



genussvoll
feiern

BANKETTKARTE

schlosswartegg
Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

LIEBE GÄSTE

WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WARTEGG

Unsere Schloss-Küche verblüfft mit einer seltenen Kombination von Bio-Frische und SlowFood. Sie adelt, was Königin Natur im Schlosspark zu Wartegg und in der Region wachsen lässt. Sie als Guest spüren die feine Hand unseres Küchenteams unter der Leitung von Simon Romer.

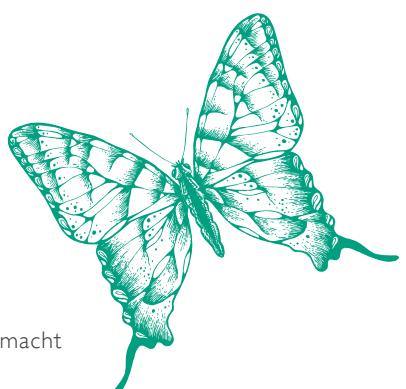
Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir mit unseren Lieferanten. Das Fleisch stammt von Schweizer Bio-Bauernhöfen, den Bodensee-Fisch beziehen wir vom Berufsfischer Claudio Görtz aus Altenrhein. Sowohl unser Garten wie auch fast alle Küchenzutaten sind Bio-zertifiziert. Da aus logistischen und wetterbedingten Gründen nicht immer alles zu jeder Zeit in ausreichenden Mengen Bio-frisch lieferbar ist, sind allfällig kurzfristige Menuanpassungen notwendig, selbstverständlich in Rücksprache mit Ihnen.

Das Angebot unserer Weine repräsentiert unsere Favoriten und Geheimtipps unter Einbezug der Erfahrung unserer Gäste und unserer Lieferanten. Nebst unseren Weinempfehlungen in der Bankettkarte steht Ihnen auch das ganze Sortiment in der Weinkarte zur Auswahl. So können wir Ihnen erlesene Tropfen aus unserer nächsten Nachbarschaft wie auch aus den renommierten südlicheren Regionen Europas, aus meist biologischem Anbau, anbieten. Wir bitten Sie um Verständnis, falls ein angebotener Wein oder ein bestimmter Jahrgang nicht verfügbar sein sollte: Als Naturprodukt ist Wein nicht unbegrenzt verfügbar.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können, bitten wir Sie, Ihre Menuauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für eine Besprechung begrüßt Sie unsere Eventleiterin Salome Purschke gerne nach vorheriger Terminvereinbarung unter events@wartegg.ch auf Schloss Wartegg.

Viel Freude beim Zusammenstellen!

Ihr Schloss Wartegg-Team



Als Mitglied von SlowFood Ostschweiz liegen uns die Traditionen des Genusses, nachhaltig produzierte Lebensmittel und das Engagement für Mutter Natur am Herzen. Wir sind Bio-Cuisine zertifiziert als einziges Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten und von Guide Michelin mit dem grünen Stern ausgezeichnet. Sämtliche Gerichte sind hausgemacht und werden in der Schloss-Küche frisch zubereitet.



A vibrant collage background featuring various citrus fruit slices (grapefruit, lime, lemon) in shades of red, yellow, and green. Interspersed among the fruit are delicate flowers in pink, white, and blue, along with a few butterflies and leaves. The overall aesthetic is bright and summery.

APÉRO

APÉRO-GETRÄNKE

WEISSWEINE

Duett*, Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg, Uesslingen	75 cl	49.–
Ein elegantes Cuvée aus in Berneck wachsenden Johanniter und Rheinriesling		
Trauben, das durch feine Zitrusaromen und einem blumigen Duft besticht.		
Riesling-Sylvaner AOC, Roman Rutishauser, Thal	75 cl	51.–
Feine Frucht, frisch und spritzig. Zart wie der Duft der Blüte.		
Ein schöner Apérowein aus der Region.		
Räuschling vom Rheinfall, demeter, Winzerkeller Strasser, Uhwiesen, AOC Zürich	75 cl	55.–
Dieser Wein aus der alten Traubensorte Räuschling hat eine mineralische Nase und eine elegante, knackige Fruchtsäure. Vollendet wird er im erfrischenden und fülligen Abgang.		
Pinot Grigio*, Podere La Jara, Veneto	75 cl	43.–
Frische, feine Zitrusfruchtaromen, Birne, Ananas, Trockenobst, feine Mineralität und konzentriert im Gaumen. Aussergewöhnlich eleganter und edler Pinot Grigio.		

