



SCHLOSS MAIENFELD
1247

HOCHZEITSBROSCHÜRE





«DIE LIEBE IST EIN FEST, ES MUSS NICHT NUR VORBEREITET, SONDERN SIE MUSS AUCH GEFEIERT WERDEN.» Platon

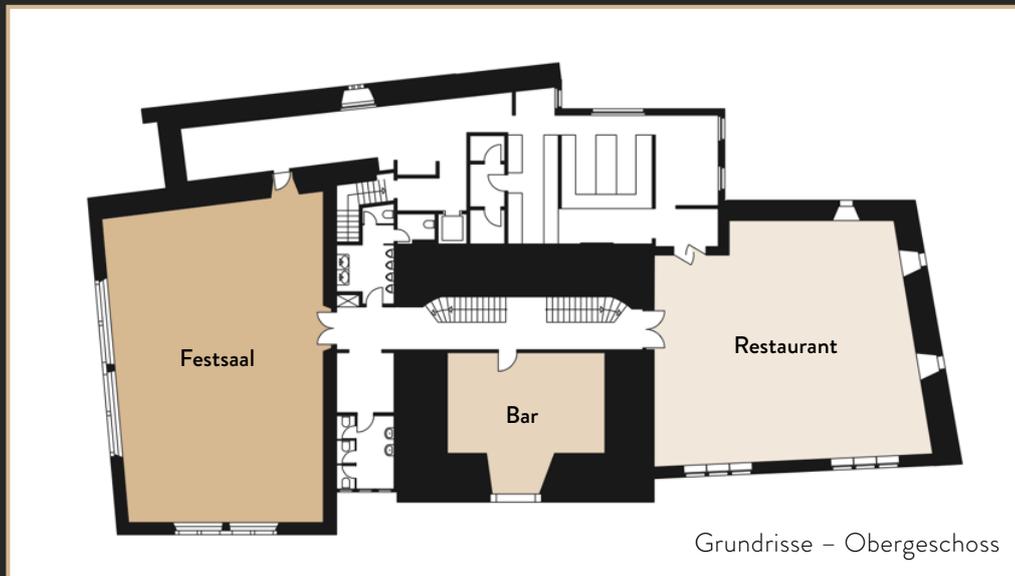
Schön, dass Sie im Schloss Maienfeld Ihren Anlass feiern möchten. Wir sind bemüht, alles so vorzubereiten, dass Sie ein unvergessliches Fest bei uns geniessen können.

Das Schloss Maienfeld liegt im Herzen der Bündner Herrschaft und ist der ideale Ort für eine Traumhochzeit. Gestalten Sie Ihre Trauung im malerischen Schlosshof, unter den alten Bäumen im gemütlichen Schlossgarten, in unserem trendigen Bistro, im kleineren Rahmen an der Schlossbar oder im edlen Schlosseingang. Für das anschliessende Fest stehen Ihnen verschiedene Räume zur Verfügung.





