



Schloss Weinstein

UNSER ANGEBOT
FÜR IHREN TAG
AB MAI 2027



Wir freuen uns auf Sie!

ALLGEMEINES

MIETE SCHLOSS WEINSTEIN

Inkludiert ist der Aufbau für die Trauung, den Apéro und Saal,
Personalkosten, Inventar wie Teller, Besteck, Tischdecken, Endreinigung
Beamer | Leinwand | Mikrofon | Musikanlage (Hintergrundmusik)
Discokugeln & Licht (dimmbar)

CHF 2'500.00 | einmalig

STUHLHUSSEN | HOLZSTÜHLE

Die Miete muss von unserem Angebot kommen,
mitgebrachte Hussen können wir nicht akzeptieren.

Stuhlhussen CHF 10.00 / Stück

PARKPLÄTZE

Ihre Apéro-Gäste dürfen direkt beim Schloss Weinstein parkieren.
Bis zu 40 Parkplätze vorhanden.

Um einfach zu diesen Parkplätzen zu gelangen
bietet das Reiseunternehmen Sieber Rheintal Reisen
einen Unkomplizierten Shuttle Service.

FOTOBOX

Ihre besten Hochzeits-Schnappschüsse sind damit garantiert!
Eine Auswahl an verschiedenen Spassutensilien für
Ihren Anlass und unlimitierte Fotos sind inklusive.

Diese werden sofort auf Fotopapier ausgedruckt.
Auf Wunsch senden wir Ihnen alle Fotos per Link
via E-Mail zu, damit Sie diese herunterladen können

Eine Fotobox extern zu mieten, ist bei uns nicht möglich

CHF 600.00 | einmalig

Wenn Sie die Fotobox für den Aperero sowie auch am Abend nutzen
möchten, wäre dies zusätzlich 200.-



DIE KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen, Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen kein Menü zusagt, können Sie gerne einzelne Speisen von unserer Karte so zusammenstellen, wie es Ihnen lieb ist. Bitte beachten Sie, dass wir kein Tagesgeschäft haben und somit nicht spontan andere Speisen der Karte zubereiten können, sondern lediglich das gewünschte Menü.

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unsere Küche im Schloss Weinsichtbar für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN | KINDER

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

Bei Kindern...

- ... bis zum 5. Lebensjahr entfällt die Pauschale
- ... bis zum 12. Lebensjahr wird die Hälfte der Pauschale verlangt
- ... ab dem 12. Lebensjahr wird der volle Preis verrechnet

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker. Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich aus Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.





GETRÄNKE



GETRÄNKE VOR DER TRAUUNG

nach Konsum → Selbstbedienung aus einem Eiskübel

PET - Flaschen Mineralwasser 50cl mit | ohne

ODER

PET - Flaschen Mineralwasser 50cl mit | ohne

Bier 33cl → Spezi

Bier 33cl → Panaché

CHF 5.00 | Fläschli

GETRÄNKEPAUSCHALE HOCHZEITSAPÉRO

Weisswein 75cl → Riesling silvaner 2024 Müller Thurgau 11.7% vol.
oder Blanc de Noir 2025 aus Blauburgunder Trauben 12.5% vol.

Prosecco 75cl

Zitronenwasser Karaffe

Früchtebowle ohne Alkohol

Preis pro Gast für 2 Stunden	CHF 18.00
Preis pro Gast für 2 Stunden mit Bier	CHF 25.00
Preis pro Gast ab 2 Stunden nach Konsum	

BIERAUSWAHL

5 verschiedene 0.33l Bier Fläschli sorgen für Abwechslung.
Garantiert für jeden Bierliebhaber was dabei.

Schützengarten Edelspez

Appenzeller Quöllfrisch trüb Bügelflasche

Ice Beer "Rheintal Catering Edition"

CHF 5.00 | 33cl-Fläschli

Getränke welche nicht im Pauschalangebot vorhanden sind,
werden nach Konsum verrechnet. Ab einer Dauer von 2 Stunden
verrechnen wir pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Getränkepauschale



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz individuell zusammen.

