



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

BANKETT- DOKUMENTATION

DER BESONDERE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

APERITIF UND COCKTAIL



APERITIF UND COCKTAIL

Unsere Empfehlung

Apéro 4 bis 6 Stück pro Person

Apéro riche oder Cocktail 10 bis 12 Stück pro Person

Apéro Häppchen, Mindestbestellung 10 Stück

SUPPEN IM GLAS ODER IN DER ESPRESSOTASSE

	Portion	
Frühling/Sommer		
Bärlauchsüpli mit Rahm	CHF	5.00
Karottensüpli mit Ingwer	CHF	5.00
Wyländer Rieslingsüpli mit Croûtons	CHF	5.00
Herbst/Winter		
Kürbisrahmsüpli mit Kernen (Herbst und Winter)	CHF	5.00
Consommé mit Gemüse	CHF	5.00

ZUM KNABBERN

Blätterteigstangen (4 Stück) (Mohn, Sesam, Kräutern und Käse)	CHF	4.00
Mandeln gesalzen (Schale)	CHF	7.00
Edelnussmischung (Schale)	CHF	7.00
Parmesanmöckli (Schale)	CHF	9.00
Oliven mariniert (Schale)	CHF	7.00
Pringles (Schale)	CHF	7.00

CANAPÉS

	Stück	
Rauchlachs	CHF	4.00
Rindfleischtatar	CHF	4.00
Brie de Meaux	CHF	4.00
Roastbeef	CHF	4.00
Marthaler Rauchschinken	CHF	4.00
Crostini Bruschetta (Tomaten, Basilikum und Knoblauch)	CHF	3.50

WRAPS

	Stück	
Gefüllt mit Lachs, Salat, Gurken und Tomaten	CHF	7.50
Gefüllt mit geräucherter Truthahnbrust, Salat, Gurken und Tomaten	CHF	6.50
Jeweils mit Joghurt- oder Cocktailsauce		



KALTE HÄPPCHEN

		Stück
Käse-Trauben-Spiesschen	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	CHF	4.00
Wurst-Käse-Salat im Weckgläsli	CHF	5.00
Rindfleischcocktail	CHF	6.00
Rauchlachstatar mit Sauerrahm	CHF	5.00
Chäs vom Marili in Schaffhausen	CHF	5.50
Rohschinken oder Trockenfleisch von Rubli in Marthalen	CHF	5.50

WARME HÄPPCHEN

		Stück
Rindshacktätschli mit BBQ-Sauce	CHF	4.00
Schinkengipfeli	CHF	4.00
Kleines Raclette auf Kartoffel	CHF	4.50
Riesencrevette auf Safranrisotto	CHF	5.50
Frühlingsrolle mit sweet & sour Sauce	CHF	3.50
Schaffhauser Bülletünne	CHF	4.00

SÜSSE VERSUCHUNG

		Portion
Fruchtspiessli	CHF	4.00
Früchte im Schokoladenmantel	CHF	4.00
Mini-Cupcakes (Blaubeeren oder Schokolade)	CHF	3.50



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

MENUS



INDIVIDUELLE AUSWAHL

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen. Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten. Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste zu wählen.

VORSPEISEN

Spargelsalat an Schlossdressing mit Rauchfleischvariation aus Marthalen (1. April bis 15. Juni)	CHF	23.00
Warmer Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Ramatitomaten und Oliven-Ciabatta	CHF	18.00
Dreierlei Rauchfleisch mit Melonen-Cocktail und Minze	CHF	19.00
Trilogie vom Lachs mit Tatar, Rauchlachsrosette und Lachspraline mit Sauerrahm und Salatbouquet	CHF	24.00

SALATE

Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen an Schlossdressing	CHF	10.50
Buntes Salatbouquet «Schloss Laufen» mit Rübli, Mais, Gurken und Tomaten	CHF	12.50
Nüsslisalat mit Freilandeier und gebratenen Speckwürfeli an French Dressing (1. Oktober bis 1. April)	CHF	15.50

SUPPEN

Wyländer Rieslingsuppe mit Croûtons	CHF	11.00
Consommé mit Siedfleisch und Gemüsestreifen	CHF	14.00
Kürbisrahmsuppe mit Kernen, Kernöl und Schlagrahm	CHF	12.00
Bärlauchrahmsuppe mit knusprigem Spanferkelbauch (nur Frühling)	CHF	15.00
Weisse Tomatenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	CHF	15.00