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	59.–
Blitzsaubere Strohfarbe; feine, lebendige Perlage und ein zauberhaftes Bouquet mit Aprikose, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Im 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

Vollmond* / Leermond (alkoholfrei), Brauerei Locher, Appenzell	3.3 dl	5.80
HAUSGEMACHTES NACH SAISON		
Bowle ohne Alkohol	pro Liter	31.–
Glühmost ohne Alkohol / mit Alkohol	pro Liter	31.– / 38.–

* biologisch zertifiziert

APÉRO-SNACKS

MINI CANAPÉES JE 12 STÜCK

Freiland-Eier, Kerbel	30.–
Geschmortes Gemüsetatar, Gartenkräuter*	30.–
Toggenburger Bergbrie, Trauben	30.–
Salami, eingelegte Zucchini	30.–
Mostbröckli, eingelegter Kardy	35.–
Rindstatar, Eigelbcrème	40.–
Rauchlachstatar, Meerrettich, Kapern	35.–

VITAL FÜR 10 PERSONEN

Gurken-Joghurtkaltschale, Minzöl	25.–
Früchteplatte*	35.–
Cracker, Randenhumus*	25.–

APÉRO-SNACKS

RUSTICO JE 10 STÜCK

Mediterrane Gemüseschnecken*	40.–
Elsässer Flammkuchen, Crème fraîche, Speck, Lauch	30.–
Schlosspizza mit Gemüse	25.–
Käsequiche	50.–
Blätterteigstangen, Sesam	15.–
Kleine Suppe nach Saisonangebot, 0,5dl* (z.B. Tomate, Spargel, Kürbis, Sellerie-Apfel)	25.–

VOM BRETT FÜR 10 PERSONEN

Zweierlei Käse von St.Galler Bio-Käsereien (300g), Chutney, Brot	35.–
Mostbröckli und Pantli (100g Mostbröckli, 2 Pantli), Brot	50.–
Marinierte Oliven, eingelegte Tomaten*	15.–

SÜSSES JE 10 STÜCK

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

* vegan nach Absprache möglich

WEIN

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

WEISSWEINE

Seyval blanc*, Bosshart + Grimm Bio-Weingärten, Berschis am Walensee	75 cl	70.–
Ein zarter Wein mit blumigen und fruchtigen Aromen. Er hat viel Charme und eine schöne Vitalität.		
Schnittig nicht nur im Sommer. Passend zum Apéro, Käse, Pilzgerichte oder Süßwasserfisch.		
Cuvée blanc 1844*, Weingut Karin und Roland Lenz, Iselisberg, Uesslingen	75 cl	59.–
Dieses aussergewöhnliche Cuvée aus Sauvignon blanc, Pinot Noir und Grauburgunder duftet herrlich nach Orange, Quitte, Karamell, Vanille und Holunderblüte. Der Ausbau in Barriquefässern und das Lagern auf der Hefe ergeben eine wundervoll fruchtige, runde Aromatik mit einem Anflug von Honig und einer frischen, angenehmen Säure.		
Grüner Veltliner Stockwerk*, Bio-Weingut Geyerhof, Oberfucha Kremstal	75 cl	53.–
Dieser grüne Veltliner tritt mit Apfel und Birnenaromen und einer feinen Würze auf. Dank der sortentypischen Pfeffernote und Frische wirkt er elegant und süffig. Passt zum Aperitif aber auch zu Vorspeisen.		
Seemühle Chardonnay, demeter, Casa Nova Wein Pur, Walenstadt	75 cl	79.–
Sowohl im Gaumen als auch in der Nase besticht er durch seine edlen Aromen von Zitronen, Honig und Haselnüssen mit dezenten Röstaromen, Brioche und Vanille. Eine gute Säure, Struktur und ein langes mineralisches Finish machen den Wein zum wahren Trinkvergnügen.		
Lignum Blanc*, Albet i Noya, Penedès, Catalunya	75 cl	48.–
Lignum Blanc ist ein eleganter, wunderbarer Weisswein aus Sauvignon blanc, Chardonnay und Xarel-lo gekeltert. Er überzeugt mit frischen, floralen, fruchtigen Aromen, einer schönen Mineralität und einem zarten Hauch von Eichenholznoten.		

