

Kneitinger  
SCHLOSSGARTEN



*Ihre Hochzeit*





## *Herzlich willkommen!*

---

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit in unserem Kneitinger Schlossgarten feiern möchten.

Wir haben für Sie nachfolgende Seiten zusammengestellt um Ihnen einen kleinen Überblick über unsere Leistungen und auch Inspiration zur Planung Ihrer Hochzeit zu geben. Gerne entwickeln wir mit Ihnen zusammen neue Programmpunkte und freuen uns auf Ihre individuellen Wünsche und Ideen.

Wir laden Sie ein, unsere Räumlichkeiten zu besichtigen, ein Probe-Hochzeitsessen und Hochzeitsweine zu verköstigen und im persönlichen Gespräch Ihre Hochzeit mit uns zu planen und zu gestalten.

**Mit herzlichen Grüßen**

Conrad Scholtz

Director of Events & Operations

Kneitinger Schlossgarten

Prüfeningers Schlossstraße 75

93051 Regensburg

Tel.: 0941 307 859 14

Mobil: 0152 53 55 3173

E-Mail: [events@kneitinger-regensburg.de](mailto:events@kneitinger-regensburg.de)



## Raum / Setup

- **Weißer Saal / Hochzeitssaal** (Servicepauschale)

300,00 €

Darin ist inkludiert: Die Raummiete, der Auf- und Abbau, das Eindecken der Tische mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten, einfache Glasteelichter, das Servicepersonal bis 01:00 Uhr, die Reinigungskosten und die Stromkosten.

- **Kleine Terrasse**

### Sektempfang

an Stehtischen mit weißen Hussen

Schlechtwettervariante: Waffensaal oder Weißer Saal

### Kaffee und Kuchen

Die Tische sind eingedeckt mit weißen Papierservietten und weißer Tischwäsche. Wir stellen Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich bereit.

Schlechtwettervariante: Waffensaal oder Weißer Saal

- **Waffensaal**

### Brautentführung / Bunte Stunde / Buffet

Standardbestuhlung mit Tischen und Mitteldecken für eine Brautentführung oder bunte Stunde oder Buffet für das Abendessen.

- **Freie Trauung**

Eine Freie Trauung kann bei uns sowohl im Biergarten, als auch im Waffensaal oder im Weißen Saal stattfinden.

Wir stellen Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich dafür bereit.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir leider nicht die Möglichkeit haben den Waffensaal für die Freie Trauung vollständig leer zu räumen.



## Empfang

Vino Frizzante „Miss Pearl“ 2,50 €  
Orangensaft, Labertaler Wasser (still/spritzig)  
Alle Getränke werden in 0,1 l Sektgläsern ausgeschenkt. Die Berechnung erfolgt pro Glas.

Vino Frizzante „Miss Pearl“ 2,80 €  
Hugo, Aperol Sprizz  
Orangensaft, Labertaler Wasser (still/spritzig)  
Alle Getränke werden in 0,1 l Sektgläsern ausgeschenkt. Die Berechnung erfolgt pro Glas.

Kneitinger Edel Pils in Flaschen 0,3 l pro Flasche 3,20 €  
Pauschale "**Klassik**" mit Knabbergebäck pro Person 2,60 €  
Pauschale "**Schlossgarten**" mit Fingerfood gemischt pro Person 3,80 €  
kleinen Brezenbaum á 24 kleine Brezen mit Butter pro Stück 24,50 €  
Brezenbaum á 18 Brezen mit Butter pro Stück 22,50 €

Alle zusätzlichen Getränke berechnen wir nach Verbrauch. Bei schönem Wetter bereiten wir den Empfang auf der kleinen Terrasse an Stehtischen vor, bei schlechtem Wetter im Weißen Saal oder im Waffensaal.

---

## Kaffee und Kuchen

**Kanne Kaffee** 14,00 €  
Milch und Zucker sind standardmäßig mit eingedeckt.

**Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen:** 3,50 €  
Gerne können Sie zu Kaffee & Kuchen Ihren eigenen Kuchen bzw.. Hochzeitstorten von einem Konditor mitbringen und verzehren.  
Für die Bereitstellung der Teller und den damit verbundenen Personaleinsatz erlauben wir uns ein sogenanntes Tellergeld pro Person zu berechnen.