ZWISCHENGÄNGE

Risotto mit gebratenen Waldpilzen	CHF	21.00
Saiblingsfilet auf Selleriemousseline und Lattichherzen	CHF	22.00
Ricotta-Kräuter-Ravioli mit Trüffelsauce und Sbrinz	CHF	23.00
Jakobsmuscheln mit Safranrisotto und Blattspinat	CHF	24.00

FISCH HAUPTGANG

Felchenfilets mit Safranrisotto und Gemüse	CHF	39.00
Heimisches Forellenfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	CHF	36.00
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar, Zitrone und Kartoffeln (bis 25 Personen)	CHF	39.00
Saiblingsfilet an Pernodsauce mit Polenta und Gemüse	CHF	42.00
Zanderfilet an Weissweinrahmsauce, Kartoffel-Schnittlauch-Purée und Gemüse	CHF	42.00

FLEISCH HAUPTGANG

Maispouletbrust an Blauburgundersauce, mit Polenta und Peperonata	CHF	36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti (bis 20 Personen)	CHF	42.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüse	CHF	49.00
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Gratin Dauphinois und buntem Gemüsebouquet	CHF	49.00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Cordon bleu von Aubergine und Taleggio, Petersilien Couscous und Gemüsebouquet	CHF	34.00
Sellerieschnitzel mit Weissweinsauce, Schnittlauchrisotto und Gemüsebouquet	CHF	32.00
Pochiertes Freilandeil auf zweifarbigem Kartoffelstock, Spinat und buntem Gemüse	CHF	29.00



DESSERT

Panna cotta mit Himbeersauce	CHF 12.00
Apfelmostcrème im Glas	CHF 11.00
Tiramisù im Weckgläsli mit Erdbeer-Minze-Salat	CHF 12.00
Mousse au Chocolat mit Rahm	CHF 14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Fruchtdekor	CHF 14.00
Crema Catalana mit Passionsfruchtsorbet	CHF 13.00
Käseteller mit Spezialitäten aus der Schweiz mit Trauben und Baumnüsse	CHF 18.00



SCHLOSS LAUFEN MENUS

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten. Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste zu wählen.

MENU 1 CHF 55.00

Wyländer Rieslingsuppe mit Croûtons	CHF 11.00
Schweinsnierstück im Ganzen gebraten an Cognacrahmsauce mit Tagliatelle und frischem Gemüse	CHF 34.00
Crème caramel, garniert	CHF 12.00

MENU 2 CHF 61.50

Buntes Salatbouquet «Schloss Laufen» mit Rüebl, Mais und Gurken an Schlossdressing	CHF 12.50
Rindschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF 38.00
Panna cotta zweifarbig mit Erdbeerglace und Fruchtdekor	CHF 13.00

MENU 3 CHF 62.50

Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen an Schlossdressing	CHF 10.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti (bis 20 Personen)	CHF 42.00
Gebackene Apfelküchlein mit Mostcrème	CHF 12.00



MENU 4 CHF 62.50

Consommé mit Gemüsestreifen CHF 12.00

Kalbschulterbraten an Biersauce mit Risotto und Gemüsebouquet CHF 38.00

Sorbet-Variation mit Beeren garniert CHF 14.00

MENU 5 CHF 74.00

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an French Dressing (1. Okt. bis 1. April) CHF 15.50

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und frischem Gemüse CHF 49.00

Vanilleglace mit heissen Himbeeren CHF 12.00



SAISONALE SCHLOSS MENUS

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten. Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste zu wählen.

FRÜHLINGSMENU 1

April und Mai CHF 55.00

Bärlauchcrèmesuppe mit Rahm und Croûtons	CHF	11.00
Saftiger Braten vom Schweinsnierstück mit Biersauce, Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse	CHF	34.00
Erdbeer-Rhabarber-Salat mit Vanilleglace	CHF	12.00

FRÜHLINGSMENU 2

April und Mai CHF 97.00

Lauwarmer Spargelsalat mit Marthaler Rauchfleisch	CHF	23.00
Bärlauchcrèmesuppe mit knusprigem Spanferkelbauch	CHF	15.00
Rindsfilet in Rotwein pochiert mit Kartoffel-Schnittlauchstampf und Frühlingsgemüse	CHF	49.00
Rhabarber-Tiramisù mit Waldmeistersorbet	CHF	14.00

