



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

COCKTAIL- & MENUVORSCHLÄGE 2012

„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt“

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), frz. Schriftsteller u. Gourmet



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Apéro – Häppchen

Chips & Nüssli	pro Person	CHF	3.00
Tortilla Chips mit Guacamole-Dip	pro Person	CHF	4.00
Grissini	pro Person	CHF	4.00
Oliven gefüllt mit Mandel, Frischkäse, Paprika	pro Person	CHF	3.00
Gemüseticks mit verschiedenen Dipps	pro Portion	CHF	4.50
Fruchtspiess mit Ananas, Kiwi, Traube und Melone	pro Stück	CHF	6.00
Bruschetta mit			
Tomaten-Basilikum	pro Stk.	CHF	3.00
Gemüsetartar	pro Stk.	CHF	3.00
Tapenade von schwarzen Oliven	pro Stk.	CHF	3.50
Avocado-Hüttenkäsetartar	pro Stk.	CHF	3.50
Lachstartar	pro Stk.	CHF	4.00
Rohschinkentartar	pro Stk.	CHF	4.00
Thunfischstartar	pro Stk.	CHF	5.00
Gemischte Minibrötli (Laugen, hell, dunkel und Vollkorn) gefüllt mit			
Gekochtem Schinken	pro Stk.	CHF	4.00
Salami	pro Stk.	CHF	4.00
Käse	pro Stk.	CHF	4.00
Frischkäse	pro Stk.	CHF	4.50
Antipasti (vegetarisch)	pro Stk.	CHF	4.50
Lachs	pro Stk.	CHF	5.00
Rohschinken	pro Stk.	CHF	5.00
Bündnerfleisch	pro Stk.	CHF	5.00
Roastbeef	pro Stk.	CHF	5.00
Salatbrötli (Weggli) gefüllt mit			
Thunfischsalat	pro Stk.	CHF	7.00
Poulet Currysalat	pro Stk.	CHF	7.00
Eiersalat	pro Stk.	CHF	7.00
Russischer Salat	pro Stk.	CHF	7.00
Crevettencocktail	pro Stk.	CHF	7.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Apéro – Häppchen

Baguette in verschiedenen Geschmacksrichtungen (ca. 10 Portionen)			
weiss	pro Stk.	CHF	15.00
Tomate	pro Stk.	CHF	15.00
Nuss	pro Stk.	CHF	15.00
Olive	pro Stk.	CHF	15.00
Hobelkäse (3 Stk. pro Person)	pro Person	CHF	6.50
Bündnerplatte garniert mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse	pro Person	CHF	19.50
Mini-Quiche Lorraine	pro Stk.	CHF	3.50
Mini-Quiche mit Spinat-Frischkäse	pro Stk.	CHF	3.50
Herzhafter Cake (ca. 10 Portionen) mit			
Karotten-Zucchini	pro Stk.	CHF	20.00
schwarzen & grünen Oliven	pro Stk.	CHF	20.00
Feta und Kräutern	pro Stk.	CHF	20.00
Getrockneten Tomaten, Kapern und Basilikum	pro Stk.	CHF	20.00
Speckzopf (ca. 10 Portionen)	pro Stk.	CHF	30.00
Speckgugelhupf (ca. 20 Portionen)	pro Stk.	CHF	32.00
Blätterteiggebäck (3 Stk. pro Person)	pro Person	CHF	4.00
Blätterteiggebäck gefüllt (3 Stk. pro Person)	pro Person	CHF	7.50
Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	3.50
Mini-Pizza	pro Stk.	CHF	3.50
Käseküchlein	pro Stk.	CHF	3.50
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce	pro Stk.	CHF	4.00
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce	pro Stk.	CHF	5.00
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce	pro Stk.	CHF	5.00
Gebackene Riesencrevetten an Sojasauce	pro Stk.	CHF	5.00
Tortilla Espanöla (vegetarisches Spanisches Omelett)	pro Stk.	CHF	8.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Apéro – Häppchen

Cocktailbuffet „Lounge“

pro Person CHF 21.50
(9 Einheiten pro Person)