→ 3 Komponenten pro Person CHF 10.00

→ Jede weitere Komponente +CHF 4.00



CRÊPE WRAPS

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich
- gefüllt mit Frischkäse und

CONES

- gefüllt mit Selleriecreme
- gefüllt mit Feta und Randen
- gefüllt mit Lachsmousse



FINGERFOOD KALT

- dreierlei hausgemachte Kartoffelchips, dreierlei hausgeröstete Nüsse
- Hausgemachte Ribelmaishnachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse

FOCACCIA 2 STÜCK

- Joghurt Butterbrett – saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach Ihrem Wunsch
- Hummus und Baba Ganoush
- Frischkäse mit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse
- mit Dörraprikosen und Estragon | Chili mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- mit Randen Frischkäse (vegan möglich)
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse | CHF +3 pro Gast



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

APÉRO FOOD



OFENBAGUETTES - LÄNGS EINGESCHNITTEN UND BEFÜLLT

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse
- Tapenade
- Saisonalem Pesto
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus
- Cotto und Salatstorzen
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung



SUPPE

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe
- Mais-Chili Süppchen
- Kokos-Curry Süppchen
- Gazpacho (kalt)

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse (mild)

MINI ARANCINIS

- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

MINI BURGER

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan
- Pulled Chicken



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen



APÉRO FOOD



APÉROs ab 90 min

- Bei den Packages sind ca. 1 ½ Häppli pro Person pro Komponente berechnet
- Pro weitere Komponente werden zusätzlich +CHF 4.00 verrechnet
- Bei 3 Häppli pro Gast pro Komponente hat jeder Gast gegessen, dies ist gegen einen Aufpreis von CHF 7.00 pro Gast möglich

Apéro „Easy“

Ofenbaguette gefüllt mit Tomaten Mozzarella
Blätterteigschnecken mit Lauch Zwiebel Käse
Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich L (möglich)
Mini Burger mit Pulled Pork
Hausgemachte Ribelmaisnachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce G

Preis pro Gast CHF 15.00

Apéro „Plus“

Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung L
Mini Arancini gefüllt mit Provençale
Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich L (möglich)
Mini Burger mit Pulled Pork
Focaccia mit Randen Frischkäse Vegan möglich
Blätterteigschnecke mit Speck und Roquefort

Preis pro Gast CHF 18.00

Apéro „Deluxe“

Joghurt Butterbrett mit Focaccia
Bündnersticks
Kokos Curry Süppchen
Crêpe gefüllt mit Käse Lauch Zwiebel
Mini-Cremerolle
Mini Burger mit Pulled Pork
Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt

Preis pro Gast CHF 21.00



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

MENÜVORSCHLÄGE



Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass ab 60 Personen zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Auf den nachfolgenden Seiten ist eine reiche Auswahl.

Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von 5.– pro Person.

MENÜ I

Getrüffelt Blumenkohl Süsspchen
mit Schwarzbrot Croutons

Mischsalat

mit bunten Gemüsestreifen und knuspriger Brotzunge

Maispoularde

gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse
auf saisonalem Risotto und Jus

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten

aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack

Preis pro Gast ohne Zwischengang

CHF 53.00

Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 64.00



MENÜ II

Sommer Salat

mit Gurken | Tomaten | Oliven | Feta | Wassermelone
an leichtem Honig Senf Dressing

Weisswein Suppe

mit Wiesenblüten und Brotzunge

Schweinsfilet im Speckmantel

mit hausgemachten Spätzli, Gemüse
und Apfel-Calvados-Sauce

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten

aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack



Preis pro Gast ohne Zwischengang

Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 61.00

CHF 74.00

MENÜ III

Bunte Salatbowle

mit frischen Gemüsestreifen, Kernen & Croutons
an französischem oder italienischem Dressing