FRÜHLINGSMENU 3

April und Mai CHF 105.50

Trilogie vom Lachs mit Tatar, Rauchlachsrosette und Lachspraline mit Sauerrahm und Salatbouquet	CHF	24.00
Spargelcrèmesuppe mit Speckcroûtons	CHF	12.50
Waldmeistersorbet mit Prosecco	CHF	10.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse	CHF	49.00
Harmonie von der Erdbeere mit Rhabarber und Vanille	CHF	15.00



SOMMERMENU 1

Juni bis September CHF 59.50

Buntes Salatbouquet «Schloss Laufen» mit Rübli, Mais, Gurken und Tomaten	CHF	12.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse	CHF	36.50
Kleiner Coupe Romanoff	CHF	12.50

SOMMERMENU 2

Juni bis September CHF 57.00

Bunte Sommersalate mit Tomaten und Croûtons an Schlossdressing	CHF	10.50
Gebratene Maispouletbrust an Calvadosauce mit Tagliatelle und Ingwer-Karotten-Gemüse	CHF	36.50
Vanilleglace mit Schlagrahm und Schokoladensauce	CHF	12.00

SOMMERMENU 3

Juni bis September CHF 96.50

Carpaccio vom Schweizer Weiderind mit Pommery-Senf-Vinaigrette, Sbrinz und Salatstrauss	CHF	22.00
Weisse Tomatenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	CHF	15.00
Kalbsfilet an Blauburgundersauce mit zweifarbigem Kartoffelstrudel und Sommergemüse	CHF	49.00
Sorbet-Variation mit Uhwieser Beeren	CHF	14.50



HERBSTMENU 1 September bis Ende November CHF 69.50

Herbstliche Blattsalate mit Trauben, Baumnüssen und Croûtons an Schlossdressing	CHF	12.50
Roastbeef rosa gebraten an Blauburgundersauce mit Steinpilzrisotto und Herbstgemüse	CHF	46.00
Mohn-Mousse mit Rotweinzwetschgen	CHF	13.00

HERBSTMENU 2 September bis Ende November CHF 92.00

Wyländer Rieslingsuppe mit Croûtons	CHF	11.00
Rheinfall Zanderfilet an Safransauce mit Brunnenkresserisotto und Steinpilzen	CHF	24.00
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und buntes Gemüse	CHF	49.00
Gebackene Apfelküchlein mit Mostcrème	CHF	12.00

HERBSTMENU 3 September bis Ende November CHF 86.00

Nüsslisalat mit Randestreifen, gebratenen Waldpilzen an Baumnuss-Vinaigrette	CHF	15.00
Kürbisrahmsuppe mit Kernen, Kernöl und Schlagrahm	CHF	12.00
Rindsfilet, rosa gebraten, an Rosmarinjus, Trüffelrisotto und Gemüsebouquet	CHF	49.00
Maronikuchen mit Zimtglace und Portweinzwetschgen	CHF	22.00



WINTERMENU 1 Dezember bis Ende Februar CHF 57.50

Winterliche Blattsalate mit Nüssen und Croûtons an Schlossdressing	CHF	11.00
Schweinscarrébraten mit Maroni-Portweinsauce, Spätzli und Rotkraut	CHF	36.50
Gebackene Apfelküchlein mit Mostcrème	CHF	12.00

WINTERMENU 2 Dezember bis Ende Februar CHF 83.50

Gemischter Blattsalat mit Rüebl, Weisskabis und Sellerie an Schlossdressing	CHF	12.50
Kürbisrahmsuppe mit Kernen, Kernöl und Schlagrahm	CHF	12.00
Rindshohrücken im Rotwein pochiert, mit Waldpilzrisotto und Gemüsebouquet	CHF	49.00
Zimtglace mit Rotweinzwetschgen und Vanillecrêpes	CHF	14.00

WINTERMENU 3 Dezember bis Ende Februar CHF 129.50

Rauchfleisch-Variation mit eingelegten Pilzen, mit Dörrfrüchtebrot und Salatspitzen	CHF	21.50
Petersilienwurzelrahmsuppe mit Trüffelrahm	CHF	14.00
Rheinfall Zanderfilet an Safransauce mit Risotto und Krautstielgemüse	CHF	24.00
Bratapfelsorbet mit Prosecco	CHF	10.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Trüffelsauce mit Kartoffelgnocchi und buntem Gemüse	CHF	52.00
Variation von der Birne und Schokolade	CHF	14.00