Gerne servieren wir Ihnen weitere Heißgetränke und Kaffeespezialitäten á la carte.  
Es gelten die Preise unserer Getränkekarte



## Getränke

### Pauschale

ohne Spirituosen / Cocktails

Säfte und Saftschorlen, Softgetränke (Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade etc.) Biere und Heißgetränke (Kaffee, Espresso, etc.)

**Getränkepauschale I** (18:00 - 23:00 Uhr) pro Person 65,00 €

**Getränkepauschale II** (18:00 - 01:00 Uhr) pro Person 85,00 €

Bei der Getränkempauschale berechnen wir die Kinder wie folgt:

Kinder bis 6 Jahre bezahlen 15,00 €

Kinder zwischen 7 - 15 Jahre bezahlen 30,00 €

### à la carte

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen die Getränke unseres Hauses à la carte. Es gelten die Preise unserer Getränkekarte.

**Gerne schließen wir nach Rücksprache einzelne Getränke oder Getränkegruppen von der Gesamtrechnung aus.**

### Auf Wunsch auf den Tischen eingestellt:

**Bankettwein** 22,00 €

Hochzeitsweißwein "**Standard**" pro Flasche

Hochzeitsrotwein "**Standard**" pro Flasche

Sie haben einen Wein-Wunsch für Ihren Hochzeitswein? Sprechen Sie uns gerne an.

**Bankettwein** 26,00 €

Hochzeitsweißwein "**Superior**" pro Flasche

Hochzeitsrotwein "**Superior**" pro Flasche

Sie haben einen Wein-Wunsch für Ihren Hochzeitswein? Sprechen Sie uns gerne an.

Labertaler Gourmet Classic 0,75 l 5,90 €

Labertaler Gourmet Naturell 0,75 l 5,90 €



## Kneitingер Fassbieranstich

Fassanstich 20   Kneitingер Edelpils aus dem Holzfass	260,00 €
Fassanstich 30   Kneitingер Edelpils aus dem Holzfass	320,00 €
Fassanstich 50   Kneitingер Edelpils aus dem Holzfass	410,00 €

Im Preis inbegriffen ist der Fassanstich mit dem erforderlichen Equipment, eine Einweisung durch unsere Servicekräfte und der Verzehr des Fassbieres. Wir stellen Ihnen selbstverständlich die gewünschten Gläser oder Krüge sowie den damit verbundenen Service kostenfrei zur Verfügung. Das Fass selbst bleibt Eigentum der Brauerei Kneitingер und des Kneitingер Schlossgartens. Der Fassbieranstich ist von jeder Getränkepauschale ausgeschlossen. Der Verzehr ist frei und auf die Dauer der gesamten Veranstaltung festgelegt.



### Das Kneitingер Edelpils und die Kneitingер Brauerei:

Das traditionelle Holzfass gehört seit je her zu den bewahrenswerten Traditionen der Brauerei Kneitingер und zu den ältesten Traditionen der bayerischen Bierkultur. Die urtypische Abfüllung in echten Holzfässern schwindet mit der steigenden Technisierung der Brauereien zusehends und wird ersetzt durch holzummantelte Stahltanks.

Die Brauerei Kneitingер zählt zu einem sehr kleinen elitären Kreis bayerischer Brauereien, die Ihre Holzfässer noch selber pichen. Die Abfüllung von Nahrungsmitteln in einem Naturfass ist in Deutschland durch viele Vorschriften und Normen zu einer Herausforderung geworden. Die Füllmengen werden in regelmäßigen Abständen auch durch das Eichamt kontrolliert und bestätigt. Dennoch ist nicht jedes Fass gleich. Sollte das gelieferte Fass zu Ihrer Veranstaltung weniger Bier enthalten als bestellt, werden wir die Differenz vor Ort selbstverständlich ausgleichen.

