

Dankett

Hochzeiten. Trauungen. Feiern.



Herzlich Willkommen

Geschätzte Gäste von Schloss Weinstein

Es ist meinem Team und mir eine sehr grosse Freude, dass Sie Ihre Veranstaltung auf Schloss Weinstein planen und ein grosser Vertrauensbeweis, dass Sie Ihre Hochzeit, die Taufe Ihres Kindes, Ihren Geburtstag oder Ihren Firmenanlass in unsere Hände legen.

Schon jetzt versichere ich Ihnen, dass wir alles daran setzen, Ihren Anlass so zu gestalten, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen. Aus diesem Grund habe ich Ihnen diese Bankett-Dokumentation zusammen gestellt. Hier erfahren Sie die vielen Möglichkeiten, wie man auf Schloss Weinstein feiern kann: ob gediegen im Schlappritzi-Saal, rustikal in der Schloss-Scheune oder familiär im Torkel-Stübli. Eines ist sicher, der Gast und somit Sie, stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Ein paar Beispiele der Bestuhlungspläne entnehmen Sie dieser Dokumentation und natürlich auch einen Auszug aus den vielen Möglichkeiten unserer Küche. Bitte beachten Sie, dass die Jahreszeiten-Menüs saisonbedingt nur in den jeweiligen Jahreszeiten verfügbar sind. Auch sind die anderen Menüs und Buffets eher als Vorschlag zu verstehen. Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Genussvolle Stunden verbringt man seit 1375 im Schloss Weinstein. Erst als Sommersitz einer St. Galler Adelsfamilie erbaut und natürlich auch zur Versorgung der in der Stadt lebenden Familie mit Wein gedacht, hat das Haus eine interessante Geschichte hinter sich. Bereits vor rund 150 Jahren wurde aus dem landwirtschaftlichen Gut auch eine Wirtschaft. Familie Herzog – im speziellen Käthi und Fredy Herzog – machten das Schloss weit über die Grenzen des Rheintals bekannt. Nach dem frühen Tod von Fredy entschied sich seine Witwe das Haus



mit den Rebbergen 2013 an Peter und Anita Häni zu verkaufen. Familie Häni sanierte den etwas in die Jahre gekommenen Bau mit viel Liebe zum Detail. Besonderer Wert wurde auf den historischen Erhalt gelegt, aber auch darauf, dass neue Technik die Leistungsfähigkeit steigert. Für mich als Pächter ist es eine enorme Freude ein so grossartiges Haus in einer der schönsten Regionen Europas führen zu dürfen und somit das Vertrauen der Eigentümer zu geniessen. Mein grösstes Geschenk ist es, dass Sie meinem Team und mir Ihr Vertrauen ausgesprochen haben. Wir freuen uns alle schon heute auf Ihren Anlass. Gerne helfen wir alle mit, diesen unvergesslich werden zu lassen und bitten Sie, nicht zu zögern, sollten Sie Fragen haben oder Rat und Tat von uns benötigen.

In kulinarischer Verbundenheit

Ihr

Friedrich W. Diener – Pächter

mit all den guten Weinstein Schloss-Geistern



Im Jahr 2016 erhielten wir den
Swiss Location Award als
zweitschönste Hochzeitslocation der Schweiz.



Ihre Feste

Raumangebot auf Schloss Weinstein

Schloss-Keller	Degustationen bis max. 16 Personen Apéros bis max. 25 Personen
Torkel-Stübli	mind. 10 Personen bis max. 34 Personen
Schloss-Wirtschaft	mind. 40 Personen bis max. 70 Personen
Schlappritz-Saal	mind. 30 Personen bis max. 100 Personen
Schloss-Scheune	mind. 50 Personen bis max. 120 Personen

Die Personenanzahl ist massgeblich für den Raum der Gesellschaft. Natürlich können Sie auch mit weniger Gästen Ihr Bankett in dem von Ihnen gewünschten Raum feiern, die Mindestanzahl Gäste ist allerdings die Verrechnungsgrundlage (Menüpreis x Personenanzahl).

Bei Banketten mit einem Menüpreis über CHF 50.00 pro Person ist die Raummiete inbegriffen, darunter sind nachfolgende Raummieten obligatorisch:

Schloss-Keller	200.00 CHF
Torkel-Stübli	300.00 CHF
Schloss-Wirtschaft	1000.00 CHF
Schlappritz-Saal	1000.00 CHF
Schloss-Scheune	1000.00 CHF

Grundsätzlich sind alle Speisen und Getränke, abgesehen von Hochzeits- und Geburtstags-torten, vom Schloss Weinstein zu beziehen. Externe Caterings sind nicht zugelassen.



Ihre Trauung auf Schloss Weinstein

Donnerstags und freitags kommt das Zivilstandsamt auch nach Vereinbarung zu uns ins Haus und berücksichtigt gerne Ihren Wunschtermin. Dies natürlich nach Verfügbarkeit und nach Kapazität. Ihre Wunschdaten klären Sie bitte direkt mit dem Zivilstandsamt Rheintal.

Reservationen für Trauungen gehen direkt über das Zivilstandsamt Rheintal:

Telefon +41 71 757 77 31.

Anschliessend wird der passende Raum durch das Brautpaar bei uns reserviert.

Trau-Räume sind wie folgt:

Schloss-Keller im 1. UG Haupthaus

für 7 Personen sitzend und 5 Personen stehend,
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,
Raummiete CHF 150.00

Schlappritzi-Saal im 2. OG Haupthaus

für bis zu 80 Personen sitzend,
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,
Raummiete CHF 800.00

Ritter-Stübli im 3. OG Haupthaus

für 10 Personen sitzend und 5 Personen stehend,
exklusive Brautpaar und Zivilstandsamtmitarbeiter/-in,
Raummiete CHF 150.00



Ihre Feste

Für den Apéro vor dem Essen bieten wir Ihnen sehr gerne unseren Innenhof an. Natürlich können Sie auch auf der Terrasse den Aperitif geniessen. Hier eignet sich die untere Terrasse oder die Aussichtsfläche vor der Schloss-Scheune.

