



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
Sprinzwürfel 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
Mindestbestellmenge 5 Stück:			
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
Veganes Angebot			
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 & Pâtisserie: ab 10 Personen

Krönen Sie Ihren Apéro mit etwas Süssem.

			pro Person
Mindestbestellmenge 5 Stück:			
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
Friandise 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

Kalbstafelspitz 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
Pestoschaum | Croûtons

CHF 12.00

Schweinsfiletmedaillons gebraten
Thymian-Rahmsauce | saisonales Gemüse | gebratene Spätzli

CHF 42.00

Mousse von Holunderblüten-Sirup | saisonale Früchte

CHF 13.00

MENU 2

CHF 74.00

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

CHF 14.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Pilzrahmsauce | Buttermösti

CHF 48.00

Zürcher Pfarrhaustorte
Vanilleglace | Schlagrahm

CHF 12.00

MENU 3

CHF 108.00

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

CHF 12.00

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

CHF 22.00

Rindsentrecôte am Stück gebraten
Blauburgundersauce | saisonales Gemüse | Kartoffelgratin

CHF 58.00

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

CHF 16.00



SCHLOSS LAUFEN MENUS

ganzjährig

MENU 4

CHF 108.00

Rauchlachsrose Crème Fraîche Grissini kleiner Blattsalat	CHF 19.00
Weissweinsuppe Müller-Thurgau Trauben Rahm	CHF 12.00
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce béarnaise saisonales Gemüse Kartoffelgratin	CHF 65.00
Crème brûlée Madagascar-Vanille	CHF 12.00

MENU 5

CHF 113.00

Caesar Salad Speck Ei Parmesan	CHF 15.00
Riesencrevetten gebraten Red-Thai Gurken Ingwer	CHF 25.00
Kalbsnierstück gebraten Morchelrahmsauce saisonales Gemüse Pommes Duchesse	CHF 64.00
Tiramisu mit saisonalen Früchten garniert	CHF 14.00

MENU 6

CHF 121.00

Carpaccio vom Rind mit grober Senf-Honig-Vinaigrette Kräuter-Kresse-Salat gehobelter Parmesan Crumble	CHF 22.00
Linguine mit Trüffelsauce	CHF 29.00
Zanderfilet gebraten Mediterranes Pesto Rucola Zitrusfrucht-Risotto	CHF 54.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleglace Waldbeeren Karamell	CHF 16.00



EINEZLGERICHTE

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 Basmatireis Kräutersalat	CHF 32.00
Früchte-Carpaccio saisonal Sorbet	CHF 14.00
Banoffe 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

Brownie-Würfel

Panna Cotta

Crème brûlée

Gebrannte Crème

Friandise auf der Etagere

Mousse au chocolat

Cheesecake-Würfel

Kuchenbuffet

saisonale und klassische Kuchen

pro Stück CHF 7.50

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

Spirituosen – pro Flasche (0.75 Lt.)

CHF 90.00



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

MIETE & DIENSTLEISTUNGEN



DIENSTLEISTUNGEN

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

MIETE MOBILIAR

Lounge Möbel Rattan (bestehend aus 2er-Sofa, 1 Sessel, 1 Tisch) Einzeln	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 ²		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 ²	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) Werktage 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 Anlasstag 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 Auftraggeber 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.