WEINEMPFEHLUNGEN

ZUM ESSEN

ROTWEINE

Pinot Noir AOC, <i>Roman Rutishauser, Thal</i>	75 cl	53.–
Edelste rote Rebsorte mit Noblesse und Eleganz. Kelterung im Holzfass.		
Leuchtender Rubin, sanft-herbe Frucht. Der klassische Rote mit Körper und Rasse.		
Hohe Lust*, <i>Ochsentorkel Weinbau AG, Thal SG, AOC Appenzell Ausserrhoden</i>	75 cl	69.–
Der Wein ist wunderbar langanhaltend, füllig und gehaltvoll. Er schmeckt nach		
schwarzen Beeren, Kompott, Schokolade und etwas Tabak. Ein Wein für gemütliche Stunden!		
Syrah, demeter, <i>Domaine Henri Cruchon, Morges AOC</i>	75 cl	67.–
Grosse Syrah-Weine entstehen entlang der Rhone. Dort wo der Fluss zum See wird. Am Ufer des		
Lac Léman keltern die Cruchons einen Syrah von feiner Textur, würzig, kräftig und doch subtil.		
Mas Bécha Barrique*, <i>Charles Perez, Mas Bécha, AOP Roussillon</i>	75 cl	58.–
Dieser Wein aus Syrah, Grenache und Mourvèdre ist ein langanhaltender Trinkgenuss. Er schmeckt		
herrlich nach reifen, warmen Beeren mit einer kernigen Struktur. Abgerundet wird das Cuvée von		
zarten Rauch- und Kakaonoten, welche in der Lagerung in grossen Eichenfässern entstehen.		
Primitivo «Vriccio» IGT*, <i>Antica Enotria, Luigi und Valentina Di Tuccio, Cerignola, Puglia</i>	75 cl	55.–
Im Gaumen weich und seidig mit herrlichen Fruchtnoten dazu dunkle Waldfrüchte und		
etwas Pfeffer für eine perfekte Harmonie. Einfach ein wunderbarer, ja genialer Primitivo.		
Zweigelt Mitterjoch, demeter, <i>Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee Hügelland</i>	75 cl	49.–
Dieser Zweigelt aus der Lage Mitterjoch ist ein samtiger Trinkgenuss. Der Wein reift mehrere		
Wochen in Eichen-, wie auch in Akazienfässern. Er hat wundervolle Aromen von Weichselkirschen		
und hellen Früchten. Ein sortentypischer, runder und bekömmlicher Wein.		
Rioja Reserva*, <i>Valcaliente, Rioja</i>	75 cl	58.–
Tempranillo, Graciano. Strahlend-tiefes Rubinrot; schwarze Waldbeeren und Kirschen, Gewürz-		
nelken, etwas Tabak und Sandelholz; im Gaumen feinste, seidige Tannine, schön eingewobene		
Holznoten, perfekte Harmonie. Ein wahrlich grosser Rioja.		

IHR WUNSCHMENÜ

INDIVIDUELLER GENUSS AUF SCHLOSS WARTEGG

Die nachfolgenden Menumöglichkeiten hat unser Küchenteam sorgfältig und liebevoll ausgewählt. Schonende Zubereitung, Saisonalität, Gartenfrische und viele Farbtupfer aus Park und Garten zeichnen unsere Küche aus – Sie dürfen sich freuen! Auch in diesem Jahr schenkt uns der grosse Schlossgarten viel Gemüse, Gewürze, Kräuter und Blüten.