Mais Chili Suppe

mit Chiliflocken und Brotzunge

Niedergegarter Kalbsschulterbraten mit Jus

mit seinem Schmorgemüse und cremigem Kartoffelstock

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten

aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack



Preis pro Gast ohne Zwischengang

Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 63.00

CHF 74.00



MENÜ IV

Papaya Avocado Mango Salat
mit Rucola und Pinienkernen an leichter Honig Senf Vinaigrette

Tagliarini
an Tomaten Basilikum Sauce

Entrecôte vom Rind
in tasmanischer Bergpfeffersauce
mit Kartoffelgratin und, Ratatouille

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten
aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack



Preis pro Gast ohne Zwischengang
Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 68.00
CHF 80.00

MENÜ V

Geschmorter Tomatensalat
mit Burrata und Basilikum

Ruebli Ingwer Süppchen
mit Blätterteigstange

Schweinsfilet im Speckmantel
an Apfel-Calvados-Sauce
mit hausgemachten Spätzli & Gemüse

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten
aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack



Preis pro Gast ohne Zwischengang
Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 66.00
CHF 77.00

MENÜ VI

Bunte Salatbowle

mit frischen Gemüsestreifen, Kernen & Croutons
an französischem oder italienischem Dressing

Tagliarini

an Weisswein-Trüffelsauce

Kalbsnierstück

mit Tagliatelle, Morchelrahmsauce
und saisonalem Gemüse

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten

aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack

Preis pro Gast ohne Zwischengang
Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 75.00
CHF 89.00



MENÜ VII

Baby-Leaf-Salat

mit Räucherlachsrose, Melonenperlen und Sprossen,
serviert mit Holunder Vinaigrette

Ravioli

mit Trüffelfüllung

Rindsfilet am Stück vom Rheintaler Rind

mit Kartoffelgratin, Gemüse
Jus und Sauce Hollandaise

Süsse Überraschung mit 4 Komponenten

aus unserer Pâtisserie
saisonal für jeden Geschmack

Preis pro Gast ohne Zwischengang
Preis pro Gast mit Zwischengang

CHF 78.00
CHF 94.00





SALATE



GRÜNER BLATTSALAT

9.00

mit Kernen, Croutons und Sprossen
dazu französisches oder italienisches Dressing

BUNTE SALATBOWLE

11.00

mit frischen Gemüsestreifen
Kernen und Croutons
dazu französisches oder italienisches Dressing

BABY-LEAF-SALAT

14.00

mit Räucherlachsrose, Melonenperlen, Kerne, Croutons
und Sprossen an Holunder Vinaigrette

SOMMER SALAT

13.00

mit Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Wassermelone
an leichtem Honig Senf Dressing

GESCHMORTER TOMATENSALAT

14.00

mit Burrata und Basilikum

PAPAYA-AVOCADO-MANGO-SALAT

16.00

mit Crevetten, Ruccula und Pinienkernen
an leichter Honig Senf Vinaigrette
ohne Crevetten

14.00

BRÖTLI UND BUTTER

2.50

hausgemacht auf dem Tisch eingestellt





SUPPEN



TOMATEN SÜPPCHEN mit Basilikum Croutons	10.00
RASSIGE MAIS CHILLI SUPPE mit Rahmhaube und Blätterteiggebäck	11.00
BERNECKER WEISSWEIN SÜPPCHEN mit Blätterteiggebäck und Wiesenblüten	11.00
APFEL GIN SÜPPCHEN mit Blätterteigstange und Wiesenblüten	11.00
KOKOS-CURRY-SÜPPCHEN mit Blätterteigstange mit Poulet-Satay-Spiessli	11.00 14.00
GAZPACHO kalte, mediterane Tomaten-Gemüse Suppe mit Knobli Crostini	11.00
GETRÜFFELTES BLUMENKOHL SÜPPCHEN mit Schwarzbrot Croutons	11.00
RÜEBLI-INGWER-SUPPE mit Blätterteigstange	11.00





