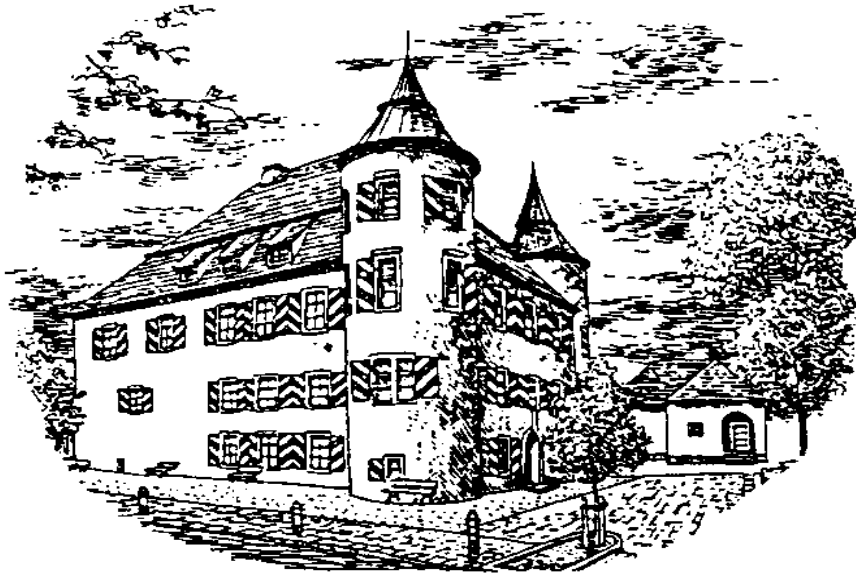


Altes Schloss



in Amtzell

Ein paar Worte zu Beginn

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Räumlichkeiten im „Alten Schloss“ in Amtzell interessieren. Mit dieser Mappe erhalten Sie schon vorab einige wichtige Informationen rund um das „Alte Schloss“. So können Sie in Ruhe Ihre Veranstaltung planen.

Natürlich unterstützen wir Sie gerne auch bei einem persönlichen Gespräch. So können alle Ihre Wünsche für ein festliches Menü oder ein individuelles Büffet berücksichtigt werden und einem reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung steht nichts mehr im Wege.

Hier ein paar wichtige Stichpunkte zum „Alten Schloss“

- Altmannshausen-Saal (2. OG) mit Platz für bis zu 130 Personen
- Reichlin-Meldegg-Saal (Dachgeschoß) mit Platz für bis zu 160 Personen
- Aufzug für Personen und Speisen
- Gastronomieküche im Erdgeschoß
- Gastronomietheke im Dachgeschoß

Wir freuen uns schon heute auf Sie und Ihre Gäste. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung

Ralph Fischer mit dem Team vom „Alten Schloss“

Ralph Fischer
Haslacher Str. 5
88279 Amtzell

Telefon: 07520/ 62 13
Fax: 07520/ 53 47
e-Mail: altesschloss@gmx.net

Kleine Historie des Alten Schlosses in Amtzell

Der dreigeschossige Rechteckbau mit Walmdach und zwei von spitzen Helmen gekrönten Türmen stammt aus dem 15. Jahrhundert. Der damalige Besitzer, Johann Maria Carl Joseph, Freiherr Reichlin von Meldegg, beauftragte 1792 Barockbaumeister Johann Georg Specht aus Lindenberg zum Umbau des Gebäudes. Im Jahre 1794 wurde dieser erfolgreich abgeschlossen und führte zum heutigen Aussehen. Mit dem Verkauf des Amtzeller Schlosses durch die freiherrlich Reichlin'sche Herrschaft an Johann Georg Möhrli aus Ravensburg, im März 1823, endete das ritterschaftliche Eigentum am Amtzeller Schloss.

Das Schloss befindet sich seit 1839 im Besitz der Gemeinde Amtzell und wurde in den Jahren 1993/94 umfassend saniert.

