



Bankett Dokumentation
HOCHZEITEN | TRAUUNGEN | FEIERN

Inhaltsverzeichnis

Eure Gastgeber	4
Eure Feste	5
Eure Trauung	6
Eurer Apéro	10
Eure Seminare	12
Saisonale Menüs	13
Buffets in der Scheune	17
Raumpläne	19
Rund um euren Anlass	24
Geschäftsbedingungen	28
Empfehlungen	31

Eure Gastgeber

Als die neuen Pächter auf Schloss Weinstein heissen wir euch seit 10. April 2024 offiziell herzlich willkommen!

Wir haben uns in der Krone Speicher kennen gelernt, Pascal und Nico schon vor einigen Jahren, Christian ist im letzten Jahr dazu gestossen. Wir sind Gastronomen durch und durch und blieben unserer Branche seit der Ausbildung treu.

Wir, Pascal und Nico, haben schon länger mit dem Gedanken gespielt, gemeinsam ein schönes Lokal zu eröffnen, und nun bietet sich uns die tolle Möglichkeit zusammen mit Christian. Hier wollen wir einen innovativen Betrieb führen, mit klassischer, aber modern interpretierter Schweizer Küche, und damit entsprechen wir auch dem Wunsch der Eigentümerfamilie Peter und Anita Häni nach einem gehobenen Speiselokal.



Überzeugt euch selbst von unserer Leidenschaft am Gastgeben und Kochen - bis bald im Schloss Weinstein!

Christian Kasiske
Pascal Pieth
Nico Hofbauer

von links

Eure Feste

RAUMANGEBOT | -MIETE

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
Schlappritzzi-Saal	mind. 30 Personen bis max. 80 Personen
Schloss-Scheune	mind. 50 Personen bis max. 100 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	CHF 250.00
Torkel-Stübli	CHF 350.00
Schloss-Wirtschaft	CHF 1000.00
Schlappritzzi-Saal	CHF 1000.00
Schloss-Scheune	CHF 1000.00

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

Eure Trauung

Donnerstags, freitags und an ausgewählten Samstagen kommt das Zivilstandsamt zu uns ins Haus, dies ist natürlich eine Frage der Verfügbarkeit und Kapazität - bitte klärt eure Wunschdaten 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

Unsere Räume stellen wir euch gerne für die Trauung zu den vereinbarten Raummieten, über die Zeit der Trauung zur Verfügung. Die Reinigung der Räume sind in den Raummieten inklusive (im normalen Mass). Ein Blumenbouquet und Kerzen auf dem Trautisch werden von uns bereitgestellt.

Gerne bereiten wir einen Apero für euch und eure Gäste zu. Dies ist ab 5 bis 150 Personen möglich. Aperos sind vom Keller über die Lounge bis hin zur Scheune möglich. Vorgängig besprechen wir das mit euch persönlich und unterbreiten nach der Besprechung eine entsprechendes Angebot.



Bitte beachtet, dass wir ein Restaurant-Betrieb sind und wir selbst mitgebrachte Getränke und Essen in unserem Haus, sowie auf dem gesamten Grundstück nicht akzeptieren können.

Wir freuen uns, wenn ihr eure Hochzeit mit einem gemeinsamen Essen bei uns abschließt, wir könnten bis zu 100 Gäste verwöhnen, die gewählte Personenzahl bestimmt die Raumwahl.

Nach der Trauung oder während des Aperos, steht euch unser gesamtes Grundstück für märchenhafte Fotos zur Verfügung.



Bitte beachtet, dass in allen Räumen und auf dem gesamten Grundstück keine Rosenblätter, Reis oder Ähnliches gestreut werden darf. Allfällige Reinigung wird dem Brautpaar in Rechnung gestellt.

In allen Räumen sind Wunderkerzen und of-

fenes Feuer feuerpolizeilich strengstens verboten. Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten benutzt werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Parkett müssen wir leider dem Brautpaar verrechnen.

Spalierstehen können eure Gäste gerne am Eingang oder am Terrassenzugang. Der Zugang für die Restaurant Gäste muss jedoch gewährleistet bleiben. Allerdings zeigt die Erfahrung, dass ein- und austretende Gäste, wenn ein Brautpaar das Spalier beschreitet und sie kurz warten müssen, viel Respekt und auch Geduld zeigen.



