



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# BANKETT- DOKUMENTATION

DER BESONDERE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS





SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# APÉRO



## APÉRO-PACKAGES

---

Apéro: ab 10 Personen

Package:

Preisangaben pro Person für 2 Stunden. Jede weitere Stunde: CHF 10.00 pro Person.

---

	pro Person
Der Klassiker   Package 1	
Chips   Nüsse	CHF 19.00
Blätterteig Gebäck   Grissini	
Schinkengipfel   Chäschüechli	
Der Mediterrane   Package 2	
Oliven   Parmesanwürfel	CHF 25.00
Blätterteig Gebäck   Grissini	
Tomaten-Mozzarella-Spiessli   Rohschinken	
Der Einzigartige   Package 3	
Saisonaler Shot	CHF 37.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	
Wraps gefüllt mit Lachs   Poulet   Rohschinken   Gemüse	
Blätterteig Gebäck   Grissini	
Pflaumen im Speckmantel	
Mini Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln	
Gebackene Crevetten & Mango-Chutney	
Falafel mit Hummus	
Der Exklusive   Package 4 - diese Gerichte sind nur im Package erhältlich	
Tartelettes Ratatouille & Ziegenkäse	CHF 65.00
Sbrienzwürfel mit Mango-Chutney & Balsamico	
Gebackene Selleriewürfel auf getrüffelter Kartoffelcreme	
Millefeuille vom Biskuit mit Tapenade	
Roastbeef & Waldorfsalat	
Gurken-Ingwersalat mit Crevetten & Red-Thai	
Mini Burger   Coleslaw   Brioche	
Pulled Lachs   Linsen   Limette	



## APÉRO-INDIVIDUELL

Apéro individuell: ab 10 Personen

Stellen Sie die Häppchen für Ihren Apéro individuell zusammen.

---

			pro Person
Grüne & schwarze Oliven mariniert	Schälchen	CHF	3.00
Parmesanwürfel	Schälchen	CHF	3.50
Chips   Nüsse (vegan)	Schälchen	CHF	7.50
<b>Mindestbestellmenge 5 Stück:</b>			
Saisonaler Shot	Glas	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2 Stück	CHF	3.50
Blätterteig Gebäck   Grissini	Portion	CHF	4.00
Chäschüechli	2 Stück	CHF	4.50
Falafel mit Hummus (vegan)	3 Stück	CHF	4.00
Apéro Käse von Jumi auf Fruchtbrot	Portion	CHF	3.50
Rohschinken & Buureschüblig	Portion	CHF	5.00
Mini Flammkuchen	2 Stück	CHF	4.00
Schinkengipfel	2 Stück	CHF	4.00
Satay-Spiessli & Erdnuss-Dip	2 Stück	CHF	4.00
Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	CHF	4.00
Tramezzino Rindstatar & Trüffel	Portion	CHF	3.50
Tramezzino Frischkäse & Rauchlachs	Portion	CHF	3.50
Gebackene Crevetten & Mango-Chutney	2 Stück	CHF	5.00
Wraps gefüllt mit Lachs   Poulet   Rohschinken   Gemüse	3 Stück	CHF	5.00
<b>Veganes Angebot</b>			
Gemüsetatar im Cornet	1 Stück	CHF	4.00
Cheezy Chüechli   Röstzwiebel-Dip	1 Stück	CHF	3.50
Gebackene Falafel & Hummus	3 Stück	CHF	4.00
Gemüsesticks   Dip	5 Portionen	CHF	10.50
Chips   Nüsse   Zweifel Vaya Beans   Roots   Hummus	5 Portionen	CHF	10.50

## APÉRO-DESSERT

Apéro Dessert & Patisserie: ab 10 Personen

Krönen Sie Ihren Apéro mit etwas Süßem.

---

			pro Person
<b>Mindestbestellmenge 5 Stück:</b>			
Brownie-Bites	1 Stück	CHF	2.50
Panna Cotta Praline im Löffel	1 Stück	CHF	2.50
Schokoladenmousse im Cornet	1 Stück	CHF	2.50
Fruchtsalat im Weck-Glas	1 Glas	CHF	5.00
Apéro Crème brûlée	1 Stück	CHF	2.50
Friandises auf der Etagere	3 Stück	CHF	5.50



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# MENUS



## SAISONALE MENUS

3- und 4-Gang

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

Wir haben für Sie eine Menuauswahl zusammengestellt. Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten. Es ist ein **einheitliches Menu** für alle Gäste zu wählen.