Heute dient das „Alte Schloss“ als Kultur- und Veranstaltungszentrum der Gemeinde Amtzell. Die Festsäle bieten sich vor allem für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Firmenveranstaltungen an.

Altmannshausen-Saal

Seine Namensgebung weist auf den Freiherr Johann Ernst von Altmannshausen hin. Er hatte im Jahre 1672 die Schlossherrschaft für sich und seine Nachkommen übernommen.

Der Altmannshausen-Saal befindet sich im 2. Stock, hier finden bis zu 130 Personen Platz. Durch seine Lage an der Südseite des Gebäudes ist er bei Tag lichtdurchflutet. Durch seinen hellen Farbanstrich erhält er einen freundlichen, vornehmen Charakter. Der Saal bietet sich vor allem für die Kaffeetafel oder einen Sektempfang bei Veranstaltungen an. Aber auch genauso für Tagungen, Seminare und zum Brunch.

Reichlin- Meldegg- Saal

Dieser Saal ist zu Ehren des damaligen Bauherren Johann Maria Carl von Reichlin-Meldegg benannt. Im barocken Dachgeschoß angesiedelt, bietet der Saal Platz für bis zu 160 Personen. Das sichtbare Gebälk verleiht dem Reichlin-Meldegg-Saal ein warmes, angenehmes Ambiente.

Ein herzliches Willkommen in der „Guten Stube von Amtzell“

ZUM MENÜ

...zum Sektempfang

Canapes mit...

...Waldburger			
Rauchschinken	1,30 •	...Oliven	
...Coppa di Parma	1,60 •	...Karamellisierte Mandeln mit Chili	
...rosa Roastbeef	1,50 •	...Gemüsesticks mit Dip	
...Kalbsbraten	1,50 •	...getrocknete Tomaten	
...Vitello tonnato	1,50 •		zwei zur Wahl 2,00 •
...Tomatenpesto	1,10 •		
...Frischkäse mit		...Aufstriche	
getrockneten Feigen	1,20 •	von Räucherfelchen	
		von Schinken	
... Creme von altem Balsamico	1,10 •	von Camembert	
...Tatar von der Rinderhüfte	1,90 •	von Pesto	je 1,10 •
...Griebenschmalz	1,10 •		
...Schinkenkipferl	1,40 •		
...Lachstatar	1,50 •		
...gebeizte Seeforelle	1,50 •		
... Guacamole	1,20 •		
... Lauchquiche	1,20 •		
... Spinattarte mit Feta	1,20 •		

bei der Auswahl von 3 verschiedenen Canapes 1,20 • je Stück und Sorte
bei der Auswahl von 5 verschiedenen Canapes 1,00 • je Stück und Sorte

...als „Flying Buffet“

Curry Windbeutel mit asiatischem Rindfleisch	2,20 •
Tafelspitzröllchen mit milder Meerrettichcreme	2,00 •
Fleischpflanzerl mit Dip	1,80 •
Antipastispiß	1,40 •
Eingelegte Pflaumen im Speckmantel	1,00 •
Vegetarische Sushi	1,40 •
Kleiner Gemüsespiß in Tempurateig gebacken	1,00 •
Hühnerspieße pikant gewürzt mit Erdnüssen überbacken	1,20 •

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	3,20 •
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,20 •
Rinderkraftbrühe mit Brätknödeln und Backerbsen	3,20 •
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel	3,20 •
Hochzeitssuppe mit verschiedenen Klößchen	3,20 •
Schwäbische Spätzlesuppe mit geschmälzten Zwiebel	3,20 •
Tafelspitzbrühe mit Maultäschchen	3,50 •
Pot au Feu vom Tafelspitz	3,50 •
Klare Tomatenconsome mit Ricottanockerl und Basilikum	3,50 •
Kraftbrühe von der Ente mit Entenklein	3,50 •

