
Cremesuppe vom Süßmais mit Popcorn

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Sanft gegarte Tranchen vom Wildlachs an Dillsoße
Atlantik Seeteufel mit feinem Fenchelgemüse
Halber gegrillter Hummer an Sherryrahm
Klassisch zubereitete Bouillabaisse
Auswahl verschiedener Süß- und Salzwasserfische in Safrannage

Fleisch

Glacierte Kalbshüfte an eigener Jus
Kalbrücken am Büffet tranchiert
In Burgunder geschmorte Ochsenbäckchen in dunkler Soße
Roastbeef am Büffet tranchiert
Schmorbraten vom Rinderbug an kräftiger Soße
Gebratene Poulardenfilets
Geschmorte Keulen von der Freilandente
Geschnetztes vom Hähnchencurry mit Kokos und Chili
Schweinekrustenbraten in Senfsoße
Schweinefiletmedaillons an Waldpilzrahm

Beilagen

Butterkartoffeln, Kartoffelpüree, Pilzrisotto, Kartoffelgratin
Duftreis, gekräuterte Tagliatelle, Schupfnudeln, Gnocchi
Gemischte Gemüse der Saison
Spargel
Rotkohl, Spitzkohl, Ratatouille

Käse

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsoßen,
Butter und edler Brotauswahl

Dessert

Zweierlei Mousse von der belgischen Callebaut Schokolade
Joghurtcreme mit Gewürzorange
Winzer-Sektbowle
Vanillecreme mit Fruchtspiegel
Schokoladenbrownies
Mokkacreme mit Crumble
„Original italienisches Tiramisu“
Gebrannte Zitronentarte

Mitternachtssnack: Chili con Carne, kalte Frikadellen mit Kartoffelsalat, Gulaschsuppe,
Currywurst, Weißwurst mit Laugengebäck, Mini Cheeseburger
oder eine Käseauswahl von Affineur Mons

Die Büffetaufstellung stellt nur einen Auszug unserer Speisenauswahl da. Haben Sie andere spezielle Wünsche, beraten wir Sie gerne auch diesbezüglich. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für saisonale Produkte.

Die Preise der Büffet-Speisenaufstellung berechnen wir individuell zu einem Festpreis inkl. MwSt. und Service.

Live Cooking am Büffet

Wo Essen zum Erlebnis wird - Front Cooking

Bei einem Front Cooking steht, neben tollem Essen die Kommunikation und Interaktion im Vordergrund. Während die Profis ein zartes Roastbeef tranchieren oder knackiges Gemüse im **Wok** schwenken, läuft Ihren Gästen schon das Wasser im Munde zusammen: Es zischt, es dampft und vor allem riecht es verführerisch gut – so dass Ihre Veranstaltung für diesen Moment kein anderes Gesprächsthema braucht.

Unser Front Cooking ist Gaumengenuss und Show in einem. Wir unterhalten Ihre Gäste und verwöhnen sie mit unseren frisch gekochten Spezialitäten.

Varianten des Front Cooking

Von der Tranchierstation

- ∞ À la minute tranchiert: Ganze Hochrippe, Roastbeef oder Kalbsrücken

Aus dem Wok oder aus dem Parmesanlaib

- ∞ Asiatische Gemüse & Shrimps
oder Geflügel
- ∞ Meeresfrüchte in Olivenöl
oder Tomatensoße
- ∞ Frische Pasta
in Olivenöl oder Tomatensoße
mit Parmesan, Ruccola, getr. Tomaten
Oliven, Speck, Petersilie

Zum Menüpreis kommen zusätzlich € 40,00 pro Koch hinzu.

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive der folgenden Leistungen:

Raummiete: € 750,-

Die Raummiete ist als Anzahlung im Voraus zu zahlen. Die Raummiete beinhaltet sämtliche Nebenkosten wie Servicepersonal, Aufbau und Abbau.

(Strom, Wasser, Heizung, Reinigung)

- ∞ Raum-Inszenierung (wie vorhanden)

- ∞ Mobiliar
- ∞ Runde Tische
- ∞ Stehtische / Hochtische
- ∞ Bestuhlung

- ∞ Inventar
- ∞ Geschirr / Besteck
- ∞ Gläser / Tassen
- ∞ Tischwäsche / Stoffservietten

Weitere nach Wunsch zu buchbare Leistungen:

Empfang im Außenbereich	300 € (inkl. Servicepersonal)
Foyer	200 € (inkl. Servicepersonal)
Blumenschmuck	in der Regel wird der Blumenschmuck vom Brautpaar organisiert
Stuhlhusse	8 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung) wir akzeptieren keine Fremdstuhlhusse
Stehtischhusse	15 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)
Freie Trauung	3 € pro Person für das Aufstellen von Stühlen oder Bänken im Außenbereich

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

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

Miete

Wir berechnen eine Raummiete in Höhe von **750,00** Euro für den großen Festsaal der Tenne. Diese Pauschale ist als Anzahlung im Voraus zu zahlen. Die Raummiete beinhaltet sämtliche Nebenkosten wie Strom, Wasser, Heizung, Reinigung.