Den zeitlichen Ablauf besprechen wir bei der Reservation mit euch. Wenn wir am gleichen Tag mehrere Trauungen haben, müssen wir euch bitten, den vereinbarten Zeitrahmen einzuhalten. Die Reservation läuft einmal über das Zivilstandesamt Altstätten, um die Trauung mit dem Standesbeamten zu vereinbaren und dann über das Schloss Weinstein, um den Raum zu der geplanten Zeit zu buchen.

Die Raummiete wird am Hochzeitstag fällig und ist im Voraus zu bezahlen, allfällige zusätzliche Leistungen werden nach der Veranstaltung berechnet.

Alle Aufträge richten wir nach unseren AGBs aus.

Eurer Apéro

Für den Apéro bieten wir euch gerne unseren Innenhof oder die Terrasse an.

GETRÄNKE

Riesling Sylvaner	75 cl	CHF 39.00
Blanc de Noir	75 cl	CHF 45.00
Prosecco Jeio Extra dry D.O.C.	75 cl	CHF 52.00
Champagne Gosset brut Grande Réserve	75 cl	CHF 95.00
Appenzeller Mineral Contenbad still oder leise	80 cl	CHF 9.00
Früchtebowle mit Alkohol	100 cl	CHF 45.00
Früchtebowle ohne Alkohol	100 cl	CHF 35.00
Glühwein (saisonal)	20 cl	CHF 6.50



APÉRO SPEISEN

Diverses Blätterteiggebäck	pro Person	CHF 4.00
Canapées mit Fleisch, Fisch, Vegi	pro Stück	CHF 5.80
Party-Semmel, divers belegt	pro Stück	CHF 5.80
Meterbrote, divers belegt (12 Pers.)	pro Stück	CHF 98.00
Z`Vieri Plättli, Trockenfleisch, Käse	pro Person	CHF 12.00
Rohkost im Gläsli mit Dip	pro Glas	CHF 15.00
Focaccia mit Tatar	pro Stück	CHF 6.00
Wraps, divers gefüllt	pro Stück	CHF 8.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF 5.00
Bruschetta	pro Stück	CHF 6.00
Limetten-Risotto	pro Gläsli	CHF 8.00
Weisswein-Risotto	pro Gläsli	CHF 8.00
Gehacktes mit Hörnli	pro Gläsli	CHF 6.00
Hackdätschli mit Senfsauce	pro Stück	CHF 5.00
Olmabratwurst in Scheiben gegrillt, Senfcreme	pro Wurst	CHF 18.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 4.00
Oliven	pro 100 g	CHF 10.00
Früchtespiesse	pro Stück	CHF 5.00
Blechkuchen	pro Kuchen	CHF 89.00
Diverse Varianten		

Eure Seminare

TAGUNGEN | SITZUNGEN

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 könnt ihr mit 6 bis 20 Personen tagen.

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

Raummiete von 8.00 bis 17.00 Uhr

Halbtagspauschale

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

Mineral und Orangensaft 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 99.00

Ganztagespauschale

Zusätzlich zur Halbtagspauschale noch ein 4-Gang-Abendmenü

Preise pro Person / Ganztags CHF 155.00

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

Saisonale Menüs

FRÜHLINGSMENÜ

Schweizer Spargel-Beerensalat
Geräuchertes Swiss-Lachs Carpaccio und Wildkräuter

Feines Bärlauch-Süppchen mit Croutons und Garnele

Mit Rinderfilet gespickte Swiss-Poulet-Brust
Wilder Broccoli, Kerbelknolle, Kartoffel-Gratin und Rosmarin-Jus

Schoko-Soufflee mit Minzgelee und Himbeersorbet

CHF 95.90

SOMMERMENÜ

Coeur de Boeuf Tomaten mit Büffelmozzarella,
Avocado, Basilikum-Espuma und Brotchips

Spargel-Cremesuppe mit weissem und grünem Spargel

Rosa Kalbsmocken im Pancetta-Mantel
Buntes Marktgemüse und Pommes Dauphines

Dunkles Biskuit mit Mango-Passionsfruchtcreme
und Sauerrahmglacé

CHF 92.90

HERBSTMENÜ

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen
Rheintaler Speck, Nüsse und Sprossen