Tortilla Chips mit Guacamole-Dip
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:
Gekochtem Schinken, Salami und Käse
Speckgugelhupf
Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck, Mini-Pizza, Käseküchlein

Cocktailbuffet „Terrasse“

pro Person CHF 27.50
(9 Einheiten pro Person)

Tortilla Chips mit Guacamole-Dip
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum und Tapenade von schwarzen Oliven
Gemischte Minibrötli gefüllt mit:
Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch und Frischkäse
Mini-Quiche Lorraine
Poulet Satay Spiessli mit Erdnussbuttersauce

Cocktailbuffet „Schlossgarten“

pro Person CHF 37.00
(11 Einheiten pro Person)

Gefüllte Oliven
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum, Rohschinkentartar und
Avocado-Hüttenkäsetartar
Salatbrötli gefüllt mit:
Poulet Currysalat, Russischer Salat, Crevettencocktail
Herzhafter Cake mit Karotten-Zucchini
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet-Chili Sauce
Hackfleischbällchen an scharfer Tomatensauce
Gebackene Riesencrevetten an Sojasauce



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Menu „Bötteberg“	Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen ***	CHF	9.50
	Involtini von der Pouletbrust auf cremigem Dörrtomatenrisotto ***	CHF	29.50
	Gebrannte Crème mit Beerenragoût	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	49.00
Menu „Mülital“	Assortierter Salat an Balsamicosauce ***	CHF	12.00
	Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken auf Penne Siciliana ***	CHF	29.00
	Tiramisu	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	51.00
Menu „Unterwald“	Buntes Salatbukett mit gebratenen Pilzen ***	CHF	12.00
	Am Stück gebratenes Schweinskarree mit Dörrpflaumen gefüllt an Rotweinjus	CHF	34.00
	Kräuterbratkartoffeln und zweierlei Vichy-Karotten ***		
	Caramelchöpfli mit Schlagrahm	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	56.00
Menu „Nassberg“	Saisonale Blattsalate an Safranvinaigrette mit Rauchlachsstreifen ***	CHF	16.00
	Rosa gebratenes Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce	CHF	37.00
	Butternudeln und Bohnenragoût ***		
	Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	63.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Menu „Rotbergegg“	Tomatensalat mit Büffelmozzarella <i>(nur im Sommer)</i> ***	CHF	12.00
	Böttsteiner Weincrèmesuppe mit Croûtons ***	CHF	10.00
	Kalbpiccata mit Champignons und Schinkenstreifen Gemüse-Safranrisotto ***	CHF	39.50
	Sorbetvariation mit Früchten garniert	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	71.50
Menu „Chänebüel“	Buntes Salatbukett mit Speck, Ei und Croûtons ***	CHF	12.00
	Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>(nur im Herbst und Winter)</i> ***	CHF	10.00
	Roastbeef rosa gebraten an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli ***	CHF	51.00
	Panna Cotta mit Ananasconfit und Früchtesauce	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	83.00
Menu „Loor“	Melone mit Rohschinken <i>(nur im Sommer)</i> ***	CHF	14.00
	Karotten-Ingwersüppchen mit Gemüsestroh ***	CHF	10.00
	Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Feine Nudeln und Blattspinat ***	CHF	55.00
	Zweierlei Schokoladenmousse	CHF	10.00
	Menu komplett	CHF	89.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Menu „Gourmet“	Schloss-Gourmetteller <i>Rauchfischtartar, Crevettencocktail, Lachssashimi Frischkäseparfait im Rohschinkenmantel, Gänseleberterrine Toast und Butter</i> ***	CHF 25.00
	Tagliatelle an Trüffelsauce ***	CHF 18.00
	Ratatouillecrèmesuppe mit Pistazienklösschen ***	CHF 12.00
	Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten Sauce Hollandaise und Morchelrahmsauce Kartoffel-Apfelgratin und Lauchfondue ***	CHF 55.00
	Auswahl an Käse von Kuh, Geiss und Schaf mit Nüssen, Früchtebrot und Trauben ***	CHF 14.50
	Schlossdessertteller mit 6 verschiedenen Desserts <i>(nur bis 40 Personen möglich)</i>	CHF 18.00
	Menu komplett	CHF 142.50
Menu „Trau Dich“	Bunte Blattsalate mit gebratenen Black Tiger ***	CHF 21.50
	Rindskraftbrühe mit zweierlei Eierstich und Gemüse ***	CHF 13.00
	Gebratener Zander auf Gartenerbsenpüree und Schaum von sonnengetrockneten Tomaten ***	CHF 20.00
	Aprikosensorbet mit Prosecco ***	CHF 12.00
	Am Stück gebratenes Kalbssteak in der Kräuterkruste an rosa Pfeffersauce Safrannudeln und Vichy Karotten ***	CHF 54.00
	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts <i>(ab 20 Personen)</i>	CHF 20.00
	Menu komplett	CHF 140.50



