



Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Restaurant
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Fingerfood /Kleinigkeiten
- ❖ Preis Leistung

Ihre Ansprechpartner Frau Dambacher und Herr Raab (Telefon:+ 49 (0) 9081/805 60 61) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre e-mail unter info@schloessle-noerdlingen.de.

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Ulrich Raab und das Team vom Restaurant Schlössle

Alle Preisangaben in Euro



Kurzportrait

Ein fantastischer Blick auf die Stadtmauer von Nördlingen.
Herr Raab, Fr. Dambacher, der herzliche, persönliche Service
und die Professionalität erfahrener Köche erwartet Sie im Restaurant Schlössle in Nördlingen.
Feiern in einer der schönsten Locations von Nordschwaben– das Restaurant Schlössle bietet
Ihnen den richtigen Rahmen mit dem passenden Ambiente.
Unser Team setzt alles daran Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.
Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ Inhabergeführtes Restaurant und Eventlocation
- ❖ 3 separate Räume für bis zu 130 Personen oder gesamt bis zu 200 Personen
- ❖ A la carte Restaurant
(täglich ab von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet,
am Wochenende und an Feiertagen durchgehend, Dienstag und Mittwoch Ruhetag)
- ❖ Biergarten mit Blick auf die historische Stadtmauer
- ❖ Große Sonnenterrasse für Empfänge und BBQ Buffets
- ❖ 200 kostenfreie Parkplätze am Haus
- ❖ Busparkplätze gegenüber

Bestuhlungsformen

Name	Größe	Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen		
		Tafeln	Block	U-Form
Kleiner Stucksaal	25m ²	22	-	-
Großer Stucksaal	80m ²	60	40	Auf Anfrage
Wintergarten klein	80m ²	80	50	Auf Anfrage
Wintergarten Groß	150m ²	130	80	Auf Anfrage
Wirtsstube	30m ²	25	-	-
Lounge	25m ²	22	-	-
Terrasse	200m ²	130	80	-
Kastanien-garten	200m ²	130		-

Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.

Auf Wunsch lässt sich eine Tanzfläche mit integrieren. Je nach Größe der Tanzfläche reduziert sich die Anzahl der Sitzplätze.

Hier finden Sie beispielhaft einen Sitzplan für 120 Personen in unserem Wintergarten:

<https://schloessle-noerdlingen.de/wp-content/uploads/2021/03/Tischplan-Hochzeit-120.pdf>



Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen eine Räumlichkeit: ob im Stucksaal, Wintergarten oder auf unserer Terrasse.

Wir werden Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Hier unsere 3 Kaffee & Kuchenangebote:

Angebot 1 7,50

- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit, Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck.

Angebot 2 3,50

- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

Wir bitten Sie nur Kuchen oder Torten mitzubringen, keine Desserts oder Cremes in Gläsern, belegte Brötchen oder Ähnliches, da wir dies selbst anbieten.

Sinn und Zweck unserer betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen nach dem HACCP-Konzept (Hygieneschutzverordnung) ist es, gesundheitliche Auswirkungen durch den Genuss von Speisen zu verhindern. Bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) greifen unsere eigenen Kontrollen und Maßnahmen leider nicht. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesen Produkten keine Gewährleistung übernehmen können.

Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sekt, ob im Saal, im Biergarten oder auf der schönen Terrasse.

Schauen Sie nach unseren Empfangspauschalen:

Empfangspauschale 1	6,00
• Sekt Brut und alkoholfreier Sekt	
• Kürbis-Melone-Orangensaft, Johannisbeersaft, Wasserkaraffe für eine Dauer von 1 Stunde	
Empfangspauschale 2	15,50
• Sekt Brut oder alkoholfreier Sekt	
• Kürbis-Melone-Orangensaft, Johannisbeersaft, Wasserkaraffe für eine Dauer von 1 Stunde	
• Fingerfood in kleinen Gläsern und Canapés	
Empfangspauschale 3	6,50
• Hugo - ein spritziger Sekt mit Holundersirup und frischen Minzeblättern	
• Aperol Sprizz	
• Gin Chilla mit Gin, Kräutern und spritzigem Sekt	
1 Glas pro Person	

zum Aperitif empfehlen wir

Canapés	Stück	2,00
Parmaschinken / Schwarzwälder-Schinken / rosa Roastbeef / Räucherlachs / Mailänder Salami Garnelen mit Aiioli / Käse / Zucchini-Aubergine-Tomate		
Fingerfood in kleinen Gläsern	p.Pers.	12,50
Wir reichen 4 Gläser in 6 verschiedenen Variationen pro Gast: Bratwurstscheiben mit Gurken-Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella, Kräutercrêpes mit Räucherlachs, geräucherter Schinken mit Grissini, gegrilltes Gemüse, Kräuterchampignons, Baguette		
Pikante Minis oder süße Minis	p.Pers	5,80
Blätterteiggebäck mit unterschiedlicher Füllung		

All inclusive
ab 50 Personen buchbar

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive CLASSIC“

zum Essen und zur Feier:

Schlössle Wein weiß, und rot (Literware)

Karaffen mit Tafelwasser spritzig und Kräuterwasser am Tisch

alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden, Schorle, Säfte)

Biere vom Fass (Helles, Dunkles, Hefeweizen,Pils)

alkoholfreie Biere

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Kaffee, Espresso und Capuccino.)