Stellen Sie Ihre Lieblingsgerichte zu Ihrem Festessen zusammen. Wünschen Sie eine grössere Auswahl an vegetarischen Gerichten oder finden Sie den passenden Klassiker nicht, dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Ein gelungenes Bankett ist mehr als das Aneinanderreihen einiger Gänge. Gerne helfen und komponieren wir nach Ihren Wünschen und lassen nach Möglichkeit Ihren individuellen Traum Realität werden! Unsere Eventleiterin Salome Purschke steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wunschmenus sind für Gruppen am Mittag ab 15 Personen und am Abend ab 10 Personen, einheitlich für die ganze Gesellschaft. Bei kleineren Gruppen wählen Sie aus der aktuellen Restaurantkarte aus.

MENU

WUNSCHMENU

SALATE

Saisonale Blattsalate, Gemüsestreifen*	9.50
Saisonaler Blattsalat «Wartegg» mit Wildkräutern, Kürbiskerne, Randen*	16.–
Saisonaler Blattsalat, gebratene Pilze, Toggenburger Pecorinokäse	19.–
Saisonaler Blattsalat, gebratener Bodensee-Fisch nach Fang von unserem Berufsfischer Claudio Görtz	28.–
Nüsslisalat, Ei, Croûtons (nach Saisonangebot)	16.–
Salatsaucen zur Auswahl: Apfel-Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing*, French-Dressing, Sesam-Vinaigrette*, Kürbiskern-Vinaigrette*	

VORSPEISEN

Gemüsetatar, Soyananda, Schlosskräutersalat, Szechuanpfeffer*	21.–
Antipastigemüse, Rucolasalat, Zedernnüsse*	21.–
Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikumpesto (nach Saisonangebot)	21.–
Tatar vom Weiderind mit Olivenöl und Kräutern mariniert, Eigelbcrème, gepickelte Radiesli	26.–

Kräuter aus Wildpflückung / Fisch aus Wildfang

* vegan nach Absprache möglich

WUNSCHMENU

SUPPEN

Consommé vom Weiderind, Siedfleisch, Bouillongemüse	17.–
Kokos-Currysuppe, Korianderpesto, Erdnuss*	15.–
Tomatensuppe, Basilikumöl, Croûtons* (nach Saisonangebot)	14.–
Sellerie-Birnensuppe, Kerbel, Toggenburger Crème fraîche*	15.–

FISCH

Bodensee-Fisch nach Fang von unserem Berufsfischer Claudio Görtz	48.–
--	------

Hauptbeilagen:

Risotto (Weisswein, Kräuter, Safran oder Limetten)

Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Reis, Wildreis

Gemüse:

Sautiertes Blattgemüse, Safrangemüse, glasierter Lauch

Saucen:

Beurre blanc, Safransauce, Kräutersauce

WUNSCHMENU

Zu den Hauptgerichten servieren wir eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse nach Ihrer Wahl. Sehr gerne gehen wir nach Möglichkeit auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Gerne besprechen wir in einem persönlichen Gespräch mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder einer speziellen Ernährungsweise.

FREILANDKALB

Kalbsschulterbraten	45.–
Geschnetzeltes «Zürcher Art»	48.–
Kalbsnierstück	62.–
Kalbsfilet	69.–

WEIDERIND

Rindsragoût mit Rotweinsauce	44.–
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	44.–
Roastbeef (Entrecôte am Stück)	60.–
Rindshohlrücken	57.–
Rindsfilet	69.–

WUNSCHMENU

FREILANDHUHN

Hühnerbrust	52.–
Schenkelragout mit Champignonrahmsauce	44.–

FREILANDSCHWEIN

Schweinsschulterbraten	40.–
Schweinsrücken am Stück	48.–
Schweinsfilet	54.–

VEGETARISCH / VEGAN

Randengnocchi mit Spinat- oder Erbsencrème (nach Saisonangebot) grillierte Zwiebeln, Toggenburger Pecorinoschaum	35.–
Risottogerichte (nach Saisonangebot: mit Waldpilzen, Kürbis, Spargeln)	35.–
Trofie, mediterranes Gemüse, Oliven, Zedernnüsse*	28.–
Tamilisches Auberginencurry, Basmatireis, Fenchelsalat, Mandeln*	35.–
Nussbraten, Wurzelgemüse-Jus (mit Beilagen nach Wahl)*	42.–
Tofustroganoff, Peperoni, Champignons, rote Zwiebeln (mit Beilage nach Wahl)*	34.–

Spargeln, Pilze und Kürbis sind nur saisonal im Frühling/Herbst erhältlich.

