


ROMANTIK
RESTAURANT


SCHLOSS
WEINSTEIN
Schloss-Wirtschaft · Panorama-Terrasse · Fest-Säle

Bankett

Geniessen. Erleben. Feiern.



Herzlich Willkommen

Geschätzte Gäste von Schloss Weinstein

Es ist meinem Team und mir eine sehr grosse Freude, dass Sie Ihre Veranstaltung auf Schloss Weinstein planen und ein grosser Vertrauensbeweis, dass Sie Ihre Hochzeit, die Taufe Ihres Kindes, Ihren Geburtstag oder Ihren Firmenanlass in unsere Hände legen.

Schon jetzt versichere ich Ihnen, dass wir alles daran setzen, Ihren Anlass so zu gestalten, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen. Aus diesem Grund habe ich Ihnen diese Bankett-Dokumentation zusammen gestellt. Hier erfahren Sie die vielen Möglichkeiten, wie man auf Schloss Weinstein feiern kann: ob gediegen im Schlappritzi-Saal, rustikal in der Schloss-Scheune oder familiär im Torkel-Stübli. Eines ist sicher, der Gast und somit Sie, stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Ein paar Beispiele der Bestuhlungspläne entnehmen Sie dieser Dokumentation und natürlich auch einen Auszug aus den vielen Möglichkeiten unserer Küche. Bitte beachten Sie, dass die Jahreszeiten-Menüs saisonbedingt nur in den jeweiligen Jahreszeiten verfügbar sind. Auch sind die anderen Menüs und Buffets eher als Vorschlag zu verstehen. Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Genussvolle Stunden verbringt man seit 1375 im Schloss Weinstein. Erst als Sommersitz einer St. Galler Adelsfamilie erbaut und natürlich auch zur Versorgung der in der Stadt lebenden Familie mit Wein gedacht, hat das Haus eine interessante Geschichte hinter sich. Bereits vor rund 150 Jahren wurde aus dem landwirtschaftlichen Gut auch eine Wirtschaft. Familie Herzog – im speziellen Käthi und Fredy Herzog – machten das Schloss weit über die Grenzen des Rheintals bekannt. Nach dem frühen Tod von Fredy entschied sich seine Witwe das Haus



mit den Rebbergen 2013 an Peter und Anita Häni zu verkaufen. Familie Häni sanierte den etwas in die Jahre gekommenen Bau mit viel Liebe zum Detail. Besonderer Wert wurde auf den historischen Erhalt gelegt, aber auch darauf, dass neue Technik die Leistungsfähigkeit steigert. Für mich als Pächter ist es eine enorme Freude ein so grossartiges Haus in einer der schönsten Regionen Europas führen zu dürfen und somit das Vertrauen der Eigentümer zu geniessen. Mein grösstes Geschenk ist es, dass Sie meinem Team und mir Ihr Vertrauen ausgesprochen haben. Wir freuen uns alle schon heute auf Ihren Anlass. Gerne helfen wir alle mit, diesen unvergesslich werden zu lassen und bitten Sie, nicht zu zögern, sollten Sie Fragen haben oder Rat und Tat von uns benötigen.

In Kulinarischer Verbundenheit

Ihr
Friedrich W. Diener – Pächter
mit all den guten Weinstein Schloss-Geistern



Im Jahr 2016 erhielten wir den
Swiss Location Award als
zweitschönste Hochzeitslocation der Schweiz.

Schloss-
wirtschaft



Ihre Feste

Raumangebot auf Schloss Weinstein

| | |
|--------------------|---|
| Schloss-Keller | Degustationen bis max. 16 Personen Apéros bis max. 25 Personen |
| Torkel-Stübli | mind. 10 Personen bis max. 34 Personen |
| Schloss-Wirtschaft | mind. 40 Personen bis max. 70 Personen |
| Schlappritzi-Saal | mind. 30 Personen bis max. 100 Personen |
| Schloss-Scheune | mind. 50 Personen bis max. 120 Personen |

Die Personenanzahl ist massgeblich für den Raum der Gesellschaft. Natürlich können Sie auch mit weniger Gästen Ihr Bankett in dem von Ihnen gewünschten Raum feiern, die Mindestanzahl Gäste ist allerdings die Verrechnungsgrundlage (Menüpreis x Personenanzahl).