1 Spirituosenrunde (Obstbrände, Kräuterliköre, Wodka)

30,90 pro Person

Unsere Getränkepauschalen gelten für die Zeit von 17:00 – 24:00 Uhr. Diese Zeiten können Sie gerne gegen Aufpreis verlängern. Genauso können Sie verschiedene Komponenten wie z.B. Longdrinks zu buchen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. (Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive Schlössle“

zum Essen und zur Feier:

Schlössle Wein weiß, und rot (3/4 Literware)

Sekt, Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wild Berry, Dejavu, Sarti

Gerolsteiner still und spritzig am Tisch

alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Afri cola, Bluna, Schorle, Säfte)

Biere vom Fass (Helles, Dunkles, Hefeweizen, Pils)

alkoholfreie Biere

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Kaffee, Espresso, Capuccino und Latte Macchiato.)

2 Spirituosenrunde (Obstbrände, Kräuterliköre, Wodka, Weinbrand, Tequilla)

39,90 pro Person

Unsere Getränkepauschalen gelten für die Zeit von 17:00 – 24:00 Uhr. Diese Zeiten können Sie gerne gegen Aufpreis verlängern. Genauso können Sie verschiedene Komponenten wie z.B. Longdrinks zu buchen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. (Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)



Kalte Vorspeisen

EMPFEHLUNG AUS DER HEIMAT DER CHEFIN

Tapas Andalucias am Tisch serviert

Kichererbsensalat, Weizensalat mit Thunfisch, Ensaladilla rusa, Chorizo, Serranoschinken, Rote Beete und Karottensalat mit Kreuzkümmel, Pulposalat, Manchego-Käse, Oliven, Früchte im Speckmantel, Estofado, Fleischbällchen in Tomatensoße; dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot **16,50**

Knackig frische Vitaminsalate mit Balsamico-Dressing	5,00
Knackig frische Vitaminsalate in Balsamico-Dressing mit Schafskäsewürfeln und Croûtons	7,90
Serranoschinken auf Cantaloup-Melonenfächer mit mariniertem Rucolasalat in Balsamico-Dressing	13,50
Mediterrane Vorspeisenplatte	
Zucchini und Auberginen gegrillt, geschmorter Paprikasalat mit Thymian, Parmaschinken mit Melone, Mailänder Salami, Mozzarella mit Kirschtomaten, grüne und schwarze Oliven, Balsamico-Zwiebelchen, Rucola mit Parmesan, Partybrötchen mit Kräutern, Tomate, Olive und Peperoni	14,50
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße, Kartoffelpuffer und Blattsalat	13,90

Suppen

Rieser Hochzeitsuppe in der Terrine serviert	6,50
Flädlesuppe Streifen vom Kräuterpfannkuchen in einer kräftigen Rinderbrühe	4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Honig verfeinert	5,20
Spanische Knoblauchsuppe mit Croûtons	5,50
Tomatenessenz mit Trüffelravioli	6,90
Cremesuppe der Saison (z.B. Spargel oder Kürbis)	ab 5,50

Hauptgerichte

LIEBLINGSGERICHT UNSERER GÄSTE

Rinderrücken und Schweinefilet,
im Ganzen schonend gebraten,
mit Rotweinsauce, Waldpilzsauce,
Marktgemüse, hausgemachten Eierspätzle, Kroketten und Kartoffelgratin
Tellerservice mit Nachservice
25,50

Schweinemedallions vom Grill

Drei Medallions vom Schweinefilet mit einer feinen Waldpilzsauce, und hausgemachten Eierspätzle **16,90**

Rindergeschnetzeltes

mit Speckwürfeln, Champignons, Gewürzgurken und rote Beete in einer Senfsauce; dazu knusprige Kartoffelcrêpes **17,90**

Gesottene Ochsenbrust vom deutschen Weide-Rind

in einer deftigen Apfel- Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, und Bratkartoffeln **17,90**

„Böflamott“

In Rotwein gebeiztes Rindfleisch vom Weide-Rind in einer kräftigen Rotweinsauce mit Wurzelgemüse; dazu servieren wir Apfelblaukraut und abgebräunte Brezenknödel **21,80**

Original Wiener Schnitzel

aus der Kalbs-Oberschale geschnitten mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln **22,30**

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten einen knackig frischen Saisonsalat mit Balsamico-Dressing **5,00**

Bei fast allen Gerichten bieten wir Ihnen die Möglichkeit auch eine kleinere Portion zu bestellen und erlauben uns dafür 2/3 des Kartenpreises zu berechnen!



