

steinburg

DAS TRAUMSCHLOSS
AUF DEM
WÜRZBURGER STEIN



steinburg



Schlosshotel Steinburg

...Feste feiern und erleben

im Traumschloss auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“!

Genießen Sie das Ambiente des altherwürdigen Schlosses mit dem **sensationellen Panoramablick** auf die wundervolle Barockstadt und das Maintal! Oder erleben Sie **zeitgemäßes Design** in unserem **2012 eröffneten Refugium** als perfekte Location für Ihre Veranstaltung.

Die verschiedenen Steinburg-Welten kombiniert mit unserem professionellen und herzlichen Service sowie modernster Technik sorgen für den idealen Rahmen eines unvergesslichen Erlebnisses.

Ein klassischer Empfang auf der Terrasse oder ein rauschendes Fest im Rittersaal? Ein elegantes Gala-Dinner im neuen Festsaal Plenum oder eine ausgelassene Party im Schlossgewölbe?

Wissen Sie schon ganz genau, wie Ihre Feier gestaltet werden soll - oder sind Sie offen für Neues?

Ihre Wünsche und Ideen sind unsere Herausforderung - unsere Erfahrung ist Ihr Garant für kreative, individuelle und reibungslose Umsetzung.

Kommen Sie zu einem persönlichen Termin zu uns und überzeugen Sie sich, dass Sie die perfekte Location für Ihr Fest gefunden haben!

Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihren Anruf unter 0931 9702-210 oder -213, Ihr Fax an 0931 9702-193 oder Ihre Email an veranstaltung@steinburg.com.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Bezold & das Team vom Schlosshotel Steinburg



Übersicht über den Inhalt

Hier finden Sie folgende Informationen

Schloss Steinburg – wir stellen uns vor	Seite 3
Würzburg – die Mainfrankenmetropole	Seite 4
Unsere Veranstaltungsräume – Übersicht	Seite 5 - 14

Ihre Veranstaltung

Aperitif	Seite 15
Canapés & Fingerfood	Seite 16
Menü- & Buffetvorschläge	Seite 17 - 18

Beliebte Rahmenprogramme

„Rund um den Wein“	Seite 19
Weitere Vorschläge für Ihre Abendveranstaltung	Seite 20

Ihre große Hochzeit (ab 50 Pers.) - Unsere Pauschalangebote

Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit	Seite 21
Inhalt der Angebote	Seite 22
Aperitif, Getränke und Kaffee	Seite 23
Menü- & Buffetvorschläge	Seite 24
Dekoration & Gestaltung	Seite 25

Allgemeine Geschäftsbedingungen

	Seite 26 - 28
zusätzliche Geschäftsbedingungen Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit	Seite 29

Schlosshotel Steinburg

...seien Sie mehr als nur unser Gast

Stadt nah und doch im Grünen steht das romantische Schlosshotel Steinburg inmitten der wohl bekanntesten Weinlage Frankens, dem Würzburger Stein. Von hier aus genießen Sie einen **atemberaubenden Blick** auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal – der ideale Ort für Ihre Veranstaltung.

Schlosshotel Steinburg, das sind

- **69 individuell eingerichtete Hotelzimmer** – darunter Juniorsuiten, Zimmer mit Balkon, mit Blick auf die Stadt Würzburg, auf den Main oder ins grüne Dürrbachtal
- WLAN im gesamten Gebäude kostenfrei verfügbar
Musik- und Lautsprecheranlagen in allen Veranstaltungsräumen
- **6 Veranstaltungsräume** in historischem Ambiente, **1 Festsaal** im zeitlosen „Refugium“
- 4 große **Sonnenterrassen mit Panoramablick** für Empfang und Kaffeetafel
- ein einzigartiger Steinweinkeller, unser **SteinReich**, in der Tiefe des Würzburger Steins
- **Hallenschwimmbad** mit Panoramablick und finnische Sauna mit Sanarium
- eine **ausgezeichnete Küche**, die für regionale Gerichte mit mediterranen und asiatischen Einflüssen weithin bekannt ist
- **perfekter Service**, der für einen reibungslosen Ablauf sorgt
– und Sie und Ihre Gäste können in aller Ruhe Ihre Veranstaltung genießen
- ca. **85 kostenfreie Parkplätze** rund um das Haus

Moderne Ausstattung gepaart mit dem historischen Charme eines altherwürdigen Schlosses lädt zu einem einzigartigen Erlebnis in sieben verschiedenen Räumlichkeiten und auf vier verschiedenen Sonnenterrassen ein.

Profitieren Sie von professionellem Service in herzlicher Atmosphäre! Wir freuen uns auf Sie!



Die Stadt Würzburg – Zentrum im Herzen Unterfrankens

Die Mainfrankenmetropole hat ihren eigenen unverwechselbaren Charakter, geprägt durch ihre Geschichte und den Wein. **Die lebendige Kulturstadt** liegt am Maindreieck zwischen Spessart, Rhön und Steigerwald. Umgeben von grünen Rebhügeln und mit der weltberühmten Weinlage „Würzburger Stein“ ist Würzburg ein begehrtes Ausflugsziel.

Die Stadt bietet nicht nur zu jeder Jahreszeit verschiedenste Kulturereignisse und Veranstaltungen für Jung und Alt, sondern auch viele interessante Museen, zahlreiche Kirchen und Denkmäler wie auch andere, weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannte Sehenswürdigkeiten.

Lernen Sie eine der **attraktivsten Städte Bayerns**, die mainfränkische Hauptstadt, von ihrer schönsten Seite kennen.

Profitieren Sie von Würzburgs einmaliger geografischer Lage

- Zentraler Verkehrsknotenpunkt der wichtigsten Autobahnen (A3, A7, A71, A81)
- ICE- und IC- Haltepunkt
direkte Bahnverbindung mit mehr als 30 europäischen und den meisten deutschen Großstädten
- Direkter Bahnanschluss an den Flughafen Frankfurt
- Nur ca. 120 km zu den Flughäfen Frankfurt, Nürnberg oder Stuttgart

Genießen Sie Würzburg und sein zauberhaftes Umland

- Kulturelle Highlights wie Barockfest, **Mozartfest**, Bachtage, internationales Afrika-Festival, Stadtfest, internationales Filmwochenende, Würzburger Kabarett-Tage, Volksfeste, Festivals, Weihnachtsmarkt und vieles mehr.
- Wein-Events: **Würzburger Weindorf**, Weinparade am Dom, Festungsweinfest, die kleinen Weinfeste in den umliegenden, romantischen Weinorten entlang der Mainschleife, in Spessart und Steigerwald und nicht zuletzt die weltberühmte Weinlage des „Würzburger Stein“.
- Sport-Events: Würzburger Stadtmarathon, Residenzlauf und Würzburger Gedächtnislauf

Berühmte Kulturdenkmäler

- Die **Fürstbischöfliche Residenz** (UNESCO Weltkulturerbe)
mit dem größten freitragenden Deckengemälde Europas,
dem berühmten Deckenfresko von Tiepolo
- Die **Festung Marienberg** – das Wahrzeichen Würzburgs
- Der Kiliansdom und das Neumünster mit Lusamgärtchen
- Die Alte Mainbrücke mit Blick auf das Käppele
- Das Haus zum Falken mit Stadtbibliothek und Touristeninformationscenter

Unsere Veranstaltungsräume



Plenum

Der größte Raum im Refugium hat eine Fläche von 196 m². Die große Glasfront macht das Plenum sehr hell und gibt den atemberaubenden Blick auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal frei. Empfangen Sie Ihre Gäste im angrenzenden Innenhof an unserer Steinbar und genießen Sie Ihre Kaffeetafel auf einer unserer Terrassen. 80 bis 160 Personen können im Plenum feiern.



Culinarium

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit bis zu 20 Personen durchgeführt werden. 34 m² und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung. Für größere Gruppen bieten sich Kochevents in unserer Bankettküche an.



Rittersaal – unser Hauptrestaurant

Der Rittersaal ist mit 112 m² unser größter Veranstaltungsraum im Traumschlossbereich. Der helle, elegante Raum im Barockstil mit Zugang zur Panoramaterrasse hat einen wundervollen Blick auf die Stadt Würzburg. In der Mitte befindet sich eine tragende Säule. Ob Hochzeit, Kommunion, Geburtstags- oder Firmenfeier, Ihre 50 - 80 Gäste werden sich bei uns wohlfühlen!



Schlossgewölbe

Das elegant-historische Gewölbe ist 108 m² groß, in der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule. Wunderschöne Atmosphäre, direkter Zugang zu unserem Steinweinkeller und der Schlossbar: Für Ihre Veranstaltung mit bis zu 70 Gästen bildet das Schlossgewölbe mit einer kleinen Bühne den perfekten Rahmen.



Kaminzimmer

Mit dem atemberaubenden Blick über die Barockstadt liegt der 50 m² große, elegante Salon im Herzen des Schlosshotels. Der achteckige Raum mit offenem Kamin ist mit vier großen Fenstern sehr hell und einladend. Für bis zu 30 Personen ein edler Rahmen für Ihre Veranstaltung.



Turmzimmer

Der franko-mediterrane Raum besitzt seinen ganz besonderen Charme. Mit Blick zum Dürrbachtal hat unser Turmzimmer 43 m² und ist ruhig gelegen. Rittermahl, Weinproben, Vesper oder Menü – eine gemeinsame Tafel ist für bis zu 19 Personen möglich, Einzeltische bis zu 30 Personen.



Erkerzimmer


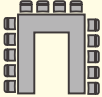
Das Erkerzimmer ist mit 34 m² ein offener und heller Raum. Vom Erker aus hat man den wohl schönsten Blick auf die Barockstadt. An einer gemeinsamen Tafel sind bis zu 16 Personen zu Ihrer Feier willkommen.



Das SteinReich

Direkt im Würzburger Stein gelegen, beherbergt unser phänomenaler Weinkeller unsere größten Schätze. Bestens geeignet für Ihren Aperitif, einen gemeinsamen Digestif zum Abschluss Ihres Abendprogrammes und für eine ausführliche Weinprobe. Oder feiern Sie doch einfach Ihre ganz persönliche Weinparty im Herzen des Würzburger Steins, der perfekten Location rund um den Frankenwein!

Unsere Veranstaltungsräume im Überblick

Raum	Größe	Raumhöhe			Einzeltische	Stehempfang	Raummiete* ab (Erläuterung siehe unten!)
Plenum	196 m ²	3,50 m	162	47	96 (runde Tische)	185	2000,00 €
Culinarium	34 m ²	3,25 m	10	12	15 (Stehische)	30	500,00 €
Rittersaal	112 m ²	3,80 m	24	30	83	100	-
Schlossgewölbe	108 m ²	3,90 m	24	24	70	100	1000,00 €
Kaminzimmer	50 m ²	3,25 m	20	15	30	30	500,00 €
Turmzimmer	43 m ²	2,50 m	19	15	30	30	500,00 €
Erkerzimmer	34 m ²	3,70 m	16	-	25	30	500,00 €
SteinReich	90 m ²	2,30 m	12	-	-	40	500,00 €

* Für Ihre Veranstaltung mit Speisen & Getränken steht Ihnen ein Veranstaltungsraum der Personenzahl entsprechend **kostenfrei** zur Verfügung. Für zusätzlich angemietete Räume berechnen wir eine separate Raummiete.

Refugium - Plenum



Das Plenum hat eine Fläche von 196 m² und ist klimatisierbar.

Die weite Glasfront macht es sehr hell und gibt einen atemberaubenden Blick auf die Barockstadt Würzburg frei. Ein hochwertiger Dielenboden und mannigfache Beleuchtungsmöglichkeiten gehören zu den kleinen Pluspunkten dieses Saales.

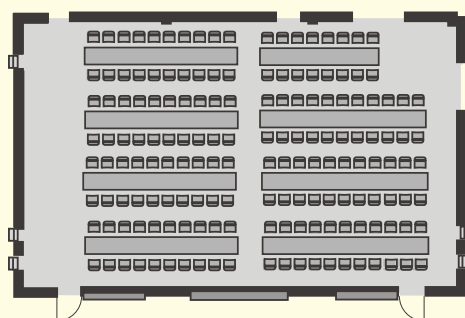
Empfangen Sie Ihre Gäste im angrenzenden Innenhof mit einem leckeren Aperitif und genießen Sie Ihre Kaffeetafel auf einer unserer Terrassen.

Und besser noch: Reservieren Sie gleich alle 23 Hotelzimmer im Refugium für Ihre Gäste exklusiv und Sie können ganz ungestört und ausgelassen feiern.



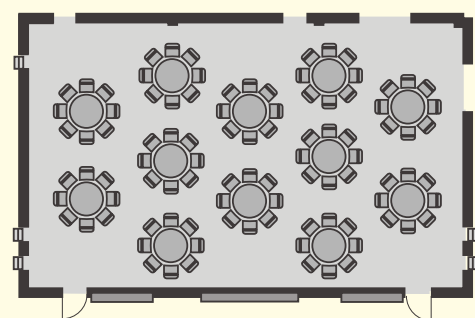
Veranstaltungsbestuhlung

Im Plenum sind der Flexibilität keine Grenzen gesetzt: ob festliche runde Tische, große Blocktafeln, schmale Tafeln oder quadratische Blöcke im Refugium-Stil ... Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!



Schmale Tafeln

bis zu 162 Personen



Runde Tische

bis zu 96 Personen

Das Plenum ist elektrisch verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Refugium - Culinarium



Wenn bei uns auf der Steinburg - inmitten der weltbekannten Weinlage „Würzburger Stein“ - der Kochlöffel geschwungen wird, hat das seine ganz eigene Faszination. Ihre Gäste werden begeistert sein, denn hier wird Kochen sprichwörtlich zum unterhaltsam-geschmacklichen Erlebnis „auf höchstem Niveau“.

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit **bis zu 20 Personen** durchgeführt werden. **34 m²** und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung.

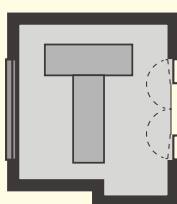
Für größere Gruppen bieten sich **Kochevents in unserer Bankettküche** an. Wir sind Ihnen gerne bei der optimalen Planung behilflich!



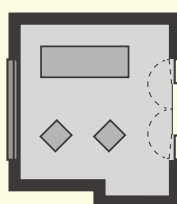
Veranstaltungsbestuhlung

Aktiv Mitkochen geht am besten am eigenen „Arbeitsplatz“: ein bisschen „schnippeln“, dem Koch über die Schulter schauen und zwischendurch an einem Gläschen Sekt nippen, alles in lustiger Runde und ohne steife Bestuhlung. Gegessen wird in einem separaten Raum oder an Stehtischen.

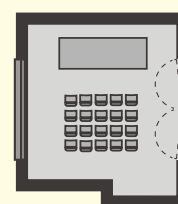
Wer lieber zuschauen und wertvolle Tipps vom Profi bekommen möchte, für den eignet sich die „Kochschule“, z.B. für themenbezogene Lehrgänge.



Kochen aktiv
bis zu
15 Personen



Showküche
bis zu
15 Personen



Kochschule
bis zu
20 Personen

Das Culinarium ist verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Der Rittersaal



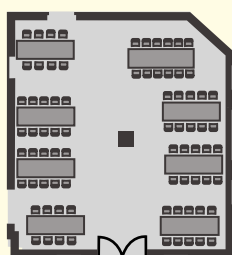
Der Rittersaal ist mit 112 m² unser größter Veranstaltungsraum im Traumschloss und Hauptrestaurant. 50 bis 80 Gäste finden hier Platz. In der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule, die sich perfekt in die Architektur einpasst. Der Raum verfügt über viele Fenster mit wunderschönem Blick auf die Barockstadt Würzburg und über eine angrenzende Terrasse. Bei schönem Wetter empfehlen wir hier den Empfang Ihrer Gäste, zum Beispiel mit einem Glas Winzersekt, oder auch die Kaffeetafel für Ihre Veranstaltung.

Sie können den Rittersaal vollständig abdunkeln, des Weiteren stehen Mikrofon- und Lautsprecheranlage zur Verfügung. Für größere Gesellschaften bis zu 120 Personen können die angrenzenden Räume Turm- und Erkerzimmer mitgenutzt werden.

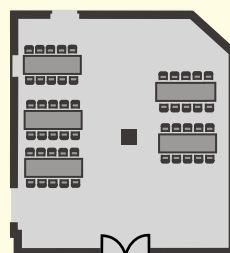


Veranstaltungsbestuhlung

Ob für eine Hochzeit, einen Geburtstag oder eine Firmenfeier, den Rittersaal können wir sehr flexibel nach Ihren Wünschen richten: zum Beispiel mit oder ohne Tanzfläche und mit Buffet im Raum.



Einzeltische
bis zu 80 Personen



Einzeltische
Tanzfläche
bis zu 60 Personen

Der Rittersaal ist elektrisch verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Das Schlossgewölbe



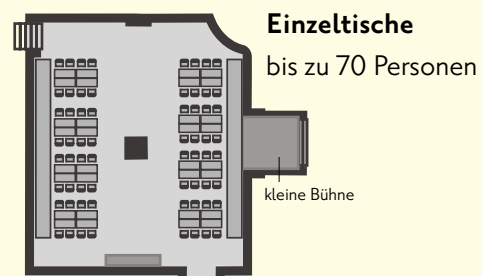
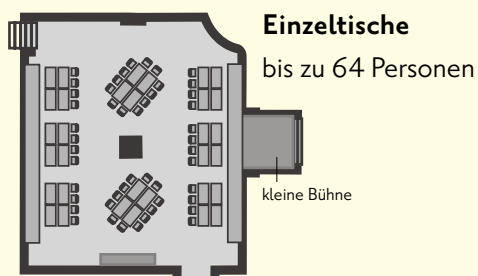
Das elegant-historische Gewölbe mit 108 m² hat zwei kleinere Fenster und ist mit neuem Beleuchtungssystem ausgerüstet. In der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule. Das gemütliche Schloss-Ambiente bietet einen passenden Rahmen für Weinproben, Rittermahle oder auch Themenbuffets wie zum Beispiel „Hexenbankett“.

Nutzen Sie außerdem die kleine Bühne für Künstler oder Musiker/DJ als zusätzliches Highlight. Die angrenzende Schlossbar kann exklusiv für Ihre Veranstaltung gemietet werden und ist gerade für den Empfang oder den späteren Ausklang sehr beliebt.



Veranstaltungsbestuhlung

Planen Sie eine besondere Veranstaltung? Nutzen Sie die wundervolle Atmosphäre unseres Schlossgewölbes und auch die Nähe zu unserem Weinkeller. Für den Aperitif oder Digestif eignet sich das direkt unter dem Schlossgewölbe liegende SteinReich oder die angrenzende Schlossbar.



Das Schlossgewölbe ist komplett verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Das Kaminzimmer

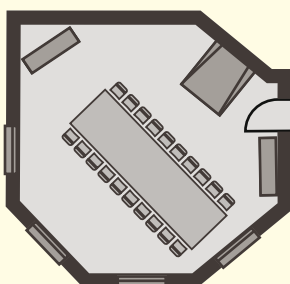


Mit dem atemberaubenden Ausblick über die Barockstadt liegt der 50 m² große, elegante Salon im Herzen des Schlosshotels. Der helle Raum bietet einen wunderschönen Rahmen für Ihre Feier mit bis zu 30 Personen. Goldene Tapeten, bordeauxfarbene Samtvorhänge, ein goldener Lüster und ein offener Kamin im Raum schaffen eine besondere Atmosphäre. Warm, gemütlich und gleichzeitig elegant präsentiert sich das edle Kaminzimmer. Herzlich willkommen zu Ihrer Veranstaltung!

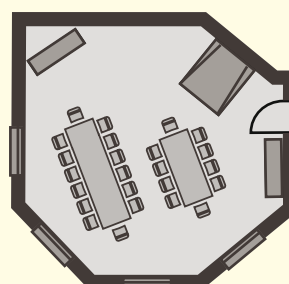


Veranstaltungsbestuhlung

Eine festliche Tafel für alle Gäste oder auch Einzeltische für bis zu 30 Personen können wir Ihnen im Kaminzimmer arrangieren. Genießen Sie Ausblick und edles Ambiente im kleinen Kreis!



Tafel
bis zu 20 Personen



2 Tafeln
bis zu 28 Personen

Das Kaminzimmer ist verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Das Turmzimmer



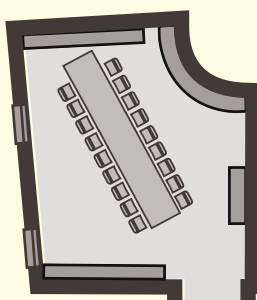
Der franko-mediterrane Raum mit Blick zum Dürrbachtal ist 43 m² groß. Weinproben und rustikale, fränkische Abende sind im Turmzimmer genau richtig, auch für Firmenfeiern und Geburtstage hat der Raum einen wundervollen Charme. Mit bis zu 30 Personen haben Sie hier ein vornehmes und gleichzeitig gemütliches Ambiente für Ihre Veranstaltung.

Direkt angrenzend an den Rittersaal gelegen kann das Turmzimmer auch in Kombination mit diesem genutzt werden. Als Buffetraum oder um das Tanzbein zu schwingen, ist das Turmzimmer bestens geeignet.

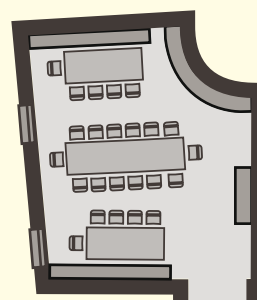


Veranstaltungsbestuhlung

Bei kleineren Gruppen eignet sich das Turmzimmer vor allem für Rittermahle, Weinproben, rustikale Abende oder Vesperbuffets.



Tafel
bis zu 19 Personen



Tafeln
bis zu 30 Personen

Das Turmzimmer ist elektrisch verdunkelbar. Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Das Erkerzimmer



Das Erkerzimmer ist mit 34 m² ein offener und heller Raum. Vom Erker aus hat man den wohl schönsten Blick auf die Barockstadt. In warmen, mediterranen Farben gehalten hat dieser Raum Platz für bis zu 30 Gäste.

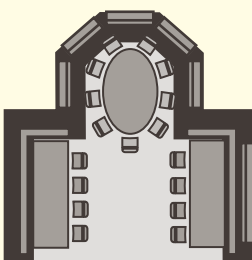
Unser Erkerzimmer kann sowohl als kleines à la carte-Restaurant als auch als exklusiver Veranstaltungsraum genutzt werden; der halboffene Eingangsbereich bietet direkten Anschluss an die weiteren Restaurträume und den Servicebereich.

Genießen Sie Ihre Feierlichkeit in einem wunderschönen Ambiente mit tollem Ausblick!

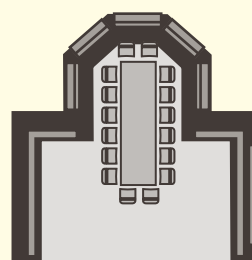


Veranstaltungsbestuhlung

An einer Tafel sind bis zu 16 Plätze möglich, bei 25 Gästen stellen wir Ihnen 3 Tafeln zur Verfügung.



Einzeltische
bis zu 25 Personen



Tafel
bis zu 16 Personen

Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu.

Das SteinReich



Weinkompetenz im Zeichen des Würzburger Steins

Tief im Fels des Würzburger Steins ist ein atemberaubender Weinkeller entstanden. Die gewagte und in Würzburgs Gastronomie wohl einzigartige Melange aus hauseigenem Weinlager und exklusivem Weinkeller lockt mit einer Weinauswahl der Extraklasse. Stilelemente, wie beispielsweise die nach barockem Vorbild vergoldete Decke, sorgen für Wohlfühlambiente in diesem Paradies für Weinliebhaber und Weinkenner. Inhaber Lothar Bezold: „Schloss Steinburg steht auf einem der berühmtesten Weinberge der Welt und trägt dessen Namen. Wo – wenn nicht hier – gibt es einen besseren Ort um Frankens Spitzenweine zu vereinen? Die berühmten Steinweine aller Würzburger Güter, außerdem die besten Weine Frankens und bekannte Tropfen aus aller Welt sind in unserem neuen Weinkeller – und natürlich auch auf unserer Weinkarte – zu Hause.“



Welcher Ort eignet sich besser als der Weinkeller selbst, um einen Aperitif einzunehmen, Weinproben zu halten oder mit einem Umtrunk einen wunderschönen Abend ausklingen zu lassen? Sitzplätze sind bis zu 12 Personen vorhanden, so kann in angenehm kleiner Runde eine ausführliche Weinprobe oder auch ein Weinseminar stattfinden. Im Stehen haben bis zu 40 Personen Platz für Aperitif, kurze Weinproben und gemeinsame Digestifs.



Aperitif

Für Ihren Empfang

Nach einem individuell gestalteten Rahmenprogramm wie einer Besichtigung, einer Schifffahrt auf dem Main oder einer Stadtführung begrüßen wir Sie mit einem Empfang auf einer unserer Panoramaterrassen; z.B. im Sommer mit einem frischen Cocktailempfang, im Winter mit einem leckeren heißen Punsch. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Flying-Bufferet oder einer Aperitifbar! Mit verschiedenen, klassischen Aperitifs haben Sie sicher das Richtige für jeden dabei ... Eine Auswahl unserer kreativen Cocktails:

Alkoholische Aperitifs

- **Riesling Royal**
Steinburgs Rieslingsekt
abgerundet mit Crème de Cassis
€ 7,90
- **Americano**
erfrischende Komposition
aus Campari und Martini Rosso
~ mit Prosecco aufgegossen ~
€ 7,70
- **Honeymoon**
spritziger Prosecco mit Maracujasaft
Vanille und Grenadine abgerundet
€ 7,70
- **Blue Lagoon**
Zusammenspiel aus fruchtigem
Pfersichlikör und Maracujasirup
mit Prosecco aufgegossen
und Blue Curaçao vollendet
€ 7,70
- **Hugo 2.0**
Prosecco mit Holunderschaum
und Minz-Zitronencrisp
€ 7,90

Alkoholfreie Aperitifs

- **Fruity Harmony**
aromatischer Fruchtcocktail
aus Passionsfrucht, Orange und Erdbeere
€ 4,80
- **Highway**
anregender Aperitif aus Orangensaft
Zitronensaft, Lime Juice
und Grenadine
~ mit Tonic Water aufgegossen ~
€ 5,00
- **Hugo 2.0 alkoholfrei**
Ginger Ale mit Holunderschaum
und Minz-Zitronencrisp
€ 6,90

Ein Sektempfang

Bitte fragen Sie unsere Sekt- und Champagner-sorten aus der aktuellen Getränkearte an!
Gerne kreieren wir Ihnen auch eine Alternative zu Sekt pur - mit fruchtigen Zutaten.



Canapés und Fingerfood

Ein Gläschen Sekt oder eine Cocktailkreation in der einen Hand, eine wunderbare kleine Köstlichkeit in der anderen, mit Freunden und Bekannten auf der Terrasse der Steinburg stehen, den atemberaubenden Blick über die Stadt Würzburg genießen und sich auf die folgende Festlichkeit freuen - was gibt es Schöneres?

Wählen Sie aus dieser Auswahl, was wir Ihnen zu Ihrem Aperitif servieren dürfen!

Unser kreatives Küchenteam erfüllt auch Ihre besonderen Wünsche.

Canapés

- Räucherlachs mit Dill-Senfsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce
- Parmaschinken mit Melonenkugel
- Kräuterfrischkäse mit Kresse und Walnüssen
- Brie mit Trauben
- Bruschetta
- Avocadocrème auf Pumpernickel
- Forellenfilet aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich

Fingerfood

- Salate im Glas mit Balsamicodressing
- Shrimp Salat mit Chicorée
- Meatballs auf scharfer Tomatensauce
- gefüllte Gurken mit Lachstatar
- Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Pesto
- Puten-Saté auf Sweet Chilisauce

Süßes im Glas

- Bayerisch Crème mit Himbeermark
- Panna Cotta an Waldbeerenragout
- Obst-Tartelettes
- Rosmarin Crème brûlée
- Schokoladenmousse
- Fruchtmousse
- Halbflüssige Schokoladenküchlein
- Joghurtmousse mit Fruchtmark

Preis pro Person:

3 Stück € 14,50

5 Stück € 23,50



Menüvorschläge

Nach dem Aperitif geleiten wir Sie zu Ihrer Festtafel in einen unserer Veranstaltungsräume. Verwöhnt von einem tollen Menü und ausgezeichneten Weinen starten Sie in ein rauschendes Fest. Wählen Sie ein Menü nach Ihren Wünschen. Sollte nichts Passendes für Sie dabei sein, kreierte Ihnen unser Küchenleiter, Michael Stimmler, gerne auch ein Menü nach Ihren Vorstellungen.

Gourmetmenü

Mousse von Crème Fraîche
und Thymian im Räucherlachsmantel

Essenz vom Weiderind
mit Grießnocken und Kräutern

Saiblingsfilet auf Basilikumpesto
mit Schmortomaten

Maracujasorbet mit Frankensekt

Crêpinette von der Maispoularde
an Schwarzrieslinglace
auf Bohnenragout und gebackener Polenta

Variation aus Schokolade
~ Zartbittermousse, Vollmilchküchlein
und weißes Schokoladenmousse ~

als 4-Gang-Menü* 62,00 €
als 5-Gang-Menü* 69,60 €
als 6-Gang-Menü 84,40 €

Franken modern

Rindertafelspitz in Kräuter-Radieschenvinaigrette
mit Meerrettich und Blattsalaten

Cappuccino von Kresse
mit Frischkäseravioli

Soufflierte Wachtelbrust an Traubenragout
und Weinrahmnudeln

Rosensorbet an Minzgelee

Kalbsroulade „rosa gebraten“ im Gewürzmantel
auf Schwarzrieslingsauce an glacierten Karotten
und Kartoffelgratin

Rotweinsmousse mit weißem Schokoladeneis
und Waldbeerenkompott

als 4-Gang-Menü* 62,80 €
als 5-Gang-Menü* 70,70 €
als 6-Gang-Menü 86,30 €

Weitere Menübeispiele finden Sie auf Seite 24 (Preise auf Anfrage), wir beraten Sie gerne.

* 4-Gang-Menü ohne Zwischengericht und Sorbet

* 5-Gang-Menü ohne Zwischengericht



Buffetvorschlag

Ab einer Veranstaltungsgröße von 20 Personen bieten wir Ihnen ein Buffet an. Sollten Sie unter diesen Vorschlägen nichts Passendes finden, erstellt unser Küchenchef selbstverständlich ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen.

Mediterranes Buffet

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Radicchiosalat an Orangenfilets

Hausgemachte Antipasti

Marinierte Oliven

Mozzarella mit Tomaten

Parmaschinken mit Melonenspalten

Kräuterschaumsuppe mit Spinat-Ricottaravioli

Saltimbocca vom Rotbarsch

mit gebratenen Zucchini auf Limettenrisotto

Kräutergnocchi mit geschmortem Mittelmeergemüse und Parmesan

Involtini vom Schweinerücken

mit Spaghetti und Artischockengemüse

Sizilianisches Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeeren

Obstsalat mit Maraschino

Ciabatta und Mini-Brötchen

dazu Kräuter-Tomatenbutter

Mediterrane Käseauswahl

Früchte und ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 59,00 €

Auf Seite 24 finden Sie einen weiteren Buffetvorschlag (Preis auf Anfrage). Wir beraten Sie gerne.



Beliebte Rahmenprogramme - „Rund um den Wein“

Mitten im Frankenland sind Sie „gelandet“ – fast alles dreht sich um den weltberühmten Frankenwein, von dem schon Goethe im Jahre 1806 schrieb:

*„Sende mir noch einige Würzburger,
denn kein anderer Wein will mir schmecken
und ich bin verdrießlich,
wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht!“*

Weinbergswanderung

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen eine **Weinbergswanderung** auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“, die sich direkt vor dem Hotel erstreckt, mit einem **staatlich geprüften Weingästeführer**.

Weinbergswanderung
bis zu 2 Stunden * Preis € 93,00

Zusatzprogramme:

- Sonnenaufgangswanderung
- Wanderung mit Weinprobe
in den Weinbergen
- Fackelwanderung (Preis pro Fackel € 3,90)
- Picknick im Würzburger Stein

Kulinarische Weinprobe

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung empfehlen wir besonders unsere fachlich kommentierte Weinprobe. Sie wählen selbst das Menü und die Anzahl der Weine. Kombinieren Sie die Weinprobe mit einer Weinbergswanderung, einem Weinseminar oder einer Fackelwanderung!

Frankenweinprobe

In unserem SteinReich, einem spektakulären Weinkeller in den Tiefen des Würzburger Steins, sind Sie dem Ursprung des guten Frankenweins nahe und haben die besten Steinweine um sich vereint. Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung können wir besonders unsere fachlich **kommentierten Frankenweinproben** anbieten:

- 4 - 8 Weine (1 - 2 Stunden)
Preis für die Kommentierung: ab € 145,00
Die Weine werden bei allen Proben nach Verbrauch berechnet.
Dazu reichen wir Bauernbrot (im Preis enthalten).

Weinseminar

Sie möchten mehr über den Wein wissen? Wir organisieren Ihnen ein Weinseminar. Ein staatlich geprüfter Dozent für fränkische Wein- und Genusskultur bietet Ihnen zahlreiche Themengebiete zur Wahl, über die er ausführlich referiert, begleitet von einer Weinprobe mit 8 Weinen.

Ausflüge ins fränkische Weinland

Genießen Sie die schöne Natur des Frankenlandes! Wir organisieren Ihnen verschiedene Events als Halb- oder Ganztagesprogramm.



Kochkurs

Kochen Sie gerne? Wir auch!

Das besondere Highlight: ein **Kochkurs** mit Ihren Gästen in unserem Culinarium. Sie bringen Neugierde und gute Laune mit und wir sorgen für einen spannenden und lehrreichen Abend. Blicken Sie selbst hinter die lukullischen Geheimnisse unserer Profi-Köche und lassen Sie sich inspirieren für erfolgreiche Kochabende am eigenen Herd.

Rittermahl

Feiern Sie ein Rittermahl in unserem Turmzimmer oder Schlossgewölbe! Originalrezepte aus der mittelalterlichen Küche, Empfang mit einem Glas Met, Tongeschirr und Trinkhorn und nicht zuletzt die Burgfräuleins und Knappen zeigen Ihnen die schönen Seiten der guten alten Zeit. Zusätzliche Unterhaltung und Action sind auch möglich: von einem jonglierenden Narren über mittelalterliche Persönlichkeiten bis hin zu einem spektakulären Ritterkampf.

Dinnerkrimi

Theaterstück mit Aperitif und festlichem Menü ein kulinarisch-kriminalistischer Hochgenuss – bestehend aus einem Aperitif, einem 4-Gang-Menü und einer spannenden Kriminalgeschichte, die sich zwischen den einzelnen Gängen rasant entwickelt. Erstklassige Unterhaltung, edles Ambiente und exquisites Essen ergänzen sich zu einem außergewöhnlichen, stimmungsvollen Abend. Der Preis für die festen Termine beträgt 79,00 € pro Person inklusive Aperitif und 4-Gang-Menü bei 120 Personen. Eine separate Aufführung kann mit der Agentur abgesprochen werden.

Hermann & Hermine

Amüsante Unterhaltung, gespickt mit Witz, Charme und so manchem Nadelstich. Gerlinde Heßler und Werner Hofmann sind bekannt durch zahlreiche Fernsehauftritte wie Nürrische Weinprobe, Kabarett aus Franken, „zum Wohle“ mit Gunther Emmerlich und natürlich die Kultsendung „Fastnacht in Franken“ und vieles mehr. In ihrem aktuellen **Erfolgsprogramm „NIT WIRKLICH“** darf natürlich das biedere Ehepaar „Hermann und Hermine“, bei dem mancher Zuschauer Ähnlichkeit mit seiner eigenen besseren Hälfte entdecken kann, nicht fehlen. Sie blicken in ihrem Programm tief in die fränkischen Seelen. Die Themen ihres Programms finden die beiden im Alltäglichen. Von „Muttertag“ und „Vatertag“ über die kleinen und großen Probleme zwischen Mann und Frau bis hin zu Gesundheits-, Finanz-, Lokal- und Weltpolitik spannt sich der Bogen ihres Repertoires.

Musical Dinner Show

Begleiten Sie uns in die Welt der Musicals: stimmungsvoller Live-Gesang & liebevoll arrangierte Inszenierungen der Darsteller in aufwendigen und stilechten Kostümen, dazu servieren wir ein darauf abgestimmtes 4-Gang-Menü inklusive Aperitif.

Festliches Abendessen mit individuellem Programm

Festliches bis edel-rustikales Abendessen mit passendem musikalischen oder künstlerischen Programm, von der romantisch begleitenden Harfe über Unterhaltungs- und Tanzmusik bis hin zu fetziger Partymusik auch mit DJ - bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Barbeque auf einer unserer Schlossterrassen

Grillgelüste...? Was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend auf einer unserer Terrassen Platz zu nehmen und den einmaligen Blick zu genießen, während wir Ihnen auf dem Grill verschiedene Spezialitäten zubereiten? Ein „Do it yourself“-Barbeque mit einem Grillmeister aus Ihren Reihen ist ebenfalls möglich. Zu den Speisen vom Grill genießen Sie ein umfangreiches Beilagenbuffet. Dieses Erlebnisbuffet bieten wir für Gruppen ab 20 Personen an.



Ihre Hochzeit im Schlosshotel Steinburg

Trauen Sie sich – wir kümmern uns um die Details!

Wie soll Ihre Hochzeit aussehen?

Nach Ihrer Trauung, eventuell im Käppele oder in der Hofkirche, können Sie den Weg zum Hotel z.B. in einer Kutsche genießen. Auf Schloss Steinburg angekommen, wartet Ihre Kaffeetafel bei schönem Wetter auf unserer Terrasse auf Sie. Oder möchten Sie Ihre Gäste lieber mit einem aufgelockerten Cocktailempfang überraschen? Anschließend geleiten wir Sie zu Ihrer festlichen Hochzeitstafel, z. B. in unserem Rittersaal oder Kaminzimmer, ebenfalls mit Blick auf unsere schöne Stadt. Verwöhnt von einem exklusiven Gourmetmenü und ausgezeichneten Weinen, starten Sie mit einem rauschenden Fest in den Abend ...

Lassen Sie Ihre Hochzeitsfeier mit einer romantischen Nacht in einem unserer Traumschlosszimmer ausklingen, und genießen Sie ein leckeres Frühstück mit Freunden!

Schlosshochzeit oder Steinburg Deluxe Hochzeit – unsere beiden „All Inclusive“-Hochzeitspakete

Auf Grund unserer langjährigen Erfahrung haben wir zwei Pauschalpakete für Sie zusammengestellt:

Die Schlosshochzeit – alles, was zu einer Hochzeit gehört, von den Speisen und Getränken über Menükarten bis hin zur Dekoration, stimmen wir speziell auf Ihre Wünsche ab.

Die Steinburg Deluxe Hochzeit – Sie möchten Ihre Hochzeit bereits nachmittags mit einer schönen Kaffeetafel beginnen und im Anschluss ein festliches Abendessen mit einem rauschenden Fest genießen? Feiern Sie bis spät in die Nacht hinein und überlassen Sie die Details dem Steinburg-Team!

Bei beiden Angeboten haben Sie die genaue Übersicht über sämtliche Kosten im Vorfeld. Informationen finden Sie auf der folgenden Seite.

„Trauen Sie sich“ - Ihre Pauschale für freie Trauungen

Geben Sie sich das „ja“-Wort ganz romantisch auf einer unserer Sonnenterrassen (bei schönem Wetter) mit atemberaubendem Panoramablick auf Würzburg und das Maintal! Wir kümmern uns um einen freien Geistlichen, einen geschmückten Altartisch, Stuhlhussen für das Brautpaar, einen Altarbogen, Buchsbäumchen entsprechend der Personenzahl und einen roten Teppich, der Sie zum Altar führt.

Preis auf Anfrage

Steinburgs Winter-Special

Sie lieben die winterliche Romantik und möchten sich das „ja“-Wort im verschneiten Würzburg geben? Dann sollten Sie sich gleich ein Wochenende zwischen November und März aussuchen und sich die Vorteile einer Winterhochzeit im Schloss Steinburg sichern. Fragen Sie nach unserem Winter-Special!

Steinburg Deluxe Hochzeit & Schlosshochzeit

Das Angebot „Schlosshochzeit“ beinhaltet:

- individuelle **Beratung und Betreuung** vor und während Ihrer Hochzeit
- einen unserer **stilvollen Räume** der Personenzahl Ihrer Hochzeit entsprechend
- **Aperitifempfang** auf einer unserer Panoramaterrassen (bei schönem Wetter)
- ein exklusives **Vier-Gang-Menü oder Buffet** aus unserer Gourmetküche
- zwei korrespondierende **Weine** und fränkischer **Secco** zu Ihrem Menü sowie Bier vom Fass (Zeitraumen für Getränkepauschale 4 Stunden ab Menübeginn)
- Mineralwasser und **alkoholfreie Getränke**
- einen **Kaffee** oder eine Kaffeespezialität
- **Menükarten**
- Blumenarrangements und zusätzliche **Tischdekoration**
- Kerzenständer und **Kerzen**
- die **Hochzeitsnacht** im stilvoll dekorierten Doppelzimmer für das Brautpaar
- leckeres **Schlemmerfrühstück** vom Buffet am nächsten Morgen für das Brautpaar
- **kostenfreie Parkplätze** rund um unser Haus, Reservierung des Brautparkplatzes

*zum Preis von 105,00 € pro Person**

Das Angebot „Steinburg Deluxe Hochzeit“ beinhaltet zusätzlich:

- zur **Kaffeetafel** am Nachmittag: Filterkaffee, Tee, Mineralwasser sowie verschiedene Kuchen und Torten
- **Zeitraumen** für Getränkepauschale **5 Stunden** ab Menübeginn
- **Ihre Hochzeitstorte** - hausgemacht von unserer Konditorei
- **Feine Käseauswahl** mit Früchten und Baguette als Mitternachtssnack
- Feiern **ohne Nachzuschlag**

*zum Preis von 149,00 € pro Person**

Kinder bis 12 Jahre wählen à la carte aus unserer Kinderkarte, Berechnung nach Verbrauch.

*Der jeweilige Preis pro Person gilt ab 50 Personen. Unter 50 Personen erhöht sich die Pauschale pro Gast um 1 % pro fehlender Person. **Die Pauschalen sind ab 40 Personen möglich.**

Details finden Sie in unseren zusätzlichen Geschäftsbedingungen für Pauschalhochzeiten auf Seite 29.

Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit

Aperitif, Getränke und Kaffee

Aperitif

In den beiden Pauschalangeboten sind die Getränke während des Essens wie folgt inklusive:
 Ein **Aperitif** pro Person, den wir Ihnen je nach Wetterlage im vorreservierten Veranstaltungsraum oder auf einer unserer Terrassen zum Empfang servieren. Bitte wählen Sie zwei Aperitifs zur Wahl für Ihre Gäste!

Alkoholische Aperitifs

Schloss Steinburg Hauscuvée Sekt
 pur, mit Orangensaft oder Cassis

Honeymoon
 spritziger Prosecco mit Maracujasaft
 Vanille und Grenadine abgerundet

Hugo 2.0
 Prosecco mit Holunderschaum
 und Minz-Zitronencrisp

Blue Lagoon
 Zusammenspiel aus fruchtigem Pfirsichlikör
 und Maracujasirup, mit Prosecco aufgegossen
 und Blue Curaçao vollendet

Americano
 erfrischende Komposition aus Campari
 und Martini Rosso, mit Prosecco aufgegossen

Alkoholfreie Aperitifs

Traubensaft Secco
 fruchtsüßer, alkoholfreier Secco

Fruity Harmony
 aromatischer Fruchtcocktail
 aus Passionsfrucht, Orange und Erdbeere

Highway
 anregender Aperitif aus Orangensaft
 Zitronensaft, Lime Juice und Grenadine
 ~ mit Tonic Water aufgegossen ~

Hugo 2.0 alkoholfrei
 Ginger Ale mit Holunderschaum
 und Minz-Zitronencrisp

Getränke

Alkoholfreie Getränke sowie **Bier** und
Mineralwasser während des Essens sind in
 beiden Pauschalangeboten enthalten.

- afri Cola, Bluna Orangenlimonade,
 Bluna Zitronenlimonade, Säfte
 und Saftschorlen
- Pils vom Fass, Radler, Hefeweizen
- Teinacher Mineralwasser in 0,75l -Flaschen

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Für jeden Gast ist ein **Kaffee**, eine Kaffeespeziali-
 tät oder ein Tee inklusive:

- Milchkaffee
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Espresso
- Tee

Für Ihre Hochzeit bietet unser Weinkeller eine exzellente Auswahl deutscher und internationaler Weine.
 Unser Service-Team empfiehlt Ihnen gerne zwei verschiedene Weine, passend zu Ihrem Menü.

Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit

Menü- und Buffetbeispiele

Sie haben die Möglichkeit, eines der beiden aufgeführten Menüs oder den Buffetvorschlag im Rahmen der Pauschale auszuwählen. Selbstverständlich können die Gänge auch untereinander getauscht werden. Das Menü besteht immer aus Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert. Wir beraten Sie gerne.

Hochzeitsmenü

Rindertafelspitz in Kräuter-Radieschenvinaigrette
 mit Blattsalaten

Schaumsuppe von Curry und Zitronengras
 mit Gemüse WanTan

Saltimbocca vom Rotbarsch
 mit gebratenen Zucchini auf Limettenrisotto

Panna Cotta auf marinierten Waldbeeren
 mit Minzeis

Schlossmenü

Geräucherte Entenbrust auf Avocadocrème
 mit pikantem Kreuzkümmelfladen

Schaumsuppe von Olivettitomaten
 mit gebratenen Polenta-Croûtons

Rinderrücken in Szechuan-Rohrzucker gebeizt
 mit glaciertem Wurzelgemüse
 und Senfkartoffelmousseline

Variation von Mascarpone
 ~ Tiramisu auf Brombeermark
 Limetten-Mascarpone-Eis
 Terrine an Apfel-Ingwer-Salat ~

Fränkisches Buffet

Auswahl an verschiedenen Schinken
 Kraut-Specksalat

Feldsalat mit Brotwürfeln in Kartoffeldressing

Sülze von der Surhaxe mit Meerrettich

Blattsalate mit Weißweindressing

Geschmelzte Kartoffelsuppe
 mit Majoran und Speck

Welsfilet aus dem Zwiebel-Wurzelgemüsesud
 mit Petersilienkartoffeln

Gesottener Tafelspitz

mit Apfel-Merrettich und Butternudeln

Würzburger Bratwürste mit Steinweinkraut

Geschmorte Rinderbacken in Kümmel-Bierjus
 mit Semmelknödel

Apfelweincrème mit Zimtzwetschgen

Silvanereis auf Traubensalat

Kirschenmichel mit Mostsabayon

Gerupfter mit Zwiebelringen
 Nürnberger Gwerch (Handläse mit Zwiebeln)

Weitere Menü-/Buffetbeispiele finden Sie auf Seite 17 - 18. Bitte beachten Sie, dass durch Ergänzen oder Austauschen der einzelnen Gänge eventuell ein Aufpreis auf die Pauschale hinzukommt.



Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit

Dekoration und Gestaltung

Dekoration

Auch auf dem Tisch haben wir an alles gedacht. Tischwäsche, Servietten, Kerzenleuchter mit Kerzen, Blumenschmuck und Dekoration im Veranstaltungsraum sind in beiden Pauschalpaketen inbegriffen. Wir dekorieren für Sie festlich dezent bis liebevoll romantisch. Die Art der Dekoration wie auch die verwendeten Farben stimmen wir gerne mit Ihnen ab.

Tischwäsche

Folgende farbliche Möglichkeiten unserer Tischwäsche bieten wir Ihnen an:
in den „Traumschloss“-Räumlichkeiten: kräftiges goldgelb, champagner, weiß
im „Refugium“: weiß

Blumenschmuck

Blumengestecke organisieren wir Ihnen gerne bei einem unserer Partner-Blumenläden, mit denen wir seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten. Dabei handelt es sich zum Beispiel um klassische Gestecke in länglicher Form, abgestimmt auf die Tischform. Die Blumen werden der Jahreszeit entsprechend gewählt. Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen bezüglich Farbgestaltung und Blumen. Sonderwünsche wie Herzform der Gestecke o.ä. sind gegen Aufpreis jederzeit möglich.

Menükarten

Sie haben die Möglichkeit, die Menükarten passend zu Ihrer Dekoration in weiß oder rot auszuwählen:

- Hochglanz - weißer Umschlag mit goldener Aufschrift „MENÜ“
- Matt - weißer Umschlag ohne Aufschrift
- Weißer Umschlag mit einem herzförmigen Ausschnitt auf der Vorderseite
- Roter Umschlag mit einem herzförmigen Ausschnitt auf der Vorderseite

In den Text nehmen wir Ihre Wünsche wie farbliche Gestaltung, Schriftform und Veranstaltungsbezeichnung, sowie Ihre Namen, das Hochzeitsdatum etc. mit auf. Spezielle Menükarten sind mit Aufpreis möglich.

Veranstaltungsraum

Wir stellen Ihnen einen Veranstaltungsraum entsprechend der Personenzahl Ihrer Hochzeit kostenfrei bereit. Weitere Räume für Kinderbetreuung oder Tanz etc. werden gesondert berechnet.

Rahmenprogramm und Musik

Nach Buchungszusage erhalten Sie eine separate Übersicht („A - Z“-Liste) unserer Kooperationspartnern, die teilweise Sonderkonditionen für unsere Gäste anbieten.



Geschäftsbedingungen

Schlosshotel Steinburg

**Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil.
Etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt.**

§1

Der Vertrag (Gastaufnahmevertrag) zwischen dem Hotel und dem Kunden - einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast - kommt durch die Auftragsbestätigung zustande. Sie gilt für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz- und Veranstaltungsräumen. Das Hotel sendet (es sei denn, es wäre aus Zeitgründen nicht mehr möglich) eine schriftliche Bestätigung an den Kunden. Die Reservierung muss durch die Angabe der Kreditkartennummer oder Vorauszahlung des Kunden bestätigt werden. Falls diese nicht in einer angemessenen Frist vom Kunden eintrifft, behält sich das Hotel eine Stornierung der Reservierung vor. Bei so genannten „Walk in“-Reservierungen wird vom Hotel immer Vorauskasse verlangt. Bei kurzfristigen Buchungen ohne Garantie behält sich das Hotel vor, die Reservierung lediglich bis 18:00 Uhr am Anreisetag aufrechtzuerhalten.

§2

Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig auf welche Dauer dieser abgeschlossen worden ist. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklärt, erlischt das Rücktrittsrecht, sofern die Stornierung außerhalb der vom Hotel garantierten Stornofristen liegt. Die Stornierung einer Buchung bedarf immer der Schriftform.

§3

Für gebuchte Leistungen bzw. durch den Hotelaufnahmevertrag angemietete Hotelzimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung vom Kunden außerhalb der Stornofristen storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 535 BGB).

Der Kunde ist verpflichtet, bei Nichtinanspruchnahme der vertraglichen Leistungen den vereinbarten oder betriebsüblichen Preis zu bezahlen, abzüglich der vom Hotelier eingesparten Aufwendungen. Die Einsparungen betragen bei Übernachtungen 20% des Übernachtungspreises inklusive Frühstück, bei Speisen und Getränken 30% des Preises.

Stornofristen für Einzelreisende:

bis 18:00 Uhr am Vortag der Anreise	frei
nach 18:00 Uhr am Vortag der Anreise und No Show	80 %

Stornofristen für Gruppen (ab 4 Zimmern):

bis 60 Tage vor Anreise	frei
59 - 15 Tage	30 %
14 - 4 Tage	70 %
ab 3 Tage und No Show	80 %

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

Das Hotel verpflichtet sich, nicht in Anspruch genommene Hotelzimmer nach Möglichkeit weiterzuvermieten. Bis zur anderweitigen Vergabe des Zimmers hat der Gast jedoch den o.g. Ausfall zu entrichten.

Provisionen: Das Hotel zahlt Provisionen nur nach vorheriger Vereinbarung an Reisebüros oder Veranstaltungsagenturen. Die Sätze betragen maximal 8% bis 10% inklusive der gesetzlichen MwSt. Provisionen werden nur auf Logisanteile ohne Frühstück gezahlt.

§4

Das Hotel ist stets bemüht, alle Zimmer am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung zu stellen, eine Garantie kann hierfür jedoch nicht gegeben werden. Am Abreisetag steht das Zimmer bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Änderungen der Ankunfts- bzw. Abreisezeit bedürfen der vorherigen Absprache. Der Gast hat jedoch auch nach Absprache kein vertragliches Anrecht auf eine frühere oder weitere Bereitstellung der Hotelzimmer.

Für einen „Late-Check Out“ (Abreise zwischen 12:00 Uhr und 16:00 Uhr), wird ein Aufpreis von 50,00 € pauschal berechnet. Nach 16:00 Uhr am Abreisetag hat das Hotel das Recht, den Zimmerpreis für eine weitere Nacht zu berechnen. Ein Tageszimmer wird aus dem angegebenen Zimmerpreis abzüglich des Frühstückspreises errechnet.

§5

Die Hotelzimmer im Schlosshotel Steinburg sind strikte Nichtraucherzimmer. Sollte dennoch im Zimmer geraucht werden und es auf Grund dessen nicht weiterverkauft werden können, behält sich das Hotel die Berechnung einer zusätzlichen Nacht laut Hotelstarif vor. Im Restaurant und den Veranstaltungsräumen ist Rauchen ebenfalls generell nicht gestattet.

Der Konsum von Drogen ist untersagt. Sachbeschädigungen und außergewöhnliche Verschmutzungen von Hotelzimmern, Veranstaltungsräumen oder zugehörigem Areal (inklusive Terrassen und Parkplatz) werden dem Kunden entsprechend der Schadenshöhe / des Reinigungsaufwandes in Rechnung gestellt.

§6

Der Gebrauch von Wunderkerzen und jeglichsten Feuerwerkskörpern ist auf dem gesamten Hotelgelände ausdrücklich untersagt. Für Schäden bei Nichteinhalten dieser Regelung haftet ausschließlich der Kunde.

§7

Der Kunde erwirbt auch nach schriftlicher Zusage keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räumlichkeiten oder eines bestimmten Tisches oder Hotelzimmers. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in einem anderen Objekt zu bemühen.

Ist der Kunde nicht der Veranstalter oder Gast selbst oder wird vom Kunden ein gewerblicher Vermittler oder Organisator beauftragt, so haften diese beide gesamtschuldnerisch für alle Vertragsverpflichtungen.

§8

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem Bundesbankdiskontsatz zu verlangen. Für jede Mahnung wird eine Mahngebühr von 5,00 € geschuldet. Aufkommende Überweisungskosten ins/aus dem Ausland sowie sonstige zusätzliche Kosten (z.B. Rücklastschriften etc.) werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Alle Zimmerpreise beinhalten Übernachtung und Frühstück. Eine Nichtbegleichung des Frühstückspreises ist, selbst bei Nichtinanspruchnahme des Frühstücks, nicht möglich. Es besteht jedoch nach voriger Absprache die Möglichkeit, das Frühstück als Lunchpaket mitzunehmen.

§9

Haftung

1. Soweit dem Kunden ein Garagenplatz auch gegen Entgelt zur Verfügung gestellt wurde, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es besteht keine Überwachungspflicht des Hotels. Das Hotel haftet nur für die unmittelbaren Schäden am Fahrzeug, jedoch nicht höher als € 15.000,-.

2. Kleine Haustiere bzw. Hunde sind im Hotel und Restaurant, jedoch nicht in Trauschloss- und Refugiumzimmern, im Schwimmbad oder auf der Liegewiese erlaubt. Für die Unterbringung wird vom Hotel ein bestimmter Betrag (lt. Tarifblatt) verlangt. Bei größeren bzw. langhaarigen Tieren/Hunden behält sich das Hotel die Berechnung einer gesonderten Reinigungsgebühr vor. Alle vom Tier verursachten Schäden sind von dessen Halter zu tragen.

3. Die Benutzung der Sauna und des Hallenbades erfolgt auf eigene Gefahr. Kindern unter 14 Jahren ist der Zugang zum Hallenbad nicht ohne Begleitung eines Erwachsenen gestattet. Eltern haften für ihre Kinder.

4. Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt auszuführen. Es wird jedoch eine Haftung bei Nichterfolgen ausgeschlossen.



5. Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post und Warensendungen werden mit größter Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung und auf Wunsch, gegen entsprechendes Entgelt, die Nachsendung derselben.

6. Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt.

§10

Internetbuchungen

1. Bei der Reservierung eines Zimmers über die Homepage www.steinburg.com handelt es sich um einen abgeschlossenen Gastaufnahmevertrag. Bei Nichtinanspruchnahme des Zimmers entstehen Ausfallkosten (siehe §3), falls das Zimmer nicht weiterverkauft werden kann. Diese werden am Folgetag von der angegebenen Kreditkarte des Kunden abgebucht.

2. Die im Internet gezeigten Bilder sind Beispielbilder für die jeweilige Zimmerkategorie. Die Zimmer sind alle unterschiedlich und können somit vom Bild abweichen. Der Kunde hat kein Anrecht auf ein bestimmtes Zimmer.

3. Zusätzliche Wünsche, die über die Bemerkung eingetragen sind, werden vom Hotel nach Verfügbarkeit ermöglicht. Der Kunde hat aber keinen rechtlichen Anspruch auf diese.

4. Sollte auf Grund einer Doppelbuchung über die Homepage die Zimmerkategorie des Kunden nicht mehr verfügbar sein, ist das Hotel bemüht, dem Kunden ein adäquates Zimmer zur Verfügung zu stellen.

5. Das Hotel übernimmt keine Haftung bei Strom- oder Serverausfällen, wodurch eine Buchung ggf. nicht übertragen werden konnte.

§11

Gutscheine sind ausschließlich gegen Ware bzw. Dienstleistung einlösbar. Es besteht kein Anspruch auf Auszahlung. Durch Werbemaßnahmen erhaltene Gutscheine sind zeitlich begrenzt und verfallen anschließend.

§12

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsabschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame, undurchführbare Regelung treten, deren Wirkung der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommt, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Schlosshotel Steinburg:

§1

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen, Konferenzen, Seminaren und Banketten sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume durch den Kunden bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels.

§2

Bei einer Gruppe mit vorbestellten Speisen, Getränken und/oder anderen Leistungen oder bei mindestens 8 Personen handelt es sich um eine Veranstaltung. Um den besprochenen Ablauf und die Servicequalität garantieren zu können, erstellt das Hotel nach Angebotszusage 3 Verträge: einen Vorvertrag als Reservierungsbestätigung, in dem zumindest die ungefähre erwartete Personenzahl sowie der gewünschte Raum/die gewünschten Räume schriftlich fixiert werden, einen Zwischenvertrag, der frühestens nach Angebotszusage und ca. vier Wochen vor der Veranstaltung erstellt wird und der die meisten Details bereits beinhalten muss, sowie einen Endvertrag, der in der Woche vor der Veranstaltung fertiggestellt wird und alle Details beinhalten muss. Jede Abweichung

vom Endvertrag bis zur Durchführung der Veranstaltung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Die Festlegung jeglicher Speisen muss bereits bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung getroffen sein (benötigte Vorlaufzeit der Speisenbestellung bei Lieferanten), um die gewünschte Speisenauswahl garantieren zu können.

Ein Veranstaltungsvertrag wird auch dann erstellt, wenn alle Gäste des Veranstalters selbst für ihre Kosten aufkommen. Der Veranstalter haftet für die Stornierung der Gesamtveranstaltung sowie jede Änderung des Vertrags. Bei Übernachtungsgästen, welche ihre Rechnung selbst bezahlen sollen, haften die Gäste nur dann selbst, wenn eine Kreditkarte zur Garantie sowie eine schriftliche Bestätigung des Einzelgastes vorliegt.

§3

Räume und Raummieten

Der Veranstalter erwirbt nie Anspruch auf bestimmte Räumlichkeiten des Hotels. Das Hotel behält sich das Recht vor, Veranstaltungsorte (z.B. bei schlechten Wettervorhersagen oder weniger Teilnehmern) ohne Zustimmung des Veranstalters zu tauschen und vorzubereiten.

3.1 Veranstaltungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Veranstaltung wird mit einer entsprechenden Raummiete laut Hoteltarif berechnet („Raummiete“ laut Veranstaltungs- und Hochzeitsmappe). Entspricht die Personenzahl der Größe des Raumes und wird ein entsprechender Speisen- und Getränkeumsatz erwartet, entfällt dadurch die Raummiete. Die Mindestpersonenzahl bei größeren Räumen wie Plenum, Rittersaal oder Schlossgebäude beträgt 80, 60 bzw. 30 Personen. Bei Unterschreiten dieser Personenzahl fällt in jedem Fall eine Raummiete an.

3.2 Tagungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Tagung wird mit einer entsprechenden Raummiete laut Hoteltarif berechnet („Raummiete“ laut Tagungsmappe). Bei Buchung einer Tagungspauschale, die ab mindestens 10 Personen gebucht werden kann, in Zusammenhang mit Übernachtungen von mindestens 90% der Tagungsteilnehmer, entfällt die Raummiete. Eine Ausstellungsraummiete wird berechnet, wenn kein entsprechender Speisen- und Getränkeumsatz erwartet wird („Ausstellungsraummiete“ laut Tagungsmappe).

3.3

Die Raummieten und Ausstellungsraummieten laut Tagungs-, Veranstaltungs- und Hochzeitsmappe beziehen sich auf eine vorher vereinbarte Grundbestuhlung (Möglichkeiten laut Bestuhlungsübersichten). Für jeglichsten Umbau fallen entsprechende Aufwandskosten an.

Sollte eine Bestuhlung „zur Probe“ gewünscht werden, fällt hierfür eine entsprechende Aufwandsentschädigung an.

3.4 Schlossbar und Foyer/Forum

Die Schlossbar ist nur exklusiv mietbar, wenn eine entsprechende Raummiete dafür bezahlt wird. Andernfalls ist sie immer allen Gästen zugänglich.

Das Foyer (Eingangshalle Traumschloss) sowie das Forum (Eingangshalle Refugium) sind zu allen Zeiten öffentlich für alle Gäste zugänglich. Eine alleinige Nutzung kann niemals zugesagt werden.

§4

Der Veranstalter verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich, unaufgefordert und vor Vertragsabschluss darüber aufzuklären, sofern die Veranstaltung einen politischen, religiösen oder sonstigen Charakter hat, der eventuell die Belange des Hotels oder seinen Ruf beeinträchtigen kann. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen (z.B. Verkaufsveranstaltungen, Vorstellungsgespräche etc.) bedürfen immer der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Verletzt ein Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne o.g. Zustimmung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung (auch kurzfristig) abzusagen.

§5

Ferner ist das Hotel berechtigt, im Falle höherer Gewalt oder anderer vom Hotel nicht zu vertretenden Umstände von der Erfüllung des Vertrages zurückzutreten, ohne dass ein Schadenersatz an den Kunden anfällt.

§6

Das Hotel ist verpflichtet, unter Berücksichtigung von §2 die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.



§7

Der Veranstalter ist verpflichtet, hierfür die mit dem Hotel vereinbarten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für die in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels (z.B. Rahmenprogramme, Musik, Blumendekoration etc.). Kosten bzw. Gagen für Rahmenprogramme, Künstler und Musik etc. sind vom Veranstalter mit den Personen/Unternehmen selbst zu begleichen. In diesen Fällen tritt das Hotel lediglich als Vermittler auf und haftet nicht für das Rahmenprogramm (Qualität, Vertragsrücktritt etc.).

§8

1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, der Ein- und Aufbau technischer Anlagen o.ä. sowie die Nutzung der Flächen im Hotel, außerhalb der angemieteten oder vereinbarten Räume bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und obliegen der Sorgfaltspflicht des Kunden. Die oben genannten Punkte können außerdem von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden (Gruppenräume, Ausstellungsflächen etc.). Insbesondere ist es untersagt, sämtliche Arten von Klebematerial (auch Malercrepp) anzubringen.

Das bereits vorhandene Dekorationsmaterial ist Eigentum des Schlosshotels Steinburg und darf ohne Zustimmung des Hotels weder entfernt noch verändert werden.

2. Vom Kunden zurückgelassener Abfall wird je nach Volumen vom Hotel immer auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

3. Der Kunde verpflichtet sich, übrig gebliebene Speisen (z.B. Hochzeitstorte), Getränke, Blumen o.ä., die aus Kulanz in den Kühl- oder Lagerräumen des Schlosshotels Steinburg gelagert werden, selbständig und ohne Aufforderung seitens des Hotels, am nächsten Tag, spätestens am Abreisetag, mitzunehmen. Andernfalls müssen sie aus hygienischen Gründen entsorgt werden. Das Schlosshotel Steinburg haftet nicht für liegengebliebene oder zurückgelassene Dinge jeglicher Art.

§9

Für Schäden oder Verluste (z.B. Schäden an Räumlichkeiten, Verlust von Dekorationsgegenständen, Tagungsmaterial/-geräten etc.), die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde in vollem Umfang, sofern der Schaden nicht im Verantwortungsbereich des Hotels liegt, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

§10

Die für eine Sonderveranstaltung nötigen behördlichen Erlaubnisse (z.B. bei Feuerwerk etc.) hat der Gast rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Artikel (z.B. Himmelslaternen), deren Nutzung behördlich nicht erlaubt ist, dürfen nicht verwendet werden. Dem Gast obliegt dann auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und / oder sonstiger Vorschriften. Für Veranstaltungen an Dritte zu zahlende Gebühren (z.B. GEMA, Künstlersozialkasse etc.) hat der Veranstalter unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

§11

Der Veranstalter wird gebeten, Menükarten, Blumendekorationen, Tischkarten und/oder sonstige zur Veranstaltung nötigen Utensilien, spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn anzuliefern, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Bei der Anlieferung von Material in größerem Umfang ist das Hotel über Art und Menge der Lieferung zu informieren.

§12

Ab 1:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von pauschal 180,- € pro angefangener Stunde berechnet. Der Veranstalter erklärt durch die Verlängerung der Veranstaltung automatisch sein Einverständnis zur Zahlung des Überstundenausgleichs. Jede Veranstaltung endet spätestens um 3:00 Uhr (letzte Bestellannahme um 2:30 Uhr). Eine Verlängerung ist nicht möglich.

§13

Bei Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung ist die Musik ab 23:00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu halten, um Hotelgäste in ihrer Nachtruhe nicht zu stören. Sondervereinbarungen können mit dem Hotel unter besonderen Umständen getroffen werden (z.B. Unterbringung der Gäste der Veranstaltung über dem Veranstaltungsraum).

Findet die Veranstaltung auf einer unserer Terrassen statt (auch bei Exklusivnutzung der Terrasse), ist das Abspielen von leiser Hintergrundmusik bis maximal 22:00 Uhr möglich.

§14

Für die Verteilung von Geschenken oder Material auf die Hotelzimmer berechnet das Hotel pro Verteilgang und Zimmer eine Gebühr.

§15

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt.

§16

Bei Veranstaltungen ist kein „à la carte“-Service möglich. Ein im Voraus bestelltes Menü oder Buffet wird serviert. Bei kleineren Veranstaltungen bis 20 Personen besteht die Möglichkeit, aus der aktuellen Speisekarte eine begrenzte Auswahlkarte zusammenzustellen (nach vorheriger Absprache).

§17

Rücktritt des Veranstalters:

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete der Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der folgenden Stornofristen in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist:

bis 8 Wochen vor Anreise	frei
8 Wochen bis 15 Tage	30%
14 - 4 Tage	70%
ab 3 Tage vor der Veranstaltung	80%

2. Bei Veranstaltungen **ab 40 Personen** gelten auf Grund der benötigten Raumgröße gesonderte Stornofristen:

bis 5 Monate vor Anreise	frei
5 Monate bis 8 Wochen	30%
8 - 4 Wochen	60%
4 Wochen bis 4 Tage	70%
ab 3 Tage vor der Veranstaltung	80%

3. Des Weiteren ist das Hotel berechtigt, bei Rücktritt des Veranstalters die angegebene Prozentzahl an entgangenem Speisenumsatz in Rechnung zu stellen.

4. Der Berechnung des Speisenumsatzes liegt, falls noch kein Menüpreis vereinbart war, immer das günstigste 3-Gang-Menü aus den gerade aktuellen Menüvorschlägen zu Grunde. (angegebene Personenzahl x Menüpreis)

§18

Bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn muss die Personenzahl definiert sein (max. 10 % Unterschied zur angefragten Personenzahl). Bis 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn wird die tatsächliche Personenzahl (max. 5 % Unterschied zur vorher definierten Personenzahl) benötigt. Eine Minderung der Personenzahl unter 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn findet keine Berücksichtigung und wird voll berechnet.

Im Fall einer tatsächlichen Abweichung der Personenzahl nach oben, wird die erhöhte Personenanzahl in Rechnung gestellt. Sollte sich die Personenzahl von der Erstanfrage bis zu 2 Wochen vor der Veranstaltung um mindestens 50% reduzieren, behält sich das Hotel außerdem vor, auch einen bereits schriftlich bestätigten Raum zu tauschen und/oder angemessene Ausfallkosten zu berechnen.

§19

Sollten sich seitens des Veranstalters spontane Änderungen am Tag der Veranstaltung ergeben, wodurch sich ein korrekter Serviceablauf bzw. eine hochwertige Qualität der Speisen/Getränke nicht mehr gewährleisten lassen, haftet das Hotel hierfür in keinsten Weise.

§20

Das Hotel ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung des Veranstalters zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart.

Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

§21

Unsere Preise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei längerfristigen Buchungen behalten wir uns eine Nachkalkulation je nach Marktlage und Saison vor.

Schlosshochzeit & Steinburg Deluxe Hochzeit Zusätzliche Geschäftsbedingungen

- In den Paketen *Schlosshochzeit* und *Steinburg Deluxe Hochzeit* ist eine Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer enthalten (nach Verfügbarkeit).
- Kinder bis einschließlich 6 Jahre übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern.
- Der Hochzeitspreis von 105,00 € (*Schlosshochzeit*) und 149,00 € (*Steinburg Deluxe Hochzeit*) pro Person (buchbar ab 40 Personen) bezieht sich auf eine Personenzahl ab 50 Personen (Vollzahler).
- Bei Unterschreiten der 50 Personen erhöht sich die Pauschale pro Gast um 1 % pro fehlender Person (gerundet). Sollte die Personenzahl auf unter 40 Gäste sinken, berechnen wir die Leistungen nach Verbrauch (außerhalb der Pauschale).
- Kinder bis 12 Jahre können Speisen und Getränke aus der Kinderkarte wählen.

Aperitif, Menü und Getränke

- Für jeden Gast ist ein Aperitif enthalten.
- Das Hotel behält sich das Recht vor, den Ort für den Aperitif oder den Kaffee auf Grund schlechter Wettervorhersagen oder sonstiger Umstände zu ändern, ohne den Veranstalter vorher in Kenntnis zu setzen.
- Innerhalb der *Steinburg Deluxe Hochzeit* sind für die Kaffeetafel am Nachmittag Filterkaffee, Tee, Mineralwasser sowie eine der Personenzahl angemessene Kuchenauswahl inkludiert.
- Das Menü wählen Sie aus unseren beiliegenden Menüvorschlägen für *Schlosshochzeit* und *Steinburg Deluxe Hochzeit*.
- Das Menü besteht immer aus Vorspeise, Suppe, einem gemeinsamen Hauptgang sowie Dessert.
- Während des Menüs schenken wir zwei zuvor ausgewählte Weine aus. Bitte beachten Sie, dass wir uns Änderungen in Angebot und Jahrgang der Weine vorbehalten.
- Mineralwasser in 0,75l-Flaschen sowie Fassbier und alkoholfreie Getränke (lt. Karte) werden ebenfalls während des Menüs serviert. (Der Zeitrahmen für die Getränkepauschale beträgt bei der *Schlosshochzeit* 4 Stunden und bei der *Steinburg Deluxe Hochzeit* 5 Stunden, gerechnet ab Menübeginn.)
- Weitere Getränke, welche nicht auf den Inklusivlisten stehen, werden zum regulären Getränkepreis berechnet.

Zusätzliche Pauschalen

- „Trauen Sie sich“ - Trauungspauschale
Die Pauschale beinhaltet einen Altartisch mit angemessener Blumendekoration, 2 Stuhlhussen für das Brautpaar und einen roten Teppich entsprechend der Personenzahl und Räumlichkeit, einen Rosen-/Stoffbogen und Buchsbäumchen entsprechend der Gästezahl sowie die Organisation eines freien Geistlichen. Die Trauung erfolgt in deutscher Sprache. Deutsch-englische Trauungen sind grundsätzlich auch möglich, erfordern jedoch einen Aufpreis. Das Angebot des freien Geistlichen beinhaltet 2 Vorgespräche, persönliche Betreuung während des gesamten Beratungszeitraumes bis zur Zeremonie inklusive Unterlagen (Traumappe) für die Vorbereitung und Organisation der Trauerzeremonie, Durchführung der Trauung mit Traureden auf deutsch. Bitte beachten Sie, dass sich das Schlosshotel Steinburg bei schlechtem Wetter vorbehält, auf Rosen-/Stoffbogen und Buchsbäumchen zu verzichten. Der Preis wird je nach Personenzahl individuell errechnet.

Steinburgs Winter-Special

- Auf Anfrage erhält der Kunde ein gesondertes Angebot mit attraktiven Konditionen für eine Hochzeit in den Monaten von November bis März. Die Winterkonditionen können je nach Verfügbarkeit variieren.

Nachtzuschlag

- Ab 1:00 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von pauschal 180,- € pro angefangener Stunde an. Bei Buchung der *Steinburg Deluxe Hochzeit* entfällt dieser. Jede Veranstaltung endet spätestens um 3:00 Uhr (letzte Bestell-Aufnahme um 2:30 Uhr). Eine Verlängerung ist nicht möglich.

Hochzeitstorte und Käsebrett - Steinburg Deluxe Hochzeit

- Die Hochzeitstorte wird von unserer hauseigenen Schlosspâtisserie in Herzform oder als mehrstöckige, runde Torte zubereitet. Sonstige Wünsche können wir gerne, ggf. mit Aufpreis, berücksichtigen.
- Das Käsebrett besteht aus einer Auswahl vielfältiger Käsesorten. Dazu servieren wir Früchte und Baguette. Es wird als Mitternachtsimbiss bereitgestellt.

Tischdekoration, Blumenschmuck, Menükarten

- In beiden Pauschalen enthalten sind Tischdecken und Servietten (verschiedene Farben zur Wahl), Kerzenständer und Kerzen, Blumengestecke und Dekoration.
- Das verwendete Dekorationsmaterial ist Eigentum von Schloss Steinburg. Fehlende Gegenstände werden dem Besteller in Rechnung gestellt.
- Bei 50 Personen sind maximal 6 Blumengestecke enthalten, welche wir für Sie bestellen. Dabei handelt es sich um klassische Gestecke, zum Beispiel in länglicher Form oder nach Ihren Wünschen (im Rahmen des Budgets).
- Blumen werden der Jahreszeit entsprechend bestellt.
- Sonderwünsche wie Herzform der Gestecke o.ä. sind gegen Aufpreis jederzeit möglich.
- Die Menükarten werden von unserem Haus erstellt; passend zur Dekoration.

Allgemeines

- Unsere Preise sind Endpreise.
- Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Vom Schlosshotel Steinburg wird ein Veranstaltungsraum entsprechend der Personenzahl Ihrer Hochzeit zur Verfügung gestellt. Zusätzliche Räume für Kinderbetreuung, Tanz oder Buffet etc. werden mit einer gesonderten Raummiete berechnet.
- Bei Nutzung der Räume „Plenum“ und „Rittersaal“ müssen die darüberliegenden Hotelzimmer (jeweils 10 Stück) abgenommen werden (Ruhestörung).
- Auf diese „All Inclusive“-Pakete können wir keine weiteren Rabatte gewähren. Die Pakete sind nicht kommissionsfähig.
- Eine Erstanzahlung in Höhe von 30% des Pauschalpreises (Berechnung ab 5 Monate vor der Veranstaltung) sowie eine Zweitzahlung von weiteren 50 % bis 8 Wochen vor der Veranstaltung ist Bestandteil des Vertrags.
- Nach Ablauf der Dauer der jeweiligen Getränkepauschale werden alle Getränke wieder regulär verrechnet.
- Es ist grundsätzlich nicht möglich, aus den Pauschalangeboten Leistungen zu kürzen oder herauszunehmen.
- Alle Getränke, Waren und Rauchwaren werden immer dem Veranstalter berechnet.
- Ab 23:00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.



Schloss Steinburg - „Kochen auf höchstem Niveau“

Wenn bei uns auf der Steinburg - inmitten der weltbekannten Weinlage „Würzburger Stein“ - der Kochlöffel geschwungen wird, hat das seine ganz eigene Faszination. Chef de Cuisine Michael Stimmler lässt sich bei seinen Kochabenteuern im „Culinarium“ gerne in die Töpfe schauen und zaubert gemeinsam mit Ihnen als „Kochlehrlinge“ feinste Speisen & Desserts. Hier wird Kochen sprichwörtlich zum unterhaltungs-geschmacklichen Erlebnis „auf höchstem Niveau“. Für Gruppen von 10 bis 15 Personen.

Zu allen Kochkursen gibt es natürlich viele wertvolle Tipps und inspirierende Tricks von unseren Kochprofis. Wie werden Wachteleier richtig pochiert, Fleischspezialitäten auf den Punkt richtig gebraten oder Desserts kunstvoll präsentiert? Und natürlich geben wir Ihnen ein kleines Rezeptheft mit an die Hand, damit Sie auch zuhause Ihre Lieben und Ihre Gäste verwöhnen können.

Tapas Olé

Mediterranes Ambiente hoch über Würzburg. Beim Kochevent „Tapas Olé“ gibt es jede Menge südländisches Flair zu erleben. Gemeinsam wird ein feuriges Tapas-Menü kreiert - zum Genießen geht es auf die stimmungsvolle Refugium-Terrasse mit Panoramablick über Würzburg. Ein kulinarischer Kurztrip nach Spanien mitten in Franken!