* vegan nach Absprache möglich

WUNSCHMENU

SAUCENANGEBOT FÜR UNSERE FLEISCHGERICHTE

Portweinjus

Trüffeljus

Kräuterjus

Kräuterrahmsauce

Waldpilzrahmsauce

Cognac-Pfefferrahmsauce

Sauce Béarnaise

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln*

Spätzli oder Kräuterspätzli

Tagliatelle*

Risotto

WUNSCHMENU

GEMÜSE

Mediterranes Gemüse* (nach Saisonangebot)

Bohnenbündchen im Speckmantel (nach Saisonangebot)

Mandelbroccoli*

Glasiertes Saisongemüse*

KÄSE

Käseteller, regionale Käseauswahl von Bio-Käsereien aus St. Gallen, Chutney

16.–

Käsebrett, regionale Käseauswahl von Bio-Käsereien aus St. Gallen

auf Anfrage

WUNSCHMENU

DESSERT

Kardamom-Crème brûlée, Schokoladensorbet	17.–
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce	15.–
Klassisches Caramelkäpfli, Rahm	14.–
Panna cotta, saisonale Früchte oder Beeren	16.–
Sorbetvariation (3 Sorten) mit Schätzchen aus dem Schlossgarten*	15.–
Vanilleparfaît, fruchtiges Ragoût nach Saison	16.–
Gâteau du château (Schokoladenkuchen), Mascarponecrème, helles Kaffeeglacé	19.–



RUND UMS SCHLOSS

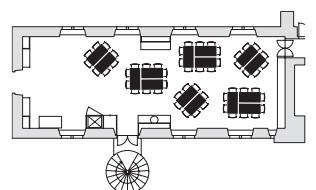
RÄUME

EINZIGARTIG NATÜRLICH

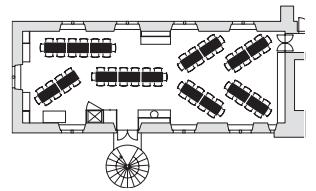
BANKETTSAAL



Länge m	Breite m	Fläche m ²
17.20	6.00	103



mit Tanzfläche 54 Pers.



ohne Tanzfläche bis 77 Pers.

SÜDTERRASSE



In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien auf unserer Südterrasse. Bei regnerischem Wetter sorgen drei grosse Sonnensegel für einen trockenen Platz (weitere Zelte ab 70 Personen vorhanden).

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

Im Schloss und im Schlosspark werden gastronomische Angebote ausschliesslich durch die Schlossgastronomie durchgeführt. Das Mitbringen eigener Speisen ist nicht möglich.

ENGLISCHER PARK

Der Park kann für Apéros, Empfänge, Trauungen und Zeremonien genutzt werden. Verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung. Ganz gleich, ob Sie in kleiner Runde feiern oder einen grösseren Apéro wünschen – wir machen aus Ihrem besonderen Tag ein Erlebnis, von dem Sie und Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. 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.



LEITFADEN

ZUM GUTEN GELINGEN

Ansprachen

Bitte teilen Sie uns im Voraus Ihre Ansprachen/Unterbrechungen während des Essens mit, sodass wir Ihnen einen perfekten Ablauf gewährleisten können.

Apéro

In der wärmeren Jahreszeit servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Freien auf unserer Südterrasse. Bei regnerischem Wetter sorgen drei grosse Sonnensegel für einen trockenen Platz. Zudem können wir ab 70 Personen noch weitere Zelte dazustellen.

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

Ballons

Das Steigenlassen von Ballons ist auf dem Schlossgelände erlaubt, sofern die Ballons komplett biologisch abbaubar sind. Bei Fragen wenden Sie sich an die Réception. Himmelslaternen sind verboten (Anflugzone FH Altenrhein.)