Vegetarische Gerichte

Pilzragoût

Verschiedene Waldpilze in Rahmsoße mit frischer Petersilie und abgebräuntem Brezenknödel **11,90**

Vegetarischer Green-Mountain-Burger

Vegetarischer Paddy mit mediterranem Gemüse und Chimichurri im Focaccia-Brötchen; dazu servieren wir Süßkartoffel-Pommes **16,50**

Spinatknödel

auf mediterranem Grillgemüse mit geriebenem Bergkäse **14,50**

Mediterrane Nudelpfanne

Geschmorte Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten und Oliven in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln und Schafskäsewürfeln **13,90**

Natürlich bieten wir Ihnen auch VEGANE Speisen; bitte sprechen Sie uns an!

Fischgerichte

Doradenfilet vom Grill

knusprig auf der Haut gebraten, auf mediterranem Grillgemüse mit Tomatennudeln **24,30**

„Langostinos al ajillo“

Riesengarnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten; dazu servieren wir Saisonsalat und Weißbrot **25,90**

Geschmortes Lachsfilet in gelbem Paprikasugo mit Broccoli und Mandelreis **23,90**

Saisongerichte

Saisonale Gerichte wie Wild, Spargel usw. werden hier nicht aufgeführt!

Gerne bereiten wir Ihr Wunschgericht nach Ihren Vorstellungen zu.

Hierfür erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!





Die Spezialität des Chefs: STEAKS

Fleisch vom regionalen Weiderind

Für unsere Steaks verwenden wir Fleisch von der Färse. Färsenfleisch hat eine kräftige, rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchgezogen. Die feine Marmorierung und die mindestens 4-wöchige Lagerung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Hüftsteak vom Weiderind

fein marmoriert, kräftig im Geschmack, ohne Fettrand

180g **19,50**

250g **23,50**

500g **41,50**

Rumpsteak vom Weiderind

Fein marmoriert mit saftigem Fettrand

180g **21,50**

250g **25,90**

500g **49,90**

Entrecôte (Zwischenrippensteak)

der Steak-Klassiker, 300 g schwer, schön durchwachsen,
mit dem typischen Fettauge **29,90**

Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind,

Fein marmoriert und zart im Geschmack

180g 29,50

250g 36,50

Flanksteak (Bavette) 300g vom irischen Angus-Rind

29,90

Aus der Flanke geschnitten, saftig und kräftig im Geschmack.

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, Chimichurri (argentinische Kräutersoße) und Mojo Picon (kanarische Chilisoße), Falls nicht anders gewünscht, grillen wir Ihr Steak medium (rosa).

Andere Beilagen wählen Sie bitte selbst:

Pommes frites **5,30** Süßkartoffel-Pommes frites **5,80**

Knusprige Kartoffelecken mit Sour-Creme **5,80** Kartoffelgratin **5,80**

Portion hausgemachter Kartoffelsalat **5,50** Bratkartoffeln mit Zwiebeln **5,80**

Mediterranes Grillgemüse **5,80** Knackig Frischer Saisonsalat mit Balsamico-Dressing **5,00**

Pilzrahmsauce oder Bratensoße **2,70**

Dessert

Dessertempfehlung vom Chef

Dessertbuffet in Gläsern:

Bayerische Creme mit Himbeermark, Mousse au Chocolat,
verschiedene Eiskugeln, frisches Obst

7,80

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagrahm 7,50

„Cremiges Dreierlei“ 7,80
Bayerische Creme, Schokoladencreme und Creme Brûlée, garniert mit verschiedenen
Fruchtsoßen und frischen Früchten

Parfait der Saison mit korrespondierenden Früchten 7,80

Apfelkühle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Fruchtgarnitur 7,50

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse mit Nüssen, Früchten und Oliven 12,50

Mitternachtsimbiss

Südtiroler Schinken und Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Oliven, Butter und
Brotauswahl 6,20

Schweizer oder bayrischer Wurstsalat mit Brot 6,20

Pikante Currywurst mit Pommes frites und Brot 6,20

Sauere Zipfel (Nürnbergerle) mit vielen Zwiebeln und Brot 6,20



Unser Spezialbuffet

ab 25 Personen

Rieser Hochzeitsuppe in der Terrine serviert

Warmes Büffet:

Putenmedaillons in Waldpilzsoße, Rinderrücken vom Angus-Rind im Ganzen rosa gebraten
mit RotweinsöÙe, Seelachsfilet in Eihülle gebraten

Mediterranes Grillgemüse, Spätzle, Kroketten, Mixsalat mit Balsamico-Dressing

Dessert in Gläschen:

Bayerische Creme mit Himbeermark, Mousse au Chocolat,
frischer Fruchtsalat, verschiedene Eiskugeln

Preis pro Person: 37,90

Andere Büffet-Variationen nach Absprache.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!





