



SCHLOSS MAIENFELD
1247

FESTE FEIERN IM SCHLOSS MAIENFELD



RESTAURANT



RESTAURANT
GARTEN



BISTRO &
ENOTECA



BAR

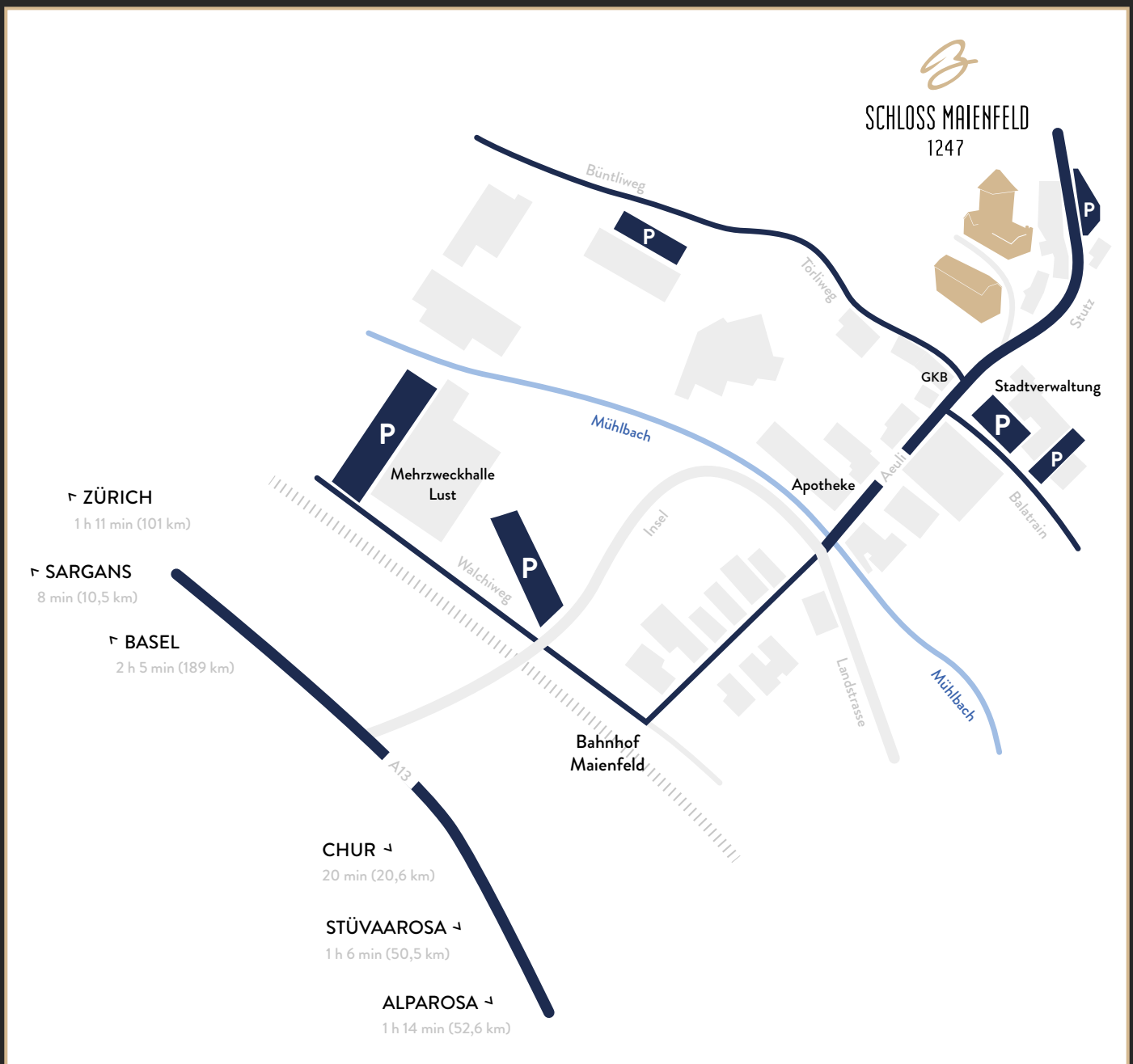


LOUNGE



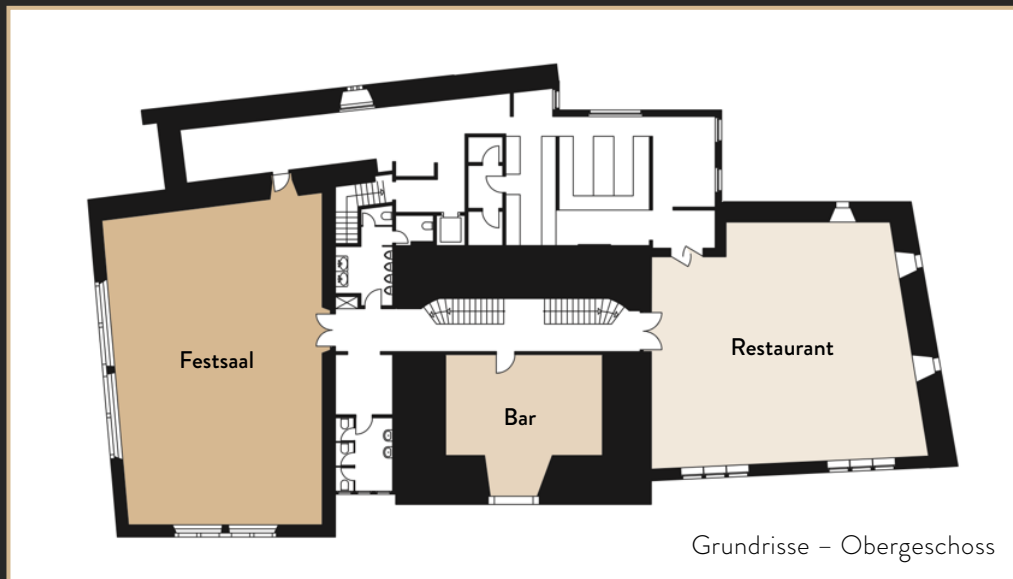
«EIN LEBEN OHNE FESTE, IST WIE EINE WOCHE OHNE WOCHENENDE.» H.Lahm

Schön, dass Sie im Schloss Maienfeld Ihren Anlass feiern möchten. Wir sind bemüht, alles so vorzubereiten, dass