



Herzlich Willkommen im Relais & Châteaux Hotel Schloss Seefels

Liebe Gäste,
sehr geehrte Damen und Herren!

Für Ihren besonderen Anlass haben wir in dieser Informationsmappe eine Auswahl der verschiedenen Möglichkeiten im Hotel Schloss Seefels angeführt.

Die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen erfordert ein sehr hohes Maß an Verantwortung für uns, denn diese sind nicht nur Ihre sondern auch unsere Visitenkarte.

Hochzeiten, Seminare, Meetings, Tagungen, Incentives, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern gesellschaftliche Veranstaltungen und vieles mehr.

Vertrauen Sie uns die Organisation und die professionelle Durchführung Ihrer Veranstaltung an und Sie werden zum perfekten Gastgeber.

Ihre und die Zufriedenheit Ihrer Gäste sind uns sehr wichtig. Wir garantieren die absolut professionelle Durchführung für die von uns erbrachten Leistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Hotel Schloss Seefels Team

Florian Scheichenbauer
F&B Manager



Unser Angebot für Ihren besonderen Tag

	Seite
Inhaltsverzeichnis	2
Veranstaltungsrahmen	3
standesamtliche und kirchliche Trauung	4
Canapés	5
Cocktail Canapés Variation	6-7
4 Gang Gala Dinner	8
5 Gang Gala Dinner	9
6 Gang Gala Dinner	10
Eine kulinarische Reise um die Welt	11-12
Regionales Büffet	13
Italienisches Büffet	14
Gala Büffet	15
Anfahrtsskizze	16
Allgemeinen Geschäftsbedingungen	17-18

Für genauere Auskünfte oder eine Schlossbesichtigung
stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

Weitere Anregungen und Impressionen finden auf unserer Homepage
unter www.seefeld.com.



RESTAURANT



RESTAURANT & LAZZARETTO



BAR



RESTAURANT & LAZZARETTO

Veranstaltungsrahmen / Zimmerbuchung

LUXUS UND VORFREUDE

Das Hotel Schloss Seefeld, gilt seit Jahrzehnten als die stimmungsvollste Adresse am Wörthersee.

Der außergewöhnliche Charme und das Flair unseres Hauses, gepaart mit Luxus und Exklusivität, werden auch Sie verzaubern.

Ob Sie die sanften Wellen des Wörthersees, den idyllischen Schlosspark oder die kulinarischen Genüsse unserer Haubenküche genießen, Sie werden begeistert sein



Hochzeiten sind in unserem Hotel Schloss Seefeld an jedem Tag im Jahr, nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und Zimmer, jederzeit möglich.

Bei Hochzeitsfeiern unterscheiden wir zwischen 2 verschiedenen Arten.

- Hochzeiten bis 60 Personen
- Hochzeiten ab 60 Personen

Für Hochzeiten bis 60 Personen ist eine Zimmerbuchung nicht erforderlich. Aus Rücksichtnahme auf unsere Feriengäste behalten wir uns bei Hochzeitsfeiern das Recht vor, die Feier bis max. 24 Uhr im jeweiligen Restaurant zu begrenzen.

Für Hochzeitsfeiern ab 60 Personen ist die Benützung unseres Restaurants Orangerie (für max. 130 Personen) nur in Verbindung mit einer Mindestbuchung von 30 Zimmern und 2 Nächten möglich.

Eine Zimmerreservierung ist je nach Kategorie und Verfügbarkeit, gerne zu den Preisen unserer gültigen Preisliste möglich abzüglich 10%. Alle Preise verstehen sich inklusive aller angebotenen Seefelds Leistungen.

Entspannen Sie sich und genießen Sie den ausgezeichneten Komfort unserer luxuriös ausgestatteten Zimmer und Suiten. Alle unsere 71 Zimmer verfügen über Bad oder Dusche, WC, Föhn, SAT-TV, Radio, Telefon, Internet, Minibar, Safe und Ihrem persönlichen Bademantel. Eine Vielzahl der Zimmer verfügen über Seeblick und Balkon.

Unsere Turmsuiten bieten Ihnen einen eigenen Whirlpool und lassen Ihre Hochzeitsnacht zu einem unvergessenen Erlebnis werden.