Das Kneitingер Edelpils hat eine unverwechselbare Licht- gelbe Pilsner Farbe, Es fällt durch einen sehr angenehmen hopfenbetonten Geruch auf, der auf die Verwendung feinsten Hallertauer Aromahopfen zurückzuführen ist. Ideal abgerundet, schlank im Trunk trotz eines, für ein Pils, hohen Stammwürzeanteils von 12,8%. Eine feinperlige Kohlendioxidentwicklung begünstigt eine sehr feine Rezenz und einen langanhaltenden sehr stabilen Schaum. Mit 5,5 Vol% Alkohol. Das Kneitingер Edelpils-Fassbier besitzt einen geringeren Kohlendioxidgehalt, da die Holzfässer unter hohem Druck zu schaden kommen könnten. Dadurch bekommt das Bier einen süffigen Charakter. Zusätzlich werden durch die Holzfasslagerung feine natürliche Aromen an das Bier abgegeben, deren Nuancen den einzigartigen Biergeschmack abrunden. So eignet sich dieses Bier auch hervorragend für Empfänge und die Zelebrierung eines traditionellen Fassanstiches ist ein Highlight auf Ihrer Hochzeit.



### **Longdrink-Angebot:**

6,80 €

Hugo

(Holundersirup, Mineralwasser, Sekt)

Aperol Spritz

(Aperol, Mineralwasser, Sekt)

Gin Tonic

(Gin, Tonic Water)

Cuba Libre

(Havanna Club, Cola)

Lillet Wild Berry

(Lillet, Wild Berry)

Nach Rücksprache können wir gerne eine individuelle Longdrinkauswahl zusammenstellen.

Gerne servieren wir diese Drinks zu einem einheitlichen Sonderpreis pro Getränk auf Gesamtrechnung oder auf Selbstzahlerbasis. Selbstverständlich können Sie mit uns Rücksprache halten, falls Sie wünschen, dass dieses Angebot erst ab einem bestimmten Zeitpunkt gelten soll

7,20 €

### **Cocktail-Angebot:**

Sex on the Beach

(Wodka, Pfirsich Likör, Orangen- und Cranberry Saft)

Mai Tai

(Brauner Rum, Orangen Likör, Zucker- Mandel Sirup, Ananas Saft)

Caipirinha

(Pitu, Rohrzucker, Maracuja Sirup, Ginger Ale)

Pina Colada

(weißer Rum, Cocos Sirup, Sahne, Ananas Saft)

Swimming Pool

(Wodka, weißer Rum, Bols Blue, Batida de Coco, Sahne, Ananas Saft)

Nach Rücksprache können wir gerne eine individuelle Cocktailauswahl zusammenstellen.

Gerne servieren wir diese Drinks zu einem einheitlichen Sonderpreis pro Getränk auf Gesamtrechnung oder auf Selbstzahlerbasis. Selbstverständlich können Sie mit uns Rücksprache halten, falls Sie wünschen, dass dieses Angebot erst ab einem bestimmten Zeitpunkt gelten soll

350,00 €

### **Beleuchtete Bar**

Wenn Sie sich für unser Longdrink- oder Cocktail-Angebot entscheiden, bieten wir Ihnen gerne auch eine mobile, beleuchtete Bar an und mixen die Drinks für Sie und Ihre Gäste direkt im Hochzeitsaal.



## Menü

### Vorspeisen

- Melone mit Schinken
- Kleines Salatsträußchen mit eingelegtem Gemüse
- Dreierlei Bruschetta Olive | Tomate | Fetakäse

### Suppen

- Schlossgarten Hochzeitssuppe (Grießnockerl, Leberspätzle, Bratnockerl)
- Brokkoli-Creme-Suppe
- Karotten-Creme-Suppe
- Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum-Crostini

### Zwischengang

- Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen
- Cassis Sorbet mit Sekt / Wodka