Sie ein unvergessliches Fest bei uns geniessen können. Zögern Sie nicht und nehmen Sie Kontakt mit unserem Team auf.





UNSERE RÄUME



RESTAURANT 60 Personen
Unser Restaurant können Sie exklusiv für Ihre Feier buchen.

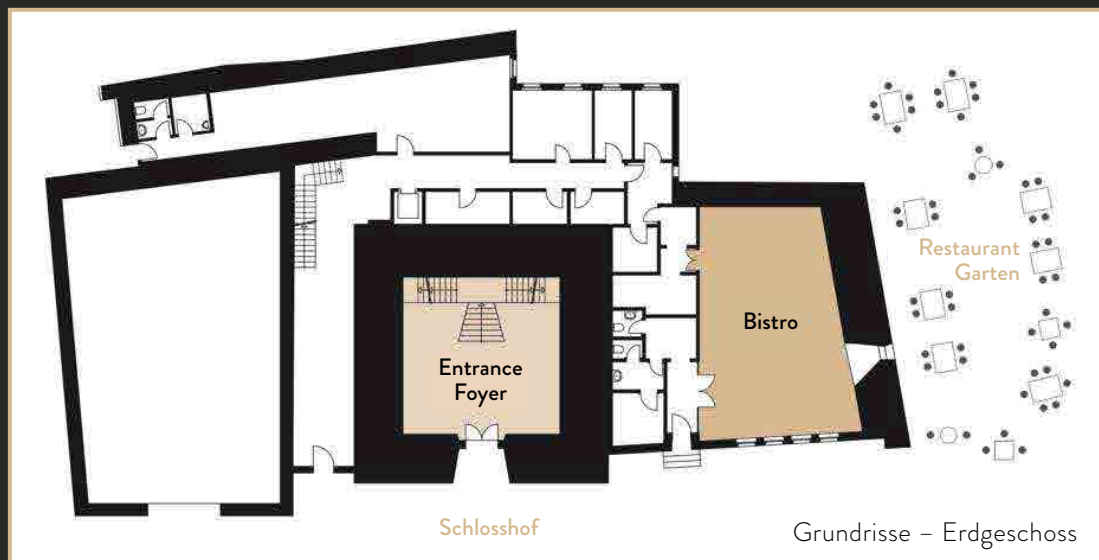
SAAL 130 Personen
Hier können Sie im grossen Stil feiern und dinieren. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