Gebundene Suppen

Kartoffelcremesuppe	3,00 •
Schaumsuppe von Roter Beete	3,00 •
Tomatencremesuppe	3,00 •
Kohlrabischaumsuppe	3,00 •
Leichte Parmesancreme	3,50 •
Cremsuppe von Waldpilzen	3,50 •
Samtsuppe von Kräutern	3,20 •
Cremsuppe von Ratatouillegemüse	3,20 •
Schaumsuppe von mildem Curry	3,20 •
Cremsuppe von Tettninger Spargel	3,20 •

Kalte Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing	4,00 •
Gemischter Salat der Saison	4,40 •
Verschiedene Blattsalate mit Croûtons und gebratenem Speck	4,50 •
Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto und altem Balsamico, dazu Blattsalate der Saison	6,40 •
Kalbsschulter sanft gebraten mit italienischem Thunfischdip, dazu Oliven und Ciabatta	7,20 •
Rose vom Lachs aus der hauseigenen Beize, dazu Blattsalate im Zitronendressing	6,80 •
Terrine vom Spanferkel nach Elsässerart mit Chutney und Bauernbrot	6,80 •
Zweierlei von der Ente - gerauchte Brust und Rillettes aus der Keule - mit Apfel- Preiselbeerchutney, Blattsalat und Wurzelbrot	7,50 •

Warme Vorspeisen

gebackener Cannelloni vom Tafelspitz auf cremigen Perlgraupen	5,80 •
Schweinebäckchen im Pfifferlingssud mit Kartoffelpüree	6,20 •
Lachsforelle auf Spargelrisotto	8,50 •
Roulade vom Zander auf Kartoffel – Lauchgemüse	9,50 •
Edelfische Tomaten- Kräutersud mit Safrankartoffeln	8,50 •

Hauptgerichte für die Menügestaltung

Schwein

Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, Spätzle	10,80 •
Schweinerücken mit Kräutern im Ganzen gebraten mit Gratin	12,10 •
Rückensteak vom Schwein an Rahmchampignons, Spätzle	12,40 •
Schweinefilet in Pfeffersoße mit glasierten Karotten und Kroketten	14,80 •
Schweinemedailon mit Parmaschinken gebraten, dazu kleine Gremolata- Kartoffeln	15,40 •
Schweinefilet im Spinatmantel mit Kartoffelgratin, Spätzle	15,80 •

Rind / Kalb

Rinderkeule in Apfelmort geschmort mit Gemüse und Semmelknödel	12,60 •
Sauerbraten aus der Rinderkeule mit Blaukraut, Brez´n Knödel	12,60 •
Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle	12,20 •
Rinderfilet an Portweinsoße mit Kartoffelaufguss und Romanesco	18,20 •
Kalbsrahmbraten mit Champignons und Mini-Rösti	13,90 •
Kalbsschulter mit Serrano gebraten mit Spätzle	14,40 •
Kalbstafelspitz rosa gebraten mit Kartoffelpüree und Gemüse	14,80 •
Kalbsrücken an Steinpilzsoße mit Kroketten und Mandelbroccoli	17,40 •

Wildgerichte / Lamm

Rehragout mit Spätzle und Serviettenknödel	14,50 •
Rehkeule an Preiselbeersoße mit Kräuterspätzle	16,20 •
Medaillons aus dem Rehrücken an Rahmwirsing mit Brez´n Aufguss	22,80 •

Hirschbraten aus der Keule, in Trollingersoße
mit Pfifferlingen, Spätzle 14,80 •

Geschmorte Schulter von Broger's Lamm aus Amtzell
mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse 13,10 •

Geflügel

Putenbrust im Ganzen gebraten Sauce Hollandaise, Broccoli,
Kartoffelgratin 12,40 •

Geschnetzeltes aus der Pute an milder Dijon- Rahmsoße
Austernpilze, Rösti 12,50 •