Der wundervolle Beginn in ein schönes Fest ist der Aperitif:

Weinsteiner Riesling Sylvaner	7dl	42.00	CHF
Weinsteiner Schloss Perle, Sekt	7dl	62.00	CHF

Um ein gutes «Bödeli» zu legen:

Diverses Blätterteiggebäck	pro Person	4.00	CHF
Canapées mit Fleisch, Fisch, Vegi	pro Stück	6.00	CHF
Party-Brötli, divers belegt	pro Stück	6.00	CHF
Meterbrote divers belegt	pro Stück	80.00	CHF
Bündner Salsiz, dünn aufgeschnitten	pro Person	5.00	CHF
Rohkost im Gläsli mit Kräuterdip	pro Glas	10.00	CHF
Käsewürfeli	pro Person	5.00	CHF
Kleine Hacktäschi mit Senfcreme	pro Stück	4.00	CHF
Saisonales Süppli im Espressotässli	pro Gast	4.00	CHF





Saisonale Menüs

Ein Hauch von Frühling

Rheintaler Spargelsalat mit Bündner Rohschinken an Kräutermarinade

**

Brunnenkresse-Süpli mit Flusskrebssen

**

Gebratenes Swiss-Poulet-Brüstli

auf gebratenen grünen Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Choron

**

Geliertes Champagner-Holunder-Süpli mit frischer Minze und Himbeersorbet

Pro Person CHF 85.00

Von der Sonne verwöhnt – Weinsteiner Sommer

Carpaccio von der Rheintaler Tomate

mit Büffel-Mozzarella und Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

**

Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)

**

Im Ganzen gebratener Hohrücken vom Kalb

mit Artischocken-Pfifferlings-Gemüse und mariniertem Lattich

**

Tiramisu von der Thurgauer Erdbeere mit Limonen-Sorbet

Pro Person CHF 89.00

Herbstzeit ist Weinlese

Gemischter Salat mit sautierten Waldpilzen, Nüssen und Sprossen

**

Pikantes Thai Kürbissüpli mit Kokos-Milch und Curry

**

Geschmorte Kalbsbäggli
auf Gersten-Risotto mit geschmorten Rübli und Trüffel-Jus

**

Vermicelles mit Vanille-Glace

Pro Person CHF 85.00

Winter ist die gemütliche Zeit auf Weinstein

Nüsslisalat mit Kürbiskernölmarinade und geräuchte Entenbrust

**

Maronisüpli mit Speck-Croutons

**

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Rotkraut, gebratener Polentaschnitte und Gewürzjus

**

Zimtparfait auf Rumtopf Früchten

Pro Person CHF 89.00

Die Klassiker

Winzer Menü

Gemischter Salat „Schloss Weinstein“ mit Nüssen

**

Grosis Hackbraten mit Rheintaler Gemüse und handgeschabten Spätzli

**

Caramelköpflli mit Rahm

Pro Person CHF 42.00

Schloss Menü

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Apfel-Meerrettichcreme und Pumpernickel

**

Blumenkohlsüppli mit Mostbröckli und Croutons

**

Kalbshohrücken mit Thurgadosrahmsössli und Apfelstückli,
Rheintaler Gemüse und Kartoffelgratin

**

Orangen-Panna-Cotta mit frischen Früchten und Vanille Glace

Pro Person CHF 91.00

Weinsteiner-Schlossfrauen Menü

Rinds-Consomée mit Herrgotts Bscheisserle

**

Schnitzel vom Landschwein mit Champignonrahmsauce, Grilltomate und Blattspinat, Teigwaren

**

Fruchtsalat mit Sorbet

Pro Person CHF 48.00

Weinsteiner Schlossherren Menü

Amuse Bouche

**

Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen
mit Mango, Gurke und Soja-Schalottenmarinade

**

Randensüpli mit Apfel, Meerrettich und gehobeltem Salsiz

**

Gebratener Zander auf Linsengemüse und Gänselebersauce

**

Erfrischendes Sorbet prickelnd aufgefüllt

**

Zweierlei vom Weiderind, sautierter Spinat,
Sellerie-Kartoffel-Stock und Trüffeljus

**

Lauwarmer Schoggikuchen
mit Milchglace und Passionsfruchtsauce

Pro Person CHF 125.00

Weinsteiner Chorherren Menü

Zweierlei Tatar von Lachs und Mostbröckli mit Salatbouquet

**

Entrecôtes vom Weiderind, Rotweinjus, Speckbohnenbündchen und Rübli, Rosmarinkartoffeln

**

Crème Brûlée mit Glace

Pro Person CHF 72.00

Buffets in der Schloss-Scheune

In der Schloss-Scheune sind ausschliesslich Buffets möglich.

Rebsteiner Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce

Geschnittenes Trockenfleisch (Bündner Spiessschinken, Mostbröckli usw.)

Süpli nach Saison warm oder kalt

Hauptgänge

**

Schmorbraten vom Weiderind an Pinot Noir Jus

Tranche vom Wildlachs in Weissweinsauce

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse

Basmatireis

handgeschabte Spätzli

Dessert

**

Fruchtsalat

Diverse Glaces

Zweierlei Schoggi-Mousse

Regionale Käse vom Brett

Pro Person CHF 85.00

Marbacher Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Tatar vom Schweizer Bio-Rind

Vitello Tonnato

Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland

Saisonales Süpli warm oder kalt

Hauptgänge

**

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus

Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse

Gemüsereis

Kartoffelgratin

Desserts

**

Glace Bombe

Caramelköpfl

Zweierlei Schoggimousse

Fruchtsalat

Orangen-Panna-Cotta

Käse vom Brett

Pro Person CHF 105.00

Aus unserem Baukasten

Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet aus unserem Baukasten selbst zusammen.

Vorspeisen

**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Vitello Tonnato
Flusskrebscocktail mit Ananas und Staudensellerie
Mariniertes Grillgemüse mit Feta Käse
Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Verschiedene Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce
Diverse Wildterrinen mit Preiselbeeren
Gebratene Crevetten mit Kräuter und Knoblauch
Tatar vom Schweizer Bio-Rind
Dünn aufgeschnittenes Trockenfleisch mit Essiggemüse
Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen

Suppen

**

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)
Kartoffelsüpli mit Mostbröckli
Curry-Kokos-Süpli mit Crevetten
Gemüsesüpli
Riesling-Silvaner Süpli
Saisonales Süpli

Hauptgänge Fleisch

**

Entrecôtes vom Weiderind im Ganzen gebraten
dazu Madeirajus
Boeuf Bourguignon
Rindsschmorbraten mit Barolojus
Kalbsbäggli mit Randenjus
Grosis Hackbraten mit Bratensauce
Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen
Wildpfeffer mit Preiselbeeren

Hauptgänge Fisch

**

Diverse gebratene Edelfische in Weisswein-Sauce
Zander und Flusskrebse auf Pot-au-feu
Saint-Pierret-Filet an Pernod-Sauce

Beilagen

**

Handgeschabte Spätzli
Rheintaler Gemüse
Rotkraut
Serviettenknödel
Ratatouille
Kartoffelstock
Kartoffel-Gratin
Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Pesto
Rosmarinkartoffel
Gemüsereis
Rahmspinat