BAR 25 Personen
Die Schlossbar bietet Platz für eine Feier im kleineren Rahmen. Ebenfalls kann die Bar im Herzen des Schlosses als Ort dienen, um den Abend nach dem grossen Fest gemütlich ausklingen zu lassen.



UNSERE RÄUME



BISTRO & ENOTECA

30 bis 60 Personen

Unser trendiges und elegantes Bistro ist sehr wandelbar. Ob eine Generalversammlung, eine fröhliche Familienfeier oder ein lockeres Firmenessen, das Bistro können wir spontan nach Ihren Vorstellungen umbauen und gestalten.

RESTAURANT GARTEN

60 Personen

Der idyllische Restaurant Garten bietet ein wunderschönes Ambiente für sommerliche Aperos, Stehlunches oder Dinner unter den Platanen.



SCHLOSSHOF bis zu 300 Personen

Der Innenhof bietet viel Platz für einen herzlichen Empfang im Schloss Maienfeld. Leckere Aperohäppchen mit einem Glas Schloss eignum Crémant bieten einen Vorgeschmack auf das darauffolgende Dinner in den geschichtsträchtigen Mauern des Schlosses.



MENÜ

UNSER MENÜ-VORSCHLAG

CHF

VORSPEISE

Schlosssalatbowl

15

ZWISCHENGANG

Apfel-Sellerie Suppe

15

HAUPTGANG

Short Rib | Entrecôte | Safranrisotto | Ofengemüse

53

DESSERTBUFFET

Vielfältige Auswahl an verschiedenen Minidesserts

22

MENÜ PRO PERSON CHF 105

PLANEN SIE EINEN ABEND 1XANDERS? VIELLEICHT MIT EINEM LOCKEREN FLYING DINNER?

VORSPEISE

Kleine Salatbowl und Suppe im Wec-Glas

HAUPTGANG

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Gnocchi mit Gemüse

DESSERTBUFFET Minidesserts

FLYING DINNER PRO PERSON CHF 75



KOMPONENTENAUSWAHL

APÉRO HÄPPCHEN	CHF
Rindstatar Eigelb	4
Mais Cake Avocado Harissa	4
Lachs Tatar Saibling Rogen Creme Fraîche	4
Gazpacho Chili	3
Käsekuchen	4
Mandel BBQ Cashews Curry Erdnuss	4
Parmesan Olive getrocknete Tomate	4
Pane Carasau Randen Humus Feta	4
Chips	4
Flutes	4
Grissini mit Rohschinken	5
VORSPEISE	
Blattsalat Pilz Traube Baumnuss Schalotten Vinaigrette	15
Nüsslisalat Ei Croûtons Speck	18
Rinds-Tatar Eigelb Brioche Belperknolle	24
Swiss Lachs Blinis Sauerrahm Kräuter Rande Wasabi	21
SUPPEN	
Riesling Suppe Traube	14
Kräuterschaum Suppe	14
ZWISCHENGERICHTE	
Tagliatelle Crevette Olive getrocknete Tomate Rucola	24
Gnocchi Basilikum Cherry Tomate Pistazie Burrata	22
Parmiggiana Aubergine Parmesan	19
HAUPTGÄNGE	
Rindsfilet Kräutermantel	62
Roastbeef Sauce Bernaise	55
Kalbskopfbacken Merlotjus	48
Kalbsrücken Rosa Pfeffer Jus	55
Rindshohrücken Chorizo Hollandaise	49