### Hauptgerichte

- Roastbeef mit grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Schweinefilet im Speckmantel auf Dattel-Portweinsauce, ZucchiniGemüse und Chili-Kartoffeln
- Maispouardenbrust mit Madeiraglace, Wurzelgemüse und Polenta-Schnitte
- Rosa gebratener Kalbsrücken auf einer leichten Sherryrahmsauce, saisonalen Gemüse und Palffy-Knödel
- Gebratener Saibling auf Rieslingssauce mit Radischen-Birnen-Gemüse und Graupenrisotto
- Gebratenes Zanderfilet auf einer Senfweißweinsauce mit Zucchini-Gemüse und Kräuterkartoffeln

### Vegetarische Alternative

- Pilzrisotto mit Parmesan
- Linguine in leichter Limetten-Kräutersauce und Parmesan
- Gebratener Tofu mit Thaispargel und Sesam-Bulgur

### Dessert

- Mousse au Chocolat
- Joghurt-Limetten-Mousse
- Birnen-Tiramisu
- After Eight Mousse an Ananas-Limettenragout

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.





## Buffet

### Suppe

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen

### Vorspeisen

Feine Karotten-, Gurken-,  
Kartoffel-, Blatt-, Bulgursalat  
(mit zweierlei Dressing)

\*\*\*

Insalata Caprese Tomate - Mozzarella mit frischen Basilikum

\*\*\*

Antipasti - mariniertes, eingelegtes Gemüse

\*\*\*

Hähnchensalat mit bunten Gemüse

\*\*\*

Geräucherter Schinken mit Melone

\*\*\*

Räucherfischspezialitäten mit Apfelmeerrettich

\*\*\*

Butter und Frischkäse mit Brot und Baguette

### Hauptgerichte

Schweinefilet auf Dattel-Portweinsauce und Chili-Kartoffeln

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Madeiraglace Wurzelgemüse und Polenta-Schnitte

\*\*\*

Gebratener Saibling auf Rieslingssauce mit Radieschen-Birnen-Gemüse und Kräuterreis

\*\*\*

Pilzrisotto mit Parmesan (vegetarisch)

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Joghurt-Limetten-Mousse  
Birnen-Tiramisu  
Obstplatte

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



## Menü- & Buffetpreise

### Menü

Zur Auswahl stehen ein einheitliches Menü und für den Hauptgang eine zusätzliche vegetarische oder vegane Alternative. Weitere Auswahloptionen und Zusammenstellungen sind nur nach Rücksprache möglich:

Zum Menü, dürfen die Kinder gerne von unserer Kinderkarte bestellen. Es gelten die Preise unserer Kinderkarte.

- 3-Gang Menü mit Suppe 37,00 € pro Person
- 3-Gang Menü mit Vorspeise 39,00 € pro Person
- 4-Gang Menü mit Suppe 45,00 € pro Person
- 4-Gang Menü mit Vorspeise 47,00 € pro Person

unverbindliche Preisempfehlung

### Buffet

Zur Auswahl stehen 4 Vorspeisen (Die Salate zählen als eine Position), 2 Hauptgänge und 2 Desserts. Weitere Auswahloptionen und Zusammenstellungen sind nur nach Rücksprache möglich.

- Erwachsene und Jugendliche ab 12 Jahre 39,00 € pro Person
- Kinder zwischen 7 - 12 Jahre 19,50 € pro Person
- Kinder bis 3 - 6 Jahre zahlen 8,00 € pro Person
- Kinder bis 0 - 3 Jahre sind kostenfrei

unverbindliche Preisempfehlung

## Mitternachtsimbiss in Buffetform

Currywurst mit Brotschmankerl pro Person	6,20 €
Gulaschsuppe mit Brotschmankerl pro Person	5,50 €
Bayerische Brotzeit mit Obazda, Schwarzwälderschinken, Kalter Braten, Emmentaler, Butter, Kren und Brotschmankerl pro Person	9,50 €
Käseplatte mit diversen Hart-, Weich- und Streichkäsesorten liebevoll garniert und angerichtet mit Brotschmankerl pro Person	9,50 €

Liebes Brautpaar, da unter Umständen nicht mehr alle Gäste zum Mitternachtsimbiss auf Ihrer Feier sein werden, bestellen Sie den Mitternachtsimbiss vorab für eine von Ihnen bestimmte Personenzahl. Bei fragen zur Kalkulation, sprechen Sie uns gerne an. Selbstverständlich können Sie auch unterschiedliche Gerichte zum Mitternachtsimbiss bestellen.