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Alternative Ideen zur Menuergänzung und zum selber Zusammenstellen

Vorspeisen	Rauchfischmousse mit Meerrettichschaum	CHF	17.00
	Frischkäseterrine im Rohschinkenmantel	CHF	17.00
	Rauchlachstarte mit Wasabi-Sauerrahm und kleinem Salatbukett	CHF	17.50
	Antipasti Teller <i>(auch vegetarisch möglich)</i>	CHF	18.50
	Mariniertes Rindscarpaccio mit Ruccola-Apfelsalat	CHF	20.50
Suppen	Thai-Currysüppchen	CHF	10.00
	Kalte Tomaten-Gurkensuppe mit Olivencrostini	CHF	10.00
	Spargel-Vanillecrèmesuppe mit eigener Einlage <i>(nur im Frühjahr)</i>	CHF	10.00
	Süsskartoffel-Selleriecrèmesuppe	CHF	10.00
	Klare Zitronengras-Kokossuppe mit Tofuwürfel	CHF	12.00
	Linsenschaumsuppe mit Gemüsestroh	CHF	12.00
	Leicht gebundene Fischsuppe mit Muschelravioli	CHF	16.00
Zwischengänge	Ruccolarisotto mit gebratener Wachtelbrust	CHF	19.00
	Spinat-Flusskrebsravioli an Steinpilzschaum	CHF	20.50
Fisch	Gebratenes Lachsmedaillon auf Gemüseragoût an Safranschaum		
	als Vorspeise	CHF	18.00
	als Hauptgang mit Kräutergnocchi	CHF	42.50
	Zander auf buntem Gerstengemüse und Schaum von sonnengetrockneten Tomaten		
	als Vorspeise	CHF	20.00
	als Hauptgang	CHF	46.50
	Gebratener Seeteufel auf Blattspinat an Noilly Pratsauce und Tomaten-Kartoffelmousseline		
	als Vorspeise	CHF	23.50
	als Hauptgang	CHF	48.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge

Fleisch	Geschmorte Lammhaxe „Cremolata“ Safrankartoffelstock und Rahmwirsing	CHF 40.50
	Kalbsbraten an Pommery-Senfsauce Gnocchi romaine und Aargauer Rüebliratatouille	CHF 43.00
	Am Stück gebratenes Rindsfilet an Barolojus Rosmarinbratkartoffeln und Gemüsebukett	CHF 54.00
Vegetarisch	Baked Potato mit pikantem Bohnenragoût gefüllt	CHF 22.50
	Gemüse-Tofucurry im Basmati-Kräuterreisring	CHF 25.00
	Kartoffelgnocchis mit Grillgemüse gehobeltem Parmesan und Tomatenschaum	CHF 26.00
	Penne alla puttanesca (Sardellen, Oliven und Kapern)	CHF 26.00
	Lauchrisotto mit gebratenen Pilzen	CHF 29.00
Dessert	Frischer Fruchtsalat mit karamellisiertem Ananaseis	CHF 10.00
	Zitronentarte mit frischen Früchten garniert	CHF 10.00
	Himbeer-Mascarponecrème an Passionsfruchtsauce	CHF 10.00
	Grand Marnier Parfait mit Gewürzorange	CHF 11.00
	Fruchtkuchen der Saison mit Vanillestreusel und Mandelsahne	CHF 11.00
Mitternachts-imbiss	1 Paar Wienerli pro Person mit Brot und Senf	CHF 11.00
	Bündner Gerstensuppe	CHF 13.00
	Auswahl an Käse von Geiss, Kuh und Schaf mit Garnituren	CHF 15.00
	Bündnerplatte garniert mit: Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse	CHF 20.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge Dessertbuffet

