

# SCHLOSS GLOGGNITZ



## BANKETTMAPPE 2026

Stand: Januar 2026



# WILLKOMMEN

Vielen Dank für Ihr Interesse an den Veranstaltungs- und Tagungsmöglichkeiten im Schloss Gloggnitz. Wir haben Ihnen in dieser Bankettmappe eine kleine Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen zusammengefasst. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Zusammenstellung der kulinarischen Einzelheiten von der Agape über die Brauttorte bis zum Mitternachtssnack und richten uns nach Ihren persönlichen Vorstellungen.





# AGAPE

Als Agape bezeichnet man üblicherweise den Empfang nach einer heiligen Messe, bei dem traditionell Brot und Wein gereicht wurde.

Unsere Agapen sind so konzipiert, dass sich Ihre Gäste auf Wunsch auch gerne etwas länger im Außenbereich aufhalten und die Schlosskulisse genießen können.

## Klassische Agape mit Wein und Brot

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| - Hausgemachtes Jourgebäck               | € 1,20 pro Stück      |
| - Hausgemachtes Käsegebäck               | € 32,50 pro Kilogramm |
| - Hausgemachtes Brotkonfekt <sup>1</sup> | € 21,40 pro Kilogramm |

## Fingerfood-Sortiment

**ab € 9,80** pro Person

(beinhaltet zum Beispiel 5 Stück Fingerfood pro Person mit Grissini-Rohschinken, Melone-Schinken, Balsamico-Speck-Zwetschke, Tomaten-Mozzarella, Antipasti, Lachs-Frischkäse-Röllchen, Käsespieß oder Fleischbällchen)

## Fancy Fingerfood-Sortiment

**ab € 18,90** pro Person

(beinhaltet zum Beispiel 5 Stück Fingerfood pro Person mit Mini-Leberkäse- oder Schnitzelsemmerl, Couscoussalat mit Falafel und Hummus, Büffel-Mozzarella, Mini-Pizzen, Quiche Mediterran, Speck-Croissant oder Mini-„Styria“)

## Crudités & Dip

**ab € 4,80** pro Glas

(Rohkost mit 2 verschiedenen hausgemachten - auch veganen - Dips)

<sup>1</sup> Ein Kilogramm reicht je nach Zusammenstellung für circa 10 Personen.



## CANAPÉS, BRÖTCHEN & TRAMEZZINI

Sie haben die Wahl zwischen kleinen Brötchen, Canapés und Tramezzini, die saisonal aus frischen Produkten zusammengestellt werden. Für die Brötchen und Canapés können Sie zwischen dunklem und hellem hausgemachtem Brot aus Bio-Mehl wählen. Für Ihre Kalkulation empfehlen wir 5 bis 6 Stück pro Person. Mindestbestellmenge sind 50 Stück.

### Kategorie 1

zu € 3,10 pro Stück

- Räucherlachs mit Honig-Dill-Beize
- Räucherforelle mit Preiselbeercreme
- Roastbeef mit Oberskren
- Luftgetrocknetes vom Rind
- Maishendlbrust mit Mangostreifen
- Ziegenkäse

### Kategorie 2

zu € 2,80 pro Stück

- Weich- und Blauschimmelkäse-Variation mit Nuss und Traube
- Rohschinken mit Melone und Rosmarin
- Geräucherte Putenbrust mit Ananas
- Geräucherter Tofu mit Balsamico-Glace



### Kategorie 3

zu € 2,50 pro Stück

- Salami mit Paprika und Chilifäden
- Schönbrunner Schinken und Käse
- Käsevariation mit Trauben
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

### Kategorie 4

zu € 2,20 pro Stück

Verschiedene hausgemachte Aufstriche und Frischkäse

- Curry-Ei-Aufstrich
- Kräuter-Topfen-Aufstrich
- Hummus
- Thunfisch-Aufstrich
- Aufstrich mit mildem Paprika
- Scharfer Liptauer

Ihre kleinen Speisen können Sie selbstverständlich in verschiedenen Preisgruppierungen kombinieren. Bitte beachten Sie auch unseren Mengenvorteil.