UNSERE RÄUME



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

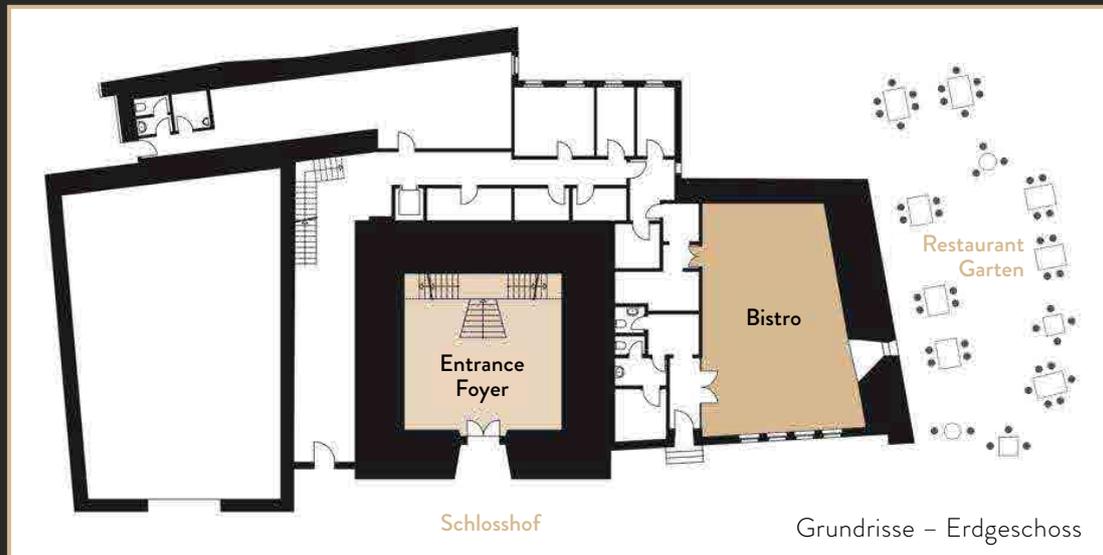
SAAL 120 Personen
Hier können Sie im grossen Stil feiern und dinieren. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



BAR 30 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

60 Personen

Unser trendig gestaltetes Bistro eignet sich für die Trauzeremonie, als gemütlicher Raum für ein Dinner oder als Lokalität für einen Apéro mit der Hochzeitsgesellschaft.

RESTAURANT GARTEN

120 Personen

Der idyllische Restaurant Garten bietet die ideale Kulisse für eine Märchenhochzeit. Gerne gestalten wir den Garten so um, dass Sie unter den alten Platanen Ihre Trauung halten können.



SCHLOSSHOF 200 Personen

Der Innenhof des Schlosses bietet viel Platz für Kreativität. Hier können Sie eine Trauung machen, Ihre Gäste willkommen heißen, eine stilvolle Anfahrt des Brautpaares inszenieren oder mit all Ihren Gästen auf Ihr Eheglück anstossen.



KOMPONENTENAUSWAHL

APÉRO HÄPPCHEN

| | CHF |
|--|--------|
| Rindstatar Eigelb | 4 pSt. |
| Mais Cake Avocado Harissa | 3 pP |
| Lachs Tatar Saibling Rogen Creme Fraîche | 4 pP |
| Gazpacho Chili | 2 pP |
| Käsekuchen Trüffel | 4 pP |
| Mandel BBQ Cashews Curry Erdnuss | 3 pP |
| Parmesan Olive getrocknete Tomate | 4 pP |
| Rindspraline Mojo | 4 pP |
| Pane Carasau Randen Humus Feta | 2 pP |

UNSER SIGNATUR MENÜ VORSCHLAG

VORSPEISE

| | |
|---|----|
| Blattsalat Pistazien-Basilikum Burrata Cherry Tomate Schalotten Vinaigrette | 19 |
|---|----|

ZWISCHENGANG

| | |
|-------------------------|----|
| Riesling Suppe Traube | 14 |
|-------------------------|----|

HAUPTGANG

| | |
|--|----|
| Rindsfilet Kräutermantel Bratkartoffel Glasiertes Gemüse | 62 |
|--|----|

DESSERTBUFFET

| | |
|-----------------------------|-------|
| Schokolade Dunkel Weiss | 20 pP |
| Panna Cotta Mojito | 20 pP |
| Tiramisu | 20 pP |
| Brownie | 20 pP |
| Cheesecake NY | 20 pP |

Menü pro Person CHF 115



KOMPONENTENAUSWAHL

VORSPEISE

| | |
|---|----|
| Blattsalat Pilz Traube Baumnuss Schalotten Vinaigrette | 15 |
| Wassermelone Carpaccio Basilikumsorbet Rucola Pinienkerne | 18 |
| Rinds-Tatar Eigelb Brioche Belperknolle | 24 |
| Rosa Kalbsbraten Rucola Trüffelmayo Haselnussdressing | 26 |
| Swiss Lachs Blinis Sauerrahm Kräuter Rande Wasabi | 21 |

