



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# BANKETT- DOKUMENTATION

DER BESONDERE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# APÉRO



## APÉRO

Apéro: ab 10 Personen

V = vegetarisch

---

	pro Person
Der Klassiker (2 Stück pro Person) Chips, Nüssli, Schinkengipfeli, Chäschüechli V	CHF 10.50
Der Bodenständige (3 Stück pro Person) Wrap mit Rauchlachs, Bergkäse mit Dörrfrucht und Kräuterspeck, gebackener Tofuwürfel V	CHF 11.50
Der Einzigartige (3 Stück pro Person) Chips, Nüssli, Pouletpraline mit Jus und Kräutern, Ziegenkäsemousse mit Honig und Pistazien V, getrübte Kefen mit Dörrtomaten und Vitellotatar	CHF 13.50
Der Exklusive (5 Stück pro Person) Sbrinzchip V, nussiges Rindstatar im Knuspermantel, Lachsmousse mit Keta Kaviar, Vichyssoisemousse V, gebackene Sot l'y laisse (Huhn) auf warmem Kartoffelsalat	CHF 21.00
Der Vielfältige (8 Stück pro Person) Wrap mit mediterranem Gemüse V, getrübte Kefen und Dörrtomaten im Kalbfleischmantel, gebackener Tofuwürfel V, nussiges Rindstatar mit geliertem Eigelb, Auberginenkaviar V, Ziegenkäsemousse mit Honig und Pistazien V, gebackene Sot l'y laisse (Huhn) auf warmem Kartoffelsalat, gebratene Artischocke mit Kartoffel-Nussbutterespuma V	CHF 35.00
Der Grosszügige (12 Stück pro Person) Sbrinzchip V, nussiges Rindstatar im Knuspermantel, Tuna und Avocado, gebeizter Lachs mit Meerrettichgelée, Pouletpraline mit Jus und Kräutern, Auberginenkaviar V, Ratatouillemousse V, getrübte Kefen mit Dörrtomaten und Vitellotatar, Ziegenkäsemousse mit Honig und Pistazien V, saisonale Suppe V, Roastbeef auf geschmorten Zwiebeln, lauwarme Kartoffelpraline mit Pumpernickel V, Jakobsmuschel auf Randenrisotto mit Safranschaum	CHF 59.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# MENUS



## SCHLOSS LAUFEN MENUS

ganzjährig

## Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

Wir haben für Sie eine Menuauswahl zusammengestellt. Auf Anfrage senden wir Ihnen weitere Menus zu und beraten Sie gerne. 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. Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist.

V = vegetarisch

MENU 1 CHF 49.50

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen an Schlossdressing V	CHF 11.50
Schlossbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 29.00
Brownie mit Vanille Glace	CHF 11.00

MENU 2 CHF 57.00

Wyländer Weissweinsuppe V	CHF 11.00
Forellenfilet an Mandelbutter mit Weissweinsrisotto und Blattspinat	CHF 38.00
Schokoladenmousse-Törtchen	CHF 10.00

MENU 3 CHF 78.00

Kräuter Panna Cotta mit Mesclun Salat an Schlossdressing mit Parmesanchip V	CHF 18.00
Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	CHF 48.00
Variation vom Küchenchef der «Zürcher Pfarrhaustorte» im Glas serviert	CHF 14.00




## FRÜHLINGSMENUS

April bis Juni

---



### MENU 1 CHF 67.00

---

Spargelsalat mit Estragon, Erdbeeren und Rhabarber 	CHF 17.00
Zander mit Safranrisotto und sautiertem Fenchel	CHF 39.00
Rhabarberkompott mit Buttermilchmousse und Knusper-Amaranth	CHF 13.00



### MENU 2 CHF 81.00

---

Marinierte Radiesli auf Portulak an Estragonvinaigrette und Croûtons 	CHF 11.00
Bärlauchsuppe 	CHF 10.00
Rosa Kalbsnierstück an Sauce Hollandaise mit Süsskartoffelstock, grünem und weissem Spargel	CHF 49.00
Holunder-Crème mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Mohn-Crumble	CHF 14.00

### MENU 3 CHF 115.00

---

Caesar Salat mit Croûtons, Speck und Ei an Parmesandressing	CHF 13.00
Brunnenkressesuppe 	CHF 12.00
Wachswiches Ei mit Trüffel-Kartoffelstock in einer Artischocke gratiniert 	CHF 20.00
Rindsfilet an Jus mit Morchelrisotto und Navetten-Rüebli Gemüse	CHF 59.00
Tiramisu mit Erdbeeren	CHF 15.00



## SOMMERMENUS

Juli bis September

---


MENU 1	CHF 54.00
-----	
Salat von gebackenem, mediterranem Gemüse in der Peperoni angerichtet mit Focacciachip 	CHF 10.00
Braisierte Kalbsbrust an Jus mit Knollenselleriemousseline und gebratenem Broccoli	CHF 34.00
Cheesecake-Crème mit Caramel-Crumble und Johannisbeeren	CHF 12.00
MENU 2	CHF 70.00
-----	
Burrata auf Tomaten-Basilikumsalat 	CHF 16.00
Auberginensuppe mit Truttiger Nussöl 	CHF 10.00
Doradenfilet mit Erbsen-Minzstampf und sautierten Datteltomaten	CHF 34.00
Pistazien-Mascarpone-Crème mit Lemon Curd und Brombeeren	CHF 13.00
MENU 3	CHF 109.00
-----	
Kopfsalatherzen an Orangen-Honig-Dressing mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen 	CHF 12.00
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Kräutern 	CHF 10.00
Brust und Keule vom Mistkratzeli an Yzubutter mit Pak Choi	CHF 22.00
Rosa Kalbsnierstück an Jus mit Auberginen-Kartoffelstock und gebratenem Blumenkohl	CHF 54.00
Tiramisu mit Beeren	CHF 15.00