**Nachservice**

Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für einen Nachservice.

### FRÜHLING | März bis Mai

---

3-Gang-Menu CHF 89.00 | 4-Gang-Menu CHF 98.00

**Kopfsalat** | Feta-Käse | Estragon | Rhabarber

**Bärlauchsuppe** | Croûtons

**Kalbstafileispitz** rosa gebraten | Sherry | Kräuter | Morchel-Risotto

**Zitronentarte** | Rhabarber | Erdbeersorbet

### SOMMER | Juni bis August

---

3-Gang-Menu CHF 89.00 | 4-Gang-Menu CHF 98.00

**Millefeuille vom Biskuit** | Lachstatar | Dreierlei Tapenaden | Dillöl

**Tomaten-Gazpacho** | Basilikum-Sorbet

**Rindsentrecôte am Stück gebraten** | saisonales Gemüse | Edamame-Eierschwämmli-Risotto

**Erdbeer-Prosecco-Suppe** | Quarkmousse | Mandelgebäck

### HERBST | September bis November

---

3-Gang-Menu CHF 94.00 | 4-Gang-Menu CHF 105.00

**Nüsslisalat** | Ei | Speck | Kartoffeldressing

**Kürbis-Orangensuppe** | karamellisierte Kürbiskerne

**Rehrücken** | Preiselbeerjus | Rotkraut | hausgemachte Spätzli

**Marroni-Mousse** | Portweifeigen | Sauerrahm-Glace

### WINTER | Dezember bis Februar

---

3-Gang-Menu CHF 94.00 | 4-Gang-Menu CHF 105.00

**Hirschsalsiz gehobelt** | Chutney | Apfelbrot | Salat

**Zwiebelsuppe** | Wurzelgemüse | Raclette | Brioche

**Rindsfilet am Stück gebraten** | saisonales Gemüse | getrüffelter Kartoffelstock

**Lauwarme Apfeltarte** | Karamellsauce | Vanilleglace



## SCHLOSS LAUFEN MENUS

ganzjährig

## Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

Wir haben für Sie eine Menuauswahl zusammengestellt. Aus unseren Menus können Sie auch jedes Einzelgericht wählen und so Ihr ganz persönliches Menu gestalten. Es ist ein **einheitliches Menu** für alle Gäste zu wählen.

## Nachservice

Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für einen Nachservice.

MENU 1 CHF 67.00

Tomatensuppe CHF 12.00  
Pestoschaum | Croûtons

Schweinsfiletmedaillons gebraten CHF 42.00  
Thymian-Rahmsauce | saisonales Gemüse | gebratene Spätzli

Mousse von Holunderblüten-Sirup | saisonale Früchte CHF 13.00

MENU 2 CHF 74.00

Gemischter Salat (auf Wunsch auch vegan) CHF 14.00  
Blattsalat | Tomaten | Rübli | Gurken | Coleslaw | Mais | Dressing

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes CHF 48.00  
Pilzrahmsauce | Butterrösti

Zürcher Pfarrhaustorte CHF 12.00  
Vanilleglace | Schlagrahm

MENU 3 CHF 108.00

Bunter Blattsalat (auf Wunsch auch vegan) CHF 12.00  
Sprossen | geröstete Kerne | Croûtons | Dressing

Ravioli Ricotta & Basilikum (auch als Hauptgang) CHF 22.00  
Parmesan | Kräuter | Ofentomaten-Ragout

Rindsentrecôte am Stück gebraten CHF 58.00  
Blauburgundersauce | saisonales Gemüse | Kartoffelgratin

Mousse von weisser und dunkler Grand-Cru-Schokolade CHF 16.00  
Früchte | Crumble



## SCHLOSS LAUFEN MENUS

ganzjährig

MENU 4 CHF 108.00

Rauchlachsrose CHF 19.00  
Crème Fraîche | Grissini | kleiner Blattsalat

Weissweinsuppe CHF 12.00  
Müller-Thurgau | Trauben | Rahm

Rindsfilet am Stück gebraten CHF 65.00  
Sauce béarnaise | saisonales Gemüse | Kartoffelgratin