Dessertbuffet	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts nach Ihrer Wahl	CHF 20.00
	Schloss-Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Desserts & Käselektion	CHF 30.00
Auswahl Dessertbuffet	Panna Cotta mit Früchtecoulis Caramelchöpfli mit Schlagrahm Crème (Gebraunte Crème, Süssmostcrème oder Fruchtcrème) Crème brûlée Vanille-Griessmousse Tiramisu Beerensülze mit Vanillesauce Mousse (weisse Schoggi, dunkle Schoggi, Toblerone, Erdbeer oder Himbeer) Parfait (Espresso, Grand Marnier, Lebkuchen oder Schoko-Chili) Sorbet Glace Fruchtsalat mit Schlagrahm Frische Fruchtplatte Fruchtwähe Muffins Brownies Zitronentarte Crèmeschnitte Schokobrunnen mit Früchten (nach Verfügbarkeit möglich)	
Torten	Unser Kooperationspartner für Hochzeitstorten ist die Bäckerei Alt in Endingen (Tel.: 056 242 11 49, www.beckalt.ch):	
	Hochzeitstorte zusätzlich im Buffet integriert	CHF 10.50
	Hochzeitstorte als extra Gang	CHF 14.00
	Geburtstagstorte	CHF 8.00
	Spezielle Hochzeitstorten und andere Torten auf Anfrage, Preis je nach Aufwand. Gerne beraten wir Sie bei den Geschmacksrichtungen.	
	Für mitgebrachte bzw. bei Fremdfirmen bestellte Hochzeitstorten verrechnen wir ein Schneidgeld	CHF 7.50



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge Buffet

Buffet Böttstein **Vorspeise**

Antipasti & Geräucherte Fischplatte

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

Hauptgerichte

Schweinshalsbraten an Rahmsauce

Pochierte Lachsschnitte an Zitronengrassauce

Am Stück gebratenes Lammgigot an Knoblauch-Kräuterjus

Gemüsereis, Polenta und Kartoffelgratin

Speckbohnen, Kräutertomate, glasierte Karotten und Rahmsauerkraut

Dessert

Dessertbuffet mit 7 verschiedenen Köstlichkeiten

Auswahl an Käse von Geiss, Kuh und Schaf mit Garnituren

Buffet komplett
ab 25 Personen

CHF 95.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Menuvorschläge Buffet

Buffet Gourmet **Vorspeise**

Kaltes Roastbeef an Sauce Tartar
Vitello Tonnato
Bündnerplatte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken und Speck
Pastete und Terrine
Antipasti
Geräucherte Fischplatte
Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

Hauptgerichte

Kalbsschulterbraten an Morchelrahmsauce
Am Stück gebratene Lammracks an Thymiansauce
Involtini von der Pouletbrust mit Kräuterbutter
Gebratene Zanderfilets an Kräuterrahmsauce
Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüsereis
Grillgemüse, Blattspinat und Rahmkohlrabi

Dessert

Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Köstlichkeiten
Auswahl an Käse von Geiss, Kuh und Schaf mit Garnituren

Buffet komplett
ab 25 Personen

CHF 128.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Grillroom Barbecue

(Weinschenke und Bogenkammer / Kapazität max. 35 Personen)