Bankettsaal

Der Bankettsaal im 1. Obergeschoss bietet Platz für Gesellschaften bis max. 77 Personen. Er ist rollstuhlgängig und per Lift erreichbar. Bei schönem und sicherem Wetter bedienen wir Sie gerne auch auf unserer Restaurantterrasse. Auf Anfrage vermieten wir den Bankettsaal zur Exklusivnutzung. Am Abend können wir Ihnen eine Exklusivität nur in Verbindung mit Zimmerreservationen anbieten.

Dekoration

Unsere Tische sind mit einem schlichten Blumenschmuck bestückt. Gerne dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen oder in Ihrem Wunschgeschäft bestellen. Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Dessertbuffet

Wünschen Sie ein Dessertbuffet?
Ab 20 Personen unterbreiten wir Ihnen gerne einen Vorschlag mit 5 verschiedenen süßen Komponenten (z.B. Panna cotta, Crème brûlée, Schokoladenmousse, geschnittene Früchte, Muffins). Preis Fr. 25.– pro Person.

Exklusivnutzung Schloss

Verwirklichen Sie den Traum vom «Schloss alleine für sich»! Eine Exklusivnutzung des Schlosses kostet am Freitag pauschal Fr. 10'500.- und am Samstag Fr. 13'500.- Im Pauschalpreis sind alle 25 Zimmer, die Exklusivität, der Konzertsaal für eine Darbietung und der Bankettsaal für das Abendessen inbegriffen. Zusätzlich verrechnet werden sämtliche Konsumationen (Mindestkonsumation von Fr. 10'000.-), weitere Raummieter und allfällige Extras. Bei Interesse gibt Ihnen unsere Eventleiterin Salome Purschke gerne weitere Informationen (events@wartegg.ch).

Feuerwerk

Der Park ist Lebensraum für Tiere und Pflanzen und Erholungsraum für Gäste. Aus diesem Grund sind Feuerwerke im Park nicht gestattet.

Familien

Wer hätte sich als Kind nicht gewünscht, ein Schloss zu erobern? Lassen Sie Ihre Jüngsten ruhig auf Entdeckungstour gehen. Direkt vor dem Schlosstor liegt der Spielplatz und in unserem grosszügig eingerichteten Kinderspielzimmer kommt garantiert keine Langeweile auf. Bei mehreren Kindern bitten wir um die Organisation eines Hütedienstes.

Konzertsaal

Sie können Ihren Anlass mit einem Konzert im Konzertsaal verbinden. Vorschläge für künstlerische Darbietungen erarbeiten wir zusammen mit dem Kulturverein Schloss Wartegg. Die Miete für den Konzertsaal und allfällig den Steinway-Flügel berechnen wir separat. Im Bankettsaal kann auf Wunsch ein Burger & Jacobi-Klavier gemietet werden.

Menukarten

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen Menukarten im Kopier-Verfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen mit Fotos werden mit Fr. 1.50 pro Stück verrechnet.

Menuwahl

Bitte beachten Sie, dass wir die Ihnen vorliegenden Gerichte am Mittag ab 15 Personen und am Abend ab 10 Personen zubereiten können. Sollten Sie weniger Gäste sein, so dürfen Sie aus unserer aktuellen Restaurant-Speisekarte aussuchen. Bedarf es infolge von Unverträglichkeiten oder Diäten einer individuellen Zubereitung der Gerichte, verrechnen wir den zusätzlichen Aufwand. Bitte wählen Sie ein Fleisch/Fisch-Menu aus. Gerne kochen wir Ihnen dazu eine vegetarische Variante. Die genaue Anzahl der Gerichte benötigen wir zwei Wochen vor dem Anlass. Aufgrund der strikten Auflagen der Lebensmittel-Verordnung ist es nicht möglich, Speisen mitzubringen.

Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste erlauben wir bei der Exklusivnutzung des Bankettsaals musikalische Unterhaltung bis 1.00 Uhr. Ab 22.30 Uhr werden die Fenster des Festsaals geschlossen, damit die Nachtruhe für unsere Feriengäste gewährt ist.