Crème brûlée | Madagascar-Vanille CHF 12.00

MENU 5 CHF 113.00

Caesar Salad CHF 15.00  
Speck | Ei | Parmesan

Riesencrevetten gebraten CHF 25.00  
Red-Thai | Gurken | Ingwer

Kalbsnierstück gebraten CHF 64.00  
Morchelrahmsauce | saisonales Gemüse | Pommes Duchesse

Tiramisu CHF 14.00  
mit saisonalen Früchten garniert

MENU 6 CHF 121.00

Carpaccio vom Rind CHF 22.00  
mit grober Senf-Honig-Vinaigrette  
Kräuter-Kresse-Salat | gehobelter Parmesan | Crumble

Linguine mit Trüffelsauce CHF 29.00

Zanderfilet gebraten CHF 54.00  
Mediterranes Pesto | Rucola | Zitrusfrucht-Risotto

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern CHF 16.00  
Vanilleglace | Waldbeeren | Karamell



## EINZELGERICHTE

Vegan | ganzjährig

### VEGANE EINEZLGERICHTE

---

Veganes Gemüsetatar Chutney   Kräutersalat   gepickeltes Gemüse	CHF 18.00
Kokos-Curryschaumsüppchen Ingwer   Orange	CHF 14.00
Red-Thai-Gemüse Curry Basmatireis   Okarabällchen   Koriander	CHF 32.00
Cremiger Hummus Blumenkohl   Granatapfelkerne   Kräutersalat	CHF 32.00
Früchte-Carpaccio saisonal Sorbet	CHF 14.00
Banoffee Pie Bananen   Karamell   Nusscrème	CHF 14.00
Schokoladenflan Mango   Salty Peanut-Crunch   Kokosmilch	CHF 14.00



## DESSERT- UND KUCHENBUFFET

---

Unsere Empfehlung:

3 bis 5 Stück pro Person

Mindestbestellung pro Dessert 5 Stück pro Stück CHF 5.00

Zur Auswahl:

Fruchtsalat	Gebrannte Crème
Brownie-Würfel	Friandises auf der Etagerie
Panna Cotta	Mousse au chocolat
Crème brûlée	Cheesecake-Würfel

**Kuchenbuffet** pro Stück CHF 7.50  
saisonale und klassische Kuchen

## MITTERNACHTSIMBISS

---

Mitternachtsplättli: Buureschüblig | Hacktätschli | roher Speck | verschiedene Hartkäse | Brie | garniert mit Trauben | Tomaten | Essiggurken | Senf | Grissini | Baguette | Butter 100g CHF 21.50

Weisswürste | süsser Senf | Laugenbrezel pro Paar CHF 11.00

Gulaschsuppe im Suppentopf | Bürli | ab 15 Personen pro Person CHF 9.00

Hot Dog | Senf | Ketchup | Mayonnaise | Essiggurken | Röstzwiebeln pro Hot Dog CHF 9.50

Wienerli | Kartoffelsalat | Bürli pro Paar CHF 9.50

Mini-Sandwich | Brie | Mostbröckli | Schinken pro Stück CHF 4.00

## ZAPFENGELD

---

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für Ihre Wein- und/oder Spirituosenauswahl aus unserer Karte. Falls Ihr Wunschwein nicht aufgeführt sein sollte, kontaktieren Sie uns bitte. Gerne bestellen wir diesen bei unseren Lieferanten. Falls dies nicht möglich sein sollte, und Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir folgendes Zapfengeld:

Wein – pro Flasche (0.75 Lt.)	CHF 45.00
Spirituosens – pro Flasche (0.75 Lt.)	CHF 90.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# MIETE & DIENSTLEISTUNGEN



## DIENTSTLEISTUNGEN

---

Umstuhlen während einer laufenden Veranstaltung oder	CHF 400.00
Umstuhlen eines Restaurants von Standard- auf Wunschbestuhlung	CHF 400.00
Menükarte A5 «Schloss Laufen» auf Wunsch mit Foto oder Logo auf der Innenseite	inklusive

## MIETE MOBILIAR

---

Lounge Möbel Rattan (bestehend aus 2er-Sofa, 1 Sessel, 1 Tisch) Einzel	Garnitur	CHF	80.00
Roter Teppich für den Aussenbereich (nicht bei feuchtem Wetter)			
Kurz (2 m x 10 m)		CHF	150.00
Lang (2 m x 15 m)		CHF	250.00
Bühne 7.5 m <sup>2</sup>		CHF	250.00