## HERBSTMENUS

Oktober bis Dezember


MENU 1 CHF 54.00

Salat von gebackenem Wurzelgemüse auf Nüsslisalat 	CHF 10.00
Fleischvogel an Bratensauce mit Spätzli und Rotkohl	CHF 34.00
Spekulatius-Milchreis mit Cranberries und Mandeln	CHF 12.00

MENU 2 CHF 82.00

Kürbissuppe mit Tonkabohne und Vanille 	CHF 11.00
Wachsweiches Ei an Kartoffel-Nussbutterespuma mit warmem Lauch und Belper Knolle 	CHF 16.00
Rosa Schweinsnierstück und knuspriger Spanferkelbauch an Jus mit Pilz-Kartoffelsoufflé und Rosenkohl-Rüebli Gemüse	CHF 44.00
Tarte Tatin mit Vanille Glace und Haselnuss-Krokant	CHF 14.00

MENU 3 CHF 127.00

Parmesan Panna cotta mit nussigem Rinstatar und Kräutersalat	CHF 22.00
Pastinakensuppe 	CHF 10.00
Steinpilzcrostini mit Jus, überbacken mit Parmesan an Verjus Beurre blanc und geschmorten Schalotten	CHF 24.00
Rehrücken an Wildrahmsauce mit Speck-Zwiebel-Kartoffelstock Rosenkohlblättern und Rüebli	CHF 59.00
Amarettini-Mascarpone-Crème mit karamellisierten Aprikosen	CHF 16.00







## WINTERMENUS

Januar bis März


MENU 1 CHF 59.00

Blattsalate mit süß-sauer mariniertem Kürbis und Croûtons an Schlossdressing 	CHF	10.50
Skrei an Beurre blanc mit Kräuter-Kartoffelstock und gebackenem Randen	CHF	38.00
Tonkabohnen Glace mit Brownie-Crumble und Birnen	CHF	12.00

MENU 2 CHF 82.00

Sauerkrautsuppe 	CHF	10.00
Wachtelbrust und gebratener Kräuterseitling mit geschmortem Topinambur, Randen- und Selleriecrème	CHF	26.00
Brasato di Manzo an Jus mit Polenta und gebratenem Rosenkohl	CHF	36.00
Zwetschgen-Zimt-Crumble mit Quark Glace	CHF	13.00

MENU 3 CHF 150.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an Frenchdressing	CHF	15.50
Wirsingsuppe 	CHF	10.00
Gedünstete Seezungenröllchen an Safranschaum mit Spinatrisotto und Keta Kaviar	CHF	54.00
Kotelett vom LUMA Pata Negra mit Trüffelkruste an Jus mit Waldpilz-Kartoffelsoufflé und Gemüsebouquet	CHF	59.00
Tiramisu mit Bratapfel-Kompott	CHF	15.00



## KÖSTLICHKEITEN ZUM DESSERTBUFFET

---

Unsere Empfehlung:

3 bis 5 Stück pro Person

Mindestbestellung pro Dessert 10 Stück pro Stück CHF 5.00

Zur Auswahl:

Fruchtsalat

Marinierte Beeren (Mai bis August)

Brownies oder Blondies

Schokoladenmousse (weiss, dunkel, Toblerone)

Klassisches Tiramisu

Panna Cotta

Crème brûlée

Apfelmostcrème

Schlorzifladen

Tapioka-Pudding

Cheesecake

Würfel vom Zupfkuchen

Petits fours (assortiertes Gebäck)

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten pro Person CHF 12.50

## MITTERNACHTSIMBISS

---

Mitternachtsplättli: Buureschüblig, Hacktätschli, roher Speck, verschiedene Hartkäse und Brie, garniert mit Trauben, Tomaten, Essiggurken, Senf, Grissini, Baguette und Butter, pro Person CHF 21.50

Weisswürste mit süssem Senf und Laugenbrezel, pro Paar CHF 11.00

Hot Dog mit Senf, Ketchup und Mayonnaise, Essiggurken und Röstzwiebeln, pro Hot Dog CHF 9.50

## 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 40.00  
Spirituosens – pro Flasche (0.75 Lt.) CHF 80.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# MIETE & DIENSTLEISTUNGEN



## DIENSTLEISTUNGEN

---

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)	
Einzel	Garnitur CHF 80.00
LED Stehtische	Stück CHF 40.00
Roter Teppich für den Aussenbereich (nicht bei feuchtem Wetter)	
Kurz (2 m x 10 m)	CHF 150.00
Lang (2 m x 15 m)	CHF 250.00
Bühne 7.5 m <sup>2</sup>	CHF 250.00

## 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 12.00
Feuersäule mit Holzpellets	CHF 150.00

## 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
LED-Bodenspot	Stück CHF 25.00
Auf Wunsch hauseigene technische Betreuung während des Anlasses	pro Stunde CHF 120.00

## 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 <sup>2</sup>	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	150	192	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)	



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 Menus am Anlasstag werden zusätzlich zu den bereits bestätigten Anzahl Menus 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 Dritteleistungen 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 Auftraggebern 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.