### Bei einer Bestellung ab insgesamt 100 Stück:

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| - Kategorie 1 | zu € 2,80 pro Stück |
| - Kategorie 2 | zu € 2,50 pro Stück |
| - Kategorie 3 | zu € 2,20 pro Stück |
| - Kategorie 4 | zu € 1,90 pro Stück |





# MENÜS

Gerne unterstützen wir Sie dabei, Ihr individuelles Festmenü aus einer Vielzahl von Vorschlägen zu kreieren. Wir bieten Ihnen zudem eine umfassende Beratung zu verschiedenen saisonalen und kulinarischen Highlights. Zusätzlich halten wir eine Auswahl an veganen Gerichten für Sie bereit und passen unsere Speisen gerne an eventuelle Allergien an.

## Menü Standard

4-Gang-Menü zu € 38,90 pro Person

Waldorf Astoria-Salat  
mit Gorgonzola Stangerl



Rindssuppe vom Rind  
mit Kräuterfrittaten



Medaillions vom Schwein  
Waldpilze à la crème / Serviettenknödel



Warmer Schokoladenkuchen  
mit Eiscreme vom Eisgreissler



## Menü Gloggnitz

4-Gang-Menü zu € 41,90 pro Person

Vorspeisenteller mit einer Variation  
von Köstlichkeiten aus der Region



Gemüsecreme-Suppe nach Saison



Bio-Lachsforellenfilet von der Sonnleiten (Piringerhof)  
im Blätterteig an leichter Zitronen-Verbene-Soße mit Zucchini-gemüse



Tarte mit Früchten aus der eigenen Ernte  
Madagaskar-Vanilleeis vom Eisgreissler



## Menü Alt-Wien

4-Gang-Menü zu € 39,90 pro Person

Bio-Räucherforellenfilet von der Sonnleiten (Piringerhof)  
an kleinem Salatbouquet mit Balsamico-Preiselbeerglace



Altwiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen



Fiakergulasch  
mit klassischen Beilagen



Nuss-Nougat-Palatschinke  
auf Schokoladenspiegel



### Menü Küchenchef-Empfehlung

4-Gang-Menü zu € 48,90 pro Person

Burratino mit hausgemachtem Pesto und Prosciutto



Melonen-Tomaten-Kaltschale mit Parmachips



Lammrücken mit Marillen-Tomatenkonfit und Chips



Mille-feuille

### Menü Styria

4-Gang-Menü zu € 38,90 pro Person

Blunzenpinkerl an Blattsalaten  
mit Kräuter-Sauerrahm



Krensüppchen  
mit Roter Rüben-Würfel



Schweinsmedaillon im Mohnmantel  
auf gebratener Polenta  
mit Marktgemüse und Kirschsoße



Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl



## Menü Wellness

4-Gang-Menü zu € 38,90 pro Person

Schafsfrischkäse mit Mango-Avocadosalat  
im Korianderdressing



Karotten-Ingwercremesuppe mit Kokosschaum



Saiblingsfilet mit Paprika-Walnusskruste  
auf Gemüsepüree



Sorbet mit frischem Fruchtsalat

## Menü Schloss Gloggnitz

4-Gang-Menü zu € 46,90 pro Person

Rosa gebratene Entenbrust an Salatbouquet  
mit Chili-Hibiskus-Balsamico-Glace, Himbeeren und Hartkäsehobeln



Tomaten-Cappuccino mit Ruccolaschaum



Schloss-Rostbraten vom regionalen Rind  
mit gebackenen Erdäpfel



Topfencremenockerl auf Fruchtspiegel

## Menü Gourmet

6-Gang-Menü zu € 76,80 pro Person

Avocado-Crème Brûlée  
Limettenkonfit / geräucherte Lachsforelle vom Piringerhof



Feines Kräuter-Käse-Cremesüppchen



„Maishendl“-Brüstchen in Kräuterkruste  
mit Glace von sonnengetrockneten Tomaten



Hugo-Sorbet



Rinderfiletsteak mit saisonalem Marktgemüse  
und Erdäpfelschmarrn auf Hagebuttensoße



Dunkles Rosenblüten- und weißes Lavendelblüten-Schokoladenmousse

## Menü Schottwien

3-Gang-Menü zu € 44,90 pro Person

Kürbiscremesüppchen mit Schlagobershäubchen und Kernöl



Kalbsrückensteak  
Morchelrahm, Pommes Duchesse, Marktgemüse



Topfenterrine auf Waldbeerenragout



## Menü Con Classic

5-Gang-Menü zu € 52,60 pro Person

Roastbeef mit Krenschaum  
an kleinem Salatbouquet



Kaspressknödelsuppe



Kalbs-Butterschnitzel  
auf Wurzelgemüse und hausgemachtem Erdäpfelpüree



Barbarie-Entenbrust an Rosmarinsoße  
mit Ananas-Rotkraut und Polentascheiben



Variation vom Gartenapfel

## Menü Passion

4-Gang-Menü zu € 44,80 pro Person

Erbsensuppe mit Milchschaum und Parmesanchips



Gebratene Garnele auf Sepianudeln



Glasierte Schweinsmedaillon im Hollerlack  
auf hausgemachtem Erdäpfelpüree und Brokkoli