## DEKORATION

---

	Stück		
Kerzenleuchter 5-armig für den Tisch inkl. weisse Kerzen	CHF	25.00	
Grosse Schlosskerzenständer 10-armig inkl. weissen Kerzen	CHF	65.00	
Dekorationsgläschen für Rechaud-Kerzen	CHF	2.00	
Stuhlhoussen weiss	CHF	15.00	

## TECHNIK

---

Pioneer DJ-Pult mit 1 Funkmikrofon und 2 Lautsprechern mit Subwoofer	CHF	380.00	
LED-Lichtanlage mit Moving Heads (Software-gesteuert)	CHF	350.00	
Beamer (Vivitek: 4200 ANSI Lumen und WUXGA Auflösung (max.1920x1200) mit Leinwand	CHF	60.00	
Sony Projektor mit Laserlichtquelle, 5.000 Lumen und WUXGA-Auflösung	CHF	400.00	
LED-Bodenspot	Stück	CHF	25.00
Auf Wunsch hauseigene technische Betreuung während des Anlasses	pro Stunde	CHF	120.00

## DIVERSES

---

Bewilligung nach 00.00 bis maximal 04.00 Uhr, pauschal	CHF	250.00	
Mitarbeiter nach 00.00 Uhr pro Mitarbeiter, pro Std., nach effektivem Aufwand	CHF	60.00	
Anlassleitung nach 00.00, pro Std., nach effektivem Aufwand	CHF	70.00	
Bar-Aufbau (entfällt ab einem Bar-Umsatz von CHF 600.00)	CHF	150.00	



## RAUMKAPAZITÄTEN

Säle	Grösse in m <sup>2</sup>	Runde Tische	Bankettische	Empfang stehend
Bleuler Saal	80	–	40	70
Castello	120	70	80	100
Rundturm	25	15	–	–
Laufen Stube	18	–	14	20
Innenhof	120	–	–	80
Rittersaal 1	120	56	92	100
Rittersaal 2	120	56	92	100
Rittersaal 1+2	240	150	192	250
Schloss Stube	20	–	12	–
Weinkeller	50	–	–	30
Foyer (vor Rittersaal)	100	–	–	–

## SAALMIETE UND MINDESTUMSATZ

Raum	Samstage	Saalmiete
Mindestumsatz		
Bleuler Saal	–	Bei uns bezahlen Sie keine Saalmiete  (nur gültig bei Bestellung von Speisen und Getränken).
Rundturm	–	
Schlossstube	–	
Castello	CHF 6'500.00 (Mai bis Sept) CHF 5'000.00 (Oktober bis April)	
Rittersaal 1+2	CHF 12'000.00 (Mai bis Sept) CHF 9'000.00 (Oktober bis April)	



## RAHMENPROGRAMME

---

### SCHLOSS WEINKELLER

---

Weindegustation im Schloss Weinkeller unter fachkundiger Leitung  
ab 6 bis 20 Personen  
Dauer ca. 45 Minuten  
ab CHF 29.00 pro Person  
Verschiedene Angebote (Dauer, Anzahl Weine)

### FELSENFAHRT

---

Bootsfahrt zum Felsen am Rheinfall  
Dauer ca. 1 Stunde

Preis auf Anfrage (1. Mai bis 30. September täglich, übrige Monate nach Absprache)

### ACTION UND FRISCHE LUFT

---

Wanderung zum Seilpark Neuhausen  
An die Wünsche des Kunden angepasster Parcours durch den Seilpark  
Dauer ca. 3 Stunden

Preis auf Anfrage

### SMILESTONES

---

Miniaturwelt am Rheinfall  
Firmen und Gruppen haben die Möglichkeit, auch ausserhalb der Öffnungszeiten  
einen geführten Rundgang durch die Anlage zu buchen.  
Dauer ca. 1 Stunde 30 Minuten

Preis auf Anfrage

### RHYALITY IMMERSIVE ART HALL

---

In den Shows geniessen Sie eine Reise durch  
fantastische Bildwelten. Ein neuartiges Erleben  
bewegter Bilder.

Preis auf Anfrage



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

# ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN



## 1 GEGENSTAND DIESER ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ist das Bereitstellen von Veranstaltungsräumlichkeiten sowie die Erbringung weiterer im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen vereinbarter Leistungen durch das Schloss Laufen, nachstehend als «Schloss» bezeichnet.