BBQ – Buffet „Churrasco“ **mit Live Cooking auf der Terrasse**

ab 25 Personen

Vorspeisenplatten am Tisch serviert

Zucchini und Auberginen gegrillt, geschmorter Paprikasalat mit Thymian, Parmaschinken mit Melone, Mailänder Salami, Mozzarella mit Kirschtomaten, grüne und schwarze Oliven, Balsamico-Zwiebelchen, Meeresfrüchtesalat, Rucola mit Parmesan, Partybrötchen mit Kräutern, Tomate, Olive und Peperoni

Grillbuffet:

Black-B-B-Q-Brisket (gesmokte Ochsenbrust), Angus Beef in Pfeffermarinade, Hähnchenbrust in Curry-Kokos-Marinade, Schweinenacken mit Paprikamarinade, Lammkoteletts mit Kräutern, Garnelenspieße mit Knoblauch, Nürnbergerle,

Beilagen und Dips

Mississippi-B-B-Q-Sauce, Chimichurri, Mojo picon, fruchtige Currysauce, Kräuterbutter, Kartoffelecken mit Sour-creme, Tomatenreis, Cajun-Gemüse mit Mais und Kidney-Bohnen, Mixsalat mit Balsamico-Vinaigrette, Kartoffelsalat, Baguette

Dessertbuffet in Gläsern:

Bayerische Creme mit Himbeermark, Mousse au Chocolat, verschiedene Eiskugeln, Obst

p. Pers. 49,90

Schlössle-Brunch

ab 25 Personen

Kaffee, Tee, Kakao
Orangensaft, Multivitaminsaft
Sekt

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse
Geräucherter Lachs
Müsli dazu frischer Obstsalat, Quark, Joghurt natur
sowie Fruchtjoghurts
Cornflakes
Honigauswahl, Nutella und diverse Marmeladen
Rührei, Spiegelei, Speck
Weißwürste, Wienerle, Nürnberger Bratwürste
frische Brötchen, Croissants, Brezen und Brot

Vorspeisenbuffet nach Art des Küchenchefs
Unser Küchenchef zaubert verschiedenste Vorspeisen mit saisonalen Produkten
dazu große Salatauswahl

3 Hauptgerichte
davon 2 Fleisch und 1 Fischgericht
dazu verschiedene Beilagen
und frisches Gemüse vom Markt

34,50 Euro p.P.

Im Preis sind enthalten:
alle Säfte auf dem Buffet sowie Kaffee in Thermoskannen bis 14:00 Uhr



Dies und Das

PROBEESEN

Selbstverständlich können Sie unseren Service und unsere Speisen vor Ihrer Veranstaltung testen. Sprechen Sie mit uns einfach einen Termin ab und wir kreieren ein eigenständiges Menü für Sie. Hier werden wir Ihnen 50% des Gedeckpreises (für 2 Personen) an Ihrer Veranstaltung wieder gutschreiben.

BEZAHLUNG

Bei einer Buchung werden 50% Deposit der gebuchten Leistungen bis 80 Tage vor Veranstaltung fällig. Der andere Teil kann in Bar oder mit EC-Karte vor Ort beglichen werden.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten für Bankett-Rechnungen

Allergien

sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, so verlangen Sie bitte unsere Allergen-Karte, in der alle Inhaltsstoffe der Speisen und Getränke aufgelistet sind, oder fragen Sie unser Service-Personal!

Hinweis

Das Mitbringen und abfeuern von Konfetti-Bomben, -ballons o.ä. ist untersagt, auch im Außenbereich. Andernfalls wird eine Reinigungspauschale von 350,00 € fällig.

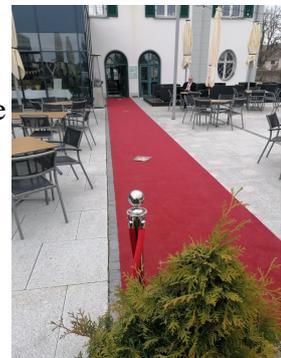
Unser Haus ist mit einer Brandmeldeanlage ausgestattet. Wir bitten daher vom Abbrennen von Wunderkerzen, Sternwerfer o.ä. abzusehen. Ebenso vom Benutzen von Nebelmaschinen durch Ihre Band oder DJ. Bei Auslösen des Feueralarms durch o.g. Dinge wird für den Feuerwehreinsatz eine Gebühr von 450,00 € fällig.