Suprême von der Poularde mit Kräutern gebraten
Ratatouille-Gemüse, Kartoffel- Limonenpüree 13,80 •

Curry vom Truthahn mit süß - saurem Gemüse und
Basmatireis 12,50 •

Fisch

Bodenseefelchen auf Lauch und Salzkartoffeln 15,20 •

Buntbarsch auf Ingwergemüse und Mandelreis 11,80 •

Lachsforelle auf Olivengemüse mit Basilikum
mit Safran- Kartoffel 14,20 •

Nudelgerichte / Vegetarisches

Warmer Gemüsesalat und Scampi mit Zitronengras gebraten,
dazu glasierte Kirschtomaten auf Safranschaum • 10,50

Kartoffelgnocchi in Pestosoße
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter • 7,90

Penne mit gebratenen Pilzen und Kräutersahnesauce • 7,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den Hauptgerichten eine 2. Beilage

- Spätzle, Kroketten, Knödel,
- Kartoffelgratin, Kartoffelspalten mit Kräutern gebraten,
- Basmatieis,
- Ratatouille – Gemüse, Fleckerlkraut, Blaukraut

Desserts für die Menügestaltung

Rote Beerengrütze mit hausgemachtem Eierliköreis	4,20 •
Grießflammerie mit Brombeerragout	4,50 •
Mousse von dunkler Kuvertüre	4,80 •
Gestockte Schokolade auf Birnenragout mit Walnusseeis	5,50 •
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	4,50 •
Verschiedenes von Zwetschgen (z.B. Parfait, Tarte, Röster, Mousse)	5,80 •
Variation von Erdbeeren (z.B. Parfait, Espuma, Mousse, eigenes Sorbet, marinierte Erdbeeren)	5,80 •
Gebrannte Creme von weißer Schokolade und Kaffeearomen	4,80 •
Panna Cotta mit Fruchtmark und hausgemachtem Sorbet	3,80 •
Topfenknödel auf Rhabarber und Limetten- Joghurteis	4,80 •
Salat von frischen Früchten	4,20 •
Dessertbuffet	6,80 •

Käse als Dessert

Brie aus Rohmilch mit Preiselbeer - Birnen	5,20 •
Schnitte von Gorgonzola Crema und Granny Smith	5,40 •
Vacherin Mont d'or, dazu Vanille – Birnen	5,40 •
Käse vom Brett	5,00 •

Bei der Auswahl eines 4-gängigen Menüs (Suppe – Salat – Hauptgang – Dessert), welches Sie selbst zusammenstellen können, verringert sich der errechnete Gesamtpreis pro Menü um 1,00 • .

Bei der Auswahl eines 5-gängigen Menüs (Vorspeise kalt oder warm – Suppe – Salat – Hauptgang – Dessert), welches Sie selbst zusammenstellen können, verringert sich der errechnete Gesamtpreis pro Menü um 1,50 • . Für Kinder bis 12 Jahre gilt halber Preis, die „kleinen“ unter 6 Jahre sind frei.

In der Saison bereiten wir folgende Menüs

Frühlingsmenü

Schaumsüppchen vom Bärlauch

Poulardenbrust auf der Haut mit gebraten
auf cremigen Perlgrauen
und getrockneten Tomaten

Erdbeeren, Rhabarber und Waldmeister

22,20 •

Spargelmenü

Grüner Spargel mit Haselnuss – Vinaigrette und
Blattsalaten und gebeizter Lachs

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions mit Spargelstangen,
Kräuter - Hollandaise und
Kartoffeln