## 2 PFLICHTEN DES AUFTRAGGEBERS

### 2.1 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber und das Schloss vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (vereinbarte Teilnehmerzahl). Der Auftraggeber gibt dem Schloss spätestens fünf (5) Werktagen vor der Veranstaltung die fixe Anzahl Veranstaltungsteilnehmer (fixe Teilnehmerzahl) bekannt. Ist die fixe Teilnehmerzahl tiefer als die vereinbarte Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Ist die effektive Anzahl Veranstaltungsteilnehmer tiefer als die fixe Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung dennoch auf der Basis der fixen Teilnehmerzahl. Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestätigung als definitiv. Änderungen von Menüs am Anlagentag werden zusätzlich zu den bereits bestätigten Anzahl Menüs verrechnet. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist, soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind, mit Zustimmung des Schlosses jederzeit möglich.

### 2.2 Zustandekommen des Vertrages und Vertragsanpassungen

Der vorliegende Vertrag kommt durch die fristgerechte (Optionsdatum) Annahme der schriftlichen Offerte des Schlosses durch den Auftraggeber zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Bestätigung des Schlosses (schriftlich per Fax/Post oder Scan der schriftlichen Auftragsbestätigung und Versendung per E-Mail an das Schloss). Spätere Anpassungen am Inhalt der schriftlichen Bestätigung erfolgen schriftlich oder per E-Mail. Mündliche Abmachungen oder Änderungen sind nicht gültig.

### 2.3 Zahlungskonditionen

Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach Rechnungsstellung zur Bezahlung fällig. Das Schloss behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist dem Auftraggeber Verzugszinsen in der Höhe von 5 % p.a. sowie Mahngebühren in der Höhe von CHF 50.00 in Rechnung zu stellen. Das Schloss ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von bis zu 100 % der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen. Das Schloss sendet keine Rechnungen ins Ausland, bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100 % des erwarteten Umsatzes als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Die Schlussabrechnung erfolgt am Ende der Veranstaltung.

### 2.4 Haftung für Zahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Auftraggeber ebenfalls die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit dem Schloss gegenüber auch als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Auftraggeber mit dem Veranstalter solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmern bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direktbezahlung vereinbart worden ist.



## 2.5 Stornierung durch den Auftraggeber

Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Auftraggeber liegen, storniert, verpflichtet sich der Auftraggeber zum Ersatz folgender Kosten, insofern keine anderweitigen Stornierungsbedingungen im Vertrag festgelegt worden sind:

- bis am 90. Tag vor Beginn der Veranstaltung kostenlos. Bei Hochzeiten an Samstagen: Ab dem 270. Tag bis zum 90. Tag vor Beginn 30 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 89. Tag bis zum 60. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 40 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 59. Tag bis zum 20. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 60 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 19. Tag bis zum 10. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 80 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes
- ab dem 9. Tag vor Beginn der Veranstaltung: 100 % des voraussichtlich entgangenen Umsatzes

Soweit in der schriftlichen Bestätigung keine Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind, gelten im vorstehenden Zusammenhang nachfolgende Ansätze:

- Aperitifanlässe/Imbiss: CHF 30.00 pro vereinbarte Person
- Mittag- oder Abendessen: CHF 80.00 pro vereinbarte Person

## 2.6 Reduzierung der Teilnehmerzahl

Das Schloss ist berechtigt, bei Abweichungen der Teilnehmeranzahl 2 Wochen vor der Veranstaltung von mehr als 10 % der vereinbarten Teilnehmerzahl die gemeldete Gästeanzahl zu verrechnen.

## 3 BEGINN UND ENDE DER VERANSTALTUNG

Beginn und Ende der Veranstaltung werden in der Auftragsbestätigung vereinbart. Nachträgliche Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Schlosses.

## 4 SERVICE UND SERVICEZEITEN

Als ordentliche Servicezeiten gelten die vom Schloss publizierten Öffnungszeiten. Längere Öffnungszeiten gelten als Überzeit, für welche das Schloss eine behördliche Überzeitbewilligung einholen muss. Die Kosten für die Bewilligung sind in den Preislisten des Schlosses aufgeführt. Der Zeitaufwand des Personals ausserhalb der ordentlichen Servicezeiten wird zu den Stundenansätzen verrechnet, die in den Preislisten des Schlosses bzw. in der schriftlichen Bestätigung aufgeführt sind.