ZWISCHENGERICHTE



HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Zitronen Ricotta Füllung	14.00
mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Ricotta	14.00
mit Mangold-Mascarpone-Füllung	14.00
mit Spinat Frischkäse Füllung	14.00
mit Trüffelfüllung	16.00

Saucen : Salbeibutter | Tomatensauce | Mediterran | Zitronenrahm | Kräuterrahm | Weissweinrahm

TAGLIARINI

an Weisswein-Trüffelsauce	14.00
an Tomaten Basilikum Sauce	12.00
an Gorgonzola-Spinat-Sauce	12.00

SAISONALER FISCH

auf Spinatbett an leichter Safransauce	23.00
--	-------

KINDERMENÜ

KLEINER SALAT	6.00
---------------	------

PANIERTES SCHNITZEL (VOM SÄULI)	16.00
mit Pommes	

CHICKEN NUGGETS	14.00
mit Pommes	

NÜDELI	12.00
an Tomatensauce	

DESSERTBUFFET	
50% Nachlass	





HAUPTGERICHTE



MAISPOULARDE gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse auf saisonalem Risotto und Jus	30.00
NIERSTÜCK VOM SÄULI an Bratensauce mit Spätzli und Gemüse	40.00
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL mit hausgemachten Spätzli, Gemüse und Apfel-Calvados-Sauce	40.00
ENTRECÔTE VOM RIND mit jungen Bratkartoffeln, Ratatouille und Jus	42.00
BRASATO VOM RIND 48h im Merlot gegart, dazu Kartoffelstock, Schmorgemüse und Merlotjus	38.00
AUS DEM SMOKER Kalbsbraten mit Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille und Thymianjus	40.00
KALBSNIERSTÜCK mit Tagliatelle an Tasmanischer Bergpfeffersauce und Gemüse	52.00
RINDSFILET AM STÜCK mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse, Jus und Sauce Hollandaise	52.00
FILET VOM KALB mit cremigem Weisswein Risotto, saisonalem Gemüse und Jus	64.00





VEGETARISCHE GERICHTE

VEGANES LINSEN-TABOULEH

26.00

mit allerlei Gemüse und Kokos-Curry-Glace

SAISONALES RISOTTO

26.00

mit Gemüse Picatta, dazu Parmesanspäne
und Strauchtomaten

TAGLIATELLE

26.00

an leichter Cherrytomatensauce mit Parmesanspäne

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

28.00

mit Mangold Ricotta Füllung

APPENZELLER BREWBEE - VEGAN

28.00

Biertrebergeschnetzeltes an Pilzsauce
mit Tagliatelle und Marktgemüse

DESSERTBUFFET

Grand Cru Schokoladenkuchen, Tiramisu, Crème Brulée,
Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett vom
Schokomousse, Mango Mousse, Panna Cotta mit
Beerensauce, Cassis Cheesecake, Zitronenkuchen, Ovimousse,
Caramell Köpfe, Passionsfrucht Parfait

3 Komponenten - CHF 10.00 | Person

4 Komponenten - CHF 12.00 | Person

5 Komponenten - CHF 15.00 | Person

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region,
dazu Feigensenf, Trauben und Birnenbrot

3 Sorten - CHF 12.00 | Person

5 Sorten - CHF 18.00 | Person





DESSERT SERVIERT



GRAND CRU SCHOKOLADENKUCHEN 14.00
mit Vanilleglace, garniert mit Früchten

TIRAMISU 10.50
mit Knusperchip, garniert mit Früchten

CRÈME BRULÉE 10.00
serviert im Töpfchen, garniert mit Beeren

FRUCHTSALAT SAISONAL 10.50
mit Vanilleglace, garniert mit Rahm

DUETT VOM SCHOKOMOUSSE 14.00
weisses und dunkles Schokomousse garniert mit Früchten