Red Velvet & Death by Chocolate

## Menü Vegan

5-Gang-Menü zu € 37,90 pro Person

Bruschetta



Limonen-Zucchini-suppe



Bowl mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
verschiedenen Salaten und Dressing



Falafel mit Hummus, Muhammara  
und Baba Ghanoush



Vegane Eiscreme  
mit frischen Früchten







# BUFFETS

Unsere Buffets sind eine angenehme Variante zu einer herkömmlichen Menüfolge. Sehr beliebt ist auch die Möglichkeit eines Hauptspeisen- und Dessert-Buffets, bei welchem die Vorspeise und Suppe vorweg serviert werden.

Unser Angebot für ein Buffet mit Salat, hausgemachtem Gebäck, Vorspeisen, Suppe (serviert), Hauptspeisen und Desserts:

## Preis-Leistungsbeispiel 1

zu € 48,80 pro Person

- ✦ Hausgemachtes Baguette
- ✦ Tomaten-Mozarella
- ✦ Consommé mit Kräuterfrittaten (serviert)
- ✦ Saisonaler Gemüsestrudel oder veganer Grenadiermarsch
- ✦ Backendlbrust-Streifen „Styria“ und Schweinsschnitzerl
- ✦ Gefüllter Schweinsrücken im Biersaftl
- ✦ Beef Stroganoff vom regionalen Rind
- ✦ Beilagen nach Wahl
- ✦ Fruchtsalat mit Joghurt im Glas
- ✦ Waldviertler Mohn-Griesflammerie mit Fruchtmark
- ✦ Apfelstrudel
- ✦ Salate
- ✦ Rohschinken-Melone



Unser Angebot für ein Buffet mit Salat, hausgemachtem Gebäck, Vorspeisen, Suppe (serviert), Hauptspeisen und Desserts:

### Preis-Leistungsbeispiel 2

zu € 56,80 pro Person

- + Gebäck
- + Tomaten-Mozarella
- + Eingelegter Feta mit Oliven und Anitpasti-Gemüse
- + Consommé mit Kräuterfrittaten
- + Gemüsecremesuppe nach Saison
- + Hausgemachte, vegane Lasagne
- + Strudel von der regionalen Forelle-Bio
- + Backendlbrust-Streifen „Styria“ oder Putenschnitzerl
- + Schweinsmedaillons mit Waldpilzen à la Creme
- + Mostbraten vom regionalen Rind
- + Beilagen nach Wahl
- + Eiscreme in der großen Eisschüssel mit verschiedenen Toppings
- + Salate
- + Rohschinken-Melone
- + Strudelvariationen







Bei unserem dritten Beispiel, mit regionalen Schwerpunkt, werden Suppe und Vorspeise von unserem Service-Team an die Tische serviert und die Hauptspeisen und die Desserts als Buffet angerichtet.

### Preis-Leistungsbeispiel 3

zu € 68,00 pro Person

- + Regionale Antipasti-Spezialitäten
- + Hochzeitssuppe (Consommé mit verschiedenen Einlagen) und/oder Tomaten-Cappuccino mit Rucolaschaum (serviert)
- + Hausgemachtes Baguette aus Bio-Mehl
- + Salate
- + Vegan gefüllte Paprika mit Tomatenreduktion
- + Spinat-Topfennockerl mit Bergkäse
- + Soufflierte Bio-Lachsforelle vom Piringerhof in Orangensoße
- + Steirische Hendlbrust in Kräuterkruste mit Tomatenglace
- + Gebackene Schnitzel-Variationen
- + Schweinsmedaillon im Speckmantel mit grüner Pfeffersoße
- + Schloss-Rostbraten
- + Beilagen nach Wahl
- + Dessertbuffet mit hausgemachtem Jourdessert
- + Dunkles Rosenblüten- und weißes Lavendelblüten-Schokoladenmousse
- + Panna Cotta mit Fruchtmark

Für Buffets unter 30 Personen verrechnen wir einen Arbeitsaufschlag von € 3,00 pro Person. Lassen Sie sich von uns beraten, gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Wunsch-Buffet zusammen.