Barbecue I

Alles ab Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

Vom Grill

Kalbsbratwurst

Spare Ribs

Schweinskoteletts

Pouletbrust

Rindshohrückensteak

Lammkoteletts

Zander auf grilliertem Gemüse in der Folie

Fetakäse aus der Folie auf Gemüsestreifen

Warme Beilagen

Kartoffelwedges

Baked Potato mit Sauerrahm-Kräutersauce

Mediterranes Gemüse

Saucen

Zwiebelsauce

Kräuterbutter

Sauce Mexicane

Frische Fruchtwähe mit Vanilleglace und Schlagrahm

Barbecue I (350gr. Fleisch pro Person)
ab 20 Personen

CHF 85.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Grillroom Barbecue

(Weinschenke und Bogenkammer/Kapazität max. 35 Personen)

Barbecue II

Alles ab Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei verschiedenen Saucen

Vom Grill

Kalbshohrückensteak

US-Rib Eye

Rindsentrecôte

Lammkoteletts

Black Tiger Spiess

Fetakäse aus der Folie auf Gemüsestreifen

Warme Beilagen

Kartoffelwedges

Baked Potato mit Sauerrahm-Kräutersauce

Mediterranes Gemüse

Saucen

Pfeffersauce

Knoblauchjus

Café de Paris Butter

Sauce Mexicane

Vacherin Eistorte

Barbecue I (350gr. Fleisch pro Person)
ab 20 Personen

CHF 120.00



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Raclette- und Fonduespezialitäten (Weinschenke und Bogenkammer/Kapazität ab 10 bis max. 35 Personen)

Raclette à discretion

3 Käse zur Auswahl
(mild, Pfeffer und rezent) **CHF 29.50**

Beilagen: Gschwellti, Essiggurken, Silberzwiebeln
und frische Ananas (zum Neutralisieren)

Käse Fondue à discretion

Fribourgeoise **CHF 29.50**

Valaisanne (mit Tomaten) **CHF 30.50**

Moitié-moitié **CHF 32.50**

Pure Vacherin **CHF 35.50**

Blauschimmelkäse **CHF 37.50**

Steinpilz- oder Morchelfondue **CHF 42.50**

Beilagen: Weissbrot, gekochter Blumenkohl
und frische Ananas (zum Neutralisieren)

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise ab Buffet **CHF 51.00**
(das Fleisch wird in 2cm Würfel geschnitten)

350gr. Fleisch pro Person

Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Schwein, Leber und Speck

Trockenreis

Saucen: Curry-Ananas, Knoblauch, Tartar, Meerrettich,
Pommerysenf und Calypso Sauce

Essiggurken, Senfrüchte, Spargeln und Minimaiskolben



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Was Sie noch wissen sollten - Geschäftsbedingungen

Zur erfolgreichen Organisation Ihrer Hochzeit – Ihres Seminars – Ihrer Tagung – Ihres Aufenthaltes