## Weitere Dienstleitungen und Programmangebote

<p><b>Runde Tische</b> (Servicepauschale pro Tisch) Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Hochzeit auch runde Tische an. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale.</p>	25,00 €
<p><b>Fackeln:</b> Gerne bauen wir Ihnen am Abend für ein angenehmes Ambiente auf unserer kleinen Terrasse Öl-Fackeln auf pro Stück</p>	5,00 €
<p><b>Feuerschale:</b> Gerne stellen wir Ihnen am Abend für ein angenehmes Ambiente eine Feuerschale vor die kleine Terrasse.</p>	120,00 €
<p><b>Stuhlhussen</b> pro Stück Darin ist inkludiert: das auf- und abziehen und die Reinigung der Hussen</p>	16,50 €
<p><b>Garniturhussen</b> pro Stück Darin ist inkludiert: das auf- und abziehen und die Reinigung der Hussen. Eine Garnitur besteht aus 1 Tisch und 2 Bänken.</p>	24,00 €
<p><b>Zusätzlicher Stehtisch</b> pro Stück</p>	11,50 €
<p><b>Zusätzliche Stehtischhussen</b> pro Stück</p>	7,90 €
<p><b>Freie Trauung:</b> Auf- und Abbaupauschale In dieser Pauschale ist der Auf- und Abbau, sowie die Reinigung der Hussen und der Tischwäsche enthalten. Zur Berechnung gilt folgende Staffelung:</p>	
<p>Bis 50 Personen</p>	150,00 €
<p>Ab 50 Personen</p>	300,00 €
<p><b>Nachtzuschlag</b> Gerne dürfen Sie bei uns ungestört feiern. Bitte beachten Sie folgende Nachtzuschläge für jede angefangene Stunde.</p>	150,00 €
<p>Ab 0:00 Uhr</p>	100,00 €
<p>Ab 1:00 Uhr pro angefangene Stunde</p>	250,00 €



## Allgemeine Informationen

### Unsere Räumlichkeiten

Für Hochzeiten steht Ihnen der Waffensaal mit einer maximalen Kapazität (ohne Tanzfläche) von bis zu 50 Personen oder der Weiße Saal mit einer maximalen Kapazität von bis zu 140 Personen zur Verfügung. Für die maximale Auslastung des Weißen Saales können wir die Veranstaltung entsprechend so planen, dass Ihnen der Waffensaal für Tanz und Musik zur Verfügung steht.

Nach Verfügbarkeit und nach Absprache haben Sie bei schönem Wetter die Möglichkeit, dass Ihr Empfang, Kaffee und Kuchen oder eine Freie Trauung im Freien stattfindet.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese erhalten Sie von uns mit dem Angebot mitgeschickt. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl.

### Aufbau

Die Zeiten für den Aufbau und die Dekoration Ihrer Hochzeit können wir Ihnen ca. eine Woche vorher mitteilen. Wenn Ihr Hochzeitssaal entsprechend verfügbar ist, kann der Raum am Vortag dekoriert werden.

### Ansprachen / Einlagen / Shows

Um einen reibungslosen Menüablauf zu gewährleisten, bitten wir darum, auf jegliche Ansprachen, Einlagen oder Shows während des Menüs zu verzichten.

### Detailabsprache

Die Absprache für Ihre Hochzeit machen wir in der Regel 6 - 8 Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie, den Termin für die Absprache mit uns vorher abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

### Feuerwerk

Ein Feuerwerk auf dem Gelände ist leider nicht gestattet.

### Freie Trauung

Eine freie Trauung kann nach Verfügbarkeit und Absprache im Freien, im Waffensaal oder im Weißen Saal stattfinden. Wir stellen Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich dafür bereit. Im Innenbereich arbeiten wir mit Stühlen ohne Hussen.

### Gema

Die Band bzw. der Veranstalter ist verpflichtet die Veranstaltung bei der GEMA anzumelden.