FISCHGERICHTE

Swiss Lachs | Kräutermantel

CHF

46

BEILAGEN ZUM HAUPTGANG

Safranrisotto | Bratkartoffel | Kartoffelgratin | Spätzli | Tagliatelle
Kartoffelstampf

GEMÜSE ZUM HAUPTGANG

Saisonales Gemüse | Ofengemüse

VEGETARISCH/VEGAN HAUPTGANG

Saisonaler Wrap | Quinoa | Falafel | Vegan 32

Safran Risotto | Steinpilz | Burrata | Grillgemüse 36

Gnocchi | Basilikum | Cherry Tomate | Pistazie | Burrata 31

Parmiggiana | Aubergine | Parmesan 19

DESSERT

Schokoladen Mousse | Waldbeere 14

Weisser Brownie | Passionsfrucht 16

Gebrannte Creme | Apfelkuchlein 18

KÄSEVARIATION

Käse | Panforte | Nüsse | Feigensenf 22

Alle oben genannten Preise sind Richtwerte und können den aktuellen Lebensmittelpreisen angepasst werden.
Gerne servieren wir Ihnen Supplement zum Aufpreis von CHF 6.50 pro Person.



GUT ZU WISSEN

LEISTUNGEN UND GEBÜHREN RUND UM DEN EVENT

	CHF
Raumieten	Keine
UMBAUPAUSCHALEN	
Bistro, Garten und Lounge	300
Schlosshof	150
EXKLUSIVE BENUTZUNG	
Garten zwischen 15 und 17 Uhr	Gratis
Garten Mittag	Mindestkonsumation 5'000
Garten Abend	Mindestkonsumation 8'000
Schlossmiete	Mindestkonsumation 25'000
Schlossöffnung an den Ruhetagen	Mindestkonsumation 10'000
KOORDINATIONSPAUSCHALE	
Event 20 bis 50 Personen	100
Event 50 bis 200 Personen	250
ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN	
Mitternachtszuschlag pro Mitarbeiter vor Ort	135 pro Std
Tische mit mitgebrachter Dekoration arrangieren	50
Zusätzliche Blumendeko	Auf Anfrage
Stehische	4 pro Stk
Menükarten mit eigenem Menü drucken	50
Reinigung bei aussergewöhnlicher Verschmutzung	80 pro Std



DAS GROSSGEDRUCKTE – UNSERE AGB'S

1. Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Kunden/Veranstalter/Auftraggeber (nachfolgend Kunde) und des Schloss Maienfeld. Zur Anwendung kommen grundsätzlich die bei Vertragsabschluss gültigen AGB des Schloss Maienfeld. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden kommen nur zur Anwendung, wenn dies vor Vertragsunterzeichnung ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsschluss / Vertragsänderungen / Geltungsbereich

Der Vertrag ist wirksam, sobald die durch den Kunden unterzeichnete Auftragsbestätigung im Original (oder in Kopie elektronisch) dem Schloss Maienfeld zugegangen ist sowie die Vorauszahlung der 50 % der Kosten des Anlasses eingegangen ist.

Vertragsänderungen werden erst durch die schriftliche Rückbestätigung durch das Schloss Maienfeld verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags durch den Kunden sind unwirksam. Bei Abweichungen zwischen der Auftragsbestätigung und diesen AGB gehen die in der unterschriebenen Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor.