Standesamtliche Trauung / Kirchliche Trauung

Die **standesamtliche Trauung** ist auf unserer Schlossbar oder auf der „La Terrasse“ Terrasse möglich. Die Miete für diese besonderen Räumlichkeiten (mit Aufbau) beträgt EURO 200,00.

Die Gebühren für eine Trauung sind direkt beim Standesbeamten oder in der Gemeinde Techelsberg zu entrichten.

Katholische Trauung: In der Gemeinde Pörschach ist eine kirchliche Trauung mit Eintragung ins Kirchenbuch nur in Verbindung mit einer Trauung in einer katholischen Kirche möglich. In unserem Schloss können wir Ihnen alternativ eine kirchliche Segnung anbieten, die auch von Ihrem eigenen Pfarrer durchgeführt werden kann.



Ganz in der Nähe würde sich dafür jedoch die Wallfahrtskirche auf der Halbinsel Maria Wörth anbieten. Für die Überfahrt vom Hotel Schloss Seefelds könnten Sie ein Schiff anmieten, das direkt an der Seefelds Marina mit Ihren Gästen abfahren oder ankommen könnte.

Evangelische Trauung: Diese muss nicht in der Kirche erfolgen und kann auch mit einer Eintragung ins Kirchenbuch auf unserer Schlossbarterrasse, Parkterrasse oder „La Terrasse“ Terrasse mit anschließender Hochzeitsfeier durch den örtlichen Pfarrer durchgeführt werden.

Kontaktadressen für Ihre Hochzeitsfeier:

Blumen Bimbo Binder www.vitalgarten.at	Hr. Horst Binder	Tel: 0664 / 5426158
Kärnten Photo: www.kaerntenphoto.at	Fam. Mag. Assam	Tel: 04272 / 4180
Friseur im Hotel Schloss Seefelds: Wörthersee Schifffahrt: www.woertherseeschifffahrt.at	LSZ im Seefelds	Tel: 04272 / 2377 / 560 Tel: 0463 / 21155
Schifffahrt Santa Lucia: www.schifffahrt-velden.at	Herr Wachter	Tel: 0664 / 1369191
Standesamtliche Trauung:	Herr Kopatsch	Tel: 04272 / 6211
Kirchliche Trauung:	Pörschach	Tel: 04272 / 2260
	St. Martin	Tel: 04272 / 6201
	Maria Wörth	Tel: 04273 / 2289
Evangelische Trauung:	Pörschach	Tel: 04272 / 2527

Canapées

Kräutergervais auf Vielkornbrot	€ 2,50
Liptauer auf Körndlbaguette	€ 2,50
Verhackerts auf Bauernbrot	€ 2,50
Thunfischmousse mit Oliven auf Toast	€ 2,80
Mozzarella mit Tomate und Basilikum auf Crostini	€ 2,80
Schinkenröllchen mit Schaftopfenmousse auf Gemüsesalat	€ 3,00
Rahmbrie auf Nussbrot mit Trauben	€ 3,00
Geräucherte Entenbrust mit Ananas und Selleriesalat	€ 3,00
Räucherfischtatare mit Dill-Senf auf Blinis	€ 3,00
Roastbeef mit Spargelspitzen und Sauce Remoulade	€ 3,30
Prosciutto und Melone mit Grissini	€ 3,30
Alici mit mediterranem Gemüse auf Ciabatta	€ 3,30
Beef-Tatare mit Ruccola auf Rösti	€ 3,80
Räucherlachs mit Oberskren	€ 3,80
Marinierte Krabben auf Olivenbaguette	€ 3,80

Warme Cocktailhappen

Mini-Käsnudel mit zerlassener Butter	€ 2,90
Zucchini - Tomatenquiche mit Taleggio	€ 2,90
Vegetarisches Frühlingsröllchen "süß - sauer"	€ 2,90
Pikante Hühnerflügel mit Knoblauch - Chili - Salsa	€ 3,10
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit BBQ-Sauce	€ 3,10
Backhendlstückchen auf Erdäpfelsalat mit Petersilie	€ 3,10
Kleines Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren	€ 3,10
Gegrillte Riesengarnele mit Knoblauch - Sauerrahmdip	€ 4,50

Kleine Süßigkeiten

Frucht Tartelettes	€ 2,90
Topfen- und Cremeschnittchen	€ 2,90
Tiramisu Würfel	€ 2,90
Gebackene Früchte mit Vanillesauce	€ 2,90