Wunschtermin & Optionierung

Gerne optionieren wir Ihren Wunschtermin 14 Tage unverbindlich für Sie. Wenn wir nach dieser Zeit keine Rückmeldung Ihrerseits erhalten haben, geben wir den Termin wieder frei.

Nachtzuschläge

Nach 1:00 Uhr nachts erheben wir einen Nacht- bzw. Feiertagszuschlag und berechnen dafür pauschal **150,00** Euro je angefangener Stunde. Für die Aufräum- und Nacharbeiten kalkulieren wir, ab Verlassen der letzten Gäste, eine weitere Stunde ein.

Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl, die uns bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Raummiete

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wir Sie um eine Anzahlung der Raummiete in Höhe von **750,00** Euro. Sollte Ihre Veranstaltung wider Erwarten storniert werden, wird diese Anzahlung wegen des planerischen und organisatorischen Aufwands nicht zurück erstattet.

Gästeanzahl

In der Hochzeitssaison (April bis einschließlich Oktober) beträgt die Mindestgästeanzahl für unseren Festsaal 80 erwachsene Personen.

Bei Unterschreitung der Personenanzahl, berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von **75,00** Euro je unterschrittener erwachsene Person.

Getränkverzehr

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet, eine Pauschale bieten wir nicht an.

Kinder

Kleine Kinder können von der Kinderspeisekarte wählen oder Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte vom Menü/Büffetpreis.

Es stehen Kinderstühle (5 Stück) zur Verfügung, bitte planen Sie für die Kinder einen regulären Platz mit ein.

Detailbesprechung und persönliches Angebot

8 bis 10 Wochen vor Ihrer Feier besprechen wir gerne die Details mit Ihnen und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot. Für diese Besprechung sollten Sie sich an einem Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Vormittag Zeit nehmen.

Lebensmittelsicherheit

Um einen eventuellen Verderb durch unsachgemäße Lagerung und Kühlung von mit nach Hause genommener Speisen zu vermeiden, verweigern wir aus Sicherheitsgründen das Mitnehmen von übrig gebliebenen Speisen.

Speerstunde

Das Veranstaltungsende liegt bei 3:00 Uhr.

Dekoration, Blumen, Menükarten

Dekoration darf gerne mitgebracht werden. Blumenschmuck wird in der Regel vom Brautpaar organisiert, gerne sprechen wir bei Bedarf Empfehlungen aus. Auf Wunsch fertigen wir gerne unsere „Schloss Niederweis Menükarten“ für € 3,00 pro Stück für Sie an.

Konfetti/ Streumaterial

Beim Streuen von Konfetti oder ähnlichem Material berechnen wir eine Reinigungsgebühr von **80,00 Euro**. Im Außenbereich dürfen nur natürliche Materialien gestreut werden.

Kuchen

Gerne können Ihre Kuchen bereits einen Tag vor Ihrer Feier bei uns abgegeben werden oder bis spätestens 12 Uhr am Veranstaltungstag. Für mitgebrachte Lebensmittel, Tortenplatten und Behälter übernehmen wir keine Haftung. Wir bitten um Kennzeichnung der mitgebrachten Behältnisse.

Stornogebühren

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

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung im letzten Monat 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** und **Himmelslaternen** zu zünden.

Stuhlhussen und Stehtischhussen

Wir akzeptieren keine Fremdstuhlhussen und Fremdstehtischhussen.

Musik

Nach 2:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende, Lautstärke reduziert werden.

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.

Zahlung

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer. Zahlungsziel ist 14 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Bargeldzahlungen nur bis zu einem Betrag von **5000,00 Euro** annehmen.

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!

VORBEREITUNG & ANREGUNGEN

Standesamt Niederweis

Petra Schneider

petra@schloss-niederweis.eu

Mobil: +49 (0) 175 5964139

Standesamt Südeifel

standesamt@vg-suedeifel.de

Tel.: +49 (0) 6564 6912230

Blumendekoration



Das Blumenatelier

Eva Neises

E-Mail: dasBlumenatelier@t-online.de

Ewerhartstr. 27, 54666 Irrel

Telefon: 06525/358

Fotografie



FRANK MARTINI
PHOTOGRAPHY

Frank Martini Photography

54314 Greimerath

Telefon: 0160 944 09433

Email: info@frankmartini-photography.de

Brautmoden



Marryfair- Das Hochzeitshaus

Julia Steffen

Saarstraße 44, 54634 Bitburg

Telefon: 06561/9497771

Email: info@marryfair.de

Musikalische Umrahmung



Rainer Tures Band steht für:

maßgeschneiderte Musikkonzepte
(klassisch, modern, rockig oder Dinner)

zwei bis fünf versierte Musiker
(erweiterbar um DJ und weitere Musiker)