3. Leistungsumfang

Das Schloss Maienfeld behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot für Waren und Dienstleistungen, die er von Dritten bezieht, seine Leistungen anzupassen. Muss das vereinbarte Leistungsangebot zufolge Leistungsausfalls eines Dritten angepasst werden, berücksichtigt das Unternehmen die Interessen und Wünsche des Kunden soweit als möglich. Dies erfolgt unter Voranmeldung und nach Absprache mit dem Kunden.

Hat der Kunde nach Vertragsabschluss Änderungswünsche, die zu einem Mehraufwand führen, kann dieser Mehraufwand nach den in der Auftragsbestätigung geltenden Konditionen zusätzlich verrechnet werden.

Erbringt der Kunde seinerseits nicht alle vertraglich vereinbarten Leistungen oder entsprechen diese nicht der vereinbarten Qualität, kann das Schloss Maienfeld den dadurch auf seiner Seite verursachten Mehraufwand nach den in der Auftragsbestätigung geltenden Konditionen zusätzlich verrechnen. Ist es dem Schloss Maienfeld aus äusseren von ihm nicht zu vertretenden Gründen nicht möglich seine Leistung vertragsgemäss zu erbringen, ist er insoweit von seinen vertraglichen Verpflichtungen befreit.

4. Preise

Die vom Schloss Maienfeld genannten Einzelpreise verstehen sich stets in Schweizer Franken (CHF) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Kunden. Alle vom Schloss Maienfeld öffentlich publizierten Preise können jederzeit und ohne Mitteilung an den Kunden angepasst und geändert werden. Für den Kunden Gültigkeit haben jeweils die in der schriftlichen Auftragsbestätigung vom Schloss Maienfeld ausgewiesenen Preise. Anpassung der Preise gestützt auf Ziffer 3 vorstehend bleiben vorbehalten.

5. Teilnehmerzahl

Als Berechnungsbasis und Grundlage für die Planung der Veranstaltung gilt grundsätzlich die in der Auftragsbestätigung genannte Teilnehmerzahl. Bis 10 Werktage vor dem Veranstaltungstermin muss der Kunde dem Schloss Maienfeld die verbindliche Teilnehmerzahl schriftlich mitteilen. Bei späteren Abweichungen gilt:



- a) Bis zu 5% tiefere Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- b) Mehr als 5% tiefere Teilnehmerzahl: Abweichung wird mit 5% berücksichtigt, weitere Abweichungen werden gemäss der Auftragsbestätigung verrechnet.
- c) Bei Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt, unter Vorbehalt der Durchführbarkeit, die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.
- d) Ab 7 Tagen vor dem Veranstaltungstermin kann keine Reduktionen der Teilnehmerzahl mehr berücksichtigt werden. In diesem Fall wird die in der Auftragsbestätigung genannte Teilnehmerzahl verrechnet.

6. Mitarbeitende des Schloss Maienfeld

Die Mitarbeiter sind bis um 24 Uhr im jeweiligen Event inkludiert. Nach 24 Uhr werden pro angebrochene Stunde und Mitarbeiter CHF 135 in Rechnung gestellt.

7. Veranstaltungsbewilligung

Das Schloss Maienfeld tritt im Auftrag des Kunden als Veranstalter auf und übernimmt die Verantwortung für den geordneten Ablauf der Veranstaltung und deren Bewilligung. Der damit verbundene Aufwand wird, nach den in der Auftragsbestätigung vereinbarten Konditionen, zusätzlich dem Kunden verrechnet.

8. Haftung / Vertragsrecht

Vorbehaltlich grobfahrlässigen oder vorsätzlichen Verhaltens seitens des Schloss Maienfeld oder seiner Hilfspersonen kann gegenüber dem Schloss Maienfeld oder seinen Hilfspersonen kein Schadenersatz verlangt werden, sei es seitens des Auftraggebers, seiner Hilfspersonen oder sonstiger Personen. Der Kunde ist verpflichtet Beanstandungen oder Mängel wegen unvollständiger oder vom Auftrag abweichender Leistung des Schloss Maienfeld während der Veranstaltung oder spätestens 48 Stunden danach geltend zu machen. Nach Ablauf dieser Frist sind allfällige Ansprüche daraus verwirkt.