BAR

Cocktail Canapées Variationen

Kärntnerisch

Kalt

Wacholderschinken und Gailtaler Schinkenspeck mit eingelegtem Paprika

Verhackert's und Schaftopfenaufstrich auf Bauernbrot

Gludener - Käse auf Kürbiskernbrot

Kümmelbraten mit Gurken und Senfzwiebel

Räucherforellenfilet mit Oberskren

Warm

Gebackenes Freilandhendl mit Erdäpfelsalat

Kalbsbutterschnitzel mit Röstzwiebel

Käsnudel mit geschmolzener Butter

Berglamm - Ragoût mit Polenta

Erdäpfelgulasch mit Braunschwaiger

Ritschert mit gepökeltem Spanferkel

Süß

Apfelradl'n mit Zimt-Zucker und Grantenschleck

Birnen-Schokostrudel mit Birnenschnapscreme

Topfenmousse im Biskuitmantel mit Waldbeerröster

Obstsalat mit Zitronen-Eis

Pro Person € 35,00

Mediterran

Kalt

San-Daniele mit Zuckermelone, Grissini und Frischkäse
Vitello- tonnato mit rotem Thunfisch und Ruccola
Crostini mit Tomate, Mozzarella & Basilikum
Olivencrostini mit Lachs - Sevice
Cocktail von Meeresfrüchten

Warm

Saltimbocca vom Lamm auf Gemüse
Riesengarnelen mit Limettendip
Calamari vom Grill mit Kräutern und Pilzen
Schafkäse - Spinat - Taschen auf Rahmgurken
Truthahn - Piccata mit Tomaten

Süß

Erdbeertiramisu
Limetten Wodkaporfait mit frischen Früchten
Mangocreame im Hippenkörbchen
Geflammt Passionsfrucht - Fan mit Himbeeren

Pro Person € 39,00

Exklusiv

Kalt

Variation vom Rauchlachs mit eigenem Kaviar und Dill-Senfsoße
Roastbeefröllchen mit Spargel und Sauce Remoulade
Erdäpfelcrêpes mit Beef-Tatare
Kaninchensulz mit Pilzvinaigrette und Rucola
Krabbencocktail mit Ananas und Basilikum

Warm

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat und Röstzwiebel
Gegrillte Riesengarnele auf Tomatenkompott
Gegrillte Steinbuttstreifen mit Ingwer, Koriander und Reis
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternockerln
Würzige Yakitori - Spießchen vom Huhn

Süß

Bitterschokoladenmousse mit Erdbeeren
Beerentartletts mit Milchcreme
Crème brûlée mit Weichselkompott
Petit-fours
Exotische Obstplatte

Pro Person € 48,00



4 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

Medallions vom Seeteufel mit Parmaschinken
gebraten auf Erdäpfel-Rucolasalat und Paprikasauce

Ingwer-Erbсенcremesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischockenrisotto, Zuckerschoten und Paradeiserbutter

Schokoladen-Nußauflauf mit Brandykirschen und Amarettoeis

Pro Person inkl. Gedeck € 57,00

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

Hausgebeizter Orangenlachs auf Spargelsalat und Basilikum-Schalottenjoghurt

Filet vom St. Pierre auf Erdäpfelcreme fraîche und Kapern

Mit Schwammerl gefüllte Perlhuhnbrust auf Schalottenpolenta und Calvadosauce

Gebackene Grießknöderl mit Waldbeerröster und Mohnparfait

Pro Person inkl. Gedeck € 57,00



RESTAURANT À LA CARTE

5 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Vorspeise vom kanadischen Hummer mit Eisenkrautcreme

★★★★

Rahmsuppe von Topinambur mit weißem Trüffelöl

★★★★

Filet vom Steinbutt auf Vanillekarotten und Limettenschaum

★★★★

Medallions vom Rehrücken auf Rahmpilzen, grünem Spargel und Erdäpfel-Schalottenstrudel

★★★★

Warme Sauerrahmtarte mit Feigensorbet und Creme fraichè

Pro Person inkl. Gedeck € 79,00

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Vorspeise von Wachtel, grünen Linsen und Gänseleber