Mousse von weißer Schokolade
mit Erdbeeren und Vanillespargel

29,50 •

Sommermenü

Ziegenfrischkäse mit Blattsalaten
an Himbeer – Dressing

Kaltschale von Sommergemüse
oder
Weiße Tomatensuppe

Schweinemedallions mit Kräutern gebraten
auf Gemüserisotto

Beerentiramisu mit Limetten- Basilikumsorbet

Für 25,50 •

Herbstmenü

Lachsrose aus der hauseigenen Beize
mit Rösti und Cremé fraiche

Rahmsuppe von Steinpilzen

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße
und Bouillonkartoffel

Panna Cotta mit hausgemachtem
Bratapfelsorbet

22,50 •

Entenmenü

Blattsalate an Kartoffel – Dressing
mit Entenklein

Klare Entenkraftbühne mit Enteneinlage

Entenkeule mit Blaukraut, Brez´n Auflauf
und Fülle

Halbgefrorenes von Kürbiskernen

25,50 •

Mediterranes Büffet

Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Kalbsbraten an Tunfischsoße
Mariniertes Rindfleisch mit Pesto, Parmesan und Rucola
Mozzarella mit Olivettitomaten und altem Balsamico
Antipasti
Couscoussalat

Eine Suppe zur Wahl

Bouillabaisse von Bodenseefischen
Minestrone
Kalte andalusische Gemüsesuppe „Gazpacho“
Leichte Parmesancreme

Nach Personenzahl

zwei bis drei Gerichte zur Wahl

Risotto nach Wahl
Kalbsschulter mit Salbei und Parma gebraten
Lammragout mit Schmorgemüse und Gnocci
Rotbarbenfilet auf Basilikumgemüse
Schweinefilet mit kandierten Zitronen und Thymian
Poulardenbrust mit Kräutern
Rinderhüfte im Ganzen gebraten

Tiramisu
Pfirsich Tarte
Polenta Creme uns Melonensorbet
Ricotta Creme mit Cassis

Je nach Wahl der Gerichte 26,50 • - 29,50 •

Kalt Warmes Büffet

Verschiedene Vorspeisen

Roulade von der Lachsforelle, Räucherfische, Lachs auf verschiedene Arten
Gemischte Schinkenplatte mit Melonen
Köstlichkeiten rund um das Geflügel

Salate vom Büffet

Schweinefilet im Brätmantel
Rehragout mit Pfifferlingen

dazu reichen wir

Spätzle, Kartoffelgratin, Knödel und Gemüse

Käsespezialitäten vom Brett
(franz. AOC Käse, ital. DOC Käse, dt. DLG Käse)
mit Beilagen

für 32,50 •

Kalt Warmes Büffet

Klare Kraftbrühe mit Brätstrudel
Hochzeitssuppe

Geräuchertes aus Fluß und Meer
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchdip
Räucherspezialitäten

Salatbüffet

Rindersteak geschmort, auf Rotweinschalotten
dazu Mais-Schnitten
Geschnetzeltes aus der Pute an milder Dijon- Rahmsoße
mit Rösti
Schweinerollbraten mit Rahmwirsing und Knödel

Grießflammerie mit Brombeerragout
Mousse von dunkler Kuvertüre
Topfenknödel auf Rhabarber und unserem Quarkrahmeis

Für 26,80 •

Mitternachtssnacks:

Kartoffelsuppe mit Blutwursträdle	3,20 •
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	3,80 •
Chili con carne mit Weißbrot	4,50 •
Gulaschsuppe mit Paprika	3,80 •
Leberknödelsuppe mit Kräutern	3,20 •

Rotweine

2009er Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Baden, Bodensee	0,25 l 4,60 •	1,0 l 18,00 •
2008er Meersburger Sangerhalde Speisemeister Rotweincuvee, trocken Weingut Aufricht Baden, Bodensee		0,75 l 25,00 •
2008er Nonnenhorner Sonnenbichl Weingut Hornstein Blauer Spätburgunder Qualitätswein		0,75 l 16,80 •
2009er Eichstettener Herrenbuck Spätburgunder Baden, Kaiserstuhl	0,25 l 4,10 •	1,0 l 16,00 •
2010er Grossbottwarer Wunnenstein Trollinger Würtemberg	0,25 l 4,10 •	1,0 l 16,00 •
2009er Magreider Edelvernatsch Südtirol	0,25 l 4,10 •	1,0 l 16,00 •
2009er Zweigelt Weingut Aigner Burgenland, Österreich	0,25 l 4,10 •	1,0 l 15,80 •
2009er La Pergola Merlot AOC Italien	0,25 l 4,10 •	1,0 l 16,00 •
2005er Mastroleo Negroamaro AOC Apulien		0,75 l 18,50 •
2003er Montfort Bellevue Medoc Cheval Quancard Bordeaux		0,75 l 26,00 •