## DESSERTS

Alles ist möglich! Dieses Motto bringt dem Bereich der Konditorei/Pâtisserie von Günter Brentrup seit Beginn an großen Erfolg. Köstliche Festtagstorten, Desserts und süße Präsente mit natürlichen, hausgemachten und frischen Zutaten.

### Jourdessert

zu € 2,20 pro Stück

Kleine, feine Dessertstücke (ca. 3 x 3 cm groß) gibt es standardmäßig ab einer Anzahl von 15 Stück pro Sorte.

**Beispielsorten:** Sacher-, Esterházy-, Nuss-, Obst-, Punsch-, Schokoladecreme-, Topfen-, Mocca-, Zitronen-Dessert.

### Jourgebäck

zu € 1,60 pro Stück

Kleines, feines Gebäck.

**Beispielsorten:** Schaumrollen, Nussstangerl, Topfengolatschen, Nussstruderl, Mohnstruderl.



## Frische Früchtchen

zu € 2,20 pro Stück

„Frische Früchtchen“ – ein Dessert, das mit seiner süßen, leichten und cremigen Beschaffenheit verführt. Genießen Sie diese köstlichen Stücke, reich an frischen Früchten, die jeden Genussmoment perfekt abrunden.

**Beispielsorten:** Himbeere, Zitrone, Erdbeere, Apfel, Heidelbeere, Maroni, Cassis, Mango und viele mehr

## Cup-Cakes

zu € 3,80 pro Stück

**Beispielsorten:** Schwarzwälder-Kirsch, Eierlikör, Nuss-Nougat, Parisercreme, Wachauer Marille, Waldviertler Mohn, Erdbeer-Topfen

Unsere Cup-Cakes sind auch in einer „Jour“-Variante z. B. zur Agape möglich.

## Cake-Pops

zu € 3,20 pro Stück

Wussten Sie schon? In unserer Schlosskonditorei entstehen ständig neue süße Kreationen. Lassen Sie sich von uns beraten, stöbern Sie durch unsere „Süße Mappe“ und folgen Sie uns auf Facebook und Instagram für die neuesten Leckereien!



Unsere Schlosskonditorei im Schloss Gloggnitz ist mit dem Gütesiegel „Meisterbetrieb“ ausgezeichnet. Tradition, echte Begeisterung und Leidenschaft sind Werte, die bei uns seit Jahrzehnten gelebt werden.





## GIVE AWAYS

Gerne bieten wir Ihnen auch unterschiedliche, hausgemachte und individuelle Give Aways vom Konditormeister als kleines Dankeschön für Ihre Gäste an, zum Beispiel:

**Handgeschöpfte Schokolade-Tafeln**

zu € 4,20 pro Tafel

**Pralinen in einer Bonbonniere**

z.B. € 4,20 pro Duett

**Marillen-Likör**

zu € 5,90 pro Stück

**Rosenzucker in der Zuckermühle**

zu € 3,90 pro Stück

**Cake-Pops (verpackt)**

zu € 3,40 pro Stück







# BRAUTTORTEN



**SCHLOSS  
KONDITOREI** 

In unserer eigenen Pâtisserie backen wir für Sie die unterschiedlichsten, süßen Kunstwerke, passend zu Ihrer Brauttafel designen wir Ihr Torten ganz nach ihren individuellen Wünschen. Ein kleiner Auszug aus aktuellsten Hochzeitstorten-Trends:

**Naked Cake** - Geschmack pur  
**Dripping Cake** - Tropfen-Effekte

**Geometric Cake** - modern & klar  
**Ombé Cake** - mit Farbverläufen

**Sweet Table** - Sie können sich zwischen den leckeren und wunderschönen Süßigkeiten nicht entscheiden? Dann ist ein Sweet Table mit einer Vielfalt an feinen Backwerken genau das Richtige für Sie!

Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere gesamte „Süße Mappe“ mit weiteren Informationen, Preisen und Beispielfotos zu. Die Preise richten sich je nach gewünschter Größe bzw. Personenanzahl.