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Beilagen beim Hauptgang ein zweites Mal als Tavolata. Auf Vorbestellung bereiten wir Nachservice von Fisch oder Fleisch vor. Den zusätzlichen Aufwand verrechnen wir mit Fr. 7.– bis Fr. 9.– pro Person.

Parkplatz

Bitte empfehlen Sie Ihren Gästen den «Parkplatz 1», der sich gleich nach der Einfahrt in den Park auf der rechten Seite befindet. «Parkplatz 2» vor dem Schloss ist für kurzfristige Besucher des Restaurants reserviert. Für gehbehinderte Personen und zum Güterumschlag ist die Vorfahrt zum Schloss (vor den Eisenbogen oder den Nebeneingang rechts) erlaubt. Zwischen den Remisen auf dem «Parkplatz 3» befinden sich unsere zwei Elektrotankstellen (100% naturemadeStar Strom). Für eine Ladung melden Sie sich bitte an der Réception.

Torte

Mit viel Freude und grossem handwerklichem Geschick zaubert Ihnen aus unserer Schlossfamilie Rebecca Reichertz Ihre Festtorte ganz nach Ihren Wünschen.
Gerne dürfen Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte auch von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. Der Tortenservice beträgt Fr. 6.– pro Person als Dessert serviert und als Ergänzung auf einem Buffet pauschal Fr. 100.–.

Technik

Für allfällige musikalische Unterhaltung kann ein kleines technisches Equipment dazu gebucht werden. Das genaue Angebot finden Sie separat auf unserer Homepage wartegg.ch.

Verlängerung

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene Stunde Fr. 250.– als Kostenbeitrag an unseren Personalaufwand. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste kann eine Verlängerung bis maximal 2.00 Uhr – musikalische Unterhaltung bis 1.00 Uhr gewährt werden.
Bei einer Exklusivnutzung des Schlosses ist eine Verlängerung bis 3.00 Uhr möglich – Musik bis 2.00 Uhr.

Weine

Unsere Weine werden weitgehend von Familienbetrieben, hauptsächlich in biologischem Anbau, produziert. Produkte-Qualität und die Integrität des Produzenten beziehungsweise des 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. 45.– pro 0.75 lt-Flasche.

Wunderkerzen

Aus Gründen des Brandschutzes und der empfindlichen Feuermelder (Feueralarm) erlauben wir im Saal keine Wunderkerzen.

Zeitplan

Unsere hohe Speisequalität ist ein Resultat optimal zubereiteter Frischprodukte. Die Gerichte werden frisch zubereitet, damit sich Farbe, Geschmack und Duft bestens entfalten. Um diesen Standard auch an Ihrem Anlass zu gewährleisten, ist unser Küchenteam auf einen genau definierten Zeit-Ablaufplan des Anlasses angewiesen.
Zum Wohl der Gäste und in Rücksicht auf unser Küchenteam bitten wir Sie, den Hauptgang nicht später als 21.00 Uhr zu planen.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

SCHLOSS WARTEGG

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 Rechnungsstellung verbindlich.

Annulationsbedingungen

Begründete Annulationen 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 Annulationspauschalen festgesetzt:

bis 61 Tage vor dem Anlass:	Fr. 250.– Bearbeitungsgebühr
60 – 30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
30 – 15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
1 – 14 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

Zahlungskonditionen

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar netto innert 30 Tagen.

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 Betrag 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 Projekt von myclimate.

Allgemeine Bedingungen zum Anlass

siehe «Leitfaden zum guten Gelingen» in der Bankettkarte

RICHARD BUTZ

HOTELLEITER



KÜCHENCHEF
SIMON ROMER



SALOME PURSCHKE

EVENTLEITERIN



RESTAURANTLEITER

JENS RENN



swiss
historic
hotels



MICHELIN
2024

NACHHALTIGE
GASTRONOMIE



schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

von Blarer-Weg | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. +41 71 858 62 62
events@wartegg.ch | wartegg.ch