Desserts

**

Glacebombe
Diverse Glaces
Fruchtsalat
Schoggimousse
Caramelköpfl
Gebrannte Creme
Orangen Panna Cotta
Beerenragout
Verschiedene Käse aus der Region mit Feigensenf und Trauben

Euer schönsten Tag im Leben

Herzlich Willkommen in Eurem Hochzeit-Schloss. Seit 1375 feiern Brautpaare auf Schloss Weinstein.
Geniesst Eure Hochzeit ganz entspannt mit unseren Hochzeits-Packages:

Hochzeits-Menü 1 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

**

Wellcome-Drink mit Weinberg-Pfirsich-Sekt, Mineral & Süssmost
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

Menü

**

Gemischter Salat mit Sprossen

**

Hochzeitssuppe mit Flädli, Griessnockerln und Backerbsen

**

Im Ganzen gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus,
Herdöpfelgratin, Spinat und Grilltomate

**

Hochzeits-Dessert-Variation

Weine

**

Riesling Sylvaner Schloss Weinstein & Blauburgunder Schloss Weinstein

Pro Person CHF 155.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)



Hochzeits-Menü 2 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

**

Wellcome-Drink mit Weinstener Riesling Sylvaner, Mineral & Orangensaft
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

Menü

**

Gemischter Salat mit sautierten Champignons, Speck und Croutons

**

Kokos-Curry-Suppe mit Crevettenwürfel

**

Rücken vom Swiss-Prime-Kalb an Rahmsauce, Rübli,
Blumenkohl, Broccoli und Tagliatelle

**

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und frischen Früchten

Weine

**

Chardonnay Reserva, Bodega Montes & Merlot Reserva, Bodega Montes

Pro Person CHF 169.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Der schönsten Tag im Leben

Hochzeits-Menü 3 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

**

Wellcome-Drink mit Weisteiner Schloss-Perle, Mineral & Süssmost
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

Menü

**

Duett vom Norwegischem Rauchlachs und Appenzeller Mostbröckli an Zupfsalat

**

Weisteiner Riesling Sylvaner Súppli mit Croutons

**

Gebratenes Filet vom See-Zander auf Gemüse-Spagetthi mit Pernod-Sud

**

Erfrischendes Zitronen-Sorbet Secco aufgefüllt

**

Medaillons vom Weiderindsfilet an Pfefferrahmsauce,
Gemüsebouquet und Sellerie-Herdöpfelstock

**

Lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern, Vanille-Glacé und Beeren

Weine

**

Speisemeister weiss Aufricht & Speisemeister rot Aufricht

Pro Person CHF 189.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Hochzeits-Menü 4 | Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)

**

Welcome-Drink mit Champagner, Mineral & Süssmost
im Saal-Foyer oder auf der Terrasse

Menü

**

Vitello Tonnato vom Swiss-Prime-Kalb, Thunfisch-Sauce und marinierter Crevette

**

Gazpacho Andaluz im Bürli serviert

**

Filet vom Freilandschwein an Pilzrahmsauce, Broccoli, Rübli und Spätzli

**

Erfrischendes Sorbet von Weinsteiner Zwetschgen

**

Filet vom Weiderind an Burgunder-Jus,
Polentaschnitte, Blumenkohlpüree und Speckbohnen

**

Dessert-Variation

Weine

**

Gelber Muskateller Strauss & Padaperc Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot (BIO)

Pro Person CHF 219.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Der schönsten Tag im Leben

Hochzeits-Buffer 1 | Schloss-Scheune (50-100 Personen)

**

Wellcome-Drink mit Weinstener Federweiss, Mineral & Süssmost
auf der Terrasse

Rebsteiner Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto
Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce
Geschnittenes Trockenfleisch (Bündner Spiessschinken, Mostbröckli usw.)
Süpli nach Saison warm oder kalt

Hauptgänge

**

Schmorbraten vom Weiderind an Pinot Noir Jus
Tranche vom Wildlachs in Weissweinsauce

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse, Basmatireis & handgeschabte Spätzli

Desserts

**

Früchte, diverse Glaces, zweierlei Schoggi-Mousse
Regionale Käse vom Brett

Weine

**

Riesling Sylvaner Schloss Weinsten & Blauburgunder Schloss Weinsten

Pro Person CHF 155.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Hochzeits-Buffer 2 | Schloss-Scheune (50-100 Personen)

**

Wellcome-Drink mit Riesling Sylvaner, Mineral & Süssmost
auf der Terrasse

Marbacher Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)
Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce
Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse
Tatar vom Schweizer Bio-Rind
Vitello Tonnato
Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland
Saisonales Súppli warm oder kalt

Hauptgänge

**

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus
Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu
Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse, Gemüserieis & Kartoffelgratin

Desserts

**

Glace Bombe, Caramelköpfl, zweierlei Schoggimousse
Früchte, Orangen-Panna-Cotta & Käse vom Brett

Weine

**

Cuvée Seehas Aufricht, Primitivo Selectione Barrique I. Vercesi

Pro Person CHF 179.00

(Inkl. Wellcome-Drink, beider angebotener Weine, Sonnenbräu Bier, Mineral, Kaffee & alkoholfreier Getränke.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Tagen auf Schloss Weinstein

Warum nicht dort tagen, wo andere feiern. In den letzten 600 Jahren hat es schon manche Sitzung im Schloss gegeben, welche die schönsten Situationen ergaben...

Raumangebot

Im Torkel-Stübli können Sie mit 6 bis 20 Personen tagen.

Im Schlappritzi-Saal finden 20 bis 60 Personen Platz. (bei Kinobestuhlung bis 100 Personen)

Raummierte von 8.00 bis 17.00 Uhr

Halbtagspauschale

1 Seminarraum, Flipchart, Leinwand, Beamer, Blöcke und Kugelschreiber

Mineral und Original Rheintaler Apfel im Seminarraum

1 Kaffee-Empfang mit Gipfeli

1 Kaffeepause am Vormittag mit Sandwiches

3-Gang-Lunch am Mittag mit Fisch, Fleisch und Vegi zur Auswahl

1 Kaffeepause am Nachmittag mit Süßem

Preise pro Person / Halbtags CHF 85.00

Ganztagespauschale

Zusätzlich zur Halbtagspauschale noch ein 4-Gang-Abendmenü

Preise pro Person / Ganztags CHF 135.00

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Erfolg bei Ihrem nächsten Seminar auf Schloss Weinstein.