9. Rücktritt durch den Kunden

Will der Kunde vom Vertrag zurücktreten, bedarf dies der schriftlichen Zustimmung des Schloss Maienfeld. Erfolgt diese nicht, bleibt der Kunde dem Schloss Maienfeld gegenüber verpflichtet die vertraglich vereinbarten Leistungen zu erbringen. Dies auch dann, wenn der Kunde die Leistungen des Schloss Maienfeld nicht oder nur teilweise in Anspruch nimmt.

Stimmt das Schloss Maienfeld dem Rücktritt zu, gelten folgende Fristen und Konditionen:

- a) Rücktritt 60 bis 15 Tage vor dem Veranstaltungstermin: Das Schloss Maienfeld verrechnet 50% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung.
- b) Rücktritt 14 bis 11 Tage vor dem Veranstaltungstermin: Das Schloss Maienfeld verrechnet 75% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung.
- c) Rücktritt 10 oder weniger Tage vor dem Veranstaltungstermin: Das Schloss Maienfeld verrechnet 100% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung.

Zusätzlich werden bereits für den Kunden ausgeführte Vorbereitungshandlungen verrechnet. Der Kunde ist generell verpflichtet, die Aufwendungen des Schloss Maienfeld, insbesondere speziell für den Kunden bestellte oder angefertigte Waren, Infrastruktur und Zubehör, vollumfänglich zu ersetzen und dem Schloss Maienfeld aus allen Verbindlichkeiten, die er im Hinblick auf die Veranstaltung eingegangen ist, schadlos zu halten. Diese Konditionen gelten auch dann, wenn der Vertragsabschluss erst während den obgenannten Fristen zustande kommt.



10. Rücktritt durch das Schloss Maienfeld

Das Restaurant ist jederzeit berechtigt aus sachlich gerechtfertigtem Grund durch einseitige schriftliche Erklärung ausserordentlich vom Vertrag zurückzutreten. Als sachlich gerechtfertigte Gründe gelten insbesondere:

- a) Höhere Gewalt oder andere vom Schloss Maienfeld nicht zu verantwortende Umstände, welche die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder verzögern.
- b) Wenn Veranstaltungen und/oder Leistungen unter irreführenden oder falschen Angaben bestellt werden.
- c) Wenn das Restaurant die Betriebsicherheit nicht gewährleisten kann und diesbezüglich auch keine Einigung mit dem Kunden erzielt werden konnte.
- d) Wenn der Zweck bzw. der Inhalt der Veranstaltung gesetzeswidrig ist oder gegen die guten Sitten verstösst.
- e) Wenn die durch den Kunden zu leistende Anzahlung gemäss Ziffer 11 oder gemäss vertraglicher Definition nicht fristgerecht beim Restaurant eingegangen ist.

Bei berechtigtem Rücktritt des Schloss Maienfeld erwächst dem Kunden kein Anspruch auf Schadenersatz und die Entschädigung bleibt geschuldet.

11. Rechnung / Zahlbarkeit

Das Schloss Maienfeld ist berechtigt vor Durchführung der Veranstaltung eine Akontorechnung in Höhe von 50% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung zu stellen. Sollte dies der Fall sein, wird dies im Vertrag gesondert erwähnt.

Nach Abschluss der Veranstaltung erhält der Kunde vom Restaurant eine detaillierte Schlussrechnung. Diese ist sofort fällig und innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

12. Teilungültigkeit

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

13. Anwendbares Recht / Gerichtsstand

Es kommt auf allen Vertrags- und allfälligen Zusatzvereinbarungen ausschliesslich schweizerisches Recht zur Anwendung unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf von 1980 (Wiener Kaufrecht). Gerichtsstand für sämtliche sich aus diesem Vertrag ergebenden Streitigkeiten ist Chur (GB).