Unsere Leistungen für Sie:

Kinderpreise bei Menü, Buffet und All inclusive Paket		
0-6 Jahre		kostenfrei
7-12 Jahre		halber Preis
Tischdecken		kostenfrei
Stoffservietten mit Wunschfarbe eingefaltet		1,00 Stk.
	kostenfrei ab 33,00 € Menüpreis	
Kerzenleuchter inkl. Kerzen pro Tisch		kostenfrei
Menükarten pro 4 Personen		kostenfrei
Bestuhlung Ihres Festsaaes		kostenfrei
Parken		kostenfrei
Stromkosten		kostenfrei
Service Personal für Ihre Feier		kostenfrei
Raummiete		kostenfrei
Raummiete Tagungen		auf Anfrage
Freie Trauung im Garten		auf Anfrage ab ca. 250,00
Tischgesteck pro Stück		ab 25,00
Stuhlhussen pro Stuhl		7,50
Stundenlohn für das Aufziehen mitgebrachter Hussen		38,00
Sonderformen Servietten		auf Anfrage
Roter Teppich, wir rollen unseren roten Teppich für Sie aus		120,00
Korkgeld pro mitgebrachter Flasche Wein		14,00
Korkgeld Pro mitgebrachter Flasche Spirituosen		65,00
Nachtzuschlag ab 1:00 Uhr		250,00/h
Ab 01:00 Uhr wird pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag von 250,00 € fällig.		
Endgültiges Ende um 03:00 Uhr. Sollte der Veranstaltungsraum um 3:00 Uhr nicht geräumt sein, wird eine Gebühr von 500,00 € pro angefangene Stunde fällig!		



Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. 19% MwSt.

Damit Ihre Feier gelingt!

Standesamt

Standesamt Nördlingen, Leihhaus, Etage: 1. Stock, Zi-Nr. 3
Marktplatz 2, 86720 Nördlingen
Tel. 09081/ 84-111

<https://www.noerdlingen.de/verwaltung/einrichtungen/personenstandswesenstandesamt>

Fotografie

Fotohaus Hirsch
Cara Irina Wagner
Bei den Kornschranken 3
86720 Nördlingen
Telefon: +49 9081 88076
<https://www.fotohaus-hirsch.de/>

Katja Mangold
Photography & Design
Deiningner Straße 8
86720 Nördlingen
Telefon: 01515 9415 357
<https://katjamangold.de/>

Hochzeitstorte

Konditormeisterin C. Eisele
Bachäcker 5
86720 Baldingen
Tel.: 09081 2761786
<https://konditorin-eisele.de/>

Altreuter Konditorei-Cafe
Marktplatz 11
86720 Nördlingen
Telefon: 09081-4319
<https://cafe-altreuter.de/>

Musik

Max Stadler
finest live music
Live & Solo Musiker, DJ
<https://maxstadlermusik.de/>

Stefano Messina & Band
Tel. 0170 – 5516829
<https://www.stefanomessina-cover.de/>

Limes Linder
Partyband
Tel: 0151/ 67412566 (Olaf Bühl)
<https://www.limesliner.com/>

Donaulumpen
Partyband
Tel. 0151/25786326
<https://www.donaulumpen.de/>

Martina Voigt
Sängerin & singende DJane
Tel. 0172/3702163
<https://www.martinavoigt.de/>

EVENT DJ Helmut
HK Events
Tel. 0160/98059977
<https://www.hkevents.de/>

Weitere Künstler auf Anfrage

Trauringe-Schmuck

Braun OPTIK-UHREN-SCHMUCK
Drehergasse 11, 86720 Nördlingen
09081/4257

<https://www.uhre-n-optik-braun.de/index.htm>

Blumen- Deko

Blumen-Ritter
Pfarrgasse 1, 86720 Nördlingen
Tel. 09081 - 4362

<https://www.blumen-ritter-noerdlingen.de/>

1A Garten Ensslin
Wemdinger Strasse 37,
86720 Nördlingen
Tel. 09081/22005

<https://www.1a-garten-ensslin.de/>

Blumenstudio Rauh
Am Emmeramsberg 1
86720 Nördlingen

<https://blumenstudio-rauh.de/>

Friseur

Janosch & Friseure
Baldinger Str. 24/26, am Kohlenmarkt 6, 86720 Nördlingen
09081 – 2761858

<https://friseur-janosch.de/>

Braut- und Bräutigam-Moden

Mara Moden, Petra Müller
Löpsinger Str. 1, 86720 Nördlingen
Tel. 09081 / 9257

<https://mara-moden.com/brautmode/>

Bekleidungshaus Karl Lettenbauer
Schrankenstr. 14, 86720 Nördlingen
Tel. 09081/4315