GOURMET MENU CHF 133.00

Carpaccio von Saibling und St. Jakobsmuschel mit Limettenvinagrette, Radieschen und Kresse	CHF	21.00
Macchiato von gedörrten Steinpilzen mit heimischem Rehrücken, Portwein und Rüebl	CHF	18.00
Konfiertes Rheinzanderfilet mit weissem Tomatenschaum, Artischockenkräpfen und Peperoni	CHF	24.00
Granatapfelsorbet mit Champagner	CHF	12.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Café de Paris Butter und Jus, Trüffelrisotto und Gemüsebouquet	CHF	49.00
Harmonie von Banane, Schokolade und Krokant	CHF	15.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

MIETE & DIENSTLEISTUNGEN



DIENTSTLEISTUNGEN

Umstuhlen während einer laufenden Veranstaltung oder	CHF 200.00
Umstuhlen eines Restaurants von Standard- auf Wunschbestuhlung	CHF 400.00
Menükarte A5 «Schloss Laufen» auf Wunsch mit Foto oder Logo auf der Innenseite	inklusive

MIETE MOBILIAR

Lounge Möbel Rattan (bestehend aus 2er-Sofa, 1 Sessel, 1 Tisch) Einzeln	Garnitur	CHF	80.00
LED Stehtische	Stück	CHF	40.00
Roter Teppich für den Aussenbereich (nicht bei feuchtem Wetter) Kurz (2 m x 11 m)		CHF	150.00

DEKORATION

	Stück		
Kerzenleuchter 5-armig für den Tisch inkl. weisse Kerzen	CHF	25.00	
Grosse Schlosskerzenständer 10-armig inkl. weissen Kerzen	CHF	65.00	
Dekorationsgläschen für Rechaud-Kerzen	CHF	2.00	
Stuhlhoussen weiss	CHF	10.00	

TECHNIK

Pioneer DJ-Pult mit 1 Funkmikrofon und 2 Lautsprechern mit Subwoofer	CHF	380.00
LED-Lichtanlage mit Moving Heads (Software-gesteuert)	CHF	350.00
Beamer (Vivitek: 4200 ANSI Lumen und WUXGA Auflösung (max.1920x1200) mit Leinwand	CHF	60.00
Sony Projektor mit Laserlichtquelle, 5.000 Lumen und WUXGA-Auflösung	CHF	400.00

DIVERSES

Bewilligung nach 00.00 bis maximal 04.00 Uhr, pauschal	CHF	150.00
Mitarbeiter nach 00.00 Uhr pro Mitarbeiter, pro Std., nach effektivem Aufwand	CHF	55.00
Anlassleitung nach 00.00, pro Std., nach effektivem Aufwand	CHF	65.00
Bar-Aufbau (entfällt ab einem Bar-Umsatz von CHF 600.00)	CHF	150.00



RAUMKAPAZITÄTEN

Säle	Grösse in m ²	Runde	Bankettische stehend	Empfang
Bleuler Saal	80	–	44	70
Castello	120	70	80	100
Rundturm	25	17	–	–
Laufen Stube	18	–	14	20
Innenhof	120	–	–	90
Rittersaal 1	120	56	92	100
Rittersaal 2	120	56	92	100
Rittersaal 1+2	240	192	150	250
Schloss Stube	20	–	12	–
Weinkeller	50	–	–	30
Foyer (vor Rittersaal)	100	–	–	–

SAALMIETE UND MINDESTUMSATZ

Raum	Samstage	Saalmiete
Mindestumsatz		
Bleuler Saal	–	Bei uns bezahlen Sie keine Saalmiete (nur gültig bei Bestellung von Speisen und Getränken).
Rundturm	–	
Schlossstube	–	
Castello	CHF 6'500.00 (Mai bis Sept) CHF 5'000.00 (Oktober bis April)	
Rittersaal 1+2	CHF 12'000.00 (Mai bis Sept) CHF 9'000.00 (Oktober bis April)	

ZAPFENGELD

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für Ihre Wein- und/oder Spirituosenauswahl aus unserer Karte. Falls Ihr Wunschwein nicht aufgeführt sein sollte, kontaktieren Sie uns bitte. Gerne bestellen wir diesen bei unseren Lieferanten. Falls dies nicht möglich sein sollte, und Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir folgendes Zapfengeld:

Wein – pro Flasche (0.75 Lt.)	CHF 50.00
Spiritiosen – pro Flasche (0.75 Lt.)	CHF 100.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN



1 GEGENSTAND DIESER ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ist das Bereitstellen von Veranstaltungsräumlichkeiten sowie die Erbringung weiterer im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen vereinbarter Leistungen durch das Schloss Laufen, nachstehend als «Schloss» bezeichnet.