professionelle Beschallung und ansprechendes
Stimmungslicht

info@rainerturesband.com

www.rainerturesband.com



mizando

Michael Zander

info@mizando.de

0651/ 4637910

Photo Booth



Fotobox- Eifel

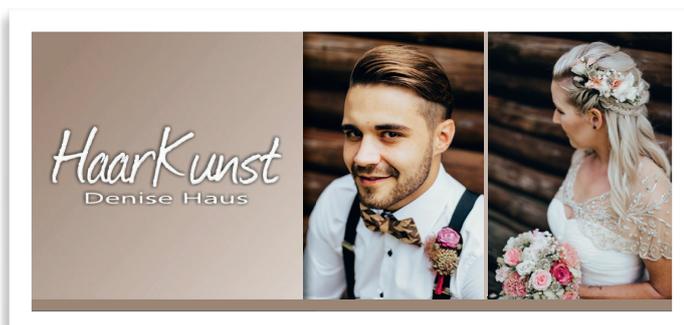
Timo Tautges

Am Mäschbach 23, 54668 Holsthum

fotobox-eifel@hotmail.com

0170/2830576

Frisuren & Make-up



HaarKunst

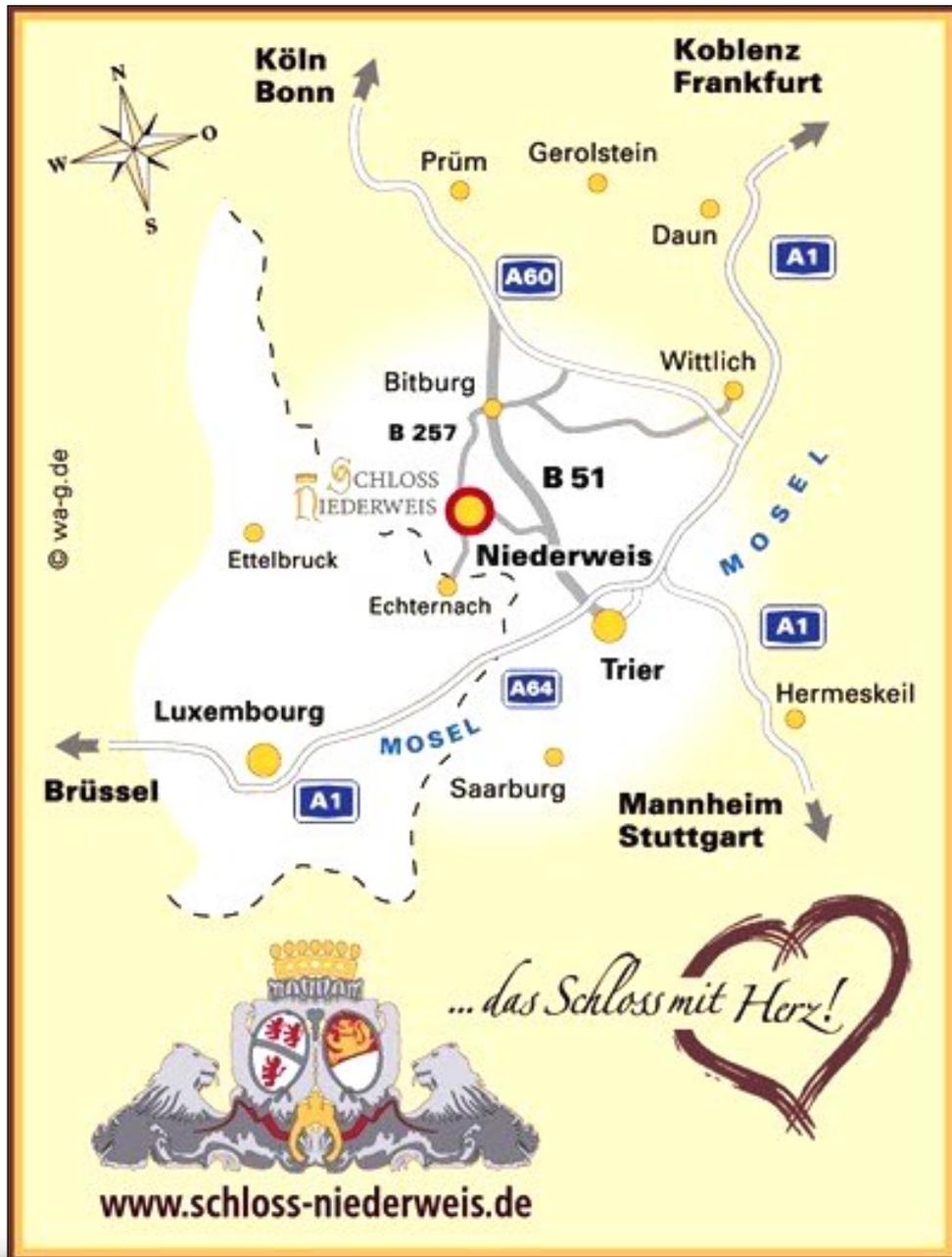
Denise Haus

Bitburgerstr. 14

54636 Rittersdorf

denisehaus@web.de

06561/683177



Restaurant Schloss Niederweis
S. Poss GmbH

Hauptstraße 9
54668 Niederweis

Tel.: 06568/ 96 96 450

EMAIL: kontakt@schloss-niederweis.de