Schaumsuppe vom Butternusskürbis mit Kernölespuma

Geschmorte Ochsenbacken an Trüffeljus
Mini Rübli und Rheintaler Riebelmais Bramata

Vermicelles mit Kirschen und Vanilleglacé

CHF 89.90

WINTERMENÜ

Marinierter Rehschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette
Frisee-Salat, Croutons und Birnen-Perlen

Maronischaumsuppe mit Flower Sprouts

Rosa gebratener Hirschrücken an Gewürzjus
Marzipan-Rotkraut und Brezel-Knödel-Schnitte

Zimtparfait mit Rumtopf Früchten

CHF 98.90

Buffets in der Scheune

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

Fruchtsalat | Diverse Glaces | Zweierlei Schoggi-Mousse | Käse vom Brett

pro Person CHF 99.00

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 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 | Gemüsereis | Kartoffelgratin

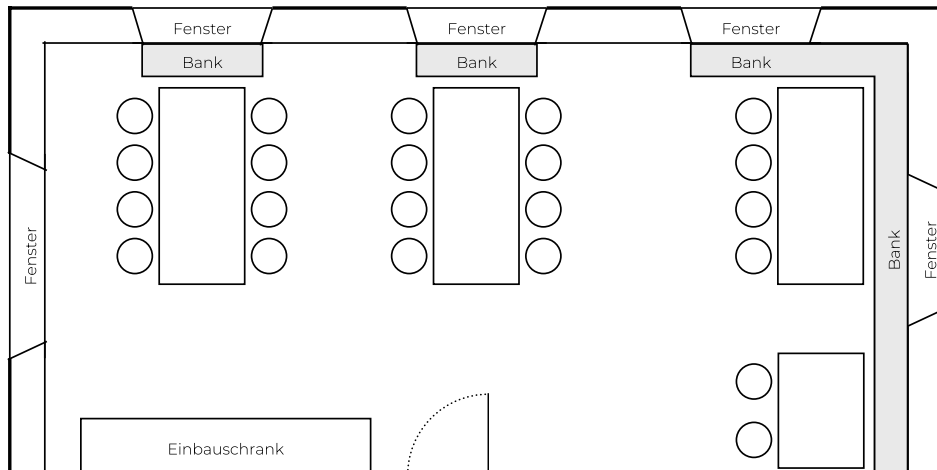
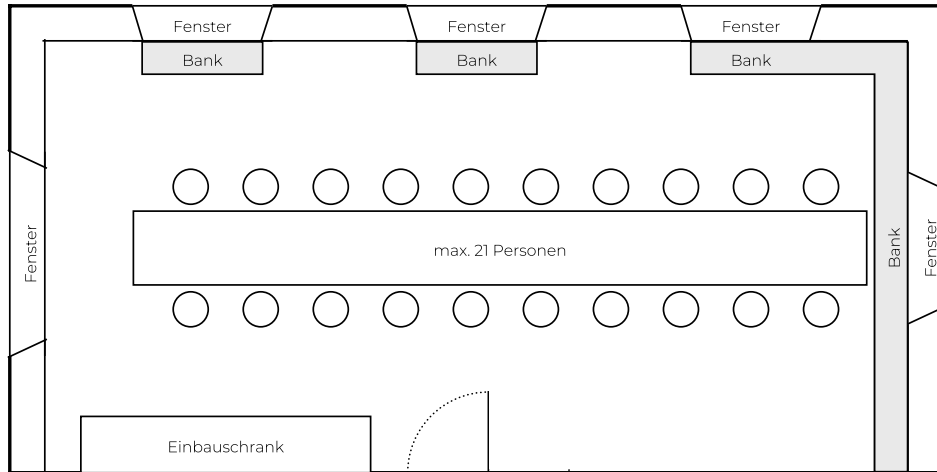
Desserts

Glace Bombe | Caramelköpfler | Zweierlei Schoggi-Mousse | Fruchtsalat
Orangen-Panna-Cotta | Käse vom Brett

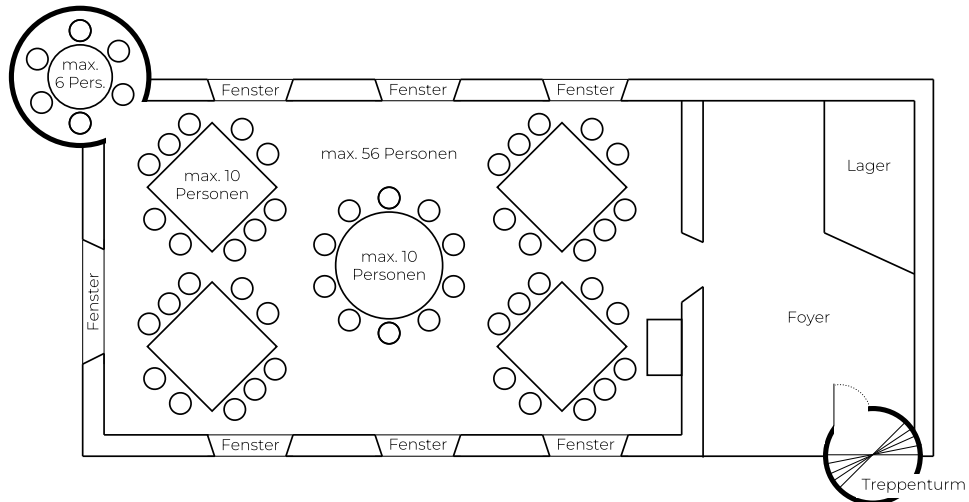
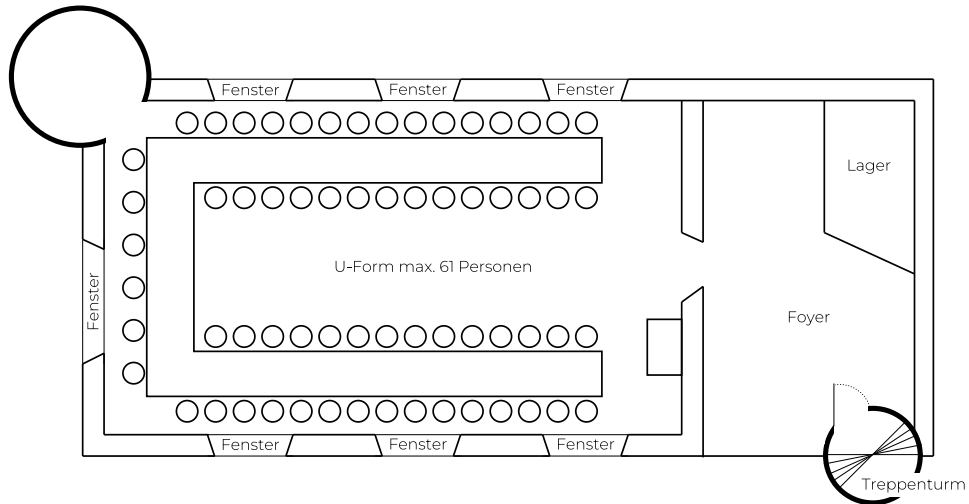
pro Person CHF 119.00

