



Ein Schloss zum Heiraten

RÄUME & PREISE

schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee



HEIRATEN. WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE

Es gibt Tage, die anders sind als andere. Speziell, besonders, einmalig. Tage wie diese möchte man am liebsten in einem Ambiente verbringen, das den Zauber des Augenblicks einfängt. Das mag der Grund sein, warum so viele Hochzeiten auf Schloss Wartegg gefeiert werden. Ob zivile Hochzeit, freie Zeremonie oder einfach ein Bekenntnis zueinander – bei uns lässt sich gut feiern und das Leben in Park und Garten feiert mit!

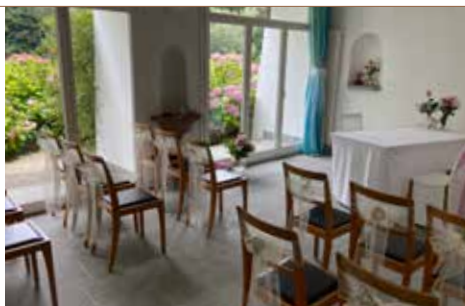
Welche Dekoration passt in die Jahreszeit? Wann geniessen Sie den Apéro? Einem guten Gastgeber liegt das umfassende leibliche Wohl seiner Gäste besonders am Herzen. Da geht es uns wie Ihnen. Unser Küchenchef ist daher ganz in seinem Element, wenn er nach Ihren Wünschen einen auf die Jahreszeiten abgestimmten Apéro kreieren darf. Eine gepflegte Auswahl edler Weine und feiner, hausgemachter Getränke runden den kulinarischen Genuss ab. Serviert wird das Ganze mit einem Lächeln unserer aufmerksamen Servicemitarbeiter. Auf Ihr Wohl!

DIE EINLADUNG
ZUM **FEST** IST
WIE DER VORSPANN
EINES FILMS,
DER NOCH
GEDREHT WIRD.

WOLFGANG WEIDNER

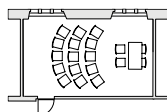
HEIRATEN.RÄUME

STILLER RAUM



Länge m Breite m Fläche m²

6.10 3.70 23

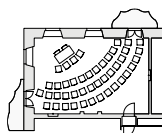


Bestuhlung 15 Personen

HISTORISCHER RAUM



9.45 6.25 59

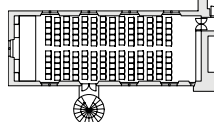


Bestuhlung 40 Personen

KONZERTSAAL



17.45 6.35 111



Konzertbestuhlung 120 Pers.

ENGLISCHER PARK

Der Park kann für Apéros, Empfänge, Trauungen und Zeremonien genutzt werden. Es stehen Ihnen verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie in einer kleinen Runde feiern oder einen grösseren Apéro wünschen – wir machen aus Ihrem besonderen Tag ein Erlebnis. Die grüne Oase wurde 1860 von Meisterhand angelegt. Mit rund 130'000 Quadratmetern begeistert sie als nationales Gartendenkmal Erholungssuchende und Liebhaber von Natur und Gartenkunst gleichermaßen.



HEIRATEN.RÄUME

RAUMMIETEN

		Preis Fr.
Stiller Raum	bis ca. 15 Personen	150.–
Historischer Raum	bis ca. 40 Personen	200.–
	Klavirnutzung	150.–
Konzertsaal	bis max 120 Personen	350.–
	Flügelnutzung	300.–
Englischer Park (in Kombination mit Konzertsaal bei schlechtem Wetter)		
	bis 60 Personen	600.–
	bis 90 Personen	850.–
	bis 120 Personen	1'100.–
Exklusivnutzung	ganzes Schloss	6'000.–
exkl. Konsumationen/Zimmer/Verlängerungen		

Unsere Apéro-Räumlichkeiten stehen Ihnen bis max. 17.30 Uhr zur Verfügung.





HEIRATEN.APÉRO



APÉRO

Bis 40 Personen

In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien. Als Möglichkeit bieten sich die Südterrasse (beim Glasturm) oder der Vorplatz des Schlosses, ausserhalb des schmiedeeisernen Bogens, an. Im Schloss selber steht Ihnen unser Foyer (max. 40 Personen) zur Verfügung.

In der kälteren Jahreshälfte können Sie einen Apéro bis max. 20 Personen auch am Feuerring vor dem Schloss geniessen.



40 bis 120 Personen

Der Apéro findet auf der Südterrasse statt. Im Schloss und im Schlosspark werden gastronomische Angebote ausschliesslich durch die Schlossgastronomie durchgeführt. Das Mitbringen eigener Speisen ist nicht möglich.

WEINE

Unsere Weine werden weitgehend von Familienbetrieben, hauptsächlich in biologischem Anbau produziert. Produkte-Qualität und die Integrität des Produzenten beziehungsweise Weinhändlers sind für uns entscheidende Faktoren bei der Wein-Evaluation. Sollten Sie in unserer grossen Weinauswahl keinen passenden Wein finden, können Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen für unsere Serviceleistung Fr. 35.- pro 0.75lt Flasche.