Bei Banketten mit einem Menüpreis über CHF 30.00 pro Person ist die Raummiete inbegriffen, darunter sind nachfolgende Raummieten obligatorisch:

| | |
|--------------------|-------------|
| Schloss-Keller | 200.00 CHF |
| Torkel-Stübli | 300.00 CHF |
| Schloss-Wirtschaft | 1000.00 CHF |
| Schlappritzi-Saal | 1000.00 CHF |
| Schloss-Scheune | 1000.00 CHF |

Grundsätzlich sind alle Speisen und Getränke, abgesehen von Hochzeits- und Geburtstags-torten, vom Schloss Weinstein zu beziehen. Externe Caterings sind nicht zugelassen.



Für den Apéro vor dem Essen bieten wir Ihnen sehr gerne unseren Innenhof an. Natürlich können Sie auch auf der Terrasse den Aperitif geniessen. Hier eignet sich die untere Terrasse oder die Aussichtsfläche vor der Schloss-Scheune.

Der wundervolle Beginn in ein schönes Fest ist der Aperitif:

| | | | |
|-------------------------------|-----|-------|-----|
| Weinsteiner Riesling Sylvaner | 7dl | 39.00 | CHF |
| Secco, Familie Clauss | 7dl | 39.00 | CHF |

Um ein gutes «Bödeli» zu legen:

| | | | |
|-------------------------------------|------------|-------|-----|
| Diverses Blätterteiggebäck | pro Person | 3.00 | CHF |
| Canapées mit Fleisch, Fisch, Vegi | pro Stück | 5.00 | CHF |
| Meterbrote divers belegt | pro Stück | 80.00 | CHF |
| Bündner Salsiz, dünn aufgeschnitten | pro Person | 5.00 | CHF |
| Rohkost im Gläsli mit Kräuterdip | pro Glas | 10.00 | CHF |
| Käsewürfeli | pro Person | 5.00 | CHF |
| Kleine Hacktätschli mit Senfcreme | pro Stück | 4.00 | CHF |
| Saisonales Súppli im Espressotässli | pro Gast | 4.00 | CHF |

Exklusiv für Brautpaare haben wir eine Hochzeitssuite im 3. Obergeschoss eingerichtet. Für die Übernachtung inklusive Frühstück verrechnen wir pro Nacht CHF 450.00.



Saisonale Menüs

Ein Hauch von Frühling

Rheintaler Spargelsalat mit Bündner Rohschinken an Kräutermarinade

**

Brunnenkresse-Süpli mit Flusskrebse

**

Gebratenes Perlhuhnbrüstli

auf gebratenen grünen Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Choron

**

Geliertes Champagner-Holunder-Süpli mit frischer Minze und Himbeersorbet

Pro Person CHF 85.00

Von der Sonne verwöhnt – Weinsteiner Sommer

Carpaccio von der Rheintaler Tomate
mit Büffel-Mozzarella und Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

**

Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)

**

Im Ganzen gebratener Hohrücken vom Kalb
mit Artischocken-Pfifferlings-Gemüse und mariniertem Lattich

**

Tiramisu von der Thurgauer Erdbeere mit Limonen-Sorbet

Pro Person CHF 85.00

Herbstzeit ist Weinlese

Gemischter Salat mit sautierten Waldpilzen, Nüssen und Sprossen

**

Pikantes Thai Kürbissüpli mit Kokos-Milch und Curry

**

Geschmorte Kabsbäggli
auf Gersten-Risotto mit geschmorten Rübli und Trüffel-Jus

**

Vermicelles mit Vanille-Glace

Pro Person CHF 85.00

Winter ist die gemütliche Zeit auf Weinstein

Nüsslisalat mit Kürbiskernölmarinade und geräuchte Entenbrust

**

Maronisüpli mit Speck-Croutons

**

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Rotkraut, gebratener Polentaschnitte und Gewürzjus

**

Zimtparfait auf Rumtopf Früchten

Pro Person CHF 85.00

Die Klassiker

Winzer Menü

Gemischter Salat „Schloss Weinstein“ mit Nüssen

**

Grosis Hackbraten mit Rheintaler Gemüse und handgeschabten Spätzli

**

Caramelköpflli mit Rahm

Pro Person CHF 38.00

Schloss Menü

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Apfel-Meerrettichcreme und Pumpernickel