Raumpläne

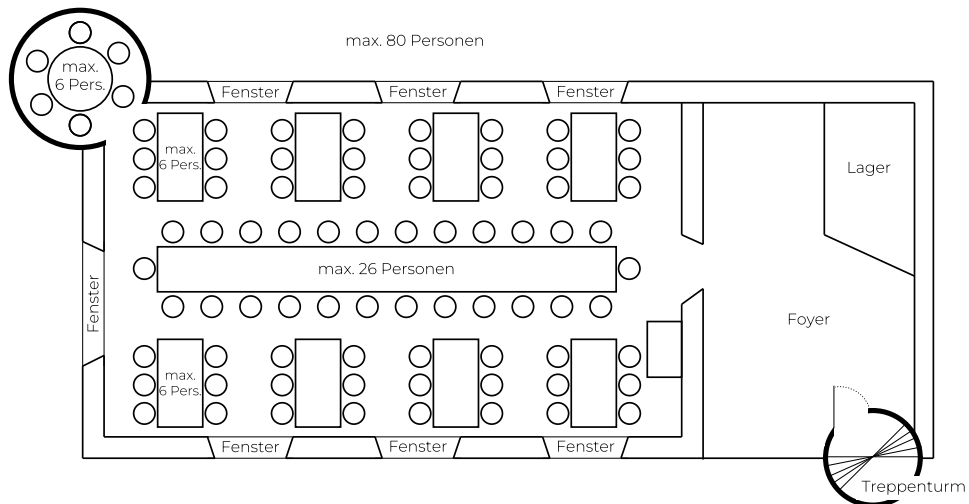
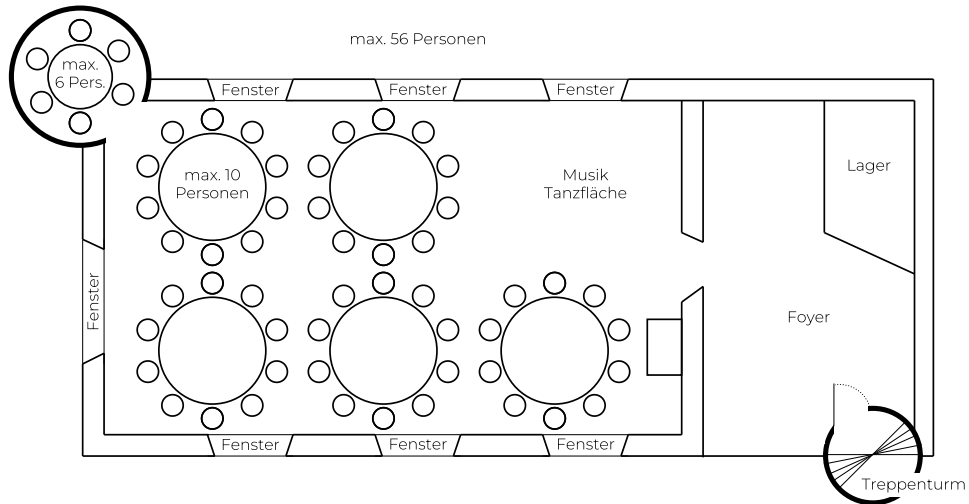
TORKEL-STÜBLI



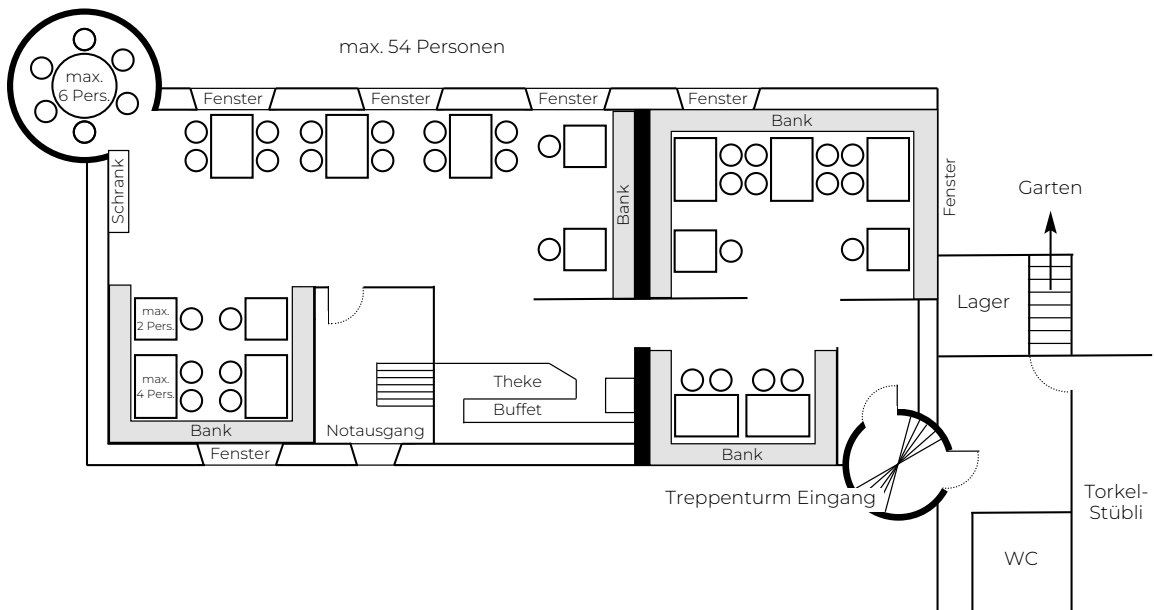
SCHLAPPRITZI-SAAL



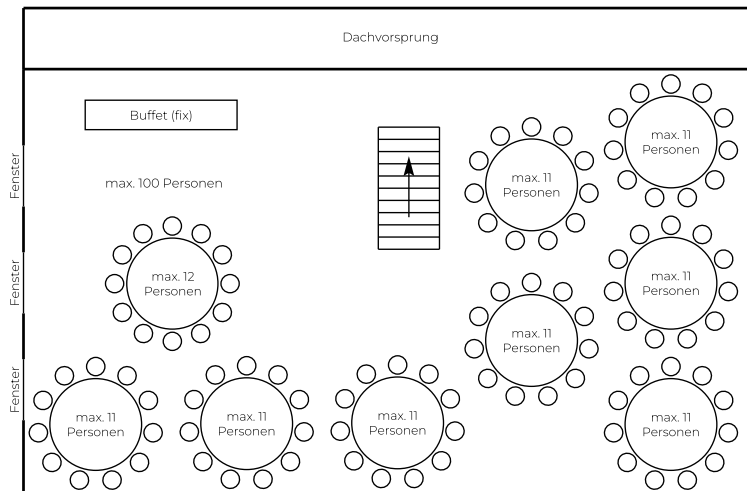
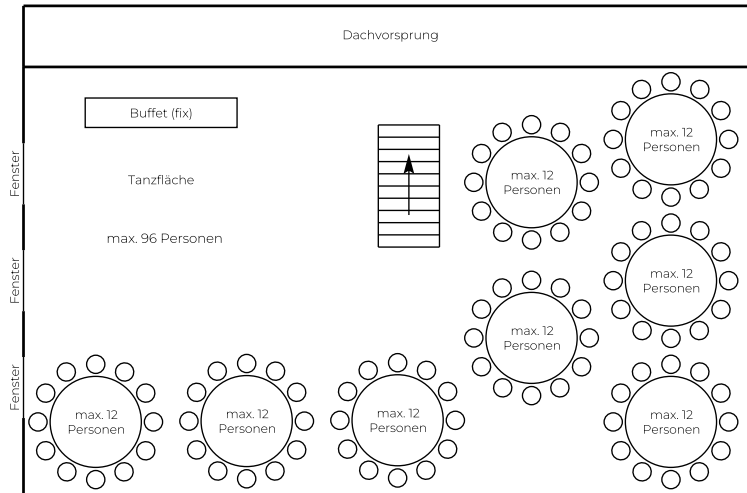
SCHLAPPRITZI-SAAL



SCHLOSS-WIRTSCHAFT



SCHLOSS-SCHEUNE



Rund um euren Anlass

Beamer & Leinwand

Diese stellen wir euch gerne zur Verfügung, der Pauschalpreis beträgt CHF 100.00.

Bestuhlung

Gerne besprechen wir mit euch zusammen die ideale Tischordnung.

Blumendekoration

In unseren Sälen haben wir keine Dekoration aus Frischblumen. Bitte wendet euch vertrauensvoll an unsere Hausfloristin Karin Baumgartner von der Blumeria in Marbach. Sie macht euch in jedem Budget einen passenden Vorschlag.

Kerzen

Wir schmücken euren Tisch mit Kerzen (Standardfarbe weiss) oder Teelichtern. 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 gerne für euch, falls ihr spezielle Gestaltungswünsche habt, verrechnen wir pro Menükarte ab CHF 1.50.

Musikalische Unterhaltung

Auf Wunsch unterstützen wir euch gerne bei der Suche nach einem geeigneten musikalischen oder künstlerischen Rahmenprogramm.

Schliessungszeiten

Offizielle Polzeistunde ist 0.00 Uhr, freitags und samstags gewähren wir eine Verlängerung bis 4.00 Uhr. Wir berechnen hierfür ab 0.00 Uhr pro Stunde CHF 200.00 und ab 2.00 Uhr pro Stunde CHF 350.00. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22.00 Uhr, ab 23.00 Uhr sind alle Aussenbereiche geschlossen (Gemeindeverordnung). Wir sollten im Vorfeld eine ungefähre Zeitangabe haben, da wir eine Verlängerung anmelden müssen – danke!