Weißweine

2008er Eichtetter Herrenbuck Müller – Thurgau, trocken Baden, Kaiserstuhl	0,25 l 4,10 •	1,0 l 15,80 •
2008er Eichstetter Herrenbuck Auxerrois (<i>Gelber Burgunder</i>) Baden, Kaiserstuhl		0,75 l 16,50 •
2009er Kressbronner Berghalde Rivaner, trocken Württembergischer Bodensee Weinkellerei Steinhauser		0,75 l 14,40 •
2009er Kressbronner Berghalde Riesling, trocken Württembergischer Bodensee Weinkellerei Steinhauser		0,75 l 14,40 •
2010er Nonnenhorner Sonnenbichl Bacchus Bayerischer Bodensee Weingut Hornstein		0,75 l 13,50 •
2010er Bodenseeperle Weißburgunder, trocken Qualitätswein		1,0 l 18,00 •
2010er Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau Baden, Bodensee	0,25 l 4,40 •	1,0 l 16,80 •
2009er Meersburger Sonnenufer Müller-Thurgau Baden, Bodensee	0,25 l 4,20 •	1,0 l 16,40 •
2010er Hagnauer Burgstall Grauer Burgunder, trocken <i>Goldene Landesprämierung</i> Weinbeschreibung: Dichtes Strohgelb. Das Bukett frischer Äpfel, von mineralischen Akzenten unterlegt. Am Gaumen zeigt der Wein seine kräftige aber auch schmelzige Art, begleitet von einer guten Fruchtstruktur.		0,75 l 18,50 •
2010er Nonnenhorner Seehalde Grauerburgunder Winzerhof Gierer Bereich Bayrischer Bodensee		0,75 l 18,00 •

Emile DurandChardonnay
Bourgogne

0,25 l 4,10 • 1,0 l 15,60 •

Emile Durand1er Chablis AOC
Bourgogne

0,75 l 39,50 •

Weißherbst/Rosé**2009er Eichstettener Herrenbuck**Spätburgunder Weißherbst
Kaiserstuhl

0,75 l 16,00 •

2009er TunibergSpätburgunder Weißherbst
Munzinger Attilafelsen
Baden

0,25 l 4,10 • 1,0 l 15,80 •

2009er Nonnenhorner SeehaldeRotling aus Bacchus, Müller Thurgau, Dornfelder
Winzerhof Gierer
Bereich Bayrischer Bodensee

0,75 l 15,00 •

2009er Meersburger SängeraldeSpätburgunder Weißherbst
Winzerverein Meersburg

0,75 l 18,00 •

Weinschorlevon Eichstetter, Müller – Thurgau
von Magreider, Edelvernatsch0,25 l 2,50 •
0,5 l 4,50 •**Korkengeld für selbst gebrachten Wein, Sekt und Champagner**

0,75 l Wein 7,50 •

1,0 l Wein 8,50 •

0,75 l Sekt 7,50 •

0,75 l Champagner/Cremant 12,00 •

Schaumweine/Sekt

Hausmarke „Altes Schloss“	0,75 l	14,50 •
Prosecco	0,75 l	13,00 •
Kressecco Weinkellerei Steinhauser	0,75 l	15,00 •
Bodenseesecco Max Markgraf von Baden	0,75 l	16,50 •
Freixenet Carta Nevada seco	0,75 l	16,00 •
Fürst Metternich Rieslingsekt, trocken	0,75 l	22,00 •
Geldermann	0,75 l	24,00 •
Apfelsecco alkoholfrei	0,75 l	11,50 •

Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	2,40 •
Glas Hausmarke „Altes Schloss	0,1 l	2,60 •
Fruchtmark zum Schaumwein Himbeer, Erdbeer, Mango, Melone-Aperol, Zitrus-Gewürzsud	2 cl	0,40 •
Liköre zum Schaumwein Cassis, Passionsfrucht,	2 cl	0,60 •
Kir white - Weißwein mit Cassis	0,1 l	3,00 •
Kir - Sekt mit Cassis	0,1 l	3,50 •

Biere

Härle Gold	0,5 l	2,80 •
Härle Pils	0,33 l	2,60 •
Radler	0,5 l	2,80 •
Härle Feine Weisse	0,5 l	2,90 •
Farny Edel Weizen	0,5 l	2,90 •
Dunkles Weizen	0,5 l	2,90 •
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	2,80 •

Alkoholfreie Getränke

Fanta	0,2 l	1,70 •
Coca Cola	0,2 l	1,70 •
Spezi	0,4 l	2,60 •

Auszug aus der Getränkekarte

Teinacher Mineralwasser medium	0,5 l	2,70 •
Teinacher Mineralwasser still	0,5 l	2,70 •
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,60 •
Apfelsaft	0,2 l	1,70 •
Orangensaft	0,2 l	1,90 •

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		1,90 •
Portion Kaffee		3,60 •
Espresso		1,80 •
Glas Tee		1,60 •

Spirituosen

Jägermeister	0,02 l	2,00 •
Ramazotti	0,02 l	2,00 •
Williams Birnenbranntwein	0,02 l	2,00 •
Bodensee Obstwasser	0,02 l	2,00 •
Baileys	0,02 l	2,00 •

Edelbrände vom Bodensee

Weingut Aufricht:

Jonagold Apfelbrand aus dem Eichenfass	0,02 l	3,80 •
Klarer Brand von Süßkirschen	0,02 l	3,80 •
Quittenbrand	0,02 l	4,50 •
Tresterbrand von Burgunder Trauben	0,02 l	3,80 •

Weinkellerie Steinhauser

Bodensee Williams No. 1	0,02 l	4,20 •
Himbeergeist	0,02 l	4,20 •
Haselnuss Spirituose	0,02 l	4,00 •