SUPPEN

| | |
|-------------------------|----|
| Riesling Suppe Traube | 14 |
| Tom Ka Gai Poulet | 16 |
| Kräuterschaum Suppe | 14 |

ZWISCHENGERICHTE

| | |
|--|--------------|
| Gnocchi Basilikum Cherry Tomate Pistazie Burrata | 22 31 (HG) |
| Parmiggiana Aubergine Parmesan | 19 26 (HG) |
| Tagliatelle Crevette Olive getrocknete Tomate Rucola | 24 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|----|
| Rindsfilet Kräutermantel | 62 |
| Rindsfilet Swiss Crevette Chorizo Hollandaise | 71 |
| Roastbeef Sauce Bernaise | 55 |
| Kalbskopfbacken Merlotjus | 48 |
| Kalbsrücken Rosa Pfeffer Jus | 55 |
| Paniertes Kalbskotelette Steinpilz | 59 |
| Rindshohrücken Chorizo Hollandaise | 49 |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|----|
| Swiss Lachs Kräutermantel | 46 |
| Swiss Crevette Susten Zander Bouillaibaisse Schaum | 59 |

BEILAGEN ZUM HAUPTGANG

| |
|--|
| Safranrisotto Bratkartoffel Kartoffelgratin Dauphine Kartoffel Tagliatelle Polenta |
|--|

GEMÜSE ZUM HAUPTGANG

| |
|--|
| Saisonales Gemüse Grillgemüse Mediterraner Blattspinat |
|--|



VEGETARISCH/VEGAN HAUPTGANG

| | |
|--|----|
| Avocado Erbsen Wrap Quinoa Nuss-Kalamansi Dressing | 32 |
| Safran Risotto Steinpilz Burrata Grillgemüse | 36 |

DESSERT

| | |
|------------------------------------|----|
| Schokoladen Mousse Waldbeere | 14 |
| Lauwarmer Brownie Sauerrahmglacé | 16 |
| Cheesecake Mango | 16 |

DESSERT BUFFET

| | |
|-----------------------------|-------|
| Schokolade Dunkel Weiss | 20 pP |
| Panna Cotta Mojito | 20 pP |
| Tiramisu | 20 pP |
| Brownie | 20 pP |
| Cheesecake NY | 20 pP |

KÄSEVARIATION

| | |
|------------|-------|
| Käse | 18 pP |
| Nuss | 18 pP |
| Feigensenf | 18 pP |

MITTERNACHTS-SNACK

| | |
|--|-------|
| Hot Dog BBQ-Sauerkraut Gurke Röstzwiebel | 10 pP |
| Brezel Weisswurst Senf | 12 pP |
| Gerstensuppe Schnittlauch Rahm | 12 pP |

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



UNSER BLUMENATELIER IM SCHLOSS

Unser hauseigenes Blumenatelier erfüllt Blumen- und Dekorationswünsche aller Art. Gerne beraten wir Sie vor Ort und lassen Ihre Ideen und Vorstellungen miteinfließen. Wir freuen uns auf Sie.

| | | | |
|---|---------|--|------------------|
| Brautstrauss | CHF 125 | Tischdekoration 3 kleine Väsli oder 1 grosse Vase pro Tisch | CHF 50 pro Tisch |
| Anstecker | 25 | Blumen pro Stehtisch | 20 |
| Armband | 35 | Blumen für Buffet/Gabentisch | 100 |
| Strauss für Trauzeugen | 60 | 2 grosse Vasen | |
| Traubogen klein Tüllstoff, 1 Blumenbouquet | 400 | Tischgirlanden Eukalyptus und Ruskus | 18 pro Meter |
| Traubogen gross Tüllstoff, 1 kleines Bouquet und 1 grosses Bouquet | 650 | Kerzen 3 pro Tisch, klein im Glas | 30 |