## 5 SPEISEN UND GETRÄNKE

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch das Schloss angeboten.

Drittanbieter sind nicht zugelassen. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung des Schlosses durch den Veranstalter/Auftraggeber angeboten, ist das Schloss berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter/Auftraggeber zu berechnen.



## 6 OPTIONSDATEN

Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Das Schloss ist berechtigt, nach Ablauf der Optionsdaten ohne weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

## 7 HAFTUNG UND VERLUSTE FÜR SCHÄDEN

Der Auftraggeber haftet dem Schloss für Verluste und Schäden an festem und mobilem Inventar, die durch seine Mitarbeiter und/oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden.

### 7.2 Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände

Das Schloss lehnt jede Haftung für Verluste von oder Schäden an vom Auftraggeber bzw. von den Veranstaltungsteilnehmern eingebrachten Gegenständen ab.

### 7.3 Verwendung von Dekorationsmaterial

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Schlosses darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass das von ihm mit Zustimmung des Schlosses verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Die Haftung gegenüber der Feuerpolizei liegt beim Auftraggeber. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Auftraggebers vom Schloss entsorgt. Es ist dem Auftraggeber/Veranstalter untersagt, an den durch das Schloss zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Veränderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe, wie z. B. Ausstellungen, dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung des Schlosses erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt oder entfernt werden.

## 8 BEIZUG VON DRITTEN/AUSLAGENERSATZ

Das Schloss ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbstständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Das Schloss verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Drittleistungen werden dem Auftraggeber mit einem Koordinationszuschlag von 15 % weiter verrechnet. Der Auftraggeber/Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass die Vorgaben gemäss Vertrag und den vorliegenden AGB sämtlichen durch ihn zugezogenen Dritten (Orchester, Unterhalter, Band, Aussteller, Dekorateur etc.) bekannt sind und durch diesen Dritten eingehalten werden.

Soweit das Schloss für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschafft, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Schloss sämtliche Auslagen und Verwendungen, die das Schloss in richtiger Ausführung gemacht hat, zu ersetzen und das Schloss von den eingegangenen Verbindlichkeiten zu befreien. Der Auftraggeber haftet für eine sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe der in seinem Auftrag gemieteten technischen Einrichtungen.

## 9 ABGABE VON GEBÜHREN

Für Abgaben an Urheberrechte, insbesondere für Musik und Bildmaterial ist der Veranstalter zuständig und bei Benützung kostenpflichtig.



### 9.1 Gewährleistung

Störungen an den vom Schloss zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Dienst des Schlosses behoben und berechtigen nicht zu einer Reduktion der Vergütung. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich die Vergütung um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich wegbedungen.

### 10 SPEISEN UND GETRÄNKE/ÄNDERUNGEN IM ANGEBOT

Speisen und Getränke sind grundsätzlich vom Schloss zu beziehen. Das Schloss behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z. B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen (Ware oder Preis) anzupassen. Das Schloss verpflichtet sich in diesem Fall, dem Auftraggeber eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

### 11 RÜCKTRITT DURCH DAS SCHLOSS

Sofern ein Rücktrittsrecht des Auftraggebers innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Schloss in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Auftraggebern nach den vertraglich gebuchten Räumen vorliegen und der Auftraggeber auf Rückfrage des Schlosses auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Schloss gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Schloss zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Wird die schriftliche Rückbestätigung des Auftraggebers auch nach Verstreichen einer vom Schloss gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Schloss zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Schloss berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Schloss nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Auftraggebers oder Zwecks, gebucht werden
- das Schloss ethische oder moralische Bedenken hat
- die Veranstaltung geltendes Recht in der Schweiz verletzt
- das Schloss begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Schlossleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Schlosses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Schlosses zuzurechnen ist

Das Schloss hat den Auftraggeber von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Es entsteht kein Anspruch des Auftraggebers auf Schadensersatz gegen das Schloss, ausser bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Schlosses.

### 12 HAFTUNG DURCH DAS SCHLOSS

Das Schloss ist dem Veranstalter/Auftraggeber nur bei absichtlicher oder grob fahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung haftbar. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Veranstalter/Auftraggeber. Jede weitere Haftung wird ausdrücklich wegbedungen.



### 13 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Das vorliegende Vertragsverhältnis untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Als Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.