Feuerwerk

Für genaue Informationen zu den genauen gesetzlichen Bestimmungen für Feuerwerke in der Schweiz und Fragen dazu stehen wir gerne zur Verfügung. Feuerwerke dürfen bis 22 Uhr abgebrannt werden, danach gilt es als Ruhestörung.

Musikanlage

Unsere Säle verfügen über keine Beschallungstechnik, in der Regel wird dies vom DJ oder Musiker selbst organisiert.

Getränke

Wir schenken keine mitgebrachten Getränke aus, unsere vielseitige Wein- und

Getränkekarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot, wir stehen euch beratend zur Seite.

Hochzeitstorte

Bei Hochzeitstorten handelt es sich um Spezialtorten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert, jedoch nicht auf Torten. Wir verrechnen für das Trockengedeck CHF 3.50.

Reis, Konfetti, Rosenblätter und Himmelslaternen

Das Streuen von Reis, Konfetti oder Ähnlichem ist auf dem gesamten Grundstück und im Haus untersagt. Auf der Trauwiese sind Rosenblätter (echt – kein Kunststoff) erlaubt. Himmelslaternen sind auf dem Gemeindegebiet von Marbach untersagt, dies wegen Feuergefahr und der Nähe zum Flughafen St. Gallen Altenrhein.

Stühle für Aussentrauungen

Wir können die Stühle der Blumeria zur Miete anbieten, diese werden durch diese in Rechnung gestellt, pro Stuhl CHF 9.50.

Beschattung bei Aussentrauungen

Wir stellen euch gerne grosse weisse Sonnenschirme für die Trauung zur Verfügung, pro Stück CHF 100.00 inklusive Auf- und Abbau.

Stuhlhussen

Gerne organisieren wir weisse Stuhlhussen. pro Husse CHF 15.00 inklusive auf- und abziehen, sowie Reinigung. Fremdhussen können wir leider nicht akzeptieren.

Tischtücher, Servietten, Besteck und Gläser sind in unseren Preisen inklusive.



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 Mai 2024 und werden in Schweizer Franken inklusive 8,1 % MwSt und Service angegeben. Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Raumbestimmung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Saales:

- Schlappritzi-Saal: mindestens 30 bis maximal 80 Personen
- Schloss-Wirtschaft (exklusiv als geschlossene Gesellschaft): mindestens 40 Personen
- Torkel-Stübli: mindestens 10 bis maximal 34 Personen
- Schloss-Scheune: mindestens 50 bis maximal 100 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.

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.

Bankettbesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 4-8 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Danke für die telefonische oder schriftliche Terminvereinbarung für die Bankettbesprechung.

Stornobedingungen

Eine Annullation 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 Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 100.00 pro Person aus.

Reservationspauschale

Wir erlauben uns bei einer definitiven Reservierung eine Reservationspauschale von CHF 2'000.00 zu verrechnen. Der Betrag wird von der Gesamtrechnung in Abzug gebracht.

Zahlungsbedingungen

Wir stellen nach der Bankettbesprechung den Menüpreis × Personenzahl in Rechnung. Die Rechnung sollte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf unseren Kon-

ten 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 werden wir Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zustellen, die Zahlungsfrist ist 5 Tage.

Haftung

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Schloss Weinstein keinerlei Haftung, ebenfalls auch nicht für Vertragspartner, die vom Veranstalter bestellt wurden.



Empfehlungen

PARTNER

Hotel Forum

Bahnhofstrasse 24, 9443 Widnau, T: 071 722 88 66

<https://www.forum-hotel.ch>

Fotobox Fotocube

Rietlilooweg 1, 9463 Oberried, T: 079 733 22 33

<https://www.fotocube.ch>

Fotografin Zsuzsanna Jäger

Gerbestrasse 4b, 9436 Balgach, T: 076 797 73 79

<https://jagerzsuzsiphotographer.com>

Blumeria Marbach

Staatsstrasse 24, 9437 Marbach, T: 071 770 00 20

<https://www.blumeria-marbach.ch>



Dreiländer Gastronomie GmbH | Weinsteingasse 219 | CH-9437 Marbach SG
+41 71 777 1107 | info@schloss-weinstein.ch | www.schloss-weinstein.ch