BLUMEN PACKAGES

BLUMEN 1

Brautstrauss
Anstecker Bräutigam
Tischdekoration

CHF 400

BLUMEN 2

Brautstrauss
Anstecker Bräutigam
Tischdekoration
Blumen Stehtische/Buffet

CHF 500

BLUMEN 3

Brautstrauss
Anstecker Bräutigam
Traubogen

CHF 650



BLUMEN 4

Brautstrauss
Anstecker Bräutigam
Tischdekoration
Blumen Stehtische/Buffet
Traubogen

CHF 950

BLUMEN 5

Brautstrauss
Anstecker Bräutigam
Blumen 2 Trauzeugen
Tischdekoration
Blumen Stehtische/Buffet
Traubogen

CHF 1200

6 Tische | Pro zusätzlicher Tisch CHF 50 | Pro zusätzlicher Stehtisch CHF 20 | Tischdekoration 3 kleine Vasen oder eine grosse Vase | Alle Preise exkl. MwSt., variabel je nach Saison und Kundenwunsch



UNSER MIETMATERIAL IM SCHLOSS

| | CHF | |
|---|-----|----------------------|
| VW Käfer Creme farbig, rote Sitze innen, mit Accessoires und Chauffeur | 145 | pro Stunde ab Garage |
| Bänke für Trauungen draussen mit weissen Hussen | 8 | |
| Stehtische für Apéro | 4 | pro Tisch |
| Stuhl Hussen weiss Saal Kunstfell weiss | 8 | pro Stuhl |
| für Bänke | 8 | |
| Roter Teppich Schlosshof/Garten | 100 | |



| | | |
|---|-----|-----------|
| Beamer | 50 | |
| Tischnummern Staffelei | 5 | pro Tisch |
| | 15 | |
| Candybar/Saltybar | 150 | |
| Champagnerwall/Turm ohne Champagner | 100 | |
| Schokoladenbrunnen mit Schokolade und Früchten | 200 | |
| Kinderecke Zelt, Spielsachen, Bücherkiste | 50 | |

BRAUCHEN SIE EINE/N TRAUREDNER-/IN ODER DJ? HIER UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Trauredner und DJ, Luca Papini, www.lucapapini.ch

Traurednerin, Nadja Estermann, www.freitrauung-chur.com



GUT ZU WISSEN

LEISTUNGEN UND GEBÜHREN RUND UM DIE HOCHZEIT

| | CHF |
|---|----------------------------------|
| Koordination des Events Adminkosten EventmanagerIn Schloss | 250 pauschal |
| Raummiete am Vortag Nach Absprache/Verfügbarkeit | 400 |
| Umbau Garten für Trauung | 300 |
| Umbau Bistro/Eingang/Saal | 300 |
| Umbau Festsaal grosser Apéro zu Dinner | 300 |
| Aufbau Schlosshof Trauung | 150 |
| Gartenbenutzung für Trauung (vor 15 Uhr) | 3'500 |
| Gartenbenutzung für Trauung (15-17 Uhr) | Gratis |
| Gartenmiete nur Apéro und Trauung ohne anschliessendem Dinner im Schloss | Mindestkonsumation 4'500 |
| Exklusivmiete Garten/Restaurant Mittag | Mindestkonsumation 5'000 |
| Exklusivmiete Garten/Restaurant Abend | Mindestkonsumation 8'000 |
| Exklusivmiete ganzes Schloss | Mindestkonsumation 25'000 |
| Exklusivbuchung ganzes Schloss ab 16:00 Uhr | Mindestkonsumation 16'000 |
| Mitarbeiterzuschlag ab 24:00 Uhr | 135 MA/Std |
| Reinigung- und Entsorgungskosten bei aussergewöhnlicher Verschmutzung | 80 |
| Blumen arrangieren im Festsaal | 50 |
| Tischkärtchen platzieren oder Giveaways und Tischnummern | 50 |
| Menükarten drucken einzeln pro Gast oder 1-mal gross pro Tisch | 5 |
| Weg beschildern Strasse bis zum Schloss Maienfeld | 50 |
| Kinderbetreuung/Unterhaltung pro Stunde/Person | 40 |



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 – 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 Betriebssicherheit 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).