DESSERT-VARIATION 16.00
drei süsse Komponenten aus unserer Patisserie

MANGO MOUSSE 10.50
mit Früchten garniert

PASSIONSFRUCHT PARFAIT 10.50

GELATERIA BUFFET 6.00
3 Glace Sorbets zur Auswahl kombiniert mit Dessertvariation

dazu Früchtecoulis, Schokoladensauce, Süssigkeiten,
Meringues, Toppings, Nüsse, Früchteplatte, Schlagrahm,
Rumsirup





MITTERNACHTSSNACK



Ihr feiert eine wilde Partynacht und die Gäste bekommen vom vielen Tanzen nochmal einen kleinen Hunger?

CHILLI CON CARNE serviert mit frischem Focaccia	12.00
FLEISCHKÄSE mit Bürli und Senf	8.00
GULASCHSUPPE serviert mit frischem Focaccia	9.00
GERSTENSUPPE MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH serviert mit frischem Focaccia	9.00
VESPERPLÄTTLI mit verschiedenem Käse, Fleisch, Brot und Essiggurken 120Gramm	14.00
Weisswürste mit Brezel & süsser Senf	9.00
Fleischkäse mit lauwarmen Kartoffelsalat	14.00





GETRÄNKE



GETRÄNKEPAUSCHALE ABEND

Bier 33cl

Weiss-/Rotwein

Mineral 100cl mit | ohne

Süssgetränke 33cl | 1 zur Auswahl

Cola | Cola Zero | Shorley

Kaffee | Espresso

Preis pro Gast für 4 Stunden

CHF 35.00

Preis pro Gast ab 4 Stunden nach Konsum

WEISSWEINE

Riesling Silvaner 2024 - vom Schloss

75 cl

42.00

Müller Thurgau 11.7% vol.

prickelnd-fruchtiger Weisswein, traubennahes Muskatbouquet
zu leichten Speisen oder als Apéro

Blanc de Noir 2025 - vom Schloss

75 cl

47.00

aus Blauburgunder Trauben 12.5% vol.

Ein Hit! Erfrischend, leicht, fein - aromatisch, süffig

ROTWEINE

El Niño de Campillo - Hauswein

75 cl

46.00

Blauburgunder 2024 12.5% vol. - Vom Schloss

75 cl

47.00

Pinot Noir von über 50-jährigen Rebstöcken
zu leichteren Fleisch- und Wildgerichten,
zu kalten Fleisch- und Käseplatten passend
12 Monate in einheimischen Eichenfässern gereift

Gamaret 2023 Barrique 13.5% vol. - Vom Schloss

75 cl

52.00

südländisch würzig | gut strukturiert | lang lagerbar
vorzüglich zu rotem Fleisch und Wild
24 Monate in einheimischen Eichenfässern gereift

Calperoma 2023 13.5% vol. - Vom Schloss

75 cl

52.00

Cuvée aus widerstandsfähigen Cal 1-28 Weinstöcken, Gamaret-Trauben
und über 50-jährigen Pinot-Noir-Reben von Steillagen.
Ein kräftiger Wein und perfekter Begleiter zu Fleisch und Wild,
lang lagerbar, 24 Monate in einheimischen Eichenfässern gereift.





GETRÄNKE



ALKOHOLFREIES

Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 l	11.00
Coca Cola	33 cl	4.70
Cola zero	33 cl	4.70
Shorley	1 l	7.00
Hahnenwasser	1 l	6.00
Früchtebowle alkoholfrei	1 l	16.00
Bowle mit Alkohol	1 l	24.00

KAFFEE

Kaffee crème	4.70
Espresso	4.70
Tee	4.70

SCHNAPSWAGEN

Grappa, alte Zwetschge, alte Birne, alter Apfel, Bernecker Marc 2cl	9.00
---	------

LONGDRINKS

Gin Tonic	11.00
Whisky Cola	11.00
Cuba Libre	11.00
Bacardi Cola	11.00
Vodka Lemon	11.00
Lillet Berry	11.00
Aperol Spritz	11.00
Hugo	11.00
Mojito Caipirinha	14.00