## ZUR SPÄTEREN STUNDE

### **Gulaschsuppe inkl. Gebäck**

vegane Alternative (z. B. Erdäpfelsuppe) möglich

€ 5,80 pro Portion

### **Saure Wurst / Wurstsalat**

€ 5,80 pro Portion

### **Jour-Schnitzel- oder Leberkässemmerl**

vegetarische Alternative (z. B. Veggi-Burger) möglich

€ 2,80 pro Portion

### **Currywurst mit Pommes frites**

€ 6,80 pro Portion

### **Würstl mit Kren und Gebäck**

€ 5,80 pro Portion

### **Käseplatte**

ab € 48,00 pro Platte

### **Feine Aufschnitte**

ab € 48,00 pro Platte







## ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE

Gerne bieten wir Ihnen ein Cocktail-Bar-Package an. Fragen Sie nach einem Wunschcocktail-Kontingent zu vergünstigten Cocktail-Preisen.

### Cocktail-Bar-Package

z. B. € 500,00 Kontingent

Beispiel-Cocktails:

- Caipirinha
- Mojito
- Erdbeer Daiquiri
- diverse Longdrinks (z. B. Gin Tonic)

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch für den nächsten Tag ein Frühstück oder einen Brunch an!

### Frühstücksangebote

Beispiele:

Kontinentales Frühstück  
inkl. Heißgetränke und Orangensaft

€ 15,80 pro Person

Brunch  
Brunch „all inclusive“

€ 34,00 pro Person

€ 48,00 pro Person



## GETRÄNKE

Zu jedem Fest, Menü oder auch Empfang gehören Getränke. Damit Sie sich eine Übersicht bilden können, haben wir unsere gängigsten Getränke für Agapen und Empfänge aufgelistet:

Sekt Blanc de Blancs	€ 35,00 pro 0,75 Liter
Frizzante Rose Weingut Alphart	€ 38,00 pro 0,75 Liter
Laurent Perrier	€ 86,00 pro 0,75 Liter
Tafel-Leitungswasser	€ 3,20 pro Liter
Mineralwasser	€ 6,90 pro 0,75 Liter
Alkoholfreie Getränke	ab € 12,00 pro Liter
<b>NEU!</b> „Trink mich!“-Bar (hausgemachte Säfte)	€ 7,90 pro Liter
Murauer Gold	€ 4,40 pro 0,3 Liter
Raxbräu Hell oder Schwarzataler	€ 4,60 pro 0,3 Liter
illy Espresso	€ 2,90 pro Tasse
illy Verlängerter	€ 3,60 pro Tasse

### Weine

Wir können Ihnen verschiedenste Weine in den unterschiedlichsten Preisklassen für Ihr Bankett anbieten. Wir haben hervorragende Tischweine in ausgezeichneter Qualität schon ab € 18,80 pro Liter. Lassen Sie sich bei einem Besuch beraten, welcher Wein Ihr Bankett abrundet. Sollten Sie einen eigenen Hauswinzer haben, verrechnen wir Stoppelgeld: Wein zu € 12,00 pro 0,75 Liter und Prosecco/Sekt zu € 16,00 pro 0,75 Liter.





### Wedding-Planung

Wir unterstützen Sie bei der Konzeption und Organisation Ihrer Traumhochzeit. Von der Hochzeitsplanung einzelner Teilbereiche (wie beispielsweise dem Tagesablauf oder dem Hochzeitsbudget) bis hin zur Komplettorganisation sind wir der richtige Ansprechpartner für Sie. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten.

## SERVICE

### Gedeck / Personal

Gedeck  
Erweitertes Gedeck  
Rundes, großes Tischtuch  
Nachzuschlag für Service-Personal  
ab 0:00 Uhr morgens

€ 3,80 pro Person  
+ € 1,40 pro Person  
€ 14,00  
€ 38,00 pro Stunde  
und Mitarbeiter

Sollten Sie von uns zusätzliche Serviceleistungen benötigen, stellen wir Ihnen gerne Personal zu € 38,00 pro Stunde und Mitarbeiter zur Verfügung.

### Dekoration und Drucksorten

Wir arbeiten mit ausgezeichneten Dekorateur\*innen zusammen. Nach Vereinbarung ist jeder Wunsch umsetzbar.

### Musik

BOSE L1® Compact System  
Funk-Mikrofon

€ 65,00 pro Tag  
€ 40,00 pro Tag

**Zelte und Bar für den Außenbereich** (auf Anfrage, Preis nach Vereinbarung)  
z.B. Pagode 3 x 3 m

€ 85,00 pro Tag

Eine Aufstellung der zu erwartenden Kosten erstellen wir Ihnen selbstverständlich gerne nach genauer Abstimmung Ihrer Wünsche in Bezug auf Ausstattung und deren Ergänzung, Dekorationen, Getränke-Auswahl, Speisen-Zusammenstellung und der voraussichtlichen Dauer Ihrer Veranstaltung.



# UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. Geltungsbereich, Allgemeines:

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Schlossrestaurants Gloggnitz gelten für Veranstaltungen, bei denen das Schlossrestaurant Gloggnitz für den Veranstalter Dienstleistungen, das sind insbesondere die Verabreichung von Speisen und Getränken sowie die damit verbundenen Service- und Küchenleistungen, erbringt.

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie alle einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt auf jeden Fall die Haftung für deren Einhaltung.

Ausdrücklich wird festgehalten, dass für den Bereich der Veranstaltungsplanung, -organisation und -beratung, kurz Weddingplanung genannt, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen nicht gelten, sondern hierfür die speziellen Allgemeinen Auftragsbedingungen für Veranstaltungsplanung und -beratung des Schlossrestaurants Gloggnitz.

Weiters wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die vertraglichen Leistungen des Schlossrestaurant Gloggnitz lediglich die im ersten Absatz genannten Dienstleistungen umfassen. Ein Vertragsverhältnis hinsichtlich der in Anspruch genommenen Räumlichkeiten wird dadurch nicht begründet. Das diesbezügliche Vertragsverhältnis besteht zwischen dem Veranstalter und der Gemeinde Gloggnitz.

Sämtliche Vertragserklärungen sollten, um Missverständnissen vorzubeugen, in schriftlicher Form erfolgen, wobei jedoch auch mündliche oder fernmündliche Erklärungen rechtswirksam sind und keiner weiteren Bestätigung seitens des Schlossrestaurants Gloggnitz bedürfen.

## 2. Vertragsabschluss:

Das Vertragsverhältnis zwischen dem Schlossrestaurant Gloggnitz und dem Veranstalter kommt durch die Fixierung des konkreten Veranstaltungstermins zustande, dies jedoch unter der Bedingung, dass die in Anspruch genommenen Räumlichkeiten von der Gemeinde Gloggnitz zum Veranstaltungstermin nicht anderweitig vergeben sind. Der Veranstalter hat sich um eine entsprechende Buchung bei der Gemeinde selbst zu kümmern und



dem Schlossrestaurant Gloggnitz entweder selbst beziehungsweise durch die Gemeinde Gloggnitz bekanntzugeben.

Bei Vertragsabschluss ist vom Veranstalter auch die Teilnehmeranzahl (Gästeanzahl) bekanntzugeben. Die Räumlichkeiten im Schlossrestaurant Gloggnitz werden entsprechend der angegebenen Gästeanzahl vergeben. Diesbezügliche Details (etwa auch die Mindest- bzw. Maximalgästeanzahl) sind dem Fact-Sheet zu entnehmen, welches dem Veranstalter im Zuge des Vertragsabschlusses übergeben wird und einen integrierenden Vertragsbestandteil bildet.

Nicht zur Mindestanzahl zählen Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr.

Nach Vertragsabschluss legt das Schlossrestaurant Gloggnitz eine Reservierungsnote in Höhe von ..... Euro, mit deren Bezahlung sowohl die Raumreservierung (durch die Gemeinde Gloggnitz) als auch der Vertragsabschluss über die vom Schlossrestaurant Gloggnitz zu erbringenden Leistungen nochmals bestätigt werden. Diese Reservierungsnote wird bei der Endabrechnung berücksichtigt.

### **3. Verrechnung von Speisen und Getränken:**

Der Veranstalter hat dem Schlossrestaurant Gloggnitz bei Veranstaltungen, bei welchen Speisen serviert werden, spätestens eine Woche vor Durchführung der Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen und die konkrete Speisenauswahl bekanntzugeben.

Sollte die Personenanzahl um mehr als 10% der eine Woche vor der Veranstaltung bekanntgegebenen Anzahl überschritten werden, kann die gewünschte Speisenfolge unter Umständen in der vereinbarten Form nicht serviert werden. Der Veranstalter ist nicht berechtigt, aus diesem Grund Rechnungsabstriche vorzunehmen.