Raumpläne

Schloss-Keller

1. UG Haupthaus
Tafel
max. 16 Personen



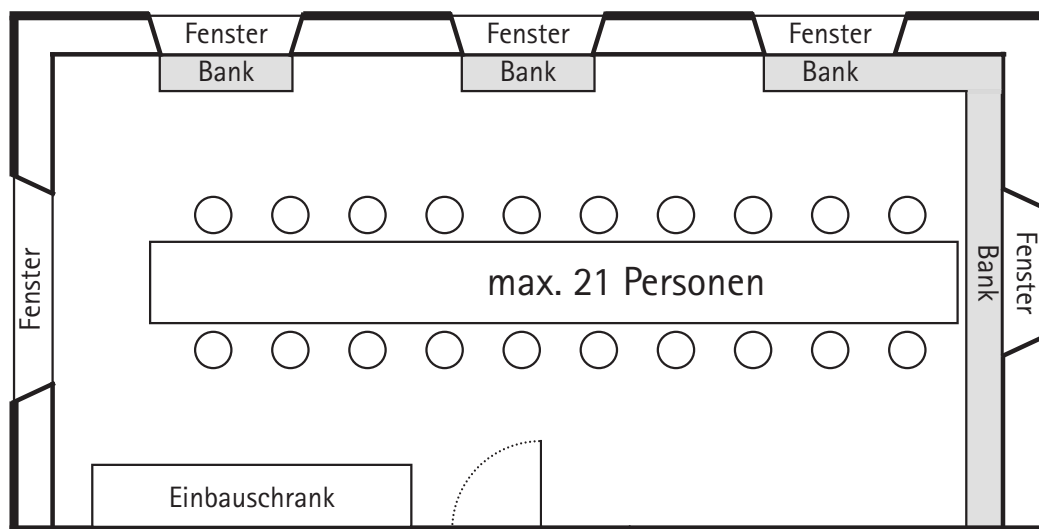
Romantik-Suite

3. OG Haupthaus
max. 2 Personen



Torkel-Stübli

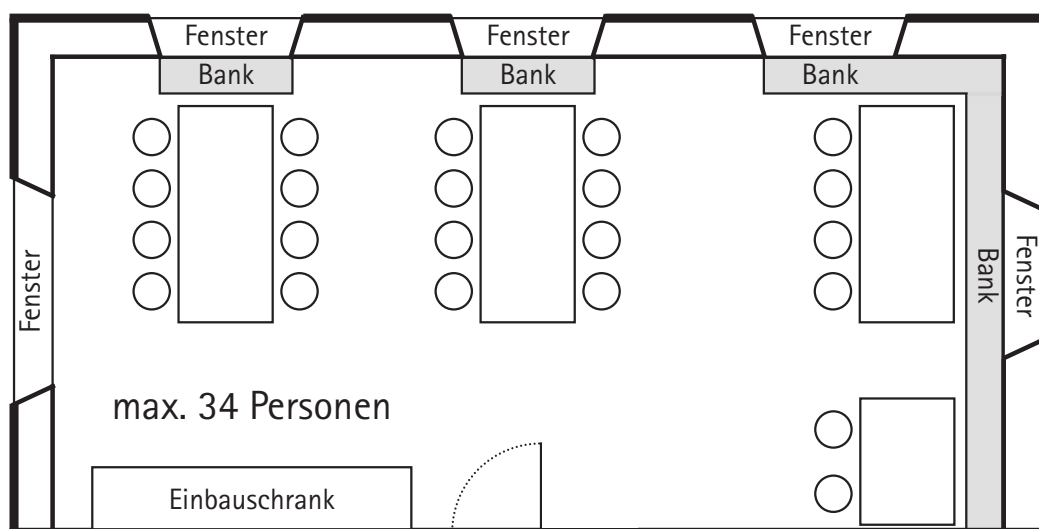
1. OG Haupthaus
Tafel
max. 21 Personen



Raumpläne

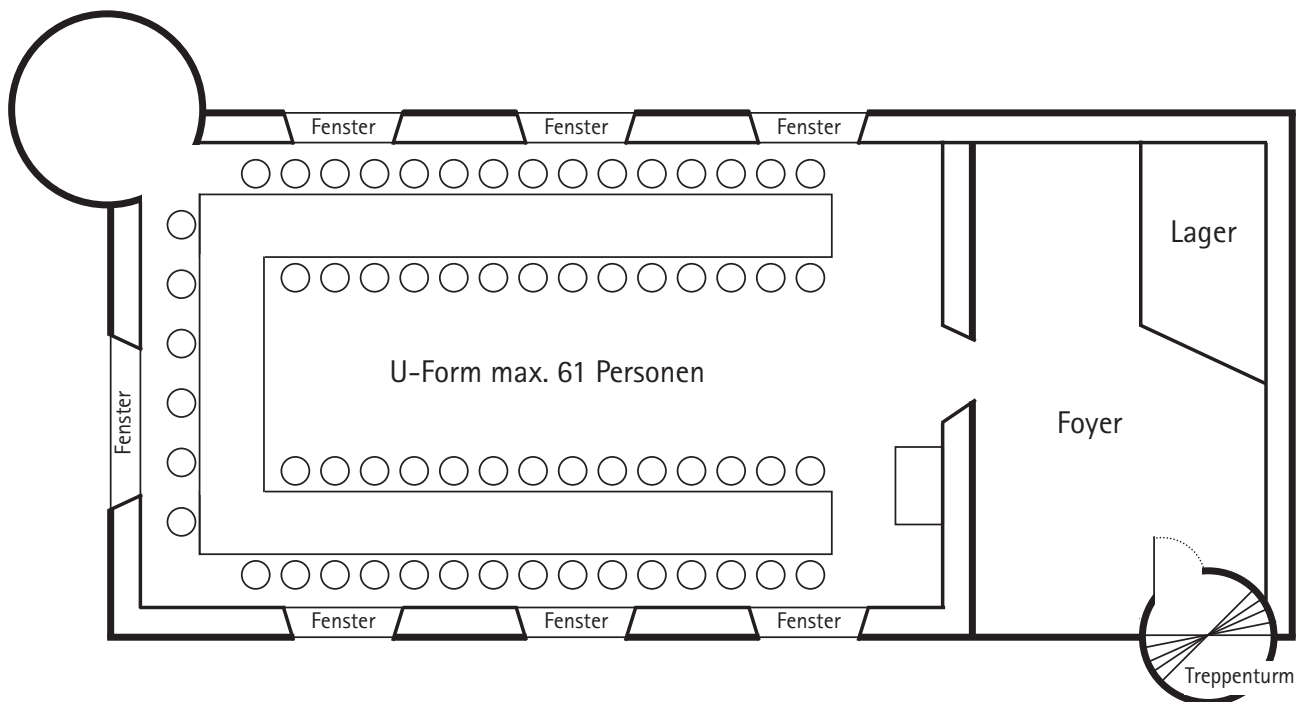
Torkel-Stübli

1. OG Haupthaus
Einzeltische
max. 34 Personen



Schlappritzi-Saal

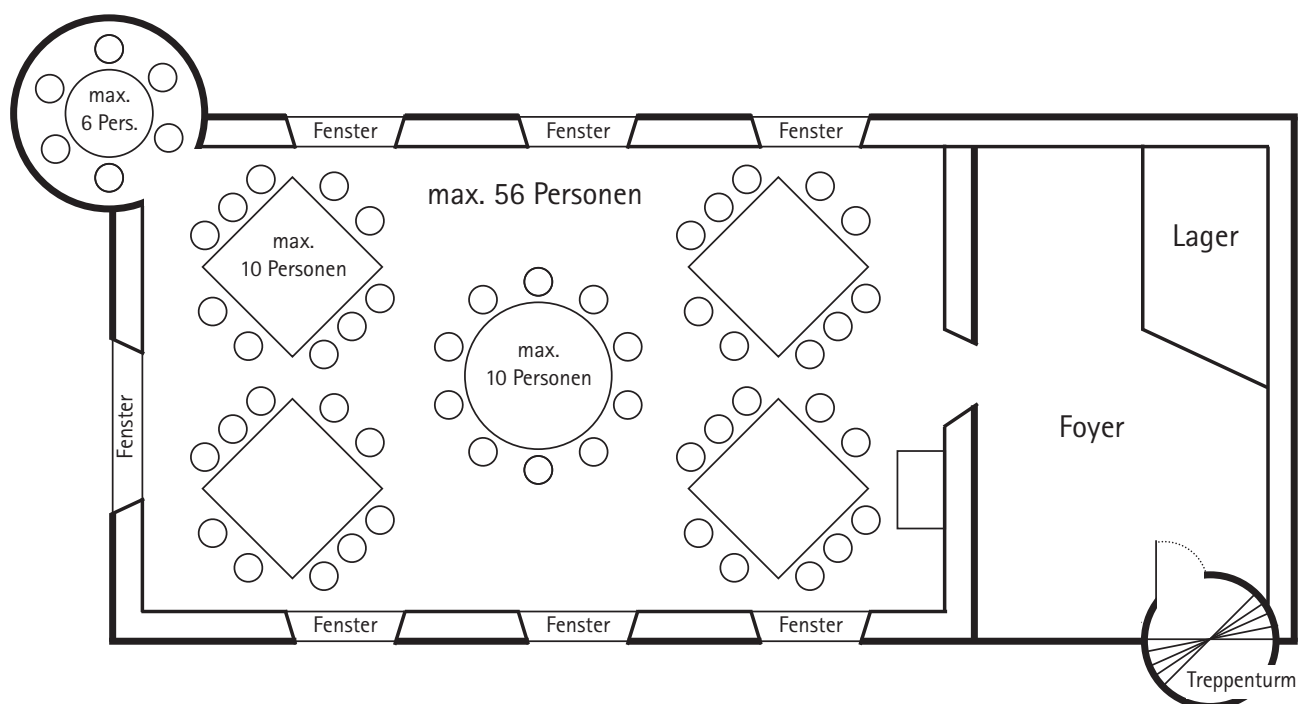
2. OG Haupthaus
U-Form
max. 61 Personen



Raumpläne

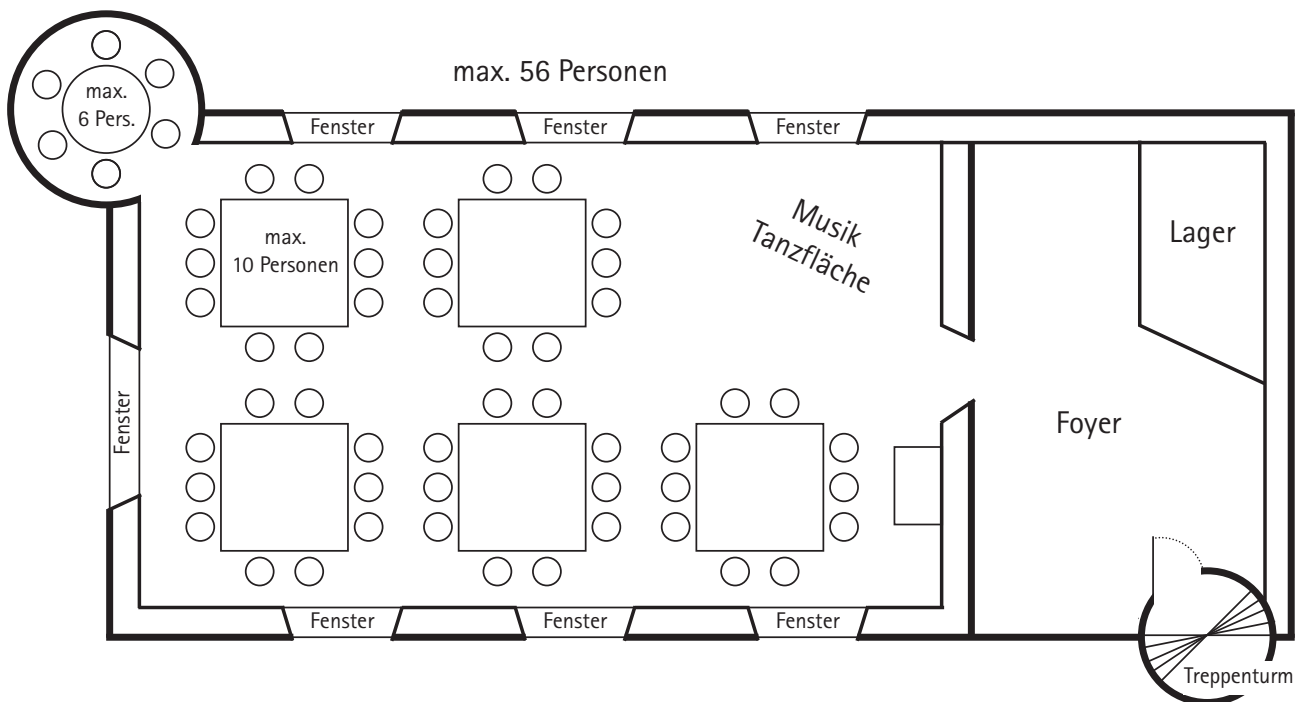
Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus
Tafel
max. 56 Personen