2 PFLICHTEN DES AUFTRAGGEBERS

2.1 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber und das Schloss vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (vereinbarte Teilnehmerzahl). Der Auftraggeber gibt dem Schloss spätestens fünf (5) Werktage vor der Veranstaltung die fixe Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (fixe Teilnehmerzahl) bekannt. Ist die fixe Teilnehmerzahl tiefer als die vereinbarte Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Ist die effektive Anzahl Veranstaltungsteilnehmer tiefer als die fixe Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung dennoch auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestätigung als definitiv. Änderungen von Menüs am Anlasstag werden zusätzlich zu den bereits bestätigten Anzahl Menüs verrechnet. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist, soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind, mit Zustimmung des Schlosses jederzeit möglich.

2.2 Zustandekommen des Vertrages und Vertragsanpassungen

Der vorliegende Vertrag kommt durch die fristgerechte (Optionsdatum) Annahme der schriftlichen Offerte des Schlosses durch den Auftraggeber zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Bestätigung des Schlosses (schriftlich per Fax/Post oder Scan der schriftlichen Auftragsbestätigung und Versendung per E-Mail an das Schloss). Spätere Anpassungen am Inhalt der schriftlichen Bestätigung erfolgen schriftlich oder per E-Mail. Mündliche Abmachungen oder Änderungen sind nicht gültig.

2.3 Zahlungskonditionen

Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach Rechnungsstellung zur Bezahlung fällig. Das Schloss ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von bis zu 100 % der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen. Das Schloss sendet keine Rechnungen ins Ausland, bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100 % des erwarteten Umsatzes als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Die Schlussabrechnung erfolgt am Ende der Veranstaltung.

2.4 Haftung für Zahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Auftraggeber ebenfalls die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit dem Schloss gegenüber auch als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Auftraggeber mit dem Veranstalter solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmern bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direktbezahlung vereinbart worden ist.

2.5 Stornierung durch den Auftraggeber

Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Auftraggeber liegen, storniert, verpflichtet sich der Auftraggeber zum Ersatz folgender Kosten, insofern keine anderweitigen Stornierungsbedingungen im Vertrag festgelegt worden sind:

- bis am 90. Tag vor Beginn der Veranstaltung kostenlos. Bei Hochzeiten an Samstagen: Ab dem 270. Tag bis zum 90. Tag vor Beginn 30 % des voraussichtlich entgangenem Umsatzes



- ab dem 89. Tag bis zum 60. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 40% des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 59. Tag bis zum 20. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 60% des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 19. Tag bis zum 10. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 80% des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 9. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 100% des voraussichtlich entgangenen Umsatzes

Soweit in der schriftlichen Bestätigung keine Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind, gelten im vorstehenden Zusammenhang nachfolgende Ansätze:

- Aperitifanlässe/Imbiss: CHF 30.00 pro vereinbarte Person
- Mittag- oder Abendessen: CHF 80.00 pro vereinbarte Person

2.6 Reduzierung der Teilnehmerzahl

Das Schloss ist berechtigt, bei Abweichungen der Teilnehmeranzahl 2 Wochen vor der Veranstaltung von mehr als 10% der vereinbarten Teilnehmerzahl die gemeldete Gästeanzahl zu verrechnen.

3 BEGINN UND ENDE DER VERANSTALTUNG

Beginn und Ende der Veranstaltung werden in der Auftragsbestätigung vereinbart. Nachträgliche Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Schlosses.

4 SERVICE UND SERVICEZEITEN

Als ordentliche Servicezeiten gelten die vom Schloss publizierten Öffnungszeiten. Längere Öffnungszeiten gelten als Überzeit, für welche das Schloss eine behördliche Überzeitbewilligung einholen muss. Die Kosten für die Bewilligung sind in den Preislisten des Schlosses aufgeführt. Der Zeitaufwand des Personals ausserhalb der ordentlichen Servicezeiten wird zu den Stundenansätzen verrechnet, die in den Preislisten des Schlosses bzw. in der schriftlichen Bestätigung aufgeführt sind.