<https://www.lettenbauer-mode.de/>

Bines Brautstudio GmbH
Hardtsteige 30, 73466 Lauchheim
Tel. 07363-4207

<https://www.bines-brautstudio.de/>

Anja's Lust auf Mode
Nördlinger Str. 14, 86650 Wemding
Tel. 09092/5999

<https://www.anjas-lustaufmode.de/>

Fotobox

PARTY-FOTOBOX
Goethestraße 13, 73441 Bopfingen
<https://www.party-fotobox.com/>

Feuerwerk

Funkelfun UG Harald Altstetter
Höslerstraße 2, 86660 Tapfheim
Tel. 173/9210101
<https://funkelfun.de/>

Reisebüro

Reisebüro Grimmer
Eisengasse 10, 86720 Nördlingen
Tel. 09081 259-00
<https://www.tui-reisecenter.de/noerdlingen1/>

Schwarzer Reise- & Verkehrsbüro
Löpsinger Str. 17, 86720 Nördlingen
Tel. 09081/2908-88
<https://schwarzer-reisen.de/>

Hüpfburg

Peter's Hüpfburgverleih
August-Lutz-Strasse 21, 86732 Oettingen
Tel. 09082-920494
<http://www.peters-huepfburgverleih.de/>

Tanzkurs

ADTV Tanzschule Gero Stolle
Tel.: 09081 / 3522 oder 28828
<http://www.ts-gs.de/>

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Plz., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar EC-Karte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: : festgelegt noch offen

Probeessen: ja nein Datum: _____

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich? ja nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Restaurant

Tischkarten: vom Veranstalter vom Restaurant

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Restaurant

Namensschilder: vom Veranstalter vom Restaurant

Textwünsche: _____

Schriftbild: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Bankett-, Konferenz-, oder Saalräume, einschließlich der hierzu gehörigen Nebenflächen, sowie alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Forderungen durch Schlössle Restaurant an den Kunden. Kunde im Sinne der Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist der jeweilige Vertragspartner des Restaurant Schlössle

2. Vertragsabschluss

Der Vertrag über die oben genannten Räumlichkeiten kommt durch die schriftliche Annahme eines entsprechenden Antrages des Kunden durch das Schlössle Restaurant zustande. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Schlössle Restaurant. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Eine Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume bedarf der schriftlichen Genehmigung des Schlössle Restaurant.

3. Preise / Zahlungsmodalitäten

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Liegt zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsdatum ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, so behält sich das Schlössle Restaurant das Recht Preisänderungen bis höchstens 10% vorzunehmen. Preisänderungen werden nur vorgenommen, um sonstige Kostensteigerungen auszugleichen. Sonstiger Kostensteigerungen sind insbesondere das tarifliche Ansteigen von Angestelltenvergütungen, gestiegene Kosten für Heizung, Strom und Wasser, Steuererhöhungen oder gestiegene Kosten für Lieferanten. Auf Wunsch wird hierüber Rechnung gelegt. Liegt die Preiserhöhung nicht unerheblich über der Steigerung der allgemeinen Lebenshaltungskosten, so ist der Kunde zum Rücktritt des Vertrages berechtigt.

Die Rechnungen des Schlössle Restaurant sind binnen 7 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Nach Überschreitung dieser Zahlungsfrist ist das Schlössle Restaurant berechtigt, Zinsen von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutsche Bundesbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Schlössle Restaurant des einen höheren Schadens vorbehalten.

Das Schlössle Restaurant ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung bis zur Höhe des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungsstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart.

Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Schlössle Restaurant aufrechnen.

4. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

Eine Änderung der Teilnehmerzahl bei Abgabe von Speisen aller Art muss spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung übermittelt worden sein. Das Schlössle Restaurant wird sich bemühen, bei jeder Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben eine wunschgemäße Versorgung bereitzustellen, allerdings kann eine Garantie hierfür nur übernommen werden, soweit die Abweichung nach oben 2% der ursprünglichen Teilnehmerzahl nicht übersteigt.

Höhere Abweichungen können von dem Schlössle Restaurant verbindlich nur verlangt werden, wenn dieses vorher seine Zustimmung erklärt hat. Bei Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Liegt die Tatsächliche Teilnehmerzahl unter der dem Schlössle Restaurant spätesten drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilten Teilnehmerzahl, so wird die mitgeteilte Teilnehmerzahl berechnet.

Abweichungen nach unten werden auch bei fristgemäßer vorheriger Ankündigung nur bis maximal 5% berücksichtigt. Bei Abweichungen nach unten, die dem Schlössle Restaurant nicht innerhalb der oben genannten Frist mitgeteilt wurden, wird die ursprünglich bestellte Anzahl der Speisen in Rechnung gestellt. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Schlössle Restaurant die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel Mustermann zusätzlich Kosten der Leistungsbereitstellung in Rechnung stellen.

5. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Sonderfälle sind mit der Bankettabteilung zu vereinbaren. In vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Bankettabteilung.

6. Konferenzräume

Reservierte Konferenzräume stehen dem Leistungnehmer nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Bankettabteilung.

7. Abbestellung/Rücktritt des Kunden

Soweit eine anderweitige Vergabe der vertraglich gebuchten Leistungen nicht möglich ist, werden bei um- bzw. Abbestellungen von reservierten Bankett-/Konferenzräumen und Arrangements folgende Preis als pauschalierter Schadensersatz in Rechnung gestellt:

a) Um- bzw. Abbestellung 120 Tage oder mehr vor Ankunft:

keine Kosten

b) 60 bis 119 Tage vor Ankunft:

30% der vereinbarten Leistungen

c) 59 bis 30 Tage vor Ankunft:

45% der vereinbarten Leistungen

d) 21 bis 29 Tage vor Ankunft

60% der vereinbarten Leistungen

e) 28 bis 4 Tage vor Ankunft

80% der vereinbarten Leistungen

f) 3 oder weniger Tage vor Ankunft:

100% der vereinbarten Leistungen

Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

Die Berechnung des Getränkekonsums basiert auf einem Durchschnittswert von 9,00 €/Gast.

Dem Schlössle Restaurant und dem Kunden bleibt es unbenommen, einen höheren bzw. niedrigeren Schaden dem Schlössle Restaurant nachzuweisen.

8. Gültigkeit eines geschlossenen Vertrages

Eine Leistung braucht nur dann vom Schlössle Restaurant erbracht werden, wenn ein unterschriebener Vertrag dem Schlössle Restaurant mindestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erreicht. Bei kurzfristig abgesprochenen Veranstaltungen können kürzere Zeiten vereinbart werden, insofern der service- und küchentechnische Ablauf von Seiten des Schlössle Restaurant nicht gefährdet wird. Sollte kein unterschriebener Vertrag Schlössle Restaurant vor Veranstaltungsbeginn erreichen, ist Schlössle Restaurant berechtigt, die Veranstaltung kurzfristig abzusagen. In diesem Falle werden dem Besteller entstandene Warenkosten in Rechnung gestellt.

9. Rücktrittsrecht des Schlössle Restaurant

Geht eine in den Zahlungsmodalitäten verlangte Vorauszahlung nicht innerhalb von zwei Wochen nach Anforderung auf dem Konto des Schlössle Restaurant ein, so ist das Schlössle Restaurant zum Vertragsrücktritt berechtigt.

Zeitungsanzeigen, Einladungen zu nicht gesellschaftlichen Veranstaltungen, z.B.

Vorstellungsgespräche oder Verkaufsveranstaltungen bedürfen grundsätzlich der vorherigen Zustimmung der Bankettabteilung des Schlössle Restaurant. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentlich Interessen des

Schlössle Restaurant beeinträchtigt, so hat das Schlössle Restaurant das Recht, vom Vertrag zurückzutreten.

Der Kunde wird, soweit ihm dies möglich und zumutbar ist, alles tun um innere und äußere Störungen zu vermeiden. Hat das Schlössle Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme, dass die vom Kunden vorgesehene Veranstaltung, z.B. Aufgrund ihres politischen Charakters, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Schlössle Restaurant zu gefährden droht, kann das Schlössle Restaurant vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt insbesondere dann, wenn das Schlössle Restaurant über den wahren Zweck der Veranstaltung bei Vertragsabschluss durch den Kunden nicht hinreichend informiert worden ist.

Das Schlössle Restaurant ist ferner berechtigt, aus anderen wichtigen, sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten. Einen solchen Grund stellt beispielsweise eine unberechtigte Unter- oder Weitervermietung überlassener Räume durch den Kunden dar. Das Schlössle Restaurant hat die Ausübung des Rücktrittsrechts dem Kunden unverzüglich mitzuteilen. Bei berechtigtem Rücktritt von Schlössle Restaurant entsteht kein Anspruch auf Schadensersatz gegen das Schlössle Restaurant.

Wird der Rücktritt von Schlössle Restaurant durch eine vertragswidrige, schuldhaft Pflichtverletzung des Kunden herbeigeführt, so kann das Schlössle Restaurant unbeschadet des Rücktritts die in Ziffer VII aufgeführten Beträge als pauschalisierten

Schadenersatz geltend machen. Dem Schlössle Restaurant und dem Kunden bleibt der Beweis eines höheren oder niedrigeren Schadens unbenommen.

10. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

Soweit keine vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen von Mitarbeitern des Schlössle Restaurant vorliegen, übernimmt das Schlössle Restaurant keine Haftung für den Verlust oder die Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen oder Exponaten des Kunden oder der Tagungsgäste.