Mietbedingungen für Veranstaltungen im „Alten Schloss“ Amtzell

1. Im **Mietpreis für den Saal** sind folgende Unkosten enthalten: Hausmeister, Heizung, Strom und Reinigung von Eingangsbereich, Treppenhaus und Toiletten (normale Verschmutzung). Bei Schäden an Gebäude und Einrichtung, die durch Ihre Veranstaltung entstehen, haften Sie als Mieter.
2. **Anzahlung:**
Die Miete, der von Ihnen gewünschten Räume, dient als Vorauszahlung. Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Rechtsgültigkeit des Mietvertrags (siehe Pos. 6). Die Vorauszahlung wird bei der Schlussrechnung verrechnet.
3. **Eine Woche** vor der Veranstaltung dient der voraussichtliche Speisenumsatz als Vorauszahlung für bereits geordnete Waren, sowie Arbeitsleistung.
Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel;
Menüpreis x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. **Stornogebühren**
 - a) Sollte das Mietverhältnis **90 Tage vor dem Veranstaltungstermin** schriftlich von Ihnen abgesagt werden, so bekommen Sie die Anzahlung zurück. Liegt die Absage unter den 90 Tagen, so ist sie eine Entschädigung für Kosten und Ausfälle, die uns entstanden sind.
 - b) Wird die Veranstaltung erst **zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Termin** schriftlich storniert, werden zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis, 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung gestellt, **bei jedem späteren Rücktritt 70%** des Speisenumsatzes.
 - c) Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel wie in Pos.3 dargestellt.
5. Für eine Veranstaltung gehen wir von 1500 • **Mindestumsatz**, exklusive Raummiete, aus.
6. Der **Mietvertrag** für den von Ihnen gewünschten Saal ist rechtsgültig, wenn die Raummiete in bar bezahlt ist, oder auf unserem **Konto 10 727 019** bei der **Volksbank Allgäu-West BLZ 650 920 10** eingegangen sind, sowie der beiliegende Mietvertrag unterzeichnet bei uns eingegangen ist. Sorgen Sie dafür, dass der Mietvertrag und die Anzahlung innerhalb 14 Tagen ab Angebotsdatum bei uns sind, denn nur solange können wir ohne Mietvertrag den Saal, für den von Ihnen gewünschten Termin, für Sie reservieren.
7. **Die Preise** enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sie gelten ab dem 1. Januar 2011, Preisänderungen sind vorbehalten.
8. **Menübestellung:** Da wir mit überwiegend frischen Zutaten Ihr Menü zubereiten, ist es uns eine große Hilfe, wenn Sie uns ca. 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung eine annähernde und 5 Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt werden.
Teilen Sie uns deshalb die Anzahl Ihrer Gäste so früh wie möglich mit. Dabei unterstützen Sie unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase auch in Ihrem speziellen Interesse.
9. **Schnittgeld/Korkgeld:** Für mitgebrachte Kuchen, zum Nachmittagskaffee, berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 1,80 • pro Person. Für mitgebrachten Wein, Sekt usw. wird das Korkgeld, wie auf der Weinkarte aufgeführt, verlangt.
10. **GEMA-Anmeldung:** Wir weisen Sie darauf hin, dass bei einer musikalischen Veranstaltung Sie als Mieter, die GEMA anmelden und auch die Kosten übernehmen müssen.
Adresse: Bezirksdirektion GEMA, Stettener Str. 8, 86150 Augsburg.
11. **Dekoration:** Das Eindecken der Tische mit Stoffservietten und Stofftischdecken in weiß, ist im Menüpreis enthalten. Den Tischschmuck bestellen wir nach Ihren Wünschen, zum

Selbstkostenpreis in einem Blumenfachgeschäft. Gerne können Sie sich auch selbst darum kümmern.

12. **Aufstuhlung:** Die Aufstuhlung ist im Mietpreis enthalten. Wir gehen gerne auf besondere Wünsche ein, sofern diese mit dem Brandschutz vereinbar sind, bzw. sofern der Arbeitsablauf nicht gravierend gestört wird.
13. **Tischmaße:** Unsere Tische im Alten Schloss haben die Maße 1,40 m x 0,80 m. Blöcke für 8 Personen sind demnach 1,40 m x 1,60 m, Tafeln für 10 Personen 2,80 m x 0,80 m groß.
14. **Zu später Stunde:** Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei Veranstaltungen im „Alten Schloss“, ab 2.00 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu begrenzen ist. Für die Zeit nach 3.00 Uhr berechnen wir für jeden Mitarbeiter im Dienst (im Regelfall 1-2) 15 • pro angefangene halbe Stunde.
15. **Zahlungsfristen:** Rechnungen sind 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz zu berechnen.
16. Da wir marktfrische Lebensmittel verarbeiten, behalten wir uns vor, bei gravierenden Einkaufspreischwankungen unsere Preise anzugleichen.
17. Nebenabreden und Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.
18. Sind einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam, so wird hierdurch die Wirksamkeit des übrigen Vertrages nicht berührt.

Bitte sprechen Sie die Einzelheiten Ihrer Veranstaltung möglichst frühzeitig mit uns ab.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen für Ihre Veranstaltung gutes Gelingen und einen angenehmen Aufenthalt bei uns im „Alten Schloss“ in Amtzell.