SHOTS

Appenzeller Berliner Luft	5.00
-----------------------------	------

LONGDRINK ALKOHOLFREI

Schweppes → Wild Berry mit Lemon - Citro	9.00
--	------

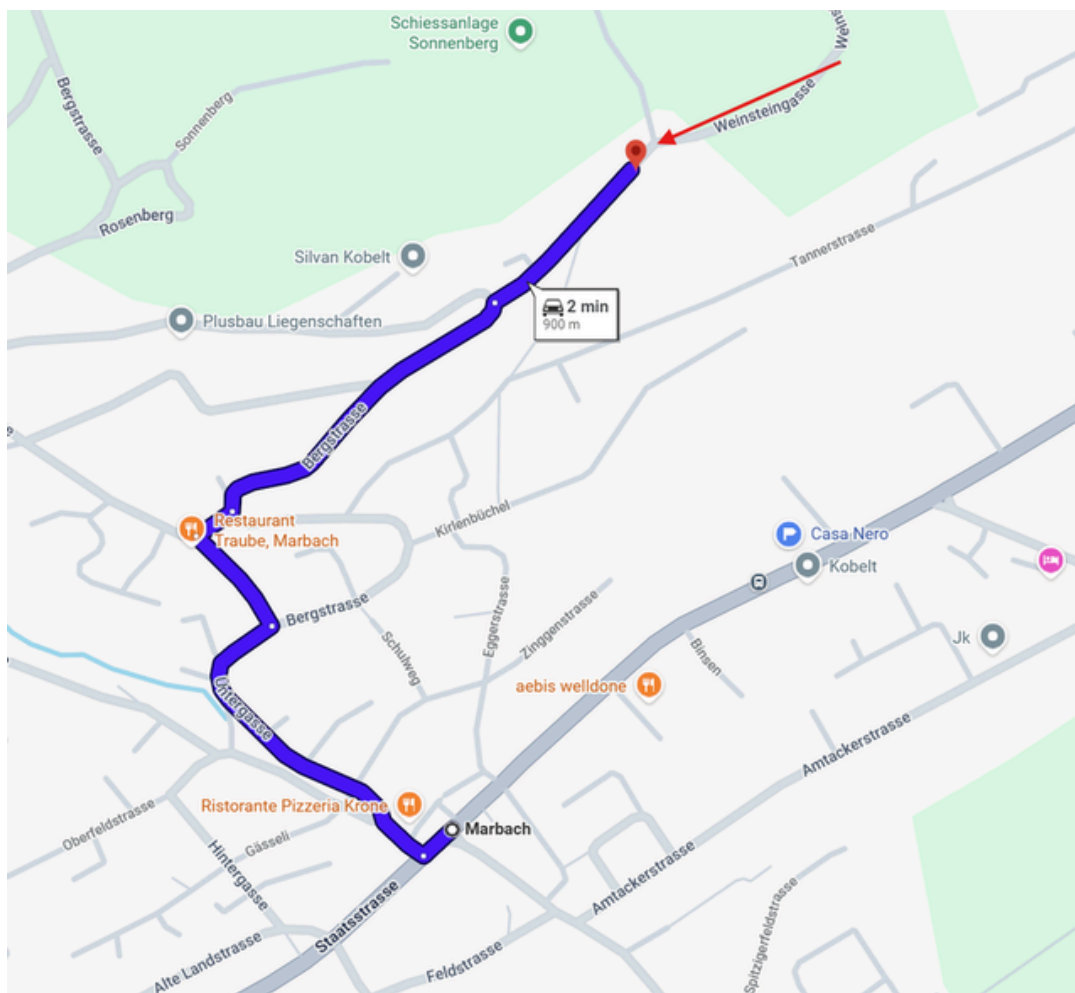




ANFAHRT

über Marbach

Die mit dem roten Pfeil gekennzeichnete Richtung verläuft über eine Privatstrasse - diese sollte nicht genutzt werden.