HEIRATEN.APÉRO

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner AOC, *Roman Rutishauser, Thal* 75 cl 48.–

Feine Frucht, frisch und spritzig. Zart wie der Duft der Blüte.

Ein schöner Apérowein aus der Region.

Duett, *Weingut Stegeler, Berneck* 75 cl 57.–

Ein elegantes Cuvée aus Johanniter und Rheinriesling, das durch feine Zitrusaromen, blumigen Duft und eine intensive mineralische Note besticht.

Frauenkopf Chasselas*, *Nick Bösiger,*

Weingut Frauenkopf, AOC Lac de Bienne 75 cl 39.–

Ein tänzerisch leichter Wein, der wunderbar nach Lindenblüten, Zitrusfrüchten und Feuerstein schmeckt. Ein perfekter Wein zum Apéro.

Pinot Grigio*, *Podere La Jara, Veneto* 75 cl 41.–

Frische, feine Zitrusfruchtaromen, Birne, Ananas, Trockenobst, feine Mineralität und konzentriert im Gaumen. Aussergewöhnlich eleganter und edler Pinot grigio.

* biologisch zertifiziert

HEIRATEN.APÉRO

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante Brut DOC*, *Podere La Jara, Veneto* 75 cl 52.–

100% Glera (Prosecco). Schöne, feine Perlage, frischfruchtige Nase, Apfel, Zitrusfrüchte, unterlegt mit einer floralen Note; beschwingt und elegant, dezente Mineralität.

Cava Brut Classic Reserva*, *Albet i Noya, Penedès, Catalunya* 75 cl 56.–

Blitzsaubere Strohfarbe; feine, lebendige Perlage und ein zauberhaftes Bouquet mit Aprikose, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Am Gaumen frisch, mineralisch.

Moscato d'Asti, demeter, *Claudio Icardi, Piemont* 75 cl 42.–

Aus 40-jährigen Moscato-Stöcken, von Hand gelesen, präsentiert sich dieser leichte Dessertwein prickelnd mit einem feinen Hauch von Rosen und Lavendel.

BIER

Helles / Dunkles, Kornhausbräu Rorschach 3.3 dl 5.–

Vollmond* / Leermond (alkoholfrei), Brauerei Locher, Appenzell 3.3 dl 5.–

HAUSGEMACHTES NACH SAISON

Bowle ohne Alkohol / mit Alkohol pro Liter 29.– / 36.–

Glühmost ohne Alkohol / Glühwein mit Alkohol pro Liter 29.– / 36.–

* biologisch zertifiziert

HEIRATEN.APÉRO

MINI CANAPÉES FÜR 10 PERSONEN

Freiland-Eier, Kerbel	30.–
Mariniertes Gemüsetartar, Gartenkräuter*	30.–
Moser Brie, Trauben	30.–
Salami, eingelegte Zucchini	30.–
Mostbröckli, eingelegter Kardy	35.–
Rindstartar, Eigelbcrème	40.–
Rauchlachstartar, Meerrettich, Kapern	35.–
Bodensee-Rauchfischmousse, Felchenkaviar	30.–

VITAL FÜR 10 PERSONEN

Gazpacho Andaluz*	25.–
Früchteplatte*	35.–
Cracker, Randenhumus*	25.–
Apfel-Smoothie, Schlossminze*	25.–

VOM BRETT FÜR 10 PERSONEN

Appenzeller und Toggenburger Bergkäse, Chutney (300g)	35.–
Mostbröckli und Pantli (100g Mostbröckli, 2 Pantli), Brot	50.–
Marinierte Oliven, eingelegte Tomaten*	15.–

Fisch aus Wildfang. Kräuter aus Wildpflückung.

* vegan

HEIRATEN.APÉRO

RUSTICO FÜR 10 PERSONEN

Mediterrane Gemüseschnecken	40.–
Elsässer Flammkuchen, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	30.–
Schlosspizza	20.–
Gemüsequiche	45.–
Käsequiche	50.–
Blätterteigstangen, Sesam	15.–
Kleine Suppe nach Saisonangebot, 0,5dl*	25.–

SÜSSES FÜR 10 PERSONEN

Frucht-Streusel nach Saisonangebot	30.–
Apfelcrème «Wartegg» im Glas	35.–
Grossmutter's Gebrannte Crème im Glas	35.–
Schokoladenbrownie «Wartegg»*	40.–

TORTE

Mit viel Freude und handwerklichem Geschick zaubert unsere Chef Pâtissière Sandra Steingruber von zuckerpuppe.net Ihre Hochzeitstorte ganz nach Ihren Wünschen. Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte auch von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. Der Tortenservice beträgt Fr. 3.50 pro Person.

Kräuter aus Wildpflückung.

