















# Willkommen

Auf Schloss Kapfenburg finden Sie alles, was Sie für ein gelungenes Fest benötigen: ein außergewöhnliches Ambiente, hervorragende Küche, freundlichen Service sowie viel Erfahrung und noch mehr Liebe zum Detail. Ganz gleich aus welchem Anlass Sie feiern möchten, bei uns sind Sie richtig!

Lassen Sie sich durch die hier zusammengestellten Angebote inspirieren und sprechen Sie Ihre Wünsche mit uns ab.

### Feiern und Gutes tun

Das Restaurant Fermata ist Teil der Stiftung Schloss Kapfenburg. Sie unterstützen daher mit jeder Veranstaltung die musizierende Jugend.

Dafür möchten wir Ihnen danken und wünschen jetzt schon eine unvergessliche Feier!

Ihr Team von Schloss Kapfenburg

Stiftung Internationale Musikschulakademie Kulturzentrum Schloss Kapfenburg

Restaurant Fermata | Buchungsmanagement

73466 Lauchheim

Fon +49 7363 96 18 0

buchung@schloss-kapfenburg.de | www.schloss-kapfenburg.de



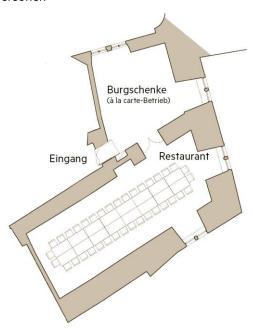




# Restaurant Fermata

Unser Restaurant Fermata eignet sich optimal für Feiern im kleinen Rahmen.

TAFEL | bis zu 36 Personen



EINZELTISCHE | bis zu 68 Personen



#### Bereitstellungskosten

für geschlossene Gesellschaften an Wochenenden und Feiertagen 450,00 Euro/Tag

Bei Reservierungen bis zu 15 Personen kann à la carte gespeist werden, wir stellen Ihnen auch gerne ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.



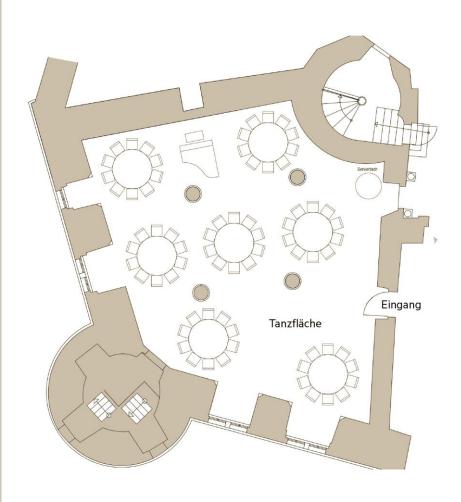
# Festsäle im Hochschloss

Ob Feier im familiären Rahmen oder großes Firmenbankett - im Hochschloss findet sich für jeden Anlass die richtige Räumlichkeit.

Der Gebäudetrakt steht unter Denkmalschutz und ist daher nicht barrierefrei zu erreichen. Ältere und/oder beeinträchtigte Personen können mit dem Wagen nach oben gefahren und nach dem Ende der Feierlichkeiten wieder abgeholt werden. Die Toiletten befinden sich auf anderen Stockwerken als die Festsäle.

### Der Rittersaal

RUNDE TISCHE | bis zu 70 Personen











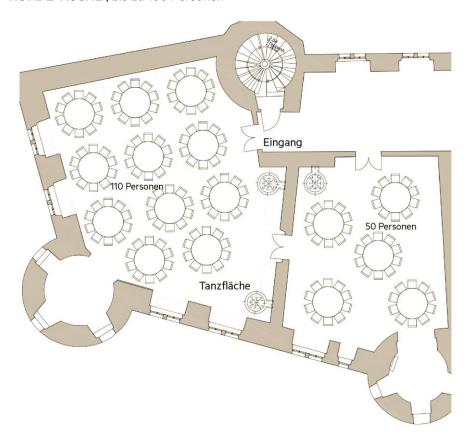
Bereitstellungskosten

900,00 Euro/Tag



## Fürstensaal & Fürstenzimmer

RUNDE TISCHE | bis zu 160 Personen



Bereitstellungskosten

900,00 Euro/Tag

Der Durchmesser unserer runden Tische ist 180 cm. Falls Sie eine Feier mit mehr als 160 Personen planen, sprechen Sie uns an.