Für den Fall, dass diese Personenanzahl unter der in Punkt 2. angegebenen Gästeanzahl liegt, so werden die Leistungen des Schlossrestaurants Gloggnitz auf Grundlage der tatsächlichen Personenanzahl, mindestens jedoch auf Grundlage der im Fact-Sheet angegebenen Mindestpersonenanzahl für die gebuchte Räumlichkeit verrechnet.

Die Abrechnung erfolgt auf Grundlage der vom Veranstalter bestellten Speisenkonsumation.

Getränke werden gemäß dem tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden dem Veranstalter zusätzlich verrechnet.

Ohne schriftliche Genehmigung des Schlossrestaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant bzw. auf das Schlossgelände mitgebracht werden. Das Schlossrestaurant behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

### **4. Stornierung von Veranstaltungen:**

Werden Veranstaltungen vom Veranstalter bis längstens eine Woche vor der Veranstaltung storniert, so werden vom Schlossrestaurant Gloggnitz Stornierungskosten in der Höhe von 50% verrechnet. Als Verrechnungsgrundlage werden einerseits die in Punkt 2. mitgeteilte Teilnehmeranzahl sowie andererseits die Kosten der beauftragten Speiseabfolge herangezogen. Für den Fall, dass noch keine konkrete Speisenabfolge beauftragt worden ist, wird die Durchschnittskonsumation pro Gast auf Basis der Zahlen des Vorjahres herangezogen.

Bei Stornierungen ab einer Woche vor der geplanten Veranstaltung werden Stornierungskosten in Höhe von 100 % verrechnet, wobei hinsichtlich der Verrechnungsgrundlage das im vorhergehenden Absatz Ausgeführte gilt.

### **5. Preise und Anzahlung:**

Die Preise des Schlossrestaurants Gloggnitz verstehen sich inklusive aller Steuer und Abgaben. Kostenvoranschläge bzw. Preisanbote beziehen sich auf den Warenpreis bei Erstellung der Kostenvoranschläge bzw. Preisanbote.



Sollte es in der Zeitspanne zwischen dem Kostenvoranschlag bzw. des Preisanbots und der Durchführung der Veranstaltung zu Preiserhöhungen seitens der Lieferanten kommen, werden diese an die Veranstalter weiterverrechnet.

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, wird ein Mehrkostenaufschlag für die benötigten Servicemitarbeiter in Rechnung gestellt. Die Höhe dieses Aufschlages ist in der aktuellen Bankettmappe ersichtlich.

Die Veranstalter haben bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 50% des voraussichtlichen Rechnungsendbetrages zu leisten.

Verrechnungsgrundlage hierfür ist entweder die bekanntgegebene Personenanzahl (gemäß Punkt 2.) bzw. die genaue Gästeanzahl gemäß Punkt 3. einerseits und andererseits die Kosten der bereits konkret beauftragten Konsumation, in Ermangelung einer konkreten Beauftragung die Durchschnittskonsumation pro Gast resultierend aus den Vorjahreszahlen.

## **6. Wertsachen:**

Für Wertsachen, Bargeld, Garderobe, etc., welche von TeilnehmerInnen der Veranstaltung eingebracht werden, wird keine Haftung übernommen

## **7. Musik:**

Sollte der Veranstalter während einer Veranstaltung mit gewerblichem oder ähnlichem Zusammenhang Musik planen, hat dieser die notwendigen Anmeldungen (AKM / Vergnügungssteuer) rechtzeitig und persönlich einzubringen und dem Schlossrestaurant Gloggnitz die bestätigten Formulare eine Woche vor der Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen, da das Schlossrestaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung diverser Auflagen zu sorgen.

## **8. Dekoration:**

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Schlossrestaurant mitzuteilen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden und Dekorationen müssen dem Stil des Hauses entsprechen. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Umbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

## **9. Haftung:**

Für Beschädigungen oder Verluste, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst und werden diesem nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Gegebenenfalls kann das Schlossrestaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Schlossrestaurant haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verlust derselben nur bei eigenem, offensichtlichen Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten. Das Werfen von Blumen, Konfetti, Reis, usw. im bzw. vor dem Schloss Gloggnitz ist ausdrücklich untersagt. Bei Zuwiderhandlung ist das Schlossrestaurant Gloggnitz berechtigt, die Entfernung und Reinigung zu Lasten des Veranstalters vorzunehmen. Gäste des Veranstalters sind vom Veranstalter ausdrücklich darauf hinzuweisen.