★★★★

Wildlachs aus dem Ofen mit Orangenfenchel

★★★★

Branzino mit Muschelrisotto und Pesto

★★★★

Rindsfilet mit Lardo und Spinat gebraten auf Schalottenpüree und Trüffelsauce

★★★★

Soufflierte Reiscrepe`s mit Himbeer-Zitronensorbet

Pro Person inkl. Gedeck € 81,00



RESTAURANT À LA CARTE

6 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

Schwammerlterriner mit Zweierlei vom Hirsch und Sanddornsauce

Hummercremesüppchen mit Knusperstrudel

Waller auf Krebensgröstel

Sorbet von Rosè Champagner

Rosa gebratene Entenbrust auf Quittenrotkraut Erdäpfel-Lauchschnitte und Holundersauce

Feines von der Schokolade

Pro Person inkl. Gedeck € 78,00

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

Variation von der Gänseleber

Jungzwiebelrahmsuppe mit Flußkrebserl

In Barolo geschmortes Kalbsbackerl auf Schalottenpolenta

Sorbet von Havanaclub, Limette und Minze

Zweierlei vom Berglamm mit Balsamicolinsen und Erdäpfelkrapferl

Süßes vom Kärntner Bauerntopfen

Pro Person inkl. Gedeck € 82,00

Die Seefelsküche im Zeichen der Welt

Ihr Menü aus Österreich



Kleiner Gruß aus der Küche

Sülzchen und rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz mit
Vogersalat und Kernöl

Kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberködel und Gemüsestreifen

Zanderfilet auf Kürbiskraut und Thymianerdäpfel

Esterhazyrostbraten in Rahmsauce mit Bandnudeln und Gemüsestreifen

Milchrahmstrudel in Vanillesauce mit marinierten Himbeeren

Pro Person inkl. Gedeck € 67,00

Ihr Menü aus Asien



Kleiner Gruß aus der Küche

Garnelentempura auf Glasnudelsalat und kleiner Frühlingsrolle

Zitronengrassuppe mit Thunfischshusi

Filet vom Butterfisch mit schwarzem Sesam gebraten auf Wokgemüse

Korianderhähnchen auf Tandorritotto mit milder Chilisauce und Zuckerschoten

Kokosnussparfait mit Ananasragout und Mangocreme

Pro Person inkl. Gedeck € 66,00

Ihr Menü aus Italien



Kleiner Gruß aus der Küche

Gelee von mediterranem Gemüse mit zweierlei vom Lamm und Pesto

Rahmsuppe von Brunnenkresse mit geräuchertem Wildlachs

Kürbisravioli mit geräucherter Ente und Schmorschalotten

Saltimbocca vom Hirschrücken auf Kirschkraut und Walnußgnocchis

Gebrannte Rosmariencreme mit Beeren und Torronenparfait

Pro Person inkl. Gedeck € 66,00

Ihr Menü aus Frankreich



Gänselebermousse mit Apfelconfit und Brioche

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Graupenragout

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Kartoffelmousseline und Trüffelsauce

Elsässer Apfeltarte mit Calvadosschaum

Pro Person inkl. Gedeck € 66,00

Regionales Büffet

Vorspeisen

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl
Erdäpfelterrinen mit Räucherforelle
Kärntner Rohschinken und Wurstspezialitäten mit
eingelegtem Sauergemüse
Rehterrine mit Pilzen und Preiselbeeren

Auswahl von Salaten

Suppe

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

Schneidestation

Das Beste vom Spanferkel mit Rahmsauerkraut und kleinen Tiroler Knödel

Hauptspeisen

Kärntner Kasnudeln in brauner Butter
Wiener Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Kalbsrahmgulasch mit Spinatnockerl
Gebratene Zanderfilets auf Blattspinat und Polenta
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel in Vanillesauce
Esterhazy-, Dobos- und Sacherschnitte
Weinroulade und Fruchttartlets
Brombeer-Buttermilchcreme
Topfenknödel mit Zwetschgenröster
Frischer Obstsalat

Heimischer Käse vom Brett

Pro Person inkl. Gedeck € 61,00
ab 30 Personen



Italienisches Büffet

Vorspeisen

Vitello tonnato – zarte Kalbfleischscheiben mit rotem Thunfisch
Prosciutto mit Zuckermelone und Grissini
Büffelmilchmozzarella mit Tomaten und Pesto
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana
Marinierte Meeresfrüchte und frittierte Sardinen
Geröstete Melanzani, Zucchini, Artischocken
Toskanischer Kaninchen-Bohnensalat
Insalata Mista