Die mitgebrachten Gegenstände oder Exponaten befinden sich in Gefahr des Kunden in ihm zugewiesenen Räumlichkeiten und sind sofort nach Beendigung der Veranstaltung zu entfernen.

Unterbleibt die unverzügliche Entfernung, so ist das Schlössle Restaurant berechtigt, Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vorzunehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Schlössle Restaurant für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Erforderliche Entsorgung von zurückgebliebenen Materialien, einschließlich solcher Gegenstände, die von Firmen gemietet und in den Räumen des Schlössle Restaurant verbracht wurde, erfolgt ebenfalls zu Lasten des Kunden. Hinsichtlich der Haftung des Schlössle Restaurant für eingebrachte Sachen von Beherbergungsgästen wird ausdrücklich auf die gesetzlichen Bestimmungen der § 701 u. 702 BGB verwiesen. Die Schadenersatzansprüche nach § 701 u. 702 BGB erlöschen, sofern Schäden nicht unverzüglich angezeigt werden.

11. Sonstige Haftung des Schlössle Restaurant

Die Haftung des Schlössle Restaurant ist im nicht leistungstypischen Bereich beschränkt auf die Haftung und Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Leistungstypisch ist insbesondere der Bereich, bei dem der Kunde der Fachkenntnis und Kompetenz des Schlössle Restaurant und seiner Angestellten ein besonderes Vertrauen entgegenbringt. Die Haftung des Schlössle Restaurant ist bei der entgeltlichen oder unentgeltlichen Benutzung eines vom Schlössle Restaurant zur Verfügung gestellten KFZ- Stellplatzes durch den Kunden oder die Gäste und bei der Ausführung von Weckaufträgen auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Gleiches gilt für die Behandlung von Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden oder die Gäste. Obige Haftungsbeschränkungen gelten sowohl für vertragliche, als auch für deliktische Haftung.

12. Haftung des Kunden für Beschädigungen

Der Kunde haftet für alle Schäden (Beschädigung oder Verlust) an Gebäuden oder Inventar, die durch ihn oder seine Erfüllungsgehilfen zumindest leicht fahrlässig verursacht werden. Entstehen Schäden durch ein Fehlverhalten von Besuchern oder sonstigen Dritten aus dem Bereich des Kunden, so ist der Kunde berechtigt und verpflichtet, dem Schlössle Restaurant entstandenen Schäden im Rahmen eigener Ersatzansprüche zugunsten des Schlössle Restaurant im eigenen Namen geltend zu machen. Das Schlössle Restaurant kann wahlweise die Abtretung der Ersatzansprüche verlangen. Es obliegt dem Kunden, für die in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen geregelte Haftpflicht entsprechende Versicherungen abzuschließen. Das Schlössle Restaurant kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

Das anbringen von Dekorationsmaterial und die Befestigung von Exponate ist nur in Absprache mit der Bankett-Abteilung des Schlössle Restaurant gestattet. Eingebrachte Dekorationsmaterial und eingebrachte Exponate müssen feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Das Schlössle Restaurant ist berechtigt, einen behördlichen Nachweis hierüber zu verlangen. Das Schlössle Restaurant ist ferner berechtigt, die Anbringung von Dekorationsmaterial und Aufstellung von Exponaten abzulehnen, wenn diese den feuerpolizeilichen Anforderungen oder der Statik nicht entsprechen, bzw. wenn sonstige Sachschäden zu befürchten sind.

13. Störungen an technischen Einrichtungen

Störung an zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden, soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden. Die gesetzlich gewährten Gewährleistungs- und Ersatzansprüche des Kunden gegenüber dem Schlössle Restaurant bleiben hiervon unberührt.

14. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen dürfen der Schriftform. Gleiches gilt für den Verzicht auf dieses Schriftformerfordernis. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Schlössle Restaurant. Ausschließlicher Gerichtsstand- auch Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Schlössle Restaurant. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 3 Nr. 2 ZOB erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Schlössle Restaurant. Gleiches gilt gemäß § 38 Abs. 3 Nr. 2 ZOB für den Fall, dass die Klage in Anspruch nehmende Partei nach Vertragsschluss ihren Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt ins Ausland verlegt oder ihr Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Falls Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein sollten oder werden oder der Vertrag Lücken enthält, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages nicht berührt. Anstelle der unwirksamen Bestimmungen sind diejenigen Bestimmungen zu vereinbaren, die dem Sinn und Zweck der unwirksamen Bestimmungen am nächsten kommen. Im Falle von Lücken ist diejenige Bestimmung zu vereinbaren, die dem entspricht, was nach Sinn und Zweck des Vertrages vereinbart worden wäre, hätte man die Angelegenheit von vornherein bedacht.