Anlassdatum	Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin so bald als möglich mit. Gerne nehmen wir eine provisorische Reservierung vor.						
Annullierung	<p>Kann eine Veranstaltung aus Gründen, die Sie zu vertreten haben, nicht durchgeführt werden, wird folgendes in Rechnung gestellt:</p> <table><tr><td>45 – 31 Tage vor dem Anlass</td><td>35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr><tr><td>30 – 11 Tage vor dem Anlass</td><td>70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr><tr><td>10 – 00 Tage vor dem Anlass</td><td>100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr></table> <p>Als Berechnungsbasis für den entgangenen Umsatz gelten die Verträge (Organisationsabläufe). Sind noch keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Aperitifanlässen auf der Basis von CHF 30.00 pro Person, bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 80.00 pro Person.</p>	45 – 31 Tage vor dem Anlass	35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer	30 – 11 Tage vor dem Anlass	70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer	10 – 00 Tage vor dem Anlass	100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer
45 – 31 Tage vor dem Anlass	35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
30 – 11 Tage vor dem Anlass	70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
10 – 00 Tage vor dem Anlass	100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
Annullierung Hochzeit	<p>Annullierungen von Hochzeiten sind bis zu 185 Tagen vor der Veranstaltung kostenlos.</p> <table><tr><td>185 – 121 Tage vor dem Anlass</td><td>35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr><tr><td>120 – 61 Tage vor dem Anlass</td><td>70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr><tr><td>60 – 00 Tage vor dem Anlass</td><td>100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer</td></tr></table> <p>Die Annullierung muss schriftlich (Eingeschrieben) erfolgen und wird nach dem Eingangsdatum des Briefes berechnet. Als Berechnungsbasis für den entgangenen Umsatz gelten die Verträge (Organisationsabläufe). Sind noch keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen auf der Basis von CHF 80.00 pro Person.</p>	185 – 121 Tage vor dem Anlass	35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer	120 – 61 Tage vor dem Anlass	70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer	60 – 00 Tage vor dem Anlass	100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer
185 – 121 Tage vor dem Anlass	35% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
120 – 61 Tage vor dem Anlass	70% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
60 – 00 Tage vor dem Anlass	100% der Miete / Pauschale / Speisen / Zimmer						
Apero	Musik und Darbietungen während des Apero's im Innenhof sind nur nach vorheriger Rücksprache mit dem Schloss Böttstein gestattet.						
Besichtigung	Für die Besichtigung der Räumlichkeiten bitten wir um eine Terminvereinbarung. Besichtigungen an Samstagen während der Hochsaison nur bis 14.00 Uhr.						
Bereitstellungskosten	Die Bereitstellungskosten entfallen bei einem Essen im selben Saal.						
Bestuhlung	Im unseren Sälen sind runde und rechteckige Tische vorhanden. Die maximale Auslastung bei runden Tischen beträgt 10 Personen.						
Blumen	Wir arbeiten mit unserem Partner, dem Bluemehüsli in Würenlingen (056 281 32 31) zusammen. Für frische rote Rosenblätter zum Streuen verrechnen wir pro Tisch CHF 25.00.						
Einrichten/Dekorieren	Das Einrichten des Saales ist 2 Stunden vor dem Anlass bzw. bei einer gewünschten Zeit nur in Absprache mit dem Bankett-Büro möglich. Falls Sie ausserhalb des reservierten Saals etwas dekorieren möchten, bitten wir Sie, dies bis spätestens vor dem Frühstück (07.00h) wieder wegzuräumen. Entsorgungsgebühren von CHF 100.00 pauschal behalten wir uns vor.						
Feuerwerk	<p>Polizeireglement/Heissluftballons, Himmelslaternen, Feuerwerk usw./Verbot § 24 des geltenden Polizeireglements der Gemeinde Böttstein regelt u.a. die Bewilligungspflicht für Feuerwerke sowie das Verbot von Heissluftballons, Ballons mit angehängten Teelichtern usw.</p> <p>Das Abbrennen von Feuerwerken ist ohne Bewilligung nur am 1. August und an Silvester und unter Beachtung aller gebotenen Vorkehrungen gestattet. Der Start von Heissluftballons, Ballons mit angehängten Teelichtern usw. ist auf dem ganzen Gemeindegebiet Böttstein untersagt.</p>						
Frühstück	Für Hochzeits-Hotelgäste organisieren wir ein gemeinsames Frühstück in einem von uns zugeteilten Saal (nicht exklusiv). Auswärtige Gäste müssen am Vorabend angemeldet werden und werden separat verrechnet.						
Gerichtsstand	Auf den Vertrag ist schweizerisches Recht anwendbar. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Bad Zurzach vereinbart.						
Geschenke	Aus organisatorischen Gründen sind Geschenke nach Abschluss der Feier, infolge nachfolgender Veranstaltungen, aus dem Saal zu entfernen.						
Hussen	Die weissen Hussen sind im Salon Blanc inbegriffen. In den anderen Sälen verrechnen wir CHF 7.00 pro Stuhl.						