Schlappritzi-Saal

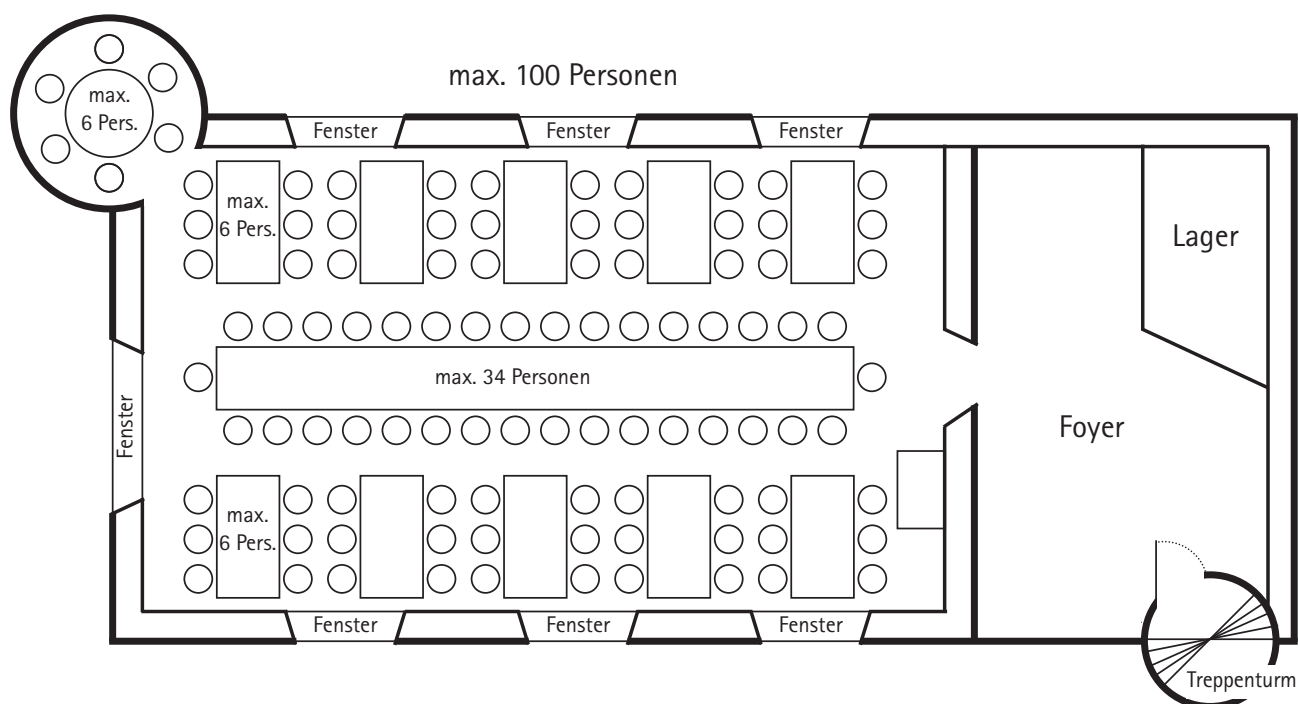
2. OG Haupthaus
Tafel
mit Tanzfläche
max. 56 Personen