* vegan möglich

HEIRATEN.RUND UMS SCHLOSS

SCHLOSS-FLORISTIK

Unsere hauseigene Floristin unterstützt Sie gerne bei der Dekoration und beim festlichen Blumenschmuck. Mit kreativen Ideen, einer liebevollen Vorbereitung und einer perfekten Umsetzung wird Ihr Fest passend umrahmt. Eine zeitgemässe und naturnahe Floristik mit Blumen und Pflanzen aus Park und Garten spielt dabei eine wichtige Rolle.

ROMANTISCHE KUTSCHENFAHRTEN

Erfreuen Sie sich am nostalgischen Charme einer Kutschenfahrt. Sie werden gar nicht mehr aussteigen wollen. Vor allem, wenn Ihre liebsten Reisegefährten mit von der Partie sind.

Kosten/Gruppengrössen bis max. 20 Personen, Fr. 400.–

BALLONS

Das Steigenlassen von Ballons ist auf dem Schlossgelände erlaubt, sofern die Ballons komplett biologisch abbaubar sind. Gerne empfehlen wir Ihnen geeignete Produkte.

BESPRECHUNGEN

Wir möchten, dass Sie Ihren schönsten Tag bei uns geniessen. Dazu beraten wir Sie gerne individuell und persönlich. Für Besprechungen und Raumbesichtigungen bitten wir Sie um eine Voranmeldung.

HEIRATEN.EXKLUSIV

EXKLUSIVNUTZUNG

Verwirklichen Sie den Traum vom «Schloss alleine für sich»! Eine Exklusivnutzung des Schlosses kostet pauschal Fr. 6'000 für das geschlossenen à-la-Carte-Restaurant. Dazu kommen sämtliche Konsumationen, Raummieten, die Kosten für 25 Zimmer sowie weitere Extras.

Bitte beachten Sie, dass ansonsten neben Ihrer Hochzeit parallel auch andere Anlässe stattfinden können (aber keine weitere Hochzeit).

HEIRATEN.GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

RESERVATION/ANZAHL GÄSTE

Die von Schloss Wartegg nach der Reservation schriftlich bestätigte Anzahl Gäste oder die von Ihnen 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungstellung verbindlich.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Begründete Annullationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, wenn möglich, den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annullationspauschalen festgesetzt:

60 - 30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
30 - 15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
14 - 1 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar netto innert 30 Tagen.

HEIRATEN.NACHHALTIGKEIT

CAUSE WE CARE – CO2 – KOMPENSATION

Wir verdoppeln Ihren „Klima-Franken“!

Gemeinsam für Klimaschutz und Nachhaltigkeit!

Ein schonender Umgang mit den Ressourcen zum Schutz der Umwelt ist uns wichtig. Im Rahmen der Initiative myclimate «Cause We Care» geben wir Ihnen die Möglichkeit, mit Ihrer freiwilligen Spende von 1% vom Gesamtumsatz Ihres Bankettes einen wirksamen Beitrag an die Nachhaltigkeit zu leisten. Als Dank dafür verdoppeln wir Ihren Beitrag und bezahlen diesen in den Nachhaltigkeitsfonds ein. Mit der einen Hälfte des Fonds finanzieren wir ein Projekt auf Schloss Wartegg, der andere Teil fließt in ein ausgesuchtes Projekt von myclimate.

Weitere Informationen finden Sie auf wartegg.ch/nachhaltigkeit.

HEIRATEN.KONTAKT

TEAM

Viele Gäste kommen in unser Bio-Schlosshotel in der Ostschweiz nicht nur wegen der wunderbaren Lage am Bodensee inmitten einmaliger Natur, den schönen Zimmern, des Englischen Parks oder der feinen Küche unseres Bio-Restaurants – sie schätzen vor allem die persönliche Atmosphäre.

Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen, wie bei guten Freunden. Wir beraten Sie gerne und bieten Ihnen Unterstützung, wenn es um die frühzeitige Planung Ihrer Trauung und Ideen für einen gelungenen Ablauf geht.

ANREISE

Auf dem Schlossareal stehen Ihnen ausreichend kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Reisen Sie mit dem Zug an, empfehlen wir am Bahnhof Staad auszusteigen. Zu Fuss erreichen Sie das Schloss in 10 Gehminuten durch den Park. Reisen Sie mit dem Auto an, empfehlen wir den «Parkplatz 1», der sich gleich nach der Einfahrt auf der rechten Seite befindet. Unsere Elektrotankstelle ist rechts vom Schloss bei den Gärtnereigebäuden. Der «Parkplatz 2» vor dem Schloss ist für Gäste des Restaurants reserviert. Für gehbehinderte Personen oder zum Güterumschlag ist die Vorfahrt zum Schloss (bis zum Eisenbogen oder dem Nebeneingang rechts) erlaubt. Details unter: wartegg.ch/anreise

IMELDA SENN

GASTGEBERIN



RICHARD BUTZ

HOTELLEITER



KÜCHENCHEF

SIMON ROMER



RESTAURANTLEITERIN

TANJA BRÜLISAUER



swiss
historic
hotels



markensinszenieren.com

Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. Stand VI