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Was Sie noch wissen sollten - Geschäftsbedingungen

Zur erfolgreichen Organisation Ihrer Hochzeit – Ihres Seminars – Ihrer Tagung – Ihres Aufenthaltes

Innenhof	Der Innenhof ist ein öffentlicher Bereich, welcher nicht exklusiv zur Verfügung gestellt werden kann. Bei Schönwetter können daher z.B. zwei Aperos gleichzeitig stattfinden. Das Parkieren im Innenhof ist nicht gestattet, er darf aber im Schrittempo befahren werden.												
Kapelle	Die Kapelle Böttstein bietet bis zu 80 Personen Platz und muss direkt durch das Brautpaar reserviert werden. Die Kontaktadresse vom Sekretariat lautet wie folgt: sekretariat@kapelle-boettstein.ch / www.kapelle-boettstein.ch.												
Klavier	Unser Klavier steht Ihnen zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit, ob Sie es benötigen, damit wir es stimmen lassen können. Die Kosten für das Stimmen werden wir auf Ihre Gesamtrechnung buchen (ca. CHF 250.00).												
Kerzenständer	Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere mehrarmigen Schlosskerzenständer für CHF 25.00 pro Ständer inkl. Kerzen zur Verfügung.												
Mindestbelegung	Nur am Samstag und in den Monaten Mai bis September: <table><tr><td>Bogenkammer:</td><td>Mindestens 25 Personen oder Mindestumsatz</td><td>CHF</td><td>5'000.00</td></tr><tr><td>Salon Blanc:</td><td>Mindestens 50 Personen oder Mindestumsatz</td><td>CHF</td><td>10'000.00</td></tr><tr><td>Festsaal:</td><td>Mindestens 70 Personen oder Mindestumsatz</td><td>CHF</td><td>14'000.00</td></tr></table>	Bogenkammer:	Mindestens 25 Personen oder Mindestumsatz	CHF	5'000.00	Salon Blanc:	Mindestens 50 Personen oder Mindestumsatz	CHF	10'000.00	Festsaal:	Mindestens 70 Personen oder Mindestumsatz	CHF	14'000.00
Bogenkammer:	Mindestens 25 Personen oder Mindestumsatz	CHF	5'000.00										
Salon Blanc:	Mindestens 50 Personen oder Mindestumsatz	CHF	10'000.00										
Festsaal:	Mindestens 70 Personen oder Mindestumsatz	CHF	14'000.00										
Menu	In unserer Dokumentation finden Sie unsere Cocktail- und Menuvorschläge sowie die Bankett-Weinkarte. Wir freuen uns, Sie bei der Menuauswahl zu beraten und berücksichtigen gerne auch allfällige Sonderwünsche. Die Menuauswahl sollte bis spätestens 4 Wochen vor Ihrem Anlass erfolgen. Für ein persönliches Gespräch bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung. Wir bitten Sie, sich für ein <u>einheitliches</u> Menu (ausgenommen Vegetarier) zu entscheiden.												
Menukarten	Gerne drucken wir Ihnen kostenlos Menukarten mit einer von Ihnen gewünschten Textzeile. Für Logos, Fotos oder spezielle Wünsche verrechnen wir CHF 2.00 pro Karte.												
Musik	Das Ein- und Ausladen für die Musiker ist nur über unseren Lieferanteneingang möglich.												
Namenskarten	Gerne verteilen wir die Namenskarten für Sie, CHF 50.00 pro angefangene Stunde. Die <u>vorsortierten</u> Karten sollten wir bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass erhalten haben.												
Preise	Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich zu den entsprechenden Zeitperioden. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.												
Probeessen	Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren. Bitte berücksichtigen Sie, dass nicht alle Gerichte aus unseren Vorschlägen für 2 - 4 Personen zubereitet werden können. Wir überzeugen Sie aber gerne von unseren Leistungen in einem unserer à la carte Restaurants.												
Rabatt	= der nachträgliche Abzug des Aufschlags. Unsere Preise sind Netto-Preise. Wir danken für Ihr Verständnis.												
Raumnutzung	Die Nutzung hat unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Veranstalter.												
Reservation	Getätigte Reservationen sind verbindlich und werden schriftlich bestätigt. Der Vertrag (Organisationsablauf) erhält seine Gültigkeit mit der schriftlichen Rückbestätigung an das Schloss Böttstein. Damit werden auch unsere Geschäftsbedingungen akzeptiert. Wir behalten uns das Recht vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt. Vereinbarungen aus diesem Vertrag binden die Parteien.												
Schneidegeld	Für mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir CHF 7.50/ Person.												
Teilnehmerzahl	Die drei Werkstage vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bei weniger Teilnehmern werden mind. 95% der gemeldeten Personenzahl in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.												
Tischplan	Den Tischplan sollten wir bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass erhalten haben.												



