

genussvoll feiern



BANKETTKARTE 2018 / 19

schlosswartegg
Das Bio-Schloshotel am Bodensee

LIEBE GÄSTE

WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WARTEGG

Unsere Schloss-Küche (und das öffentliche Schloss-Restaurant) verblüfft mit einer seltenen Kombination von Bio-Frische und SlowFood. Sie spüren die feine Hand unserer Küchencrew unter der Leitung von Sandro Zimmermann. Sie adelt, was Königin Natur im Schlosspark zu Wartegg und in der Region wachsen lässt.

Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir mit unseren Lieferanten. Das Fleisch stammt von Tieren aus Schweizer Bio-Bauernhöfen, den Bodensee-Fisch beziehen wir vom Berufsfischer Claudio Görtz aus Altenrhein. Sowohl unser Garten, wie auch fast alle Küchenzutaten sind mit der Bio-Knospe zertifiziert. Da aus logistischen und wetterbedingten Gründen nicht immer alles zu jeder Zeit in ausreichenden Mengen bio-frisch lieferbar ist, sind allfällig kurzfristige Menuanpassungen notwendig, selbstverständlich in Rücksprache mit Ihnen.

Das Angebot unserer Weine repräsentiert unsere Favoriten und Geheimtipps unter Einbezug der Erfahrung unserer Gäste und unserer Lieferanten. Nebst unseren Weinempfehlungen in der Bankettkarte, steht Ihnen auch das ganze Sortiment in der Weinkarte zur Auswahl. So können wir Ihnen erlesene Tropfen aus unserer nächsten Nachbarschaft, wie auch aus den renommierten südlicheren Regionen Europas, aus meist biologischem Anbau, anbieten. Wir bitten Sie um Verständnis, falls ein angebotener Wein oder ein bestimmter Jahrgang nicht verfügbar sein sollte: Als Naturprodukt ist Wein nicht unbegrenzt verfügbar.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können, bitten wir Sie, Ihre Menuauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Dazu begrüssen wir Sie gerne nach vorheriger Terminvereinbarung auf Schloss Wartegg.

Viel Freude beim Zusammenstellen!

Ihr Schloss Wartegg-Team

Als Mitglied von SlowFood Ostschweiz liegen uns die Traditionen des Genusses, nachhaltig produzierte Lebensmittel und das Engagement für Mutter Natur am Herzen. „Goût Mieux“ ist ein Projekt des WWF Schweiz für eine in der Region verankerte und umweltgerechte Gastronomie. Sämtliche Gerichte sind hausgemacht und werden in der Schloss-Küche frisch zubereitet. Im Apérogebäck-Bereich arbeiten wir mit der Holzofenbäckerei «Vier Linden» zusammen (Verein, welcher sich für die Eingliederung von Jugendlichen in den Arbeitsalltag engagiert); eine hervorragende Adresse für Bio-Gebäck!

Preise inkl. 7.7 % MWSt. in CHF, Preisänderungen vorbehalten.



Apéros

APÉRO-GETRÄNKE

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner AOC, <i>Roman Rutishauser, Thal</i>	75 cl	Fr. 48.–
Feine Frucht, frisch und spritzig. Zart wie der Duft der Blüte. Ein schöner Apérowein aus der Region.		
Duett, <i>Weingut Stegeler, Berneck</i>	75 cl	Fr. 57.–
Ein eleganter Cuvée aus Johanniter und Rheinriesling, der durch feine Zitrusaromen, blumigen Duft und eine intensive mineralische Note besticht.		
La Clape blanc, Cuvée Aimée de Coigny, Terra Vitis	75 cl	Fr. 39.–
<i>Château Mire l'Etang, AOP La Clape, Languedoc</i> Roussanne, Grenache Blanc, Bourboulenc. Brillante, strohgelbe Farbe. In der Nase Düfte von reifen Zitrusfrüchten, Kräutern und Honig. Im Gaumen überzeugt die saftige Fülle und die feine Mineralik.		
Pinot Grigio*, <i>Podere La Jara, Veneto</i>	75 cl	Fr. 41.–
Frische, feine Zitrusfruchtaromen, Birne, Ananas, Trockenobst, feine Mineralität und konzentriert im Gaumen. Aussergewöhnlich eleganter und edler Pinot grigio.		