5 SPEISEN UND GETRÄNKE

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch das Schloss angeboten.

Drittanbieter sind nicht zugelassen. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung des Schlosses durch den Veranstalter/Auftraggeber angeboten, ist das Schloss berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter/Auftraggeber zu berechnen.

6 OPTIONSDATEN

Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Das Schloss ist berechtigt, nach Ablauf der Optionsdaten ohne weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten anderweitig zu verfügen.



7 HAFTUNG UND VERLUSTE FÜR SCHÄDEN

Der Auftraggeber haftet dem Schloss für Verluste und Schäden an festem und mobilem Inventar, die durch seine Mitarbeiter und/oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.

7.2 Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände

Das Schloss lehnt jede Haftung für Verluste von oder Schäden an vom Auftraggeber bzw. von den Veranstaltungsteilnehmern eingebrachten Gegenständen ab.

7.3 Verwendung von Dekorationsmaterial

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Schlosses darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass das von ihm mit Zustimmung des Schlosses verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Die Haftung gegenüber der Feuerpolizei liegt beim Auftraggeber. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Auftraggebers vom Schloss entsorgt. Es ist dem Auftraggeber/Veranstalter untersagt, an den durch das Schloss zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Veränderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe, wie z. B. Ausstellungen, dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung des Schlosses erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt oder entfernt werden.

8 BEIZUG VON DRITTEN/AUSLAGENERSATZ

Das Schloss ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbstständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Das Schloss verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Drittleistungen werden dem Auftraggeber mit einem Koordinationszuschlag von 15 % weiter verrechnet. Der Auftraggeber/Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass die Vorgaben gemäss Vertrag und den vorliegenden AGB sämtlichen durch ihn zugezogenen Dritten (Orchester, Unterhalter, Band, Aussteller, Dekorateur etc.) bekannt sind und durch diesen Dritten eingehalten werden.

Soweit das Schloss für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschafft, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Schloss sämtliche Auslagen und Verwendungen, die das Schloss in richtiger Ausführung gemacht hat, zu ersetzen und das Schloss von den eingegangenen Verbindlichkeiten zu befreien. Der Auftraggeber haftet für eine sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe der in seinem Auftrag gemieteten technischen Einrichtungen.

9 ABGABE VON GEBÜHREN

Für Abgaben an Urheberrechte, insbesondere für Musik und Bildmaterial ist der Veranstalter zuständig und bei Benützung kostenpflichtig.

9.1 Gewährleistung

Störungen an den vom Schloss zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Dienst des Schlosses behoben und berechtigen nicht zu einer Reduktion der Vergütung. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich die Vergütung um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich wegbedungen.



10 SPEISEN UND GETRÄNKE/ÄNDERUNGEN IM ANGEBOT

Speisen und Getränke sind grundsätzlich vom Schloss zu beziehen. Das Schloss behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z. B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen (Ware oder Preis) anzupassen. Das Schloss verpflichtet sich in diesem Fall, dem Auftraggeber eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

11 RÜCKTRITT DURCH DAS SCHLOSS

Sofern ein Rücktrittsrecht des Auftraggebers innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Schloss in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Auftraggeber nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Auftraggeber auf Rückfrage des Schlosses auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Schloss gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Schloss zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Wird die schriftliche Rückbestätigung des Auftraggebers auch nach Verstreichen einer vom Schloss gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Schloss zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Schloss berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Schloss nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Auftraggebers oder Zwecks, gebucht werden
- das Schloss ethische oder moralische Bedenken hat
- die Veranstaltung geltendes Recht in der Schweiz verletzt
- das Schloss begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Schlossleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Schlosses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Schlosses zuzurechnen ist

Das Schloss hat den Auftraggeber von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Es entsteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadensersatz gegen das Schloss, ausser bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Schlosses.

12 HAFTUNG DURCH DAS SCHLOSS

Das Schloss ist dem Veranstalter/Auftraggeber nur bei absichtlicher oder grob fahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung haftbar. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Veranstalter/Auftraggeber. Jede weitere Haftung wird ausdrücklich wegbedungen.

13 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Das vorliegende Vertragsverhältnis untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Als Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.