Raumpläne

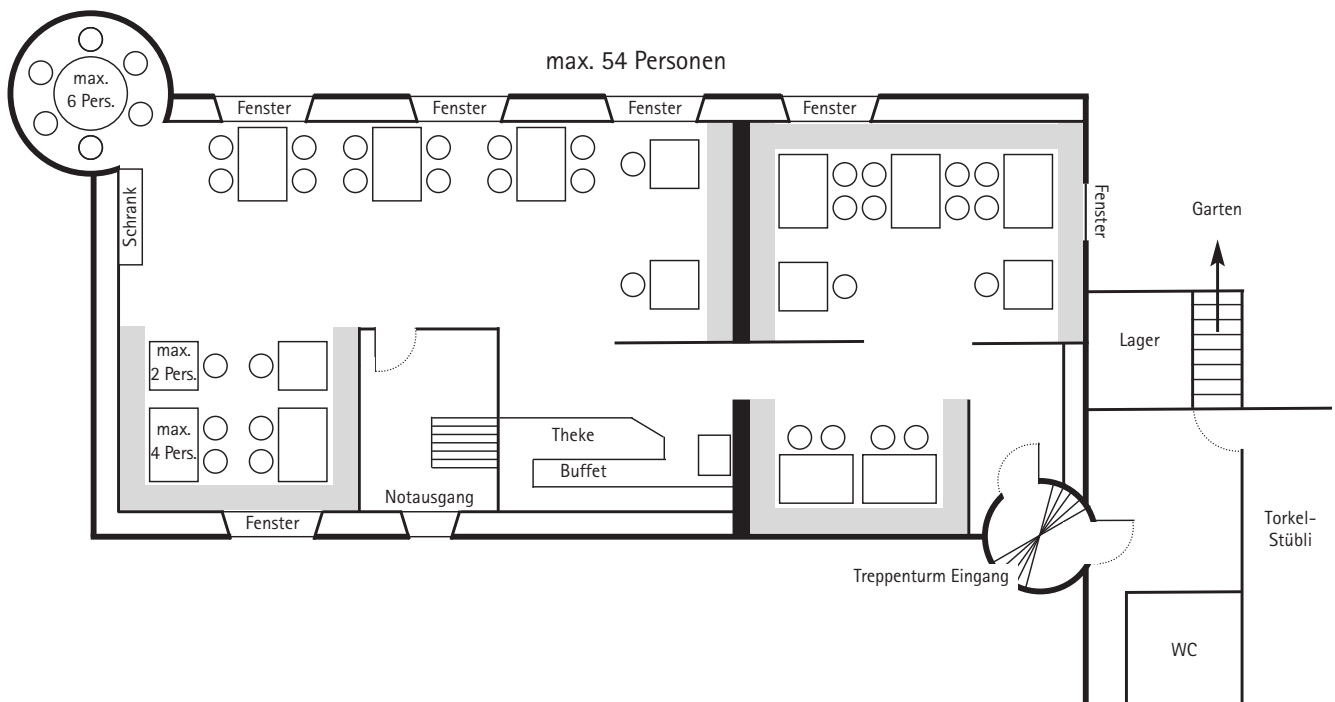
Schlappritz-Saal

2. OG Haupthaus
Tafel
max. 100 Personen



Schloss-Wirtschaft

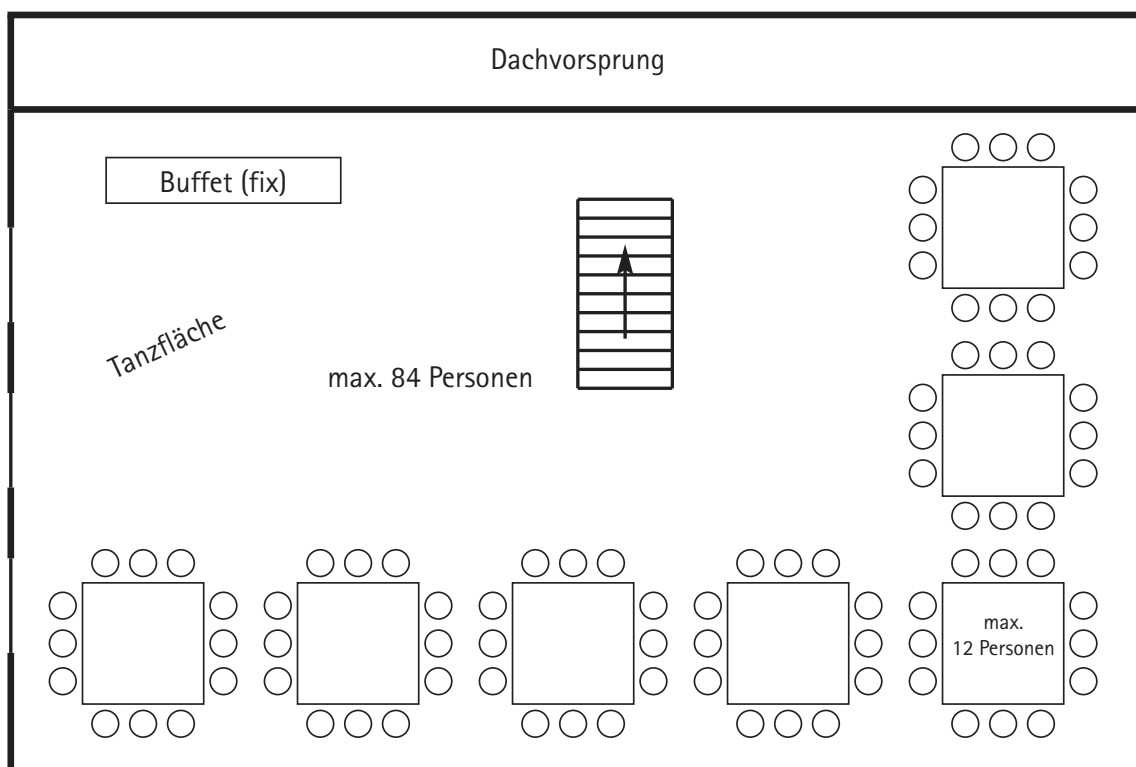
1. OG Haupthaus
Einzeltische
max. 54 Personen



Raumpläne

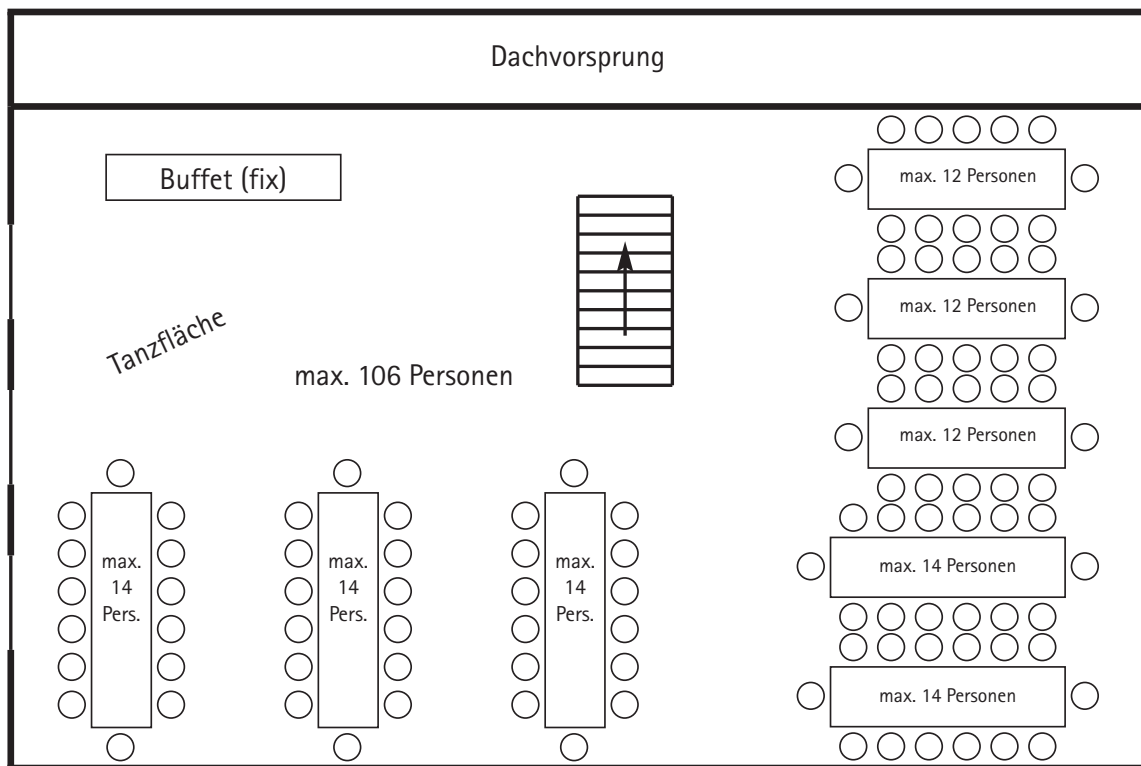
Schloss-Scheune

1. OG Nebengebäude
Tafel
mit Tanzfläche
max. 84 Personen



Schloss-Scheune

1. OG Nebengebäude
Tafel
mit Tanzfläche
max. 106 Personen



Unsere Geschäftsbedingungen

Gültigkeit	Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen gilt die reguläre Speisekarte des Restaurant Schloss Weinstein. Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand von Oktober 2020 und werden in Schweizer Franken inklusive 7,7 % MwSt und Service angegeben. Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Raumbestimmung	Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Saales: • Schlappritzi-Saal: mindestens 30 bis maximal 100 Personen • Schloss-Wirtschaft (exklusiv als geschlossene Gesellschaft): mindestens 40 Personen • Torkel-Stübli: mindestens 10 bis maximal 34 Personen • Schloss-Scheune: mindestens 50 bis maximal 120 Personen • Schloss-Keller: mindestens 10 bis maximal 16 Personen sitzend bzw. 25 Personen stehend Sollten Sie Ihre Veranstaltung mit einer geringeren Gästeanzahl buchen wollen, erlauben wir uns, die o. a. Mindestanzahl zu verrechnen. Wenn Sie sowohl den Schlappritzi-Saal sowie die Schloss-Scheune für Ihr Fest benötigen, wird eine Mindestkonsumation von CHF 15'000.00 verrechnet. Feiern Sie nur in einem dieser Säle, entfällt die Mindestkonsumation. Sie können das gesamte Schloss exklusiv für Ihren Anlass buchen. Hierfür beträgt die Mindestkonsumation CHF 20'000.00.
Bankettvertrag	Für Bankette ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.
Menü-Besprechung	Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie höflich, für Menü-Besprechungen vorab einen Termin mit uns zu vereinbaren unter Telefon: +41 (0)71 777 11 07. (Planen Sie je nach Grösse des Anlasses mindestens eine Stunde ein.)
Rabattsystem	Die in dieser Dokumentation aufgeführten Preise gelten für Gesellschaften bis zu 50 Personen. Für grössere Gruppen gewähren wir auf die Menüpreise ab CHF 50,00 (Basis = Menüpreis abzüglich MwSt., ausgenommen Packages) folgende Staffelpreise: • von 51 bis 80 Personen 2 % • ab 81 Personen 3 %

Stornobedingungen	Eine Annulation im Rahmen von max. 5 % der Gesellschaft ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100 % der Gesamtkosten verrechnet. Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet: • bis 12 Wochen vorher kostenfrei • bis 8 Wochen vorher 30 % • bis 6 Wochen vorher 50 % • bis 4 Wochen vorher 80 % • Später 100 % Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menü-Besprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 100.00 pro Person aus.
Reservationspauschale	Bei grösseren Banketten erlauben wir uns bei einer definitiven Reservation eine Reservationspauschale von CHF 2'000.00 zu verrechnen. Der Betrag wird von der Gesamtrechnung in Abzug gebracht. Bei einer Stornierung wird die Reservationspauschale nicht zurückerstattet.
Zahlungsbedingungen	Wir stellen Ihnen nach der Menüabsprache den Menüpreis × Personen-zahl in Rechnung. Die Rechnung sollte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf unseren Konten gutgeschrieben sein, andernfalls ist das Schloss Weinstein berechtigt, den Anlass zu stornieren. Der kalkulierte Betrag bleibt trotzdem als Ausfallentschädigung zu Ihren Lasten bestehen. Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Zahlungsfrist = 10 Tage. Bei Barzahlungen am Veranstaltungstag gewähren wir Ihnen gerne 2 % Skonto.
Haftung	Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Schloss Weinstein keinerlei Haftung.

Rund um Ihren Anlass

Beamer & Leinwand	Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Pauschalpreis CHF 100.00
Bestuhlung	Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung.
Blumendekoration	In unseren Sälen haben wir keine Dekoration aus Frischblumen. Bitte beauftragen Sie unsere Hausfloristin Karin Baumgartner von der Blumeria in Marbach. Sie macht Ihnen in jedem Budget einen passenden Vorschlag. Fremde Floristen können wir leider nicht berücksichtigen.
Kerzen	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss) oder mit Teelichter. Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten feuerpolizeilich strengstens verboten. Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten verwendet werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
Menükarten	Unsere Standard-Menükarte drucken wir Ihnen gerne gratis. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben oder einen Farbdruck möchten, verrechnen wir pro Menükarte je nach Aufwand ab CHF 2.00.
Musikalische Unterhaltung	Auf Wunsch unterstützen wir Sie gerne bei der Suche nach einem geeigneten musikalischen oder künstlerischen Rahmenprogramm.
Schliessungszeiten	Offizielle Polizeistunde ist 24 Uhr, Freitags und Samstags gewähren wir eine Verlängerung bis 4 Uhr. Wir berechnen hierfür ab 12 Uhr pro Stunde CHF 150.00 und ab 2 Uhr CHF 300.00 zusätzlich. Die Packages verlängern sich für diesen Zeitraum ebenfalls. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22 Uhr, ab 23 Uhr sind alle Aussenbereiche geschlossen (Gemeindeverordnung).
Feuerwerk	Die gesetzlichen Bestimmungen für Feuerwerke in der Schweiz haben sich verändert. Für genaue Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich direkt mit der Direktion in Verbindung zu setzen. Feuerwerke dürfen bis 22 Uhr abgebrannt werden, danach gilt es als Ruhestörung.
Getränke	Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus. Unsere vielseitige Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie!
Hochzeitstorte	Bei Hochzeitstorten handelt es sich um Spezialtorten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert aber nicht auf Torten. Daher empfehlen wir Ihnen unsere Spezialisten (siehe nächste Seite) für Ihre Festtagstorte. Wir verrechnen für das Trockengedeck CHF 3.50.
Wichtig	Termin für Bankettbesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass vereinbaren.

Nützliche Adressen

|37

Rheintal-Taxi, 9450 Altstätten, T: 071 755 70 70, www.rheintaltaxi.ch

Hotel Forum, Bahnhofstrasse 24, 9443 Widnau, T: 071 722 88 66, www.forum-hotel.ch

Bäckerei Lingenhag, Staatsstrasse 34, 9437 Marbach, T: 071 777 12 14

Tortenzzeit Daniela Koller, Wieslistrasse 3a, 9442 Berneck, T: 079 530 48 34, www.tortenzzeit.ch

Bäckerei Rist, Trogenerstrasse 8, 9450 Altstätten, T: 071 755 11 77, www.baeckerei-rist.ch

Rhomberg Schmuck, Bahnhofstrasse 40, 9437 Marbach, T: 071 775 99 15, www.schmuck.ch

Swiss DJ, Oberdorfstrasse 33, 8810 Horgen, T: 084 800 84 84, www.swissdj.ch

Fotobox Fotocube, Riedlilooweg 1, 9463 Oberried, T: 079 733 22 33, www.fotocube.ch

Diener Weine, Weinsteingasse 219, 9437 Marbach, T: 071 777 14 35, www.diener-weine.ch

Blumeria Marbach, Staatsstrasse 24, 9437 Marbach, T: 071 770 00 20, www.blumeria-marbach.ch

Köppel Ferien AG, Carunternehmen, Hauptstrasse 28, 9434 Au, T: 071 747 87 87, www.koeppel.ch

Freie Theologin für Trauungen, Barbara Stehle, 9103 Schwellbrunn T: 071 351 44 53 www.pfarrerinnen.ch

Marbach – Das Hochzeitsdorf

www.dashochzeitsdorf.ch



Notizen

[illegible]



Geniessen bei Friedrich W. Diener

Schloss Weinstein
Weinsteingasse 219
CH-9437 Marbach SG

Tel. +41 (0)71 777 11 07
info@schloss-weinstein.ch
www.schloss-weinstein.ch



ROMANTIK
RESTAURANT