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Was Sie noch wissen sollten - Geschäftsbedingungen

Zur erfolgreichen Organisation Ihrer Hochzeit – Ihres Seminars – Ihrer Tagung – Ihres Aufenthaltes

- Trauung im Freien** Für eine Trauung im Freien verrechnen wir folgende Bereitstellungskosten:
CHF 5.00/Stuhl und Person (keine Hussen möglich). Bitte beachten Sie, dass der Innenhof ein öffentlicher Bereich ist und nicht exklusiv zur Verfügung gestellt werden kann.
- Unterhaltung** Wir empfehlen Ihnen die Künstlervermittlungsagentur: www.ming-agentur.ch
- Verlängerung** Ab Mitternacht verrechnen wir pauschal CHF 190.00/ pro angebrochene Stunde. Auch das schönste Fest ist mal zu Ende und das ist bei uns ab 03.00h. Ab dieser Zeit gibt es keinen Ausschank mehr und die Servicemitarbeiter beginnen den Saal aufzuräumen. Wir danken für Ihr Verständnis.
Zuschlag für Silvester auf Anfrage.
- Versicherung** Das Schloss Böttstein lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Ebenso lehnt das Schloss Böttstein die Haftung für Personenschäden ab.
- Weine (Jahrgang)** Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs bzw. in gewünschter Menge nicht mehr verfügbar sind. In diesem Fall werden wir Ihnen ein gleichwertiges Alternativ-Angebot unterbreiten.
- Weine (Zapfgeld)** Es dürfen nur Weiss-, Rot- und Roséweine mitgebracht werden, welche wir nicht im Sortiment führen. Für die mitgebrachten Weine verrechnen wir CHF 30.00 pro 75cl Flasche. Spirituosen, Prosecco, Schaumweine und Champagner müssen über das Schloss Böttstein bezogen werden.
- Zimmer** Wir bitten Sie, rechtzeitig Hotelzimmer zu reservieren. Die Preise verstehen sich pro Zimmer inkl. Frühstück und MwSt., Service und Taxen.
- | | | | |
|---------------------|--------------|-----------|------------|
| Einzelzimmer | CHF 115.00 | bis | CHF 135.00 |
| Doppelzimmer | CHF 195.00 | bis | CHF 240.00 |
| Unser Schlosszimmer | (Wasserbett) | CHF | 240.00 |
| Check-In | ab | 15.00 Uhr | |
| Check-Out | bis | 11.00 Uhr | |
- Der Zimmerbezug für Ihre Gäste vor 15.00 Uhr ist **nur** möglich, wenn die Zimmer schon frei und gereinigt worden sind. Ansonsten können Sie das Gepäck an der Rezeption deponieren. Die **Option für die Zimmer** läuft **2 Monate** vor dem Anlassdatum aus. Nicht definitiv gebuchte Zimmer werden danach automatisch frei gegeben. Wir bitten Sie uns eine Gäste-Zimmerliste mit folgenden Daten zukommen zu lassen: Name, Vorname, Telefonnummer, spez. Zimmerwünsche. Unser Rezeptionsteam ist Ihnen dabei gerne behilflich.
- Zivile Trauung** Ist in den Räumlichkeiten vom Schloss möglich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das regionale Zivilstandesamt Leuggern: www.leuggern.ch.
- Zahlungsbedingungen** Das Schloss Böttstein ist berechtigt, im Umfang der Reservation eine Vorauszahlung zu verlangen. Als Basis für die Berechnung dient uns die gemeldete Personenzahl multipliziert mit CHF 100.00. Der Veranstalter verpflichtet sich die Rechnung innert 15 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Kreditkartenbezahlung pro Anlass max. CHF 1'000.00. Es werden keine Rechnungen ins Ausland zugestellt.