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante Brut DOC*, <i>Podere La Jara, Veneto</i>	75 cl	Fr. 52.–
100% Glera (Prosecco). Schöne, feine Perlage, frischfruchtige Nase, Apfel, Zitrusfrüchte, unterlegt mit einer floralen Note; beschwingt und elegant, dezente Mineralität.		
Cava Brut Classic Reserva*, <i>Albet i Noya, Penedès, Catalunya</i>	75 cl	Fr. 56.–
Blitzsaubere Strohfarbe; feine, lebendige Perlage und ein zauberhaftes Bouquet mit Aprikose, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Am Gaumen frisch, mineralisch.		

BIER

Helles, Kornhausbräu Rorschach	3.3 dl	Fr. 4.90
Dunkles, Kornhausbräu Rorschach	3.3 dl	Fr. 4.90
Vollmond*, Brauerei Locher, Appenzell	3.3 dl	Fr. 4.90
Leermond, alkoholfrei*, Brauerei Locher, Appenzell	3.3 dl	Fr. 4.90

HAUSGEMACHTE BOWLE JE NACH SAISON

mit Alkohol	pro Liter	Fr. 36.–
ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 29.–

* biologischer Anbau

APÉRO-SNACKS

VITAL

Apfel-Kräuter Smoothies (10 Stück)	Fr. 20.–
Karotten-Orangen Lassi (10 Stück)	Fr. 20.–
Früchteplatte (für 10 Personen)	Fr. 35.–
Glutenfreie Cracker mit Randenhumus (10 Stück)	Fr. 35.–

RUSTICO

Spinat-Taschen mit Kreuzkümmel (10 Stück)	Fr. 40.–
Mediterrane Gemüseschnecken (10 Stück)	Fr. 40.–
Mini-Flammkuchen mit Lauch (10 Stück)	Fr. 40.–
Käsebrotsangen mit Gewürzen, Sesam und Mohn (10 Stück)	Fr. 25.–
Bergkäse-Quiches (10 Stück)	Fr. 45.–
Gemüse-Quiches (10 Stück)	Fr. 45.–
Pizza-Piccolini (10 Stück)	Fr. 40.–

APÉRO-SNACKS

FLEISCH / FISCH

Räucherfelchen auf Schwarzbrot (10 Stück)
mit Meerrettich

Fr. 40.–

Bündner Fleisch und Pantli von der Metzgerei Heis, Walzenhausen
mit Brot (2 Pantli und 100g Bündnerfleisch)

Fr. 45.–

Geräucherter Wildlachs von Patrick Marxer „Das Pure“ (10 Stück)
mit Toast, Kapern und Zitrone

Fr. 45.–

SÜSS

Johannisbeer-Törtli (10 Stück)

Fr. 40.–

Bisquit-Roulade mit Himbeer-Quarkfüllung (10 Stück)

Fr. 40.–

Schokoladen-Brownie (10 Stück)

Fr. 40.–

A close-up photograph of several green wheat stalks, showing the texture of the leaves and the developing grain heads. The stalks are arranged diagonally across the frame, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft, highlighting the natural green color of the wheat.

Wein- & Menuvorschläge

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

WEISSWEINE

Sauvignon blanc AOC, <i>Roman Rutishauser, Thal</i>	75 cl	Fr. 58.–
Duft von Holderblüte und Stachelbeere. Saftige Aromen der Grapefruit, reife Noten von exotischen Früchten. Ein Erlebnis!		
Petite Arvine, Vinatura, <i>Charles Bonvin, AOC Wallis</i>	75 cl	Fr. 65.–
Ein Walliser Botschafter, der überzeugt: Die Vielschichtigkeit der Aromen reicht von Pink Grapefruit und Rhabarber über Zitronenmelisse bis hin zu betörenden Blütendüften.		
Wittmann Gutsriesling*, <i>Weingut Wittmann, Rheinhessen</i>	75 cl	Fr. 52.–
Vereint feinste Zitrusnoten mit genialen, floralen Noten – ein sinnliches Dufterlebnis! Beschwingt und süffig – ein Riesling, wie ihn nur ein Spitzenwinzer wie Wittmann in Szene setzen kann.		
Montedonico Viognier, <i>Terenzi, Maremma Toscana</i>	75 cl	Fr. 53.–
In der Toskana zeigt die ursprünglich aus dem Rhonetal stammende Rebsorte Viognier ihre Fähigkeit, bei voller Reife nebst sortentypischen Fruchtigkeit auch eine herrliche Rasse zu bewahren.		
Lignum Blanc*, <i>Albet i Noya, Penedès, Catalunya</i>	75 cl	Fr. 48.–
Lignum Blanc ist ein eleganter, wunderbarer Weisswein aus Sauvignon blanc, Chardonnay und Xarel-lo gekeltert. Er überzeugt mit frischen, floralen, fruchtigen Aromen, einer schönen Mineralität und einem zarten Hauch von Eichenholznoten.		