**

Blumenkohlsüppi mit Mostbröckli und Croutons

**

Kalbshohrücken mit Thurgadosrahmsössli und Apfelstückli,
Rheintaler Gemüse und Kartoffelgratin

**

Orangen-Panna-Cotta mit frischen Früchten und Vanille Glace

Pro Person CHF 85.00

Weinsteiner-Schlossfrauen Menü

Rinds-Consomée mit Kräuterflädli

**

Schnitzel vom Landschwein mit Champignonrahmsauce, Grilltomate und Blattspinat, Teigwaren

**

Fruchtsalat mit Sorbet

CHF 48.00

Weinsteiner Schlossherren Menü

Amuse Bouche

**

Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen
mit Mango, Gurke und Soja-Schalottenmarinade

**

Randensüpli mit Apfel, Meerrettich und gehobeltem Salsiz

**

Gebratener Zander auf Linsengemüse und Gänselebersauce

**

Erfrischendes Sorbet prickelnd aufgefüllt

**

Zweierlei vom Weiderind, sautierter Spinat,
Sellerie-Kartoffel-Stock und Trüffeljus

**

Lauwarmer Schoggikuchen
mit Milchglace und Passionsfruchtsauce

Pro Person CHF 125.00

Weinsteiner Chorherren Menü

Zweierlei Tatar von Lachs und Mostbröckli mit Salatbouquet

**

Entrecôtes vom Weiderind, Rotweinjus, Speckbohnenbündchen und Rübli, Rosmarinkartoffeln

**

Crème Brûlée mit Glace

CHF 69.00

Buffets in der Schloss-Scheune

In der Schloss-Scheune sind ausschliesslich Buffets möglich.

Rebsteiner Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Diverse Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce

Geschnittenes Trockenfleisch (Bündner Spiessschinken, Mostbröckli usw.)

Süpli nach Saison warm oder kalt

Hauptgänge

**

Schmorbraten vom Weiderind an Pinot Noir Jus

Tranche vom Wildlachs in Weissweinsauce

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse

Basmatireis

handgeschabte Spätzli

Dessert

**

Fruchtsalat

Diverse Glaces

Zweierlei Schoggi-Mousse

Regionale Käse vom Brett

Pro Person CHF 75.00

Marbacher Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Tatar vom Schweizer Bio-Rind

Vitello Tonnato

Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland

Saisonales Súppli warm oder kalt

Hauptgänge

**

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus

Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse

Gemüsereis

Kartoffelgratin

Desserts

**

Glace Bombe

Caramelköppli

Zweierlei Schoggimousse

Fruchtsalat

Orangen-Panna-Cotta

Käse vom Brett

Pro Person CHF 95.00

Aus unserem Baukasten

Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet aus unserem Baukasten selbst zusammen.

Vorspeisen

**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Vitello Tonnato
Flusskrebscocktail mit Ananas und Staudensellerie
Mariniertes Grillgemüse mit Feta Käse
Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Verschiedene Räucherfische mit Dill-Senf-Sauce
Diverse Wildterrinen mit Preiselbeeren
Gebratene Crevetten mit Kräuter und Knoblauch
Tatar vom Schweizer Bio-Rind
Dünn aufgeschnittenes Trockenfleisch mit Essiggemüse
Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen

Suppen

**

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)
Kartoffelsüpli mit Mostbröckli
Curry-Kokos-Süpli mit Crevetten
Gemüsesüpli
Saisonales Süpli

Hauptgänge Fleisch

**

Entrecôtes vom Weiderind im Ganzen gebraten
dazu Madeirajus
Spanferkelkeule mit Bierjus
Rindsschmorbraten mit Barolojus
Kalbsbäggli mit Randenjus
Grosis Hackbraten mit Bratensauce
Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen
Wildpfeffer mit Preiselbeeren

Hauptgänge Fisch

**

Diverse gebratene Edelfische in Weisswein-Sauce
Zander und Flusskrebse auf Pot-au-feu
Ganzer Wolfsbarsch mit Crevetten im Minestroneud

Beilagen

**

Handgeschabte Spätzli
Rheintaler Gemüse
Rotkraut
Serviettenknödel
Ratatouille
Kartoffelstock
Kartoffel-Gratin
Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Pesto
Rosmarinkartoffel
Gemüsereis
Rahmspinat
Geschmorter Orangenfenchel

Desserts

**

Glacé bombe
Diverse Glaces
Fruchtsalat
Schoggimousse
Caramelköpfl
Gebrannte Creme
Orangen Panna Cotta
Beerenragout
Verschiedene Käse aus der Region mit Feigensenf und Trauben

Euer schönsten Tag im Leben

Herzlich Willkommen in Eurem Hochzeit-Schloss. Seit 1375 feiern Brautpaare auf Schloss Weinstein. Geniesst Eure Hochzeit ganz entspannt mit unseren Hochzeits-Packages:

Schlappritzi-Saal (30-65 Personen)
Secco-Empfang im Foyer oder auf der Terrasse

Hochzeits-Menü

Vorspeisen

**

Gemischter Salat mit Sprossen
Hochzeitsuppe mit Flädli, Griessnockerln und Backerbsen

Hauptgänge

**

1. Hauptgang Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Speckbohnen, Broccoli und Spätzli
2. Hauptgang Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Spinat und Grill-Tomate, Kartoffelgratin

**

Hochzeits-Dessert-Variation

Weine

**

Riesling Sylvaner Schloss Weinstein, Blauburgunder Schloss Weinstein

Pro Person CHF 145.00

(Inkl. angebotener Weine, Mineral, Bier, Kaffee, Apéro für die Gesellschaft, die zum Essen bleibt.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)



Schloss-Scheune (50-100 Personen)
Empfang mit Riesling Sylvaner Schloss Weinstein auf der Terrasse

Marbacher Buffet

Vorspeisen

**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate aus Rheintaler Anbau (nach Jahreszeit)

Diverse Räucherfische mit Meerrettichcreme und Honig-Dill-Senf-Sauce

Mariniertes Grillgemüse mit Fetakäse

Tatar vom Schweizer Bio-Rind

Vitello Tonnato

Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland

Saisonales Súppli warm oder kalt

Hauptgänge

**

Rosa gebratenes Entrecôte vom Weiderind mit Jus

Gebratener See-Zander auf Gemüse-Pot-au-feu

Kartoffelnocchi mit Artischocken, Cherrytomaten und Basilikum Pesto

Beilagen

**

Rheintaler Gemüse, Gemüsereis & Kartoffelgratin

Desserts

**

Glace Bombe, Caramelköpfl, zweierlei Schoggimousse

Fruchtsalat, Orangen-Panna-Cotta & Käse vom Brett

Weine

**

Cuvée Susan Weingut Clauss, Primitivo Vercesi

Pro Person CHF 155.00

(Inkl. angebotener Weine, Mineral, Bier, Kaffee, Apéro für die Gesellschaft, die zum Essen bleibt.
Exkl. Übernachtung, Spirituosen, Verlängerung etc.)

Tagen auf Schloss Weinstein

Warum nicht dort tagen, wo andere feiern. In den letzten 600 Jahren hat es schon manche Sitzung im Schloss gegeben, welche die schönsten Situationen ergaben...

Raumangebot

Im Torkel-Stübli können Sie mit 6 bis 20 Personen tagen.

Im Schlappritzi-Saal finden 20 bis 60 Personen Platz. (bei Kinobestuhlung bis 100 Personen)

Raummiete von 8.00 bis 17.00 Uhr

Halbtagspauschale

1 Seminarraum, Flipchart, Leinwand, Beamer, Blöcke und Kugelschreiber
Mineral und Original Rheintaler Apfel im Seminarraum

1 Kaffee-Empfang mit Gipfeli

1 Kaffeepause am Vormittag mit Sandwiches

3-Gang-Lunch am Mittag mit Fisch, Fleisch und Vegi zur Auswahl

1 Kaffeepause am Nachmittag mit Süßem

Preise pro Person / Halbtags CHF 75.00

Ganztagespauschale

Zusätzlich zur Halbtagspauschale noch ein 4-Gang-Abendmenü

Preise pro Person / Ganztags CHF 125.00

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Erfolg bei Ihrem nächsten Seminar auf Schloss Weinstein.



SCHLOSS
weinstein

Schloss-Wirtschaft · Panorama-Terrasse · Fest-Säle



Raumpläne

Schloss-Keller

1. UG Haupthaus
Tafel
max. 16 Personen