Lieferungen im Auftrag des Veranstalters erfolgen auf dessen Kosten und Gefahr. Da Schlossrestaurant Gloggnitz ist nicht verpflichtet, die Ware zu überprüfen oder zu übernehmen.

Zugesagte Termine werden unter der Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Fälle von höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeglicher Art entbinden das Schlossrestaurant Gloggnitz von den übernommenen Verpflichtungen.

## 10. Vertragsrücktritt durch das Schlossrestaurant Gloggnitz:

Das Schlossrestaurant ist berechtigt, jederzeit ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, insbesondere wenn

A: die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet

B: der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet ist

C: im Falle höherer Gewalt

D: Die Anzahlung in Höhe von 50% gemäß Punkt 5. nicht fristgerecht bezahlt wurde. In diesem Fall hat der Veranstalter dem Schlossrestaurant Gloggnitz Ersatz zu leisten, dessen Höhe sich analog den Stornierungskosten von 50% gemäß Punkt 4. errechnet.

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

## 11. Rechnungslegung:

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind nach Beendigung der Veranstaltung zu bezahlen. Bei Zahlungsverzug sind die gesetzlichen Verzugszinsen zu entrichten.

## 12. Datenschutz:

Der Veranstalter stimmt zu, dass seine persönlichen von ihm genannten Daten zu Zwecken der Vertragserfüllung vom Schlossrestaurant Gloggnitz gespeichert, verarbeitet und, soweit erforderlich, an Dritte, mit denen das Schlossrestaurant Gloggnitz zur Erbringung eines möglichst effektiven und bestmöglichen Service für seine Kunden, zusammenarbeitet – übermittelt werden. Grundlagen für diese Datenverarbeitungsprozesse sind die Erfüllung der vorvertraglichen und vertraglichen Verpflichtungen den Veranstaltern gegenüber, von diesem eingeholte Einwilligungen, gesetzliche, vertragliche oder sonstige rechtliche Verpflichtungen seitens des Schlossrestaurants Gloggnitz (z.B. Dokumentationsrechte und -pflichten nach dem Rechnungswesen, Steuer- und Zollrecht, Vertragswesen, Meldewesen, Rechtsstreitigkeiten). Die Dauer der Speicherung bemisst sich nach der Dauer der Geschäftsbeziehung, den vom Veranstalter erteilten Einwilligungen, darüber hinaus nach den für das Schlossrestaurant Gloggnitz geltenden gesetzlichen Aufbewahrungspflichten und rechtlichen Verpflichtungen. Diese Einwilligung kann jederzeit unter [office@schlossgloggnitz.at](mailto:office@schlossgloggnitz.at) widerrufen werden. Durch den Widerruf wird die Rechtmäßigkeit der bis dahin erfolgten Verarbeitung nicht berührt.

## 13. Gerichtsstand:

Für Rechtsstreitigkeiten aus diesem Vertragsverhältnis entscheidet das am Sitz des Schlossrestaurant Gloggnitz sachlich zuständige Gericht.

Diese Bestimmung gilt nicht für Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes

Information gem. §3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl II Nr. 175/2014: Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal bzw. können wir Ihnen gerne darüber schon im Vorfeld bei der Menübesprechung genaue Auskunft geben!

**Datenverarbeitung:** Wir möchten darauf hinweisen, dass wir Ihre persönlichen Daten selbstverständlich mit größter Sorgfalt behandeln und prinzipiell nicht an Dritte weitergeben. Falls es Ihre Anfrage, bzw. Ihr Auftrag erfordert, werden die von Ihnen bekanntgegebenen, relevanten, Daten, ausschließlich mit dem von Ihnen genannten Grund zur zuverlässigen Durchführung Ihrer Anfrage an einen dementsprechenden Dritten weitergeben. Ihre persönlichen, bekanntgegeben Daten werden ansonsten ausschließlich von uns verarbeitet. Der vollständige Text ist auf [www.schlossgloggnitz.at/datenschutzvereinbarung](http://www.schlossgloggnitz.at/datenschutzvereinbarung) einsehbar.





## KONTAKT

Schloss Gloggnitz  
Inh. Günter Brentrup  
Kirchensteig 3  
AT-2640 Gloggnitz

+43 (0) 664 / 39 20 068

office@schlossgloggnitz.at  
www.schlossgloggnitz.at

UID-Nummer: ATU40081503

Volksbank Wien

IBAN: AT85 4443 0461 3022 0001

BIC/SWIFT: VBOEATWW

SCHLOSS  
GLOGGNITZ 