Parkplätze

Direkt beim Schloss Weinstein haben wir 40 Parkplätze.





UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

SCHLOSS SCHEUNE EXKLUSIV

Das Schloss selber stellt ein öffentlich zugängliches Gut dar.

Bitte beachten Sie, dass wir die zugehörige Scheune nur exklusiv den ganzen Tag vermieten. Eine romantische Trauung in den Bernecker Reben, Apero im Garten, Abendessen im großen Eventsaal und Party mit Barbetrieb.

Wenn das Wetter dies erfordert, ist im Gebäude der Schlappritzisaal für Ihre Hochzeit reserviert.

VOR IHRER HOCHZEIT

Bitte beachten Sie, dass wir teilweise mehrere Feste von Donnerstag bis Sonntag bei uns haben und Sie die Räumlichkeiten nicht rund um die Uhr betreten können, um zu besichtigen, dekorieren, vorzubereiten oder einzurichten. Gerne können Sie mit uns dafür einen Termin vereinbaren.

MENÜBESPRECHUNG

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass stattfinden. Daher bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Um das Brautpaar an ihrem wichtigen Anlass nicht mit organisatorischen Fragen zu stören, bitten wir Sie uns eine Ansprechperson Ihrerseits zur Verfügung zu stellen. (Trauzeugen, Eltern,...)

Die Anzahl an Personen, die Sie uns bis 2 Woche vor dem Termin angeben werden wir auch verrechnen.

BANKETTVERTRAG



Für Ihre Hochzeit bei uns wird die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungspauschale rechtsgültig. Dieser wird Ihnen von uns zugestellt.

RESERVIERUNGSBEITRAG

Mit der Vorauszahlung von CHF 2'000 ist Ihre Reservation im wein.gut tobias in Berneck gültig. Die Vorauszahlung wird nach dem Event von der Schlussrechnung in Abzug gebracht.

Die Bankverbindung finden Sie auf Ihrem Reservationsvertrag. Bei der Zusammenstellung der Kosten rechnen wir einen Mehrwertsteuersatz von 8,1 % dazu, ebenso wird ein Nachzuschlag ab Mitternacht bei Feierlichkeiten verrechnet.



ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die vorher angezahlte Reservierungspauschale wird selbstverständlich gegengerechnet. An Ihrem Anlass werden keine Zahlungen entgegen genommen, auch Kreditkartenzahlungen werden nicht akzeptiert. Wir werden Ihnen eine detaillierte Rechnung zukommen lassen und diese ist per Banküberweisung bis 30 Tage nach der Feierlichkeit zu begleichen.

STORNOBEDINGUNGEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl frühzeitig mitzuteilen. Eine Annullation im Rahmen von maximal 5% der Gesellschaft ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100% der Menükosten verrechnet.

Alle Angaben müssen spätestens 14 Tage vor dem Anlass fixiert werden. Das gilt auch für Menü- sowie Getränkeanpassungen. Dies dient der optimalen Vorbereitung des Küchenteams, damit Bestellungen frühzeitig getätigt werden können.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:

- 9 Monate vorher kostenfrei
- 9-6 Monate vorher 30%
- 6-2 Monate vorher 50%
- 2 Monate vorher 100%



Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 150 pro Person aus.

HAFTUNG

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Weingut Tobias Schmid & Sohn und das Rheintal Catering keine Haftung.

Für grobe Verunreinigungen (Erbrochenes, Fäkalien etc.) werden je nach Verschmutzung mindestens 200.- verrechnet. Ebenso wird mutwillige Sachbeschädigung in Rechnung gestellt.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN WUNDERVOLLEN & ERFOLGREICHEN TAG.

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen ein Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Aegetli 4a - 9425 Thal - Tel. 071 886 19 00

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch



**BATT'S
GastroWerk**
by Rheintal Catering



BATT'S
— Restaurant —