### Geschenke, Kuchenplatten und mitgebrachte Dekoration

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch am Abend nach der Feier alle Dekorationsmaterialien oder Kuchenplatten mitzunehmen, können Sie diese, gerne am nächsten Vormittag abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, Geschenke und alle Wertgegenstände am selben Abend mitzunehmen.



### **Stehtische**

Wir stellen Ihnen für Ihre Hochzeit immer 3 Stehtische inklusive Stehtischhussen zur Verfügung. Diese sind in den jeweiligen Preisen inkludiert. Wünschen Sie weitere Stehtische, berechnen wir für jeden weiteren Stehtisch und für jede weitere Stehtischhuse eine Pauschale wie oben angegeben.

### **Hussen**

Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für die Stühle im Weißen Saal und für die freie Trauung zur Verfügung. Im Preis sind die Reinigung und das Auf- und Abziehen enthalten.

### **Kinder**

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Hochzeit anwesend sind. Hochstühle stehen nur in einer beschränkten Anzahl zur Verfügung.

### **Weitere Speisen**

Alle Speisen, die in unserer Hochzeitsmappe z.B. unter "Mitternachtsimbiss" aufgeführt werden, können selbstverständlich auch zu anderen Veranstaltungspunkten angeboten werden. Bitte sprechen Sie uns gerne darauf an. Wenn Sie eigene Wünsche haben, freuen wir uns auf Ihre Vorschläge.

### **Musik**

Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ's. Stromanschlüsse stehen Ihnen in allen Räumen und Bereichen zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns die geplanten Auf- und Abbauzeiten der Band, des DJs oder anderer von Ihnen gebuchter Künstler im Vorfeld mit.

### **Tischordnung / Tischkarten**

Gerne fertigen wir für Ihre Hochzeit einen individuellen Bestuhlungsplan an. An unseren runden Tischen finden 6 bis max. 8 Personen Platz. Bitte beachten Sie die Berechnung für den erhöhten Serviceaufwand.

Wir bitten Sie, uns die Tischkärtchen ca. zwei Tage vorher und Tischweise sortiert vorbeizubringen.

### **Probeessen / Weinverköstigung**

Gerne laden wir Sie nach Vertragsunterzeichnung zu einem Probeessen ein. Nach einem Sektempfang werden wir Ihnen eine Auswahl unserer Hochzeits Speisen servieren.

Die Termine sind Donnerstag der 24. Januar 2019, der 21. Februar 2019 und der 21. März 2019 jeweils um 18:30 Uhr. Gerne dürfen Sie bis zu 3 Gäste zum Probeessen mitbringen. Das Probeessen kostet 20,00 € pro Person. Die Getränke zum Menü sind auf Selbstzahlerbasis.

Zum Probeessen haben Sie die Möglichkeit, unsere Hochzeitsweine zu verköstigen. Die Verköstigung der "Standard-Weine" ist kostenfrei. Für die Verköstigung der "Superior-Weine" berechnen wir 19,00 € pro Flasche und Sie dürfen die geöffneten Flaschen gerne mitnehmen.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Termin für Ihr Probeessen. Reservierungsannahmeschluss ist 7 Tage vor dem jeweiligen Termin. Für die Reservierung bitten wir um die genaue Personenzahl und die jeweilige Menüauswahl.

Sind Sie an allen Terminen verhindert, sprechen Sie uns bitte an.



### **Angebotsannahme / Planungsverlauf**

Liebes Brautpaar, mit unserem ersten Angebot an Sie ist der Weg noch nicht geschafft. Unser Ziel ist es, Ihre Hochzeit mit Ihnen gemeinsam zu Planen und umzusetzen. Erfahrungsgemäß ist es von den ersten Gesprächen und unserem ersten Angebot bis zur Hochzeit noch lange hin und viele Details der Feier sind in der Entwicklung. Wir sind uns dessen Bewusst und möchten Ihnen und uns auf der einen Seite Planungsfreiräume und auf der anderen Seite auf der vertraglichen Ebene Planungssicherheit geben. Darum arbeiten wir in der Hochzeitsplanung in unserem Haus nach folgendem Verfahren:

- Mit Ihrer Unterschrift unter unserem Hochzeitsangebot bestätigen Sie uns, dass Sie Ihre Hochzeit in unserem Haus feiern wollen. Sie akzeptieren damit unser AGBs und unsere Veranstaltungsbedingungen und schließen einen Vertrag mit uns.
- Im Verlauf der Planungen und unserer Gespräche werden einige Programmpunkte und Leistungen definiert oder gestrichen, individuelle Wünsche eingepflegt, Abläufe geändert oder neue Leistungen dazugebucht. Darum senden wir Ihnen nach neuen Planungsfortschritten eine sachliche Aufstellung zum aktuellen Planungsstand und der vereinbarten Leistungen zu. Diese Aufstellungen sind in der jeweils aktuellen Fassung als Anlage zum Vertrag zu werten und ersetzen die jeweils vorhergehenden Fassungen über die Vereinbarten Leistungen.
- Ca. 4 Wochen vor Ihrer Hochzeit werden wir Termin zur Detailabsprache ansetzen. Daraufhin erstellen und senden wir Ihnen eine finale Zusammenfassung zu. Änderungen die nach dieser Zusammenfassung vorgenommen werden, können wir nur noch auf Kulanz gewähren.
- Andere Fristen wie z.B. die Frist der Garantiezahl oder der Vorbestellung des Menü werden von diesem Verfahren nicht berührt und gelten weiter.

### **Rechnungslegung**

Wenn das Angebot von Ihrer Seite bestätigt wird, erhalten sie eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% des geschätzten Umsatzes Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 7 Tagen zu begleichen.

### **Sonstiges**

Konfettikanonen aller Art, Nebelmaschinen, sowie echte Blüten indoor und Plastikblüten outdoor sind nicht erlaubt. Bei nicht einhalten berechnen wir die Reinigungskosten nach Aufwand.

### **Technik**

Gerne stellen wir Ihnen einen Beamer (fest installiert im Weißen Saal) kostenfrei für Einlagen etc. zur Verfügung.

### **Tischgestaltung**

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten, Besteck, einem Wein und einem Wasserglas eingedeckt. Bei Kaffee und Kuchen verwenden wir weiße Papierservietten. Jede weitere Gestaltung der Tischdekoration obliegt Ihnen und verleiht Ihrer Hochzeit ihre ganz persönliche und individuelle Note. Sonderwünsche dürfen Sie jederzeit mit uns besprechen.



### **Trinkgeld**

Ob und wieviel Trinkgeld Sie geben bleibt natürlich Ihnen überlassen. Gerne können Sie ein Trinkgeld mit Ihrer Rechnung zusammen überweisen oder es am Veranstaltungstag unserem Restaurantleiter zur Verteilung in Bar übergeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen hierfür auf Wunsch eine Rechnung aus.

### **Lebensmittelunverträglichkeit, Allergiker, Vegetarier & Veganer**

Um Ihnen einen reibungslosen Serviceablauf garantieren zu können, bitte wir Sie, uns im Vorfeld bekannt zugeben, ob sich unter Ihren Hochzeitsgästen, Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit, Allergiker, Vegetarier oder Veganer befinden. Wir werden uns soweit wie möglich darauf einstellen.

### **Wetterlage**

Das Wetter lässt sich leider nicht wunschgemäß bestellen.

Anhand der Wettervorhersage, trifft der Kneitinger Schlossgarten am Vortag Ihrer Hochzeit nach eigenem Ermessen, ob die im Freien geplanten Veranstaltungsteile (Trauung, Sektempfang, Kaffee und Kuchen) im Freien stattfinden können. Die Räumlichkeiten, werden dementsprechend am Vortag vorbereitet.

### **Verpflegung Band / DJ und anderer Künstler**

Bitte halten Sie mit uns Rücksprache.

Weitere Informationen rund um Ihre Hochzeit siehe Anlage "Allgemeine Informationen" und "Allgemeine Geschäftsbedingungen".