### Fruchtkasten im unteren Schlossareal

Das untere Schlossareal mit dem beheizbaren Fruchtkasten eignet sich von Mai bis September für Großveranstaltungen. Speisen werden als Buffet serviert.

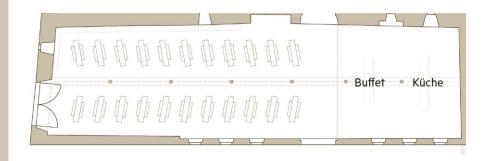
Der Fruchtkasten ist barrierefrei zu erreichen. Die Gäste-WCs und eine Behindertentoilette befinden sich im Nebengebäude.

### Bereitstellungskosten

1.000,00 Euro/Tag zzgl. Gebühren für Einrichtungs-, Bestuhlungs- und Gedeckkosten

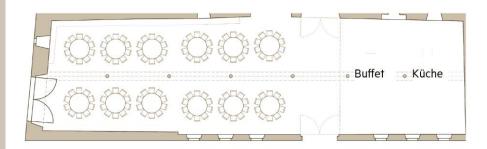
#### **BEISPIELBESTUHLUNG 1**

Biergarnituren | bis zu 176 Personen



#### **BEISPIELBESTUHLUNG 2**

Runde Tische | bis zu 120 Personen













# Räumlichkeiten für Stehempfänge

Je nach Personenanzahl und Wetterlage gibt es auf Schloss Kapfenburg viele schöne Plätze für Ihren Empfang.

Bereitstellungskosten | 120,00 Euro/Empfang

Rittersaal bis zu 150 Personen Oberer Schlossinnenhof bis zu 150 Personen Hauskapelle bis zu 70 Personen







# Standesamtliche Trauungen

können in Absprache mit dem Rathaus Lauchheim im Rittersaal und der Hauskapelle durchgeführt werden.

Stadt Lauchheim | 07363 85 0 | standesamt@lauchheim.de

#### **RÄUME**

Hauskapelle | bis zu 20 Personen Rittersaal | bis zu 100 Personen

#### **PREISE**

Bis 50 Personen | 150,00 Euro Ab 50 Personen | 200,00 Euro Die Abrechnung erfolgt über die Stadt Lauchheim.

#### FLÜGELNUTZUNG im Rittersaal

50,00 Euro | Auf Wunsch kann der Flügel für eine zusätzliche Gebühr von 100,00 Euro frisch gestimmt werden.

#### **SEKTEMPFÄNGE**

Das stiftungseigene Restaurant Fermata richtet Sektempfänge nach Trauungen aus. Es ist nicht gestattet, eigenständig Sektempfänge auf dem Gelände durchzuführen und/oder Speisen und Getränke mitzubringen.

#### **ANLIEFERUNG & PARKEN**

Die Zufahrt auf das Schlossgelände ist für Anlieferungen und/oder Personentransport gestattet. Das Parken ist nur auf dem Parkplatz vor dem Schloss gestattet.

Folgende Punkte können auf dem Schlossgelände grundsätzlich nicht gestattet werden:

Konfettikanonen | Reis | Offenes Feuer | Feuerwerk | Pferde

Wir möchten Sie an dieser Stelle auch auf das absolute Rauchverbot im gesamten Schloss hinweisen.











# Kulinarisches

Ganz gleich zu welchem Anlass Sie Ihre Gäste einladen - das kulinarische Angebot gehört zu den wichtigsten Bestandteilen einer erfolgreichen Feier, an die man sich noch lange und gerne erinnert.

Durch die kreative Verbindung traditioneller und moderner Elemente der Kochkunst mit regionalen Produkten, bietet Ihnen das Restaurant Fermata ein ganz besonderes Speisenangebot. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Ein Menü bietet Ihnen hierbei den Vorteil, dass die festgelegte Abfolge der einzelnen Gänge eine zeitlich genaue Terminierung der Feier zulässt. Bei einem Buffet genießen Ihre Gäste eine freie Auswahl und können die Mengen selbst bestimmen.

#### Bitte beachten Sie:

Die Bewirtung in unseren Räumlichkeiten erfolgt ausschließlich über das stiftungseigene Restaurant Fermata. Die Buchung von externen Caterern ist nicht möglich.













# Ob Vegetarisch, Pescetarisch oder Veganbei uns sind alle willkommen!

Unsere Menü- und Buffetvorschläge enthalten immer fleischlose Alternativen. Auch vegane Speisen gehören zu unserem Repertoire, sprechen Sie uns einfach darauf an.

### Allergie oder Unverträglichkeit? Kein Problem!

Bitte teilen Sie uns mit, ob Ihre Gäste an Allgerien oder Unverträglichkeiten leiden. Unser Küchenteam stellt dann eine Variation der gewählten Speisen zusammen. Gerne lassen wir Ihnen eine Übersicht aller Zusatzstoffe zukommen.

### Leckeres für die Kleinen

Geschmäcker sind verschieden und die von Kindern oft ganz Besonders. Daher servieren wir Ihren kleinen Gästen auf Wunsch klassische Kindergerichte wie Schnitzel mit Pommes oder Spätzle mit Soße. Babynahrung kann selbstverständlich warm gemacht werden.













Preis wird in gemeinsamer Absprache individuell bestimmt.

#### **Zum Empfang**

#### Canapés

Räucherlachs | roher Schinken mit Roastbeef | Kräuterquark | Forellenfilets | Shrimps | Fleischsalat | Weichkäse | Mailänder Salami | Apfelquark 3,00 bis 5,00 Euro | Stück

#### **Im Glas**

Tomatensalat mit Feta | Eiersalat | Garnelen mit Mangosalsa | Tomatenpudding mit Staudensellerie | Hackbällchen auf Kartoffelsalat 3,00 bis 5,00 Euro | Stück

#### Spieße

Käse mit Oliven | Tomate Mozzarella | Lammlollis mit Tomatenmarmelade | Datteln im Speckmantel | Apfel-Putenspieße | Käse-Obstspieße | Hähnchenspieße | Fruchtspieße 2,50 bis 7,00 Euro | Stück

#### Auf dem Löffel

Hähnchen Nuggets auf Limetten-Mayonnaise | Roastbeef mit Sauce Tatar | Lachsmousse mit Sahnemeerrettich 4,00 Euro | Stück













# Vorspeisen

#### Bruschetta

Frischkäse | Radieschen | Räucherfisch

#### **Gebeizter Lachs**

Orangen | Minzgelee

#### Zandertimbale

Muschelfüllung

#### **Pastetchen**

Kalbfleisch Morchel-Ragout

#### Vitello Tonnato

**Mousse von Entenleber** 

#### **Antipasti**

#### **Zitronen-Seitlinge**

gewürzter Mozzarella

#### Ziegenkäse mit Honig-Walnuss-Kruste

auf Pflaumen-Carpaccio

#### **Hausgebeizter Rote Beete-Lachs**

Kartoffel-Rösti

#### Kürbis-Carpaccio

Apfelwein-Sternanis-Dressing

#### verschiedene Auswahl an Dips

z.B Kressebutter, Zitrusbutter, Forellenmousse, etc.













# Suppen

Linsencremesuppe

Rinderhackbällchen

Basilikum-Kalbsklößchen

Gemüsebrühe

Kohlrabisuppe

Krebsschwänze

Rotkohlsuppe

Krossen Schafskäsebällchen

Ochsenfleisch-Bouillon

Flädle

Lauchcremesuppe

Petersilienwurzelsuppe

Kartoffelsuppe

Kürbissuppe

**Tomatensuppe** 

Karotten-Ingwer-Suppe

Zucchinicremesuppe

Kräutersuppe

Spargelcremesuppe

**Tomaten-Consommé** 

Spargel-Consommé

Suppen auf Wunsch mit verschiedenen Einlagen.















# Hauptgänge

#### **Gratiniertes Kalbskotelett**

Zwiebelhaube

Kalbsrücken und Rinderfilet (rosa gebraten)

Portweinjus

Kalbsbraten und Medaillons vom Schweinefilet

Schweinefilet im Speckmantel

Steinchampignons

Rosa, am Stück gebratenes Roastbeef

Meerrettichkruste

**Geschmorte Lammkeule** 

Whiskysauce

Rosa gebratener Lammrücken

Kräuterkruste

Schweinenackensteak

Apfel-Vinaigrette

Rinderschmorbraten

Trollingersauce

**Poulardenbrust** 

Kumquatsauce

**Kalbsfilet in Cidre** 

Calvados-Äpfel

Kalbsfilet in Holunder pochiert

Zwiebelcreme | Ofenfeigen

**Chateaubriand (Doppellendensteak)** 

Sauce béarnaise

Rinderfilet

gefüllt mit Lauchpüree

Dazu Beilagen (Auswahl in Absprache)

Saisonales Gemüse | Semmelknödel | Kartoffelknödel | Kroketten | Macaire Kartoffeln | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin | Spätzle | Basmatireis | Bandnudeln | Gnocchi | Selleriepüree





#### Lachsfilet

Meerrettich | Schmorgurken

#### Kabeljaufilet

Kartoffelkruste | Rahmwirsing

### Weißer Heilbutt

Zitronengrassauce

#### Gebratener Zander

Salbeibutter

#### **Gegrillte Dorade**

Ratatouille-Kartoffelragout

Dazu Beilagen (Auswahl in Absprache)

Saisonales Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Spinatgrießnocken | Halbwildreis | Kartoffelgratin | Bandnudeln















Salat mit Zitronen-Seitlingen, Fasan & Feigen

Filet vom Reh

Kohlrabi-Quitten-Salat

**Panierte Waldpilze** 

Remoulade

Wildentenbrust

violette Kartoffelchips

Gänselebermousse

Portweingelee | glasierte Birnenspalte

Wildschweinterrine

Birnen | Parmesankruste | Bittersalat

**Gebratene Entenbrust** 

Entenleber-Crème-Brûlée

Hausgeräucherte Gänsebrust

Holundergelee

Wildsaison Suppen

Wildkraftbrühe

gebratenen Steinpilzknödel

Schwarzwurzelcremesuppe

Vanille-Pfifferlinge

Wildkraftbrühe

Wildklößchen











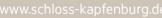












# Wildsaison Hauptgang

### Hirsch-Bolognese

Kürbis-Gnocchi

#### Rehrücken im Speckmantel

Steinpilz-Risotto

#### Rehrücken

Zitronen-Nougat-Hollandaise

#### Medaillons vom Reh

Brombeeren | Brandy-Schokoladensauce

#### Hirschfilet

Vanillebutter | Quittenpüree

#### **Gefüllte Hirschroulade**

Zwetschgen | Birnen

#### Rehgulasch

weiße Portwein-Holundersauce

#### Rebhuhn

Steinpilzen | Birnen

#### Wildschweinroulade

#### Wildfrikadellen

Wirsing in Ingwersahne

#### Filet vom Hirsch

Waldpilzen | Crema Frita

#### Wildkaninchenrücken

Birnen und Calvadossauce

#### Rehragout

Weintrauben | Croutons | Speck

#### Hirschrücken

Honigkuchenkruste

#### Gamskeule

Hagenbuttensauce

#### Rehrücken im Riesenchampignon

Wirsing | weißer Pfeffersauce





# Vegetarisches & Vegan

### Crêpes mit Mangoldfüllung

mit Käse überbacken

#### Gefüllte Reiskugeln

zweierlei Käse | Tomaten-Paprikasauce

#### Cannelloni

Ricotta-Kräuterfüllung

Sellerieknödel Vegan

Safransauce | Rote Beete

#### Kartoffelroulade Vegan

Ratatouille-Gemüse Auf Wunsch mit Kräuterquark (Vegetarisch)

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne weitere vegane oder vegetarische Gerichte an.











# Dessert

Blaubeer-Joghurt-Creme
Weißes Schokoladen Parfait

krosses Basilikum | Ananas

**Panna Cotta** Beeren der Saison

Creme Brûlée

Tiramisu

Eierlikör-Parfait

**Himbeer-Parfait** 



















www.schloss-kanfenburg.de

# Menüzusammenstellung

Der Preis Ihres individuellen Menüs wird in gemeinsamer Absprache nach Ihren Wünschen bestimmt.

Er ergibt sich je nach Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs. Der Mindestpreis für ein 3-Gänge-Menü liegt bei **42,00 Euro**.





# Getränke Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser

Softdrinks

0,7l Flasche | 6,00 Euro

1,0l Flasche | 9,00 Euro

Verschiedene Fruchtsäfte

1,0l Flasche | 10,00 Euro

# Bier

Premium Pils | Rotochsenbrauerei Ellwangen 0,331 | 3,80 Euro Hefeweizen | Rotochsenbrauerei Ellwangen 0,501 | 4,80 Euro Alkoholfreies Bier | "Beck's Blue" 0,33 | 3,80 Euro

# **Prickelndes**

Margarete von Hohenberg Secco 0,75l Flasche | 25,00 Euro Margarete von Hohenberg Chardonnay Brut 0,75l Flasche | 27, 00 Euro

Traubensecco | alkoholfrei 0,75l Flasche | ab 25,00 Euro Champagner Stèphane Coquillette 0,75l Flasche | 90,00 Euro

Auf Wunsch bieten wir Ihnen weitere Apéritife an.













# Wein Weißwein

**Riesling** 0,75 | Flasche | 24,00 Euro

Winzer Jürgen Ellwanger | Winterbach, Deutschland

**Riesling** 0,75 | Flasche | 26,00 Euro

Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach, Deutschland

**Grillo** 0,75 | Flasche | 23,50 Euro

Weingut Cantina Sibliana Vini, Italien

# Roséwein

**Rosé** 0,75 | Flasche | 24,00 Euro

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach, Deutschland

**Pinkfein Fünf Freunde** 0,75 | Flasche | 23,50 Euro

Weingut Schwane, Volkach, Deutschland

# Rotwein

**Johann Eustach von Westernach – Cuvée** 0,75 | Flasche | 27,00 Euro

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach, Deutschland

**Merlot** 0,75 | Flasche | 26,00 Euro

Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach, Deutschland

**Primitivo Salento** 0,75 | Flasche | 23,50 Euro

Weingut di Camillo, Poggiofiorito, Italien















Kaffee 0,2l Tasse | 3,30 Euro

2,0l Kanne | 25,00 Euro
Espresso 3,30 Euro

# Spirituosen

... aus unserer Schlossbrennerei

Schnaps Glas 2 cl | 4,00 Euro

Kirsche | Birne | Apel & Birne | Mirabelle | Kräuter

**Likör** Glas 2 cl | 4,50 Euro

Schlehe | Holunder | Nuss-Nougat | Birne

Whisky Glas 4 cl | 7,80 Euro

Staatsdomäne Schloss Kapfenburg

Auf Wunsch bieten wir Ihnen weitere Spirituosen an.











# Preise für Kinder

Für Buffets und Menüs berechnen wir für Kinder folgende Preise

Kinder bis einschließlich 5 Jahre | keine Berechnung ab 6 Jahren | 50% des Preises pro Kind Kinder ab 12 Jahren | voller Preis pro Kind

Sonderbestellungen werden zu unseren à la carte-Preisen für Kindergerichte berechnet.

## **Gedeckpreise**

Kuchen, Torten und Fingerfood sind die einzigen Speisen, die ausschließlich nach vorheriger Absprache mitgebracht werden können. Für die Bereitstellung von Equipment und Service berechnen wir Gedeckpreise.

Kaffeegedeck | 5,50 Euro/Person

Die Preise für Fingerfood oder ein zweites Servieren des Kuchens sind abhängig vom benötigten Equipment und Personal. Bitte sprechen Sie Ihre Wünsche mit uns ab.

Für mitgebrachte Speisen können wir keine Verantwortung bezüglich der gesetzlich vorgeschriebenen Lebensmittelhygiene sowie Lebensmittelkennzeichnung übernehmen.















# Der letzte Schliff

### **Fototermine**

Paare, die auf Schloss Kapfenburg heiraten beziehungsweise feiern, können auf dem gesamten Gelände (innen und außen) nach vorheriger Absprache kostenfrei Fotos machen.

Paare, die nicht auf Schloss Kapfenburg heiraten beziehungsweise feiern, können nach vorheriger Anmeldung Fotos machen.

Auf dem Außengelände | kostenfrei Im Rittersaal & der Hauskapelle | 1 Stunde | 100,00 Euro Nutzungsgebühr inkl. Reinigung

Es ist möglich, den Betrag gegen eine Spendenbescheinigung an die Stiftung Schloss Kapfenburg zu spenden.

Wir bitten Fotografierende, uns auf Social Media zu taggen sowie Bildmaterial für Social Media zur Verfügung zu stellen, die Einwilligung der Brautpaare vorausgesetzt.

## **Fotografie**

Die folgenden erfahrenen Fotografen sind mit Schloss Kapfenburg vertraut:

LuminoxX – Chris Frumolt Weidenfelder Straße 4 73430 Aalen Fon +49 171 99 55 474 www.luminoxx-fotografie.de

FOTO-PHOSITIV
Marianne Borst
Marktplatz 16
73479 Ellwangen
Fon +49 7961 56 04 20
www.foto-phositiv.de

Ursula Maier Ellwangen (Jagst) Fon +49 174 5670704 www .fotographie-ursula-maier.de First Floor Studios Melanie Pförtner Spitalstrafge 10 73430 Aalen Fon +49 7361 50 07 76 www.ffs-aalen.de

CITY PHOTO Sandra Ehinger Alfred-Delp-Straße 2 73430 Aalen, Deutschland Fon +49 736162505 www.city-photo.info





### Kuchen & Torten

Café-Konditorei Bengelmann Tannhäußerstraße 1 73485 Unterschneidheim Fon +497966 8020500 www.cafe-bengelmann.de

Café -Konditorei Schieber Spritzenhausplatz 24 73430 Aalen Fon +49 7361 61 53 9 www.cafeschieber.de Konditorei Ammann Marktplatz 6 73430 Aalen +497361 62624 www.spionle.de

Reichsstädter Café & Bar An der Stadtkirche 17 73430 Aalen Fon +49 7361 99 79 63 3

### Blumenschmuck

Wir bestellen und arrangieren Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis für Sie. Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Blumendekoration mitbringen.

Blumenbinderei Jochen Wengert Hauptstraße 51 73441 Bopfingen Fon +49 7362 21 41 5 www.jochenwengert.de

Floristik Alexandra Veit Luzernenweg 6 73479 Ellwangen Fon +49 151 173 157 25 www.alexandraveit.de Merks Gärtnerei & Floristik Banzenmühle 3 73466 Lauchheim Fon +49 7363 58 96 www.smerks.de

Sandra's Blumenatelier Bohlerstraße 1 73463 Westhausen Fon +49 7363 81 66 222

# **Highlights**

Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem besonderen Etwas!

Bäämbox Photobooth Reinhardtstrasse 43 72649 Wolfschlugen Fon +49 7022 25 02 60 www.baambox.de













### Musik

Wenn Sie ein musikalisches Rahmenprogramm für Ihren Empfang möchten, können wir ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Programm zusammenstellen. Das Angebot unserer Musikagentur reicht von Kammermusik über Gesang hin zu Pop und Jazz.

Auch die Band oder der DJ Ihrer Wahl sind willkommen. Beachten Sie jedoch unsere technischen Vorgaben und sprechen die Anforderungen im Vorfeld mit uns ab.

## Schlossführungen

Schloss Kapfenburg ist nicht nur ein besonderer Ort für Veranstaltungen, sondern auch ein Ort besonderer Geschichten. Warum nehmen Sie Ihre Gäste nicht mit auf eine Reise durch die Vergangenheit der ehemaligen Deutschordensfeste?

Für die einstündigen Führungen berechnen wir eine Pauschale von 80,00 Euro, für Führungen in Englisch 90,00 Euro.

Außerdem bieten wir auch Kinderschlossführungen an. Bei Interesse können Sie sich hierzu gerne von unserem Team beraten lassen. Auf Wunsch gibt es zusätzlich die Möglichkeit, Bastelmaterial (Holzschwert oder Schmuckkästchen) gegen Aufpreis für Ihre Kinder bereitzustellen.

### Kinderbetreuung

Wenn Sie kleine Gäste haben, empfiehlt es sich, einen Babysitter mitzubringen oder eine Agentur für die Kinderbetreuung zu buchen.

Förderkreis "Kleine Hände" Alexandra Bolle Kugelbergstraße 18 73479 Ellwangen Fon +49 7365 41 78 88 www.babysitter-ellwangen.de Hinke-Pinke Susanne Beck Sulzäcker 11 73485 Zöbingen Fon +49 173 94 45 395 www.hinke-pinke.de















# Hotels & Transport

# Übernachtungen

Das Schloss verfügt über schlichte Übernachtungszimmer mit Einzelbetten. Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, Föhn und kostenlosem W-LAN ausgestattet. Bei Bedarf stellen wir Familien gegen eine Kaution von 50 Euro ein Babybett zur Verfügung, bitten jedoch um vorherige Anmeldung. Unsere Zimmerpreise inklusive Frühstück

Einzelzimmer | 65,00 Euro Doppelzimmer | 95,00 Euro Dreibettzimmer | 125,00 Euro Vierbettzimmer | 160,00 Euro Fünfbettzimmer | 183,00 Euro

# Weitere Unterkünfte in der nahen Umgebung

Hotel Adler Aalener Strafge 16–18 73463 Westhausen Fon +49 7363 95 29 40 www.adler-westhausen.de

Landhotel ALTE LINDE Albstraße 121 73432 Aalen-Waldhausen Fon +49 7367 2001 www.landhotel-altelinde.de Hotel & Restaurant Roter Ochsen Hauptstraße 24 73466 Lauchheim Fon +49 7363 53 29 www.roter-ochsen-lauchheim.de

## **Transport**

Taxi Gaugler Seifriedszellstr. 3a 73479 Ellwangen Fon +49 7961 70 57 www.taxi-gaugler.de

Oldtimerbus Sonja Josef Albrecht Sandfeldstr. 42 73434 Aalen-Fachsenfeld Fon +49 7366 61 64 www.oldtimer-bus-sonja.de T1-Bulli – Anton Liesch Mittelhofer Weg 25 73466 Lauchheim Fon +49 160 61 06 047 anton-liesch@t-online.de

Oldtimerbus OK.go MobilitätsAG Ulrich Burckhardt Doktor-Adolf-Schneider Str. 17 73479 Ellwangen-Neunheim Fon +49 7961 9130 0 hallo@okgo-ag.de





# Anfahrt

#### Anfahrt über die A7

Abfahrt Aalen/Westhausen, dann auf die B29 Richtung Bopfingen/Nördlingen, Abfahrt Lauchheim. Schloss Kapfenburg ist gut ausgeschildert und von weitem sichtbar.

**TIPP für Navigationssysteme:** Für die Zufahrt zum geben Sie in Ihr Navigationssystem Komtur-von-Westernachstraße ein. Alternativ können Sie auch "Lauchheim" oder "Schloss Kapfenburg" eingeben.

Das Schloss verfügt über kostenlose Parkplätze und eine E-Ladesäule der EnBW ODR.

#### Anfahrt über die B29

Fahren Sie von der B29 nach Lauchheim ab.

#### Mit Linienbussen

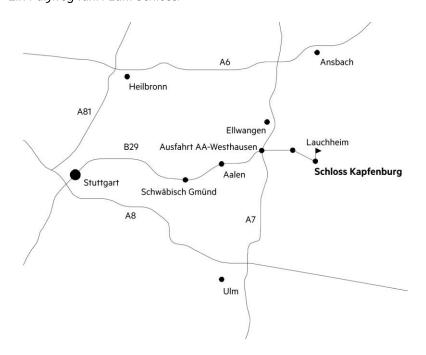
Haltestelle: Lauchheim | Kapfenburg, Bus 109

Nach Lauchheim direkt fahren verschiedene Linienbusse. Ausstiege sind die Haltestellen Lauchheim Schule oder Lauchheim Bahnhof.

#### Mit der Bahn

Bahnstation: Lauchheim

Ein Fußweg führt zum Schloss.







# Allgemeine Geschäftsbedingungen

für Veranstaltungen auf Schloss Kapfenburg

Das Restaurant Fermata ist Teil der Stiftung Internationale Musikschulakademie Kulturzentrum Schloss Kapfenburg. Daher wird im Folgenden jeweils die Stiftung als Vertragspartner erwähnt.

#### Geltungsbereich

- 1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Stiftung zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Familienfeiern, Seminaren oder Tagungen.
- 2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder Flächen, sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Stiftung.
- 3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden keine Anwendung.

#### Leistungen, Preise, Zahlung

- Alle Leistungen und Abläufe bedürfen schriftlicher Fixierung. Die Stiftung verpflichtet sich hierzu dem Veranstalter rechtzeitig einen Ablauf- und Leistungsplan zur schriftlichen Freigabe vorzulegen. Etwaige Änderungswünsche des Veranstalters bedürfen der schriftlichen Form und Zustimmung der Stiftung. Mündliche Vereinbarungen gelten nur, wenn sie schriftlich oder in Textform bestätigt wurden.
- 2. Reklamationen, die schriftlich vereinbarten Leistungen und Abläufe betreffend, sind vom Veranstalter unverzüglich vor Ort und während der Veranstaltung zu melden.
- 3. Für die Veranstaltung eventuell anfallende Erlaubnisgebühren werden separat berechnet.
- 4. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die Leistungen vereinbarten Preise der Stiftung zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen der Stiftung an Dritte.
- 5. Die vereinbarten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungen 4 Monate und erhöht sich der von der Stiftung allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen erhöht werden.

#### Vertragsabschluss, -partner, -haftung

- 1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) der Stiftung an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
- Ist der Kunde/Besteller/Mieter nicht der Veranstalter selbst oder wird von ihm ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet er der Stiftung als Gesamtschuldner.
- 3. Die Stiftung haftet für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der Stiftung zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, die Stiftung rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 4. Rechnungen der Stiftung ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug von mehr als 30 Tagen ist die Stiftung berechtigt, Zinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Stiftung der eines höheren Schadens vorbehalten.





- 5. Die Stiftung ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart.
- 6. Die Stiftung kann verlangen, dass der Veranstalter eine Vermögensschaden-Haftpflichtversicherung (Veranstalter-Haftpflicht) eindeckt, die bei Sachschäden mindestens eine Risikoabdeckung von 1 Mio. €, bei Personenschäden mindestens 3 Mio. € vorsieht, und den Original-Versicherungsschein vorlegt.

#### Rücktritt der Stiftung

- Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Stiftung gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist die Stiftung zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. (Im Regelfall Vorauszahlung sechs Wochen vor Veranstaltung). Im Falle des Rücktritts erstattet der Veranstalter dem Vertragspartner den durch Wegfall der Veranstaltung entstandenen Schaden mit einer Pauschale in Höhe von 2.500,00 Euro.
- 2. Ferner ist die Stiftung berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von der Stiftung nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden; die Stiftung begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Stiftung in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- oder Organisationsbereich der Stiftung zuzurechnen ist;
- 3. Die Stiftung hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
- Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen die Stiftung, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Stiftung.

#### Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

- 1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist die Stiftung berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
- 2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die Stiftung berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Umsatzes.
- 3. Die Berechnung des Umsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis + 20,00 € Durchschnittswert Getränkekonsum pro Person x Personenanzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste dreigängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.

#### Abbruch einer Veranstaltung durch die Stiftung

Aus Gründen des Brandschutzes besteht auf dem gesamten Schlossgelände ein vollständiges Verbot von offenem Feuer. In sämtlichen Räumen des Schlosses herrscht absolutes Rauchverbot. Wird durch den Veranstalter oder seine Gäste dagegen verstoßen, kann die Stiftung die Veranstaltung sofort abbrechen. Daraus entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen die Stiftung. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Stiftung der eines höheren Schadens vorbehalten.











### Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

- 1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung der Stiftung.
- 2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 10 % wird von der Stiftung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 10 % zugrunde gelegt.
- 3. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 4. Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als drei Personen ist die Stiftung berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen, sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter nicht zumutbar ist.
- Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Stiftung die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann die Stiftung zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, die Stiftung trifft ein Verschulden.
- Ab 2.00 Uhr berechnet die Stiftung pauschal 150,00 Euro Servicezuschlag für jede weitere angebrochene Stunde
- 7. Spätestes Veranstaltungsende ist 5.00 Uhr des Folgetages.

#### Mitbringen von Speisen und Getränken

- 1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Stiftung.
- 2. Der gewünschte Servierzeitpunkt muss schriftlich festgelegt sein.
- 3. Werden Kuchen, nach Zustimmung durch die Stiftung, selbst mitgebracht, berechnet die Stiftung 5,50 Euro pro Kuchengedeck.
- 4. Die Stiftung übernimmt keine Haftung für die einwandfreie lebensmittelpolizeiliche Beschaffenheit von mitgebrachten Speisen.

#### Technische Einrichtungen und Anschlüsse

- Soweit die Stiftung für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Stiftung von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der Stiftung bedarf der schriftlichen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Stiftung gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit die Stiftung diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Stiftung pauschal erfassen und berechnen.
- 3. Störungen an von der Stiftung zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit die Stiftung diese Störungen nicht zu vertreten hat.









### Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- 1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche, Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen, den Unterkünften bzw. im Restaurant. Die Stiftung übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung.
- Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist die Stiftung berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit der Stiftung abzustimmen.
- 3. Das Mitbringen von Konfettibomben u.ä. sowie von Nebelmaschinen ist untersagt. Reinigungskosten und sonstige Schäden trägt der Veranstalter.
- 4. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf die Stiftung die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Stiftung für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Stiftung der eines höheren Schadens vorbehalten.

#### Haftung des Veranstalters für Schäden

- Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
- 2. Die Stiftung kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### Schlussbestimmungen

- Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
- 2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist Lauchheim.
- 3. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Stiftung. In den Fällen § 38 Abs. 1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz unseres Hauses als vereinbart.
- 4. Es gilt deutsches Recht.
- 5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

#### Stand: Juni 2023

Stiftung Internationale Musikschulakademie Kulturzentrum Schloss Kapfenburg, Lauchheim