ROTWEINE

Pinot Noir AOC, <i>Christoph Rutishauser, Thal</i>	75 cl	Fr. 53.–
Edelste rote Rebsorte mit Noblesse und Eleganz. Kelterung im Holzfass. Leuchtender Rubin, sanft-herbe Frucht. Der klassische Rote mit Körper und Rasse.		
Humagne Rouge, Vinatura, <i>Charles Bonvin, AOC Wallis</i>	75 cl	Fr. 59.–
Dieser Wein aus der autochthonen Walliser Rebsorte präsentiert sich mit einer üppigen Beerenfrucht. Dazu gesellen sich Noten von Rauch, Unterholz und Pfeffer. Dieser Wein passt hervorragend zu Wild!		

* biologischer Anbau

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

Tradition, Terra Vitis, <i>Château Mire l'Étang, AOP La Clape, Languedoc</i>	75 cl	Fr. 42.–
Syrah, Grenache, Mourvèdre. In der Nase Düfte von schwarzen Johannisbeeren und gerösteten Mandeln. Am Gaumen überzeugt dieser Wein durch seine kraftvollen und geschmeidig fruchtigen Aromen.		
Primitivo «Etichetta Nera» DOC*, <i>Mariangela Plantamura, Gioia del Colle, Puglia</i>	75 cl	Fr. 51.–
Während 6 Monaten wird der Wein im Eichenfass ausgebaut. Er überzeugt durch perfekte Harmonie zwischen Frische, Gerbstoffe und Alkohol; ein hervorragender, vielschichtiger Wein, den wir sehr gerne empfehlen!		
Rioja Reserva*, <i>Valcaliente, Rioja</i>	75 cl	Fr. 58.–
Tempranillo, Graciano. Strahlend-tiefes Rubinrot; schwarze Waldbeeren und Kirschen, Gewürznelken, etwas Tabak und Sandelholz; im Gaumen feinste, seidige Tannine, schön eingewobene Holznoten, perfekte Harmonie. Ein wahrlich grosser Rioja.		

SÜSS- & PORTWEINE

Moscato d'Asti, Demeter, <i>Claudio Icardi, Piemont</i>	75 cl	Fr. 42.–
Aus 40-jährigen Moscato-Stöcken, von Hand gelesen, präsentiert sich dieser leichte Dessertwein prickelnd mit einem feinen Hauch von Rosen und Lavendel.		
Spätlese Solaris*	50 cl	Fr. 58.–
<i>Weingut FIBL, Frick, Aargau</i>	4 cl	Fr. 6.–
Strukturreicher Dessertwein aus extraspät gelesenen Solaris-Trauben. Er entwickelt sonnige Spätlese- und zarte Honigaromen. Dank hohem Säuregehalt wirkt die Süsse stets frisch und aufmunternd.		
Natura Reserve Port*	75 cl	Fr. 70.–
<i>Graham's Douro Tal, Portugal</i>	4 cl	Fr. 5.–
Edler Portwein aus traditionellem Hause. Dunkles Rubinrot; verführerisches, frisch-fruchtiges und elegantes Bouquet; viel Kraft und sehr komplex im Gaumen, gleichzeitig unglaubliche Finesse mit angenehmer Süsse und langem Abgang.		

* biologischer Anbau

IHR WUNSCHMENU

INDIVIDUELLER GENUSS AUF SCHLOSS WARTEGG

Die vorliegenden Menuvorschläge hat unser Küchenchef Sandro Zimmermann sorgfältig und liebevoll ausgearbeitet. Schonende Zubereitung, Saisonalität, Gartenfrische und viele Farbtupfer aus Park und Garten zeichnen unsere Küche aus – Sie dürfen sich freuen! Auch in diesem Jahr trägt der grosse Schlossgarten viel Gemüse, Gewürze und Blüten bei.

Unsere Menuvorschläge sollen Sie zu Ihrem Wunsch-Menu inspirieren. Ein gelungenes Bankett ist mehr als das Aneinanderreihen einiger Gänge. Gerne helfen und komponieren wir nach Ihren Wünschen und lassen nach Möglichkeit Ihren individuellen Traum Realität werden! Ihre Gastgeber Imelda Senn und Richard Butz, Bankettverantwortliche Piera Weishaupt, Restaurantleiterin & Sommelière Petra Brandes sowie Küchenchef Sandro Zimmermann stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wählen Sie Ihr Wunschmenu aus oder kombinieren Sie Ihre Lieblingsgänge aus den verschiedenen Menus zu Ihrem Festessen zusammen. Wünschen Sie einen Fisch-Hauptgang, eine grössere Auswahl an vegetarischen Gerichten, oder Sie finden den passenden Klassiker nicht, dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Ihre individuellen Wünsche da und beraten Sie persönlich!

Nachfolgende Menuvorschläge gelten ab mindestens 10 Personen, einheitlich für die ganze Gesellschaft. Für weniger Gäste wählen Sie aus der aktuellen Restaurant-Karte aus.

MENUVORSCHLÄGE

DER KLASSIKER

Nüsslisalat

*mit Mostbröckli und Pecorino
an Dörrtomatenvinaigrette*

Fr. 18.–

Lauchcrèmesuppe

mit Röstzwiebel-Espuma

Fr. 12.50

Zürcher Geschnetzeltes vom Freilandkalb

mit Champignons, Butterrösti und Saisongemüse

Fr. 45.–

Thymian-Crème brûlée

mit marinierten Beeren nach Saison

Fr. 14.–

Fr. 89.50

MENUVORSCHLÄGE

FELD & HOF

Blattsalate

*mit Gemüsestreifen und Kräutern,
an Estragondressing*

Fr. 9.–

Parmesan-Schaumsuppe

mit Croûtons, Schnittlauch und Frischkäse

Fr. 13.–

Schulter vom Freilandkalb

an Jus, mit sämiger Bramata-Polenta und Saisongemüse

Fr. 42.–

oder

Entrecôte vom Weiderind

*mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Thymiangratin,
Rotweinschalotten und Saisongemüse*

Fr. 58.–

Klassisches Tiramisù

mit Mocca-Knusper

Fr. 14.–

Fr. 78.–

mit Hauptgang «Schulter vom Freilandkalb»

Fr. 94.–

mit Hauptgang «Entrecôte vom Weiderind»

MENUVORSCHLÄGE

SCHLOSSGARTEN-GRÜSSE

Blattsalat mit 14 Kräutern
mit Kürbiskernen, Rande und Ingwer
an Sesam-Vinaigrette
Fr. 14.–

Erbsen-Minzsuppe
mit Apfel-Quarkschaum
Fr. 13.–

Petersilien-Risotto
mit Süsskartoffelchips
Fr. 33.–

Zitronensavarin
mit Salbei, Ananas und Caramel
Fr. 14.–

Fr. 74.–

MENUVORSCHLÄGE

FRÜHLINGSBOTEN

Spargelcrèmesuppe
mit Orangen-Quarkschaum
Fr. 13.–

Hausgemachte Randen-Kartoffelgnocchi
mit Erbsencreme, grillierter Zwiebel und Pecorino Schaum
Fr. 18.– (als Vorspeise oder als Hauptgang Fr. 30.–)

Rückensteak vom Freilandschwein
*an Jus, mit Zwiebel-Senfkruste, Beluga-Linsen,
Kartoffelstock und Saisongemüse*
Fr. 39.–

Erdbeeren an Waldmeistermarinade
mit hausgemachtem Erdbeer-Glacé
Fr. 14.–

Fr. 84.–

MENUVORSCHLÄGE

HERBSTFARBEN

Geräucherter Sockeye Wildlachs von Patrick Marxer „Das Pure“

mit Meerrettich, Gemüsetatar und Rande

Fr. 15.–

Geröstete Geflügelkraftbrühe

mit hausgemachten Herbsttrompeten-Agnolotti

Fr. 15.–

Fisch nach Fang

mit Lasagneblättern, saisonalem Blattgemüse,

Kräutersaitlingen und Beurre blanc

Fr. 42.–

oder

Ragout vom Hirschkalb

mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Haselnuss-Spätzli

und Kürbis-Chutney

Fr. 42.–

Warmes Schokoladentörtli mit flüssigem Kern

und weissem Kaffeebohnen-Glacé

Fr. 16.–

Fr. 88.–

Herbstpilze, Kürbis und Hirschfleisch sind nur saisonal im Herbst erhältlich.

Fische aus Wildfang, Pilze aus Wildpflückung, Hirsch aus einheimischer Jagd.

A close-up photograph of a sunflower head. The left side shows large, bright yellow petals. The center and right side show the intricate pattern of the flower's disk, with rows of small yellow florets and dark brown centers. The background is a dense, green, textured surface of bracts.

Rund ums Schloss

RÄUME

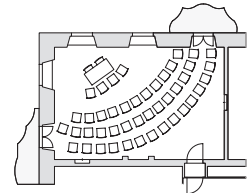
EINZIGARTIG NATÜRLICH

Länge m Breite m Fläche m²

HISTORISCHER RAUM



9.45 6.25 59

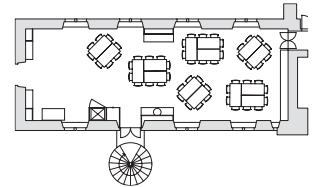


Bestuhlung 40 Personen

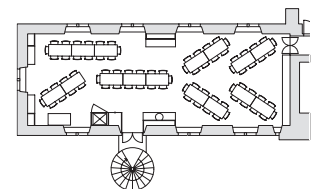
BANKETTSAAL



17.20 6.00 103



mit Tanzfläche 54 Pers.

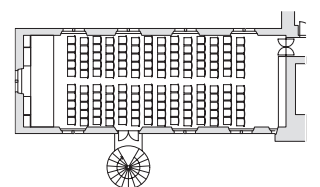


ohne Tanzfläche bis 77 Pers.

KONZERTSAAL



17.45 6.35 111

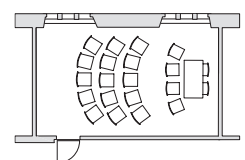


Konzertbestuhlung 140 Pers.

STILLER RAUM



6.10 3.70 23



Bestuhlung 15 Personen

ENGLISCHER PARK

Der Park kann für Apéros, Empfänge, Trauungen und Zeremonien genutzt werden. Es stehen Ihnen verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie in kleiner Runde feiern oder einen grösseren Apéro wünschen – wir machen aus Ihrem besonderen Tag ein Erlebnis, von dem Sie und Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. Die grüne Oase wurde 1860 von Meisterhand angelegt. Mit rund 130'000 Quadratmetern begeistert sie als nationales Gartendenkmal Erholungssuchende und Liebhaber von Natur und Gartenkunst gleichermaßen.



LEITFADEN

ZUM GUTEN GELINGEN

Ansprachen

Bitte teilen Sie uns im Voraus Ihre Ansprachen/Unterbrechungen während des Essens mit, sodass wir Ihnen einen perfekten Ablauf gewährleisten können.

Apéro

In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien. Als Möglichkeit bieten sich die Südterrasse (beim Glasturm) oder der Vorplatz des Schlosses, ausserhalb des schmiedeisernen Bogens, an. Im Schloss selber stehen Ihnen Foyer, Bankett- oder Konzertsaal für Apéros bis 80 Personen in einem Raum zur Verfügung (keine Mindestkonsumation).

Bei 90 bis max. 150 Personen findet der Apéro im Foyer und auf der Südterrasse statt. Zur Überdachung werden Zelte à 4x8 m dazugemietet. Preise: 2 Zelte Fr. 450.– / 3 Zelte Fr. 750.–. Dabei ist eine Mindestkonsumation von Fr. 4'000.– (Getränke und Häppchen) zwingend. Feiern Sie Ihr Hochzeitsfest an einem anderen Ort, so können wir Ihnen unsere Apéro-Räumlichkeiten bis max. 16.30 Uhr zur Verfügung stellen.

Ballons

Das Steigen lassen von Ballons ist auf dem Schlossgelände erlaubt.

Bankettsaal

Platzangebot für Gesellschaften bis max. 77 Personen, mit Tanzfläche max. 54 Personen.

Dekoration

Blumen verschönern jeden Anlass. Damit Ihr Fest noch stimmungsvoller wird, unterstützt Sie unsere Floristin Claudia Weder (blumenimschloss.ch) sehr gerne bei der Auswahl Ihres Blumenschmuckes. Mit kreativen Ideen, einer liebevollen Vorbereitung und der perfekten Umsetzung wird Ihr Fest passend umrahmt.

Tischwäsche und Kerzen sind weiss. Spitzkerzen Fr. 1.50 pro Stück.

Dessertbuffet

Wünschen Sie ein Dessertbuffet?

Ab 20 Personen unterbreiten wir Ihnen gerne einen Vorschlag mit 5 verschiedenen süssen Komponenten (z.B. Panna cotta, Crème brûlée, Schokoladenmouse, aufgeschnittene Früchte, Muffins). Preis Fr. 25.– pro Person.

Exklusivnutzung

Verwirklichen Sie den Traum vom «Schloss alleine für sich»! Eine Exklusivnutzung des Schlosses kostet pauschal Fr. 6'000.- plus sämtliche Konsumationen, Raummieten, 25 Zimmer etc. Bitte beachten Sie, dass ansonsten neben Ihrer Veranstaltung parallel auch andere Anlässe stattfinden können.

Feuerwerk

Der Park ist Lebensraum für Tier, Pflanzen und Erholungsraum für Gäste. Aus diesem Grund sind Feuerwerke im Park nicht gestattet.

Himmelslaternen	<p>Möchten Sie Himmelslaternen steigen lassen? Dann beachten Sie bitte folgendes:</p> <p>Da sich das Schloss inmitten vieler Bäume befindet, können Sie aus Sicherheitsgründen nur bei sehr gutem, zwingend windstillem Wetter Laternen steigen lassen. Aus Respekt zu unseren Schafen im Park sind nur komplett verbrennbare (biologisch abbaubare) Laternen gestattet.</p>
Konzertsaal	<p>Sie können Ihren Anlass mit einem Konzert im Musiksaal verbinden. Vorschläge für künstlerische Darbietungen erarbeiten wir zusammen mit dem Kulturverein Schloss Wartegg. Die Miete für den Musiksaal und allfällig den Steinway-Flügel berechnen wir separat. Im Speisesaal kann nach Wunsch ein Burger & Jacobi-Klavier gemietet werden.</p>
Menukarten	<p>Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen Menukarten im Kopier-Verfahren (Fr. 1.50 pro Stück) zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.</p>
Menuwahl	<p>Bitte beachten Sie, dass wir die Ihnen vorliegenden Gerichte erst ab 10 Personen zubereiten können. Sollten Sie weniger Gäste sein oder einzelne spezielle Gerichte benötigen, so dürfen Sie diese aus unserer aktuellen Restaurant-Speisekarte aussuchen. Bedarf es infolge von Unverträglichkeiten oder Diäten einer individuellen Zubereitung der Gerichte, verrechnen wir den zusätzlichen Aufwand. Bitte wählen Sie ein Fleisch/Fisch-Menu aus. Gerne kochen wir Ihnen dazu eine vegetarische Variante (bzw. vice versa). Die genaue Anzahl benötigen wir zwei Tage vor dem Anlass. (Aufgrund der strikten Auflagen der Lebensmittel-Verordnung ist es nicht möglich, Speisen mitzubringen.)</p>
Mindestumsatz	<p>Bei Abendveranstaltungen an Samstagen in den Monaten Juni – September gilt ein Mindestumsatz von Fr. 5'000.–. Als umsatzrelevante Posten gelten: Essen, Getränke, Hussen, Technik und Verlängerung (Apéro exklusiv).</p>
Musik	<p>Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste erlauben wir musikalische Unterhaltung bis 1.30 Uhr. Ab 23 Uhr werden die Fenster des Festsaaes geschlossen, damit die Nachtruhe für unsere Feriengäste gewährt ist. Bitte beachten Sie die Obergrenze der Lautstärke von 65 dB.</p>
Nachservice	<p>Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Beilagen beim Hauptgang zwei Mal. Auf Vorbestellung bereiten wir Nachservice von Fisch oder Fleisch vor. Den zusätzlichen Aufwand verrechnen wir mit Fr. 5.– pro Person (beim Entrecôte Fr. 9.– pro Person).</p>
Parkplatz	<p>Bitte empfehlen Sie Ihren Gästen den „Parkplatz I“, der sich gleich nach der Einfahrt in den Park auf der rechten Seite befindet. Sollte dieser vollständig belegt sein, besteht die Möglichkeit,</p>

die Fahrzeuge auf dem „Parkplatz 3“ rechts von Schloss Wartegg hinter den Gärtnereigebäuden abzustellen. „Parkplatz 2“ vor dem Schloss ist für kurzfristige Besucher des Restaurants reserviert. Für gehbehinderte Personen und zum Güterumschlag ist die Vorfahrt zum Schloss (vor den Eisenbogen oder den Nebeneingang rechts) erlaubt.

Raummiete

Für die alleinige Exklusivnutzung unseres Bankettsales berechnen wir Fr. 200.- Bei Konsumationen ab Fr. 2'000.- entfällt diese Raummiete. Andere Anlässe verrechnen wir entsprechend der Preisliste.

Torte

Mit viel Freude und grossem handwerklichem Geschick zaubert unsere Chef Patissière Sandra Steingruber von zuckerpuppe.net Ihre Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen.

Gerne dürfen Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte auch von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. Der Tortenservice beträgt Fr. 3.50 pro Person, als Dessertgang Fr. 4.50 pro Person.

Übernachtung

Sie feiern Ihr Fest zwischen Juni und September am Freitag- oder Samstagabend bei uns auf Schloss Wartegg. Bitte beachten Sie, dass wir den Festsaal in Verbindung mit Musik (live oder DJ) ausschliesslich zusammen mit mind. 9, max. 20 Zimmern verkaufen. Wünschen Sie das Schloss exklusiv zu nutzen, siehe Exklusivnutzung.

Verlängerung

Ab 24 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene Stunde Fr. 200.– als Kostenbeitrag an unseren Personalaufwand. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste kann eine Verlängerung bis maximal 2 Uhr, musikalische Unterhaltung bis 1.30 Uhr gewährt werden.

Weine

Unsere Weine werden weitgehend von Familienbetrieben, viele in biologischem Anbau, produziert. Produkte-Qualität und die Integrität des Produzenten beziehungsweise des Weinhändlers sind für uns entscheidende Faktoren bei der Wein-Evaluation. Sollten Sie in unserer grossen Weinauswahl keinen passenden Wein finden, können Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen für unsere Serviceleistung Fr. 35.– pro 0.75 lt-Flasche.

Wunderkerzen

Aus Gründen des Brandschutzes und der empfindlichen Feuermelder (Feueralarm) erlauben wir im Saal keine Wunderkerzen.

Zeitplan

Unsere hohe Speisequalität ist ein Resultat optimal zubereiteter Frischprodukte. Die Gerichte werden auf einen Zeitpunkt frisch zubereitet, damit Farbe, Geschmack und Duft sich optimal entfalten. Um diesen Standard auch an Ihrem Anlass zu gewährleisten, ist unser Küchenteam auf einen genauen Zeit-Ablaufplan des Anlasses angewiesen.

Zum Wohl der Gäste und in Rücksicht auf unser Küchenteam, bitten wir Sie, den Hauptgang nicht später als 21.30 Uhr zu planen.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

SCHLOSS WARTEGG

Reservation / Anzahl Gäste

Die von Schloss Wartegg nach der Reservation schriftlich bestätigte Anzahl Gäste oder die von Ihnen 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Annullationsbedingungen

Begründete Annullationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, wenn möglich den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annullationspauschalen festgesetzt:

60 – 30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
30 – 15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
1 – 14 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

Bearbeitungsgebühr bei Absage Fr. 50.–

Zahlungskonditionen

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar netto innert 30 Tagen.

Parkplatz

Bitte empfehlen Sie Ihren Gästen den **«Parkplatz 1»**, der sich gleich nach der Einfahrt in den Park auf der rechten Seite findet. Sollte dieser vollständig belegt sein, besteht die Möglichkeit die Fahrzeuge auf dem «Parkplatz 3» rechts von Schloss Wartegg hinter den Gärtnereigebäuden abzustellen. «Parkplatz 2» vor dem Schloss ist für kurzfristige Besucher des Restaurants reserviert. Für gehbehinderte Personen und zum Güterumschlag ist die Vorfahrt zum Schloss (vor den Eisenbogen, oder dem Nebeneingang rechts) erlaubt.

Allgemeine Bedingungen zum Anlass

siehe «Leitfaden zum guten Gelingen» in der Bankettkarte

Rückbestätigung des Veranstalters

Anlass/Datum: _____ Personenzahl: _____

Name/Adresse: _____ Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, oben aufgeführte Bedingungen und den «Leitfaden zum guten Gelingen» zu akzeptieren.

swiss
historic
hotels



schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee