



HOTEL SCHLOSS LEONSTAIN

Hotel Schloss Leonstain · Leonstainerstr. 1 · A-9210 Pörschach



HOCHZEIT ...

... der schönste Tag im Leben

Hotel Schloss Leonstain · Leonstainerstrasse 1 · 9210 Pörschach am Wörthersee
Tel +43 (0) 4272-2816 · Fax +43 (0) 4272-2823
www.leonstain.at · info@leonstain.at

Alles auf einen Blick

Seite 3	Der schönste Tag im Leben
Seite 5	Die Küche verführt
Seite 6	Hochzeitsarrangements
Seite 9	Upgrade-Möglichkeiten
Seite 10	Was dürfen wir noch zusätzlich für Sie organisieren?
Seite 11	Veranstaltungsmöglichkeiten und Zimmerbuchungen
Seite 13	Standesamtliche und kirchliche Trauung Musikalische Umrahmung
Seite 14	Hochzeitsmenü & Getränke Hochzeitstorte Getränke- & Speisenauswahl
Seite 15	Tischplanerstellung Cocktailempfang Mitternachtsimbiss
Seite 16	Get-Together-Party am Tag davor Brunch am Tag danach
Seite 17	Damit alles seine Ordnung hat



Der SCHÖNSTE Tag im Leben ...

... verbringen Sie ihn bei uns, auf Schloss Leonstain am Wörthersee!



Im Jahre **1492** erbaut, zählt das Schloss Leonstain zu den ältesten Gemäuern in der Region. Schon die Mönche haben hier ihr eigenes Bier gebraut, eine große Landwirtschaft betrieben, waren für ihre köstliche Küche und herzliche Gastfreundschaft bekannt.

Sei es im kleinen oder im großen Innenhof, im privaten Familienkreis oder im ganz großen Rahmen, am Beach, in der Bar, in unserem Restaurant. Hier finden Sie Anregungen und Vorschläge rund um das Thema „Hochzeit“ in unserem Schloss Leonstain.

Gerne können Sie natürlich jederzeit einen Schloss-Besichtigungstermin mit uns vereinbaren; am Besten kontaktieren Sie uns dazu unter info@leonstain.at.

Die Informationen in diesem Folder sollen Ihnen einfach eine Anregung geben, über das was bei uns möglich ist, jedoch sind wir natürlich jederzeit gerne bemüht, alle Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen zu realisieren.

Fragen Sie uns einfach! Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße,

Christoph Neuscheller & Ihr Schloss Leonstain Team



Die KÜCHE verführt

Bio ist gut, Regionalität ist besser. Das Restaurant **LEON** lebt im wahren Sinne des Wortes: Wir kochen ausschließlich mit heimischem Fleisch. Unsere Tiere fressen richtiges Gras und Kräuter auf saftigen Kärntner Almen. Das Gemüse stammt von biologisch-organisch arbeitenden Bauern in Italien und Österreich. Unser Küchenchef verwendet so viel wie möglich Fair-Trade Produkte.

Wir übernehmen Verantwortung. Wir besinnen uns auf die Wurzeln des guten Geschmacks. Und schmecken tut es obendrein: Gault Millau meinte, unserer bodenständigen Bio-Regional-Küche darf man ohne Zweifel Hauben verleihen.



Auszug aus unserer Einkaufsliste:

Fleisch aus dem Kärntner Lesachtal, Schafkäse & Jogurt vom Nuart Bauern vulgo Hafner, Honig aus dem Rosental, Fische aus den eigenen Leonstainer Teichen, Wild aus der Eigenjagd Leonstain, Trüffel aus Istrien, Olivenöl, Tomaten, Melanzani und Zucchini direkt aus Italien, Pasta & Brot machen wir selbst, Obst, Kartoffeln und Salat kommt von den heimischen Bauern. Nur der Reis & der Kaffee, die kommen von weiter her - dafür aber Fair-Trade!

So stelle ich mir ein **gutes Essen** vor.

Pure **Schlossromantik** für Ihre Hochzeit:

Prinzessin & Prinz

Gerne organisieren wir Ihnen Ihre Hochzeit in einem kleinen Rahmen mit Ihrer Familie, Freunden, Verwandten und Bekannten. Dabei haben Sie verschiedene Möglichkeiten Ihre Hochzeit im kleineren Rahmen zu veranstalten:

Variante 1

Sorglos Heiraten ohne sich über die Kosten Gedanken zu machen, mit unseren Package „**Königin & König**“ oder „**Kaiserin & Kaiser**“. Ausführliche Details zu den Pauschalpreisen finden Sie ab Seite 7.

Variante 2

Kombinieren Sie nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünsche unsere verschiedenen Bausteine für ein romantisches Hochzeitsfest.

Unsere **Menüpreise** pro Person:

3-Gang-Menü ab € 49,00 zzgl. 3,50 Gedeck

4-Gang-Menü ab € 59,00 zzgl. 3,50 Gedeck

5-Gang-Menü ab € 79,00 zzgl. 3,50 Gedeck

6-Gang-Menü ab € 85,00 zzgl. 3,50 Gedeck

Auf Wunsch stellt Ihnen gerne unser Küchenchef ein ganz individuelles, nach Ihren persönlichen Vorlieben und dem saisonalen Angebot entsprechendes Menü zusammen! Bitte beachten Sie hierbei, dass sich bei der Auswahl der Gerichte/Speisen sowie Wunsch eines Wahlmenüs oder mehrgängigem Menü der Preis ändern kann.

Alle **Getränke** werden lt. gültiger Getränkepreisliste nach Verbrauch verrechnet.

Für Hochzeiten ohne Musik bzw. ist eine **Zimmerbuchung**, je nach Vereinbarung meist nicht erforderlich. Aus Rücksichtnahme auf unsere Feriengäste behalten wir uns jedoch bei Hochzeitsfeiern und Veranstaltungen ohne Zimmerbuchung das Recht vor, die Feier bis max. 24 Uhr zu begrenzen, und anschließend nur Hintergrundmusik in unserer Bar bzw. im Restaurant zu spielen.

Eine Zimmerreservierung ist, je nach Kategorie und Verfügbarkeit, natürlich gerne zu den Preisen unserer jeweils gültigen Preisliste möglich.

Wir senden Ihnen gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen.

Seite 6

Unsere kompletten **Wohlfühl-Pakete** für Ihre Hochzeit:

Königin & König

ab 135 Euro pro Person*.

In unseren Gewölberäumen im Schloss ist im Preis inkludiert:

Empfang nach der Trauung (ca 1 Std.) inklusive Canapes und Fingerfood (4 Stück pro Person); dazu werden Prosecco, Prosecco mit frischem Fruchtmarm, Bier und alle alkoholfreien Getränke gereicht.

4-Gang Menü (keine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang, vegetarische Alternativen sind immer vorhanden, auch Alternativen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten)

Im Preis inbegriffen sind alle Getränke wie der österreichische Weiß- und Rotwein (Leonhill White: Cuvee aus Riesling, Sauvignon Blanc und Muskateller und Leonhill Red: Cuvee aus Pinot Noir, St. Laurent und Merlot, Leo Hillinger, Jois, Burgenland), Bier, Prosecco und alle alkoholfreien Getränke sowie Tee und Kaffee bis 1 Uhr nachts. Danach berechnen wir alle Getränke nach Verbrauch. Longdrinks und Cocktails werden immer nach Verbrauch berechnet.

Hochzeitstorte & Mitternachtsjause

Sowie:

Locationfee, Tanzboden und Überdachung, Sitzplanerstellung, Stehtische, Lounge- und Partymöbel, Kerzen, Fackeln, Menükarten, alle Auf-, Um- und Abbaukosten, Reinigungskosten sowie Mitarbeiterkosten bis 1 Uhr nachts.



Unser Schloss wird zu Ihrer romantischen Traumhochzeitskulisse:

Kaiserin & Kaiser

ab 145 Euro pro Person.*

In unseren Gewölberäumen im Schloss ist im Preis inkludiert:

Empfang nach der Trauung (ca 1 Std.) inkl Canapes oder Fingerfood (4 Stück pro Person), dazu werden Prosecco, Prosecco mit frischem Fruchtmark, Bier und alle alkoholfreien Getränke gereicht.

4-Gang Menü (keine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang, vegetarische Alternativen sind immer vorhanden, auch Alternativen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten)

Im Preis inbegriffen sind alle Getränke wie der österreichische Weiß- und Rotwein (Leonhill White: Cuvee aus Riesling, Sauvignon Blanc und Muskateller und Leonhill Red: Cuvee aus Pinot Noir, St. Laurent und Merlot, Leo Hillinger, Jois, Burgenland), Bier, Prosecco, alkoholfreie Getränke, Tee und Kaffee sowie Gin- & Wodka-Longdrinks bis 1 Uhr nachts. Danach werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet. Cocktails werden immer nach Verbrauch berechnet.

Hochzeitstorte & Mitternachtsjause

Sowie:

Locationfee, Tanzboden und Überdachung, Sitzplanerstellung, Stehtische, Lounge- und Partymöbel, Kerzen, Fackeln, Menükarten, alle Auf-, Um- und Abbaukosten, Reinigungskosten sowie Mitarbeiterkosten bis 1 Uhr nachts.

*** Für beide Pakete gilt:**

Sollte sich die Personenanzahl um mehr als 10% vom ursprünglichen Angebot verändern, bzw. die Konsumationswünsche stark von unseren Vorschlägen abweichen, behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzugleichen.

Ab 1 Uhr werden eventuelle Mitarbeiterkosten nach Aufwand mit 29 Euro pro Mitarbeiter und Stunde weiterverrechnet. (Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es, je nach Höhe der jährlichen Preissteigerung und Erhöhung der Löhne im Gastgewerbe lt. Kollektivvertrag, zu einer inflationsbedingten Anpassung von ca. 2 bis 4 % für das Jahr 2012 kommen kann. Fixe Preiszusagen können ab 1. April 2012 gemacht werden.)

Upgrade-Möglichkeiten

(jeweils pro Person zzgl. zum Paketpreis)

- French Bubbles: Champagner-Empfang statt Prosecco: ab 8 Euro
- Standesamtliche Trauung im kleinen oder großen Innenhof des Schlosses ab 500 Euro Bereitstellungskosten
- Longdrinks inkl. bis 3 Uhr nachts: ab 25 Euro
- 5-Gang Menü: ab 10 Euro
- Vorspeisen- bzw. Dessertbuffet: ab 5,50 Euro
- Namenskärtchen & Menükarten pro Person: je ab 2,50 Euro
- Frühstücksbuffet oder Brunch am Tag danach: ab 25 Euro pro Person, für Hotelgäste inklusive



Wir behalten uns vor, bei besonders aufwendigen Service-, Dekorations- und Lichteffektwünschen o.ä. diese Kosten gesondert in Rechnung zu stellen. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche und Veränderungen auf Anfrage.

Was dürfen wir noch zusätzlich für Sie organisieren?

In Kooperation mit der **Kontiki Schifffahrts GmbH** bieten wir einzigartige Ausflüge an ... ob trendige Beach Club's, Architektur, Promi-Tour oder einfach die wunderschöne Abendstimmung genießen. Ein unvergessliches Erlebnis auf der exklusiven MS Windsor ist Ihren Gästen garantiert.

Wählen Sie zwischen unserer exklusiven MS Windsor, unserer Kontiki und unserer Julika. Weitere Infos sowie Preise und Kontaktinformationen auf www.kontiki.co.at oder fragen Sie uns!



... Blumenschmuck, Fotografen, DJs, Limousinen-Service & vieles mehr!

Veranstaltungsmöglichkeiten und Zimmerbuchungen

Hochzeiten sind in unserem Schloss generell an jedem Tag möglich, je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und Zimmer.

Bitte beachten Sie, dass wir **Großveranstaltungen** über ca. 30 Personen in den Monaten Juli und August normalerweise nicht durchführen. Anfragen hierfür müssen bitte im Vorfeld genau abgesprochen werden. Wir danken für Ihr Verständnis!

Wir unterscheiden generell zwischen drei unterschiedlichen Hochzeitsarten:

- 1.) Hochzeit ohne Musik
- 2.) Hochzeit mit Musik bis 24 Uhr
- 3.) Hochzeit bis max. 3 Uhr

Für Hochzeiten ohne Musik bzw. ist eine Zimmerbuchung nicht erforderlich. Aus Rücksichtnahme auf unsere Feriengäste behalten wir uns jedoch bei Hochzeitsfeiern und Veranstaltungen ohne Zimmerbuchung das Recht vor, die Feier bis max. 24 Uhr zu begrenzen, und anschließend nur Hintergrundmusik in unserer Bar bzw. im Restaurant zu spielen.

Eine Zimmerreservierung ist, je nach Kategorie und Verfügbarkeit, natürlich gerne zu den Preisen unserer jeweils gültigen Preisliste möglich.

Für Hochzeiten mit Musik ist die Benutzung unseres Schlosses nur in Verbindung mit einer Mindestbuchung von 20 Zimmern für 2 Nächte (Freitag bis Sonntag) möglich.

In diesem Kontingent sind folgende Zimmerkategorien enthalten:

- 12 Doppelzimmer à 190 Euro pro Zimmer/Nacht (2 Personen)
- 8 Suiten à 230 Euro pro Zimmer/Nacht (2 Personen)

Die oben genannten Zimmerpreise sind Sonderkonditionen und nur auf Anfrage gültig. Diese Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht und inkl. unserem bunten „Holiday-Breakfast“ und inkl. Mehrwertsteuer; jedoch muss die Ortstaxe gesondert vor Ort bezahlt werden. Diese liegt in der Sommersaison 2012 bei 1,95 Euro pro Person und Nacht (ab 16 Jahren).

Weitere Zimmer sind auf Anfrage und nach Verfügbarkeit natürlich gerne zusätzlich buchbar.

Bitte beachten Sie: Sollten Sie jedoch keine, oder weniger als das vorgesehene Zimmerkontingent für diese Veranstaltung buchen, so stellen wir Ihnen 70 % des Preises der nicht gebuchten Zimmer in Rechnung; Ansprechpartner unsererseits ist der Auftraggeber der Veranstaltung.

Alle unsere 32 Zimmer sind sehr liebevoll eingerichtet und ausgestattet mit Bad oder Dusche und WC, Föhn, SAT-TV, Radio, Telefon, Safe und Ihrem persönlichen Bademantel. Einige Zimmer verfügen über Terrasse oder Balkon, und unsere Honeymoon-Turmsuite bietet Ihnen einen Blick auf den Wörthersee.

Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie und unsere Hotelinformationen in der Anlage.



Standesamtliche und kirchliche Trauung

Die standesamtliche Trauung ist in unserem kleinen Innenhof möglich. Die Trauung kann z. B. mit Rosenblütenregen oder mit musikalischer Umrahmung organisiert werden. Die Anmietung dieser Räumlichkeit ist nur im Rahmen einer (wenn auch kleinen) Hochzeitsfeier möglich. Die jeweilige Verwaltungsgebühr für die Trauung ist direkt beim Standesamt Pörtschach zu entrichten.

Standesamtliche Trauung: Standesbeamter Herr Pagitz (04272 – 2810 - 19).

Katholische Trauung: In der Gemeinde Pörtschach ist eine kirchliche Trauung mit Eintragung ins Kirchenbuch nur in Verbindung mit einer Trauung in einer katholischen Kirche möglich. In unserem Schloss können wir Ihnen alternativ eine kirchliche Segnung anbieten, die auch von Ihrem eigenen Pfarrer durchgeführt werden kann. Sollten Sie bei der Suche nach einer geeigneten Kirche für Ihre Trauung Hilfe benötigen, fragen Sie uns bitte!

Kirchliche Trauung: Katholische Kirche Pörtschach (04272-2260)
Evangelische Kirche Pörtschach (04272-2527)
(0699-18877616)
Katholische Kirche Maria Wörth (04273-2289)
Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Kirchen.

Evangelische Trauung: Diese ist mit einer Eintragung ins Kirchenbuch in unserem Innenhof durch den örtlichen Pfarrer möglich.

Musikalische Umrahmung

Die Musik bzw. Band kann von Ihnen selbst organisiert werden, oder wir sind Ihnen bei der Organisation behilflich. Aus Rücksichtnahme auf unsere Feriengäste gestatten wir Musik bis max. 24 Uhr. Wenn Sie Musik bis max. 1 Uhr wünschen, so setzen wir eine Zimmerreservierung von mindestens 20 Zimmern (bzw. den o. a. Pauschalbetrag) voraus. Die gute Nachricht: Hochzeiten sind nicht AKM-pflichtig!

Sollte eine Live-Band als Musik angedacht sein, müssen wir um eine spezielle Konzession beim Bürgermeisteramt anfragen, DJ stellt im Normalfall kein Problem dar. Bitte besprechen Sie Ihre Pläne mit uns!

Hochzeitsmenü & Getränke

Bio ist gut, Regionalität ist besser. Das Restaurant LEON lebt im wahren Sinne des Wortes: Wir kochen ausschließlich mit heimischen Fleisch. Unsere Tiere fressen richtiges Gras und Kräuter auf saftigen Kärntner Almen. Das Gemüse stammt von biologisch-organisch arbeitenden Bauern in Italien und Österreich. Unser Küchenchef verwendet so viel wie möglich Fair-Trade Produkte.

Wir übernehmen Verantwortung. Wir besinnen uns auf die Wurzeln des guten Geschmacks. Und schmecken tut es obendrein: Gault Millau meinte, unserer bodenständigen Bio-Regional-Küche darf man ohne Zweifel Hauben verleihen.

Auszug aus unserer Einkaufsliste:

Fleisch aus dem Kärntner Lesachtal, Schafkäse & Joghurt vom Nuart Bauern vulgo Hafner, Honig aus dem Rosental, Fische aus den eigenen Leonstainer Teichen, Wild aus der Eigenjagd Leonstain, Trüffel aus Istrien, Olivenöl, Tomaten, Melanzani und Zucchini direkt aus Italien, Pasta & Brot machen wir selbst, Obst, Kartoffel und Salat von den heimischen Bauern. Nur der Reis & der Kaffee die kommen von weiter her - dafür aber Fair-Trade.

Hochzeitstorte

Die Leonstainer Hochzeitstorte (z. B. eine hausgemachte Sachertorte oder Nusstorte mit weißem Schokoguss und echten Rosen dekoriert oder eine Topfen- oder Obsttorte – wir fertigen die Torte gerne nach Ihren Wünschen an) kann bei Schönwetter am Steintisch unter der alten Linde im Innenhof serviert werden, ansonsten zelebrieren wir den Anschnitt der Torte in der Mitte der Tanzfläche.

Getränke- und Speisenauswahl

Gerne senden wir Ihnen einen Auszug aus unserer aktuellen Getränkekarte zu, sobald diese für die kommende Saison erstellt ist. Genießen können Sie z. B. Aperitives, Cocktails mit und ohne Alkohol, Longdrinks, Digestives, Bier, Rot- und Weißweine, Prosecco, Champagner, Wodka & Gin, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee und Teespezialitäten.

Unsere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü stimmen wir gerne mit Ihren individuellen Wünschen ab.

Tischplanerstellung

Gerne erstellen wir mit Ihnen gemeinsam den Tischplan in unserem Gewölbe-Restaurant (Kapazität für bis zu 170 Personen). Die Tischform (Blockform oder einfach) bzw. die Tischgröße/-länge ist abhängig von der Personenanzahl. Diesbezüglich bitten wir um exakte Angabe der Personenanzahl, sowie Angabe der Kinderanzahl (mit Alter). Hochstühle sind im Restaurant vorhanden.

Cocktailempfang

Wir organisieren Ihnen gerne für Ihren Cocktailempfang alles, was Ihr Herz begehrt. Aperitives, Cocktails, Fingerfood, Canapees, Champagner, Blumendekoration, Kuchen usw.

Sowohl im kleinen als auch im großen Innenhof, rund um den Steintisch unter der alten Linde oder an unserem privaten Beach-Club lässt es sich feiern, essen und unterhalten – Sie haben die Qual der Wahl!

Bei schlechtem Wetter haben wir auch die Möglichkeit, den Innenhof mit einer speziellen Segeltuchkonstruktion zu überdachen, oder Ihr Empfang kann auch in unserer Hotelbar stattfinden. Bei einer größeren Hochzeit ist es auch möglich, die Musik und den Tanzboden im Freien aufzubauen (witterungsbedingt ggf. mit Überdachung).

Mitternachtsimbiss

Als Mitternachtsimbiss bieten wir Ihnen gerne deftige Speisen an, wie z. B. unsere hausgemachte Gulaschsuppe, feuriges Chili-con-carne oder aber auch Weißwürste mit Laugenbrezen, Schnitzelsemmeln oder aber auch unsere Grillstation mit verschiedenen Würstchen.

Selbstverständlich haben wir hier auch vegetarische Spezialitäten im Angebot, wie Tofu-Würstchen, gegrillte Gemüsespieße, eingelegter Grillkäse etc. Fragen Sie uns einfach!

Get-Together-Party am Tag davor

Zum Kennenlernen und Einstimmen auf Ihr Hochzeitsfest bietet sich unser Beach Club oder unsere Schlossbar an. Verschiedene Buffet- und Grillvarianten ab 29 Euro pro Person. Locationfee für den Beach Club auf Anfrage.

Brunch am Tag danach im Innenhof

Ihre Feierlichkeit können Sie gemeinsam mit Ihren Freunden, Verwandten und Bekannten beim ausgedehnten Brunch am folgenden Vormittag stillvoll im Innenhof des Schlosses ausklingen lassen. Unser Schlossfrühstück können Sie gerne hierfür noch auf Wunsch um verschiedene warme Speisen wie z. B. Weißwürste, Leberkäse, Pastagerichte, verschiedene Eierspeisen erweitern.



Seite 16

... damit alles seine Ordnung hat!

Zur Exklusiv-Nutzung des **gesamten** Restaurants bzw. des **ganzen** Schlossareals als geschlossene Gesellschaft setzen wir am jeweiligen Veranstaltungstag/-abend eine Restaurant-Mindestkonsumation von € 10.000,- voraus. Bei Nichterreichen dieser Summe stellen wir die Differenz als Saalmiete in Rechnung. Das Exklusiv-Nutzungs-Entgelt ist unabhängig vom zu bestellenden Zimmerkontingent und kommt nur zum Tragen, wenn Sie das Restaurant/Schloss **ausschließlich** alleine nutzen möchten. Natürlich ist Ihre Feier im Rahmen unseres regulären, öffentlichen Betriebes oder in Teilbereichen des Hauses (kleiner Innenhof, Arkaden-Restaurant, Bar usw.) davon nicht betroffen und erfordert eine gesonderte Absprache.

Durch Ihre schriftliche Rückbestätigung wird Ihre Hochzeit fixiert (auch ohne dass die Vertragsgrundlage unterschrieben oder die Anzahlung geleistet wurde). Sämtliche Änderungen werden nur schriftlich angenommen. Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben, werden aber mit Erscheinen einer neuen Preisliste hinfällig. Wir bitten bei Fixreservierung um eine Anzahlung (30 % der Auftragssumme) auf unser Konto bei der Raiffeisenbezirksbank, BLZ 39358, Kontonummer 652 354, lautend auf Christoph Neuscheller, Schloss Leonstain. Die Restbetragszahlung hat innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt zu erfolgen.

Die verbindlichen Informationen über die genaue Personenanzahl sowie evtl. Änderungen zum Menü erwarten wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung. Die bekanntgegebene bzw. bestätigte Personenanzahl wird für die Verrechnung herangezogen. Im Falle einer höheren Gästeanzahl erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Sollte sich die Personenanzahl um mehr als 10 % vom ursprünglichen Angebot verändern, bzw. die Konsumationswünsche stark von unseren Vorschlägen abweichen, behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzugleichen.

Weiters möchten wir darauf hinweisen, dass unsere Servicemitarbeiter sich stets bemühen, alle Konsumationen, die direkt vor Ort von den Hochzeitsgästen selbst zu bezahlen sind, sofort zu kassieren. Im Falle von offenen Gäste-Konsumationen haftet jedoch das Brautpaar als Veranstalter und übernimmt alle offenen Beträge im Rahmen der Veranstaltung.

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Restaurant haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden, keinesfalls jedoch für das Verschulden von Drittfirmen.

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) der reibungslose Geschäftsbetrieb durch die Veranstaltung gefährdet ist
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- c) im Falle höherer Gewalt.

Der Veranstalter ist keinesfalls zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt. Die Stornierungsmöglichkeiten sind wie folgt:

6 Monate und länger vor der Veranstaltung:	kostenfrei
4 - 6 Monate vor der Veranstaltung:	20 %
4 - 2 Monate vor der Veranstaltung:	40 %
Ab 2 Monaten vor der Veranstaltung:	60 %

Bei Hochzeiten behalten wir uns das Recht vor, eine Stornopauschale von 50 Euro pro Person zu berechnen, sollten wir das Hochzeitswochenende nicht anderweitig mit einer Hochzeit im entsprechenden Rahmen verkaufen können.

Mit Ihrer Rückbestätigung bzw. schriftlichen Fixierung der Hochzeit (auch ohne dass die Anzahlung schon erfolgt ist) akzeptieren Sie vollinhaltlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie/AGBH 2006 (im Bezug auf die Zimmerreservierungen) bzw. unsere Veranstaltungsbedingung mit angegebenen Zimmerkontingent lt. des aktuell gültigen Hochzeitsfolders 2012 (im Bezug auf Ihre Hochzeit bei uns).

Die Preise und Angaben aus dem vorliegenden Hochzeitsfolder verstehen sich als Richtpreise. Abhängig von Ihrem individuellen Hochzeitsablauf können Änderungen und weitere, zusätzliche Preisangaben zum Ablauf erfolgen. Diese Angaben haben dann Gültigkeit und werden zur Verrechnung herangezogen. Das Recht der Preisanpassung aufgrund von Marktschwankungen behalten wir uns **AUSDRÜCKLICH** vor.

Stand: 09/2011

Irrtum und Druckfehler vorbehalten! Alle angegebenen Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Mit Erscheinen einer neuen Ausgabe verliert diese Ausgabe Ihre Gültigkeit. Bei Stornierungen wird das Veranstaltungsvolumen berechnet an Hand des zu erwartenden Umsatzes von ähnlichen Veranstaltungen in der Vergangenheit.