Suppe

„Minestrone“ Gemüsesuppe

Hauptspeisen

Spaghetti und Tagliatelle mit passenden Saucen
Lasagne „al forno“
Canneloni mit Blattspinat und Schafkäse
Piccata von der Lammkeule mit Basilikumrisotto
Saltimbocca vom Hirschrücken mit Dattel Cous Cous
Stubenkücken “all arrabiata”
Toskanischer Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffel
Miesmuscheln im Gemüsesud mit Knoblauchcrostini
Lachs und Branzino auf Graupenragout

Vom Grill

Scampi, Riesengarnelen, Calamari,

Dessert

Panna cotta mit Erdbeeren
Tiramisu mit Orangen-Pignoli-Salat
Stracciatellamousse mit marinierten Feigen
Kaffeeis mit Amarenakirschen
Profiterole in der Karamellhaube
„Semi freddo“, Frischer Obstsalat

Käse vom Brett

**Pro Person inkl. Gedeck € 69,00
ab 30 Personen**



Gala Büffet

Vorspeisen

Variation vom Hummer und Jakobsmuscheln
Gänseleberparfait und Wachtelroulade mit Apfelconfit
Kanadischer Wildräucherlachs mit Senf-Dillsauce
Marinierte Kalbsrückenscheiben mit Trüffelremoulade
Austern mit Chesterbrot und Zitronenspalten
Rehterrine mit Rotweinbirne

Salate

Cesarsalat mit gehobeltem Parmesan
Waldorfsalat mit Walnüssen
Salat von Garnelen mit Mango und Staudensellerie
Salat von Kaninchen und weißen Bohnen
Paradeisersalat mit Olivenmozzarella
Hähnchensalat mit Curry



Suppe

Hummerschaumsuppe mit altem Armanac

Schneidestation

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Speckbohnen, Gorgonzola-Erdäpfelgratin
und grüner Pfefferkornsauce

Hauptspeisen

Steinbuttfilet auf Erdäpfel-Lauchgemüse und Kapern
Seezungenroulade mit Wildem Reis und Orangen-Basilikumsauce
Perlhuhnbrüstchen auf getrüffeltem Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
Medallions vom Hirschkalbsrücken mit Speck-Kohlsprossenrisotto und Quittenrotkraut
Rosa gebratener Lammrücken auf Artischockengemüse und Bresaolapolenta

Dessert

Helles und Dunkles Mousse von Valhronaschokolade
Himbeer-Joghurttörtchen
Erdbeerknödel mit Walnussbrösel
Dukatenbuchteln in Vanillesauce
Kleine Auswahl von Wiener Patisseriekunst
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Parfait von Honig und Nüssen

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben und Nüssen

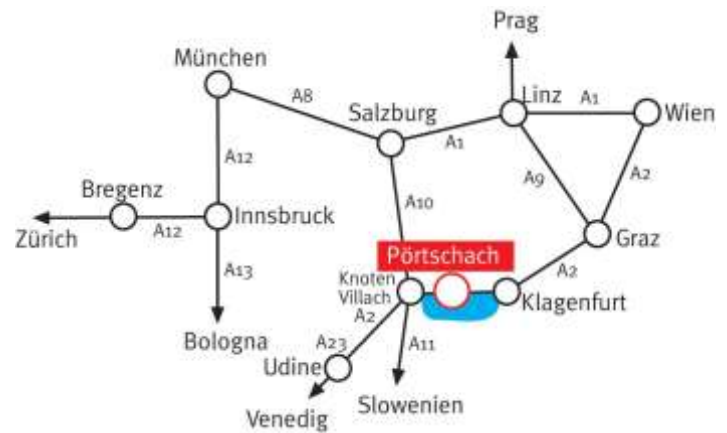


Pro Person inkl. Gedeck € 110,00
ab 30 Personen

Anfahrtsskizze

Mit dem Auto:

Aus Richtung Salzburg (A10) oder aus Richtung Wien kommend über die Südatabahn A2 nehmen Sie die Abfahrt Pörtschach West. Nach der Autobahnabfahrt biegen Sie links ab, Richtung Pörtschach, und fahren die Hauptstraße entlang. Nach ca. 500 m biegen Sie rechts in die Einfahrt zum Hotel Schloss Seefeld ein. Ca. 50 m nach der Schlosseinfahrt fahren Sie durch den kleinen Tunnel über die Auffahrt direkt vor unser Eingangs-Portal. Nachdem wir Ihr Gepäck versorgt haben, können Sie Ihr Auto direkt vor dem Schloss auf unserem Parkplatz einstellen.



Bahn:

Der Bahnhof Pörtschach ist ca. 2 km vom Schloss entfernt. (Abholungsservice vom Hotel)

Entfernung:

Bahnhof Klagenfurt ca. 17 km

Bahnhof Villach ca. 24 km

Weitere Informationen unter: [Bahnauskunft>>](#)

Flugzeug:

Der Flughafen Klagenfurt ist ca. 20 km von Pörtschach entfernt. Taxi-Kosten: ca. EUR 35,00.

[Mietautos>>](#) werden schon ab EUR 150,00 pro Woche angeboten.

Weitere Informationen unter: [Flughafen Klagenfurt Info>>](#)

[Kostenfreier Transportservice vom Flughafen Klagenfurt zum Hotel Schloss Seefeld.](#)

TH. PLANK - AIR BROKER SERVICES:

Unser Unternehmen ist weltweit rund um die Uhr für Sie da, um Ihre individuellen Flugwünsche in professionelle Realität, umzusetzen.

"WE FLY THE WORLD above the crowd" (since 1997)>>

TUIFLY.COM:

Heben Sie ab! Mit TUIFLY.COM fliegen Sie schon ab EUR 19,99 zu uns! Direktflüge nach Klagenfurt!

Weitere Informationen unter: [www.tuifly.com>>](http://www.tuifly.com)

RYANAIR:

Fliegen Sie mit RYANAIR direkt von London Stansted nach Klagenfurt. RYANAIR war die erste Fluglinie mit Niedrigpreisen und zählt heute zu einer der größten Billig-Fluglinien.

Weitere Informationen unter: [www.ryanair.com>>](http://www.ryanair.com)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die angeführten Preise sind ab sofort gültig. Wir behalten uns Preiskorrekturen während des Jahres vor.

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Blumenschmuck

Gerne besorgen wir zu Selbstkosten jeden gewünschten Blumenschmuck. Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

Menükarten

Menükarten stellen wir bei Inanspruchnahme unserer gastronomischen Betreuung zur Verfügung.

Gedeck

Unsere Tische für Veranstaltungen werden mit Stoffservietten gedeckt.

Garantie der Personenzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenzahl als vereinbart. Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 3 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden, da diese garantierte Personenzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird. Bei mehr Personen als garantiert verrechnen wir die tatsächliche Personenzahl.

Stornobedingungen

- * bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenlos
- * bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50% des Gesamtarrangements
- * bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80% des Gesamtarrangements
- * danach 100% des Gesamtarrangements

Speisenauswahl

Die genaue Speisenauswahl ist bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben. Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenzahl.

Mietkosten der Veranstaltungsräume

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden.

Veranstaltungen nach Mitternacht

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht dauern, wird ein Aufschlag von € 25,00 inkl. MWST pro Mitarbeiter und begonnener Stunde verrechnet.

Zusätzliche Leistungen

Alle, in dieser Vereinbarung nicht definierten zusätzlichen Leistungswünsche (auch von eingebrachten Fremdfirmen), werden nach den derzeit gültigen Preislisten separat verrechnet.

Rechnungslegung

Ausgangsrechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug zu bezahlen, da ansonsten Mahnspesen und Zinsen anfallen.

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt (Stoppelgeld) in Rechnung zu stellen.

Wertsachen / Seminartechnik

Seminartechnik (Laptop, Drucker, Video Beamer, Kamera), Mobil Telefone, Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente etc., welche vom Veranstalter und von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden, können dem Hotel Schloss Seefeld zur Aufbewahrung abgegeben werden. Ansonsten wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Musikschutz

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Hotel als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen.

Haftung bei Schäden durch den Kunden oder seine Teilnehmer

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst.

Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Vertragsauflösung durch das Hotel

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind sowie
- c) im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Verwendung des Hotelnamens oder Hotellogos

Die Verwendung des Hotelnamens oder Logos für Medien, Drucksorten, usw. ist nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Hotels gestattet.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand ist Klagenfurt vereinbart.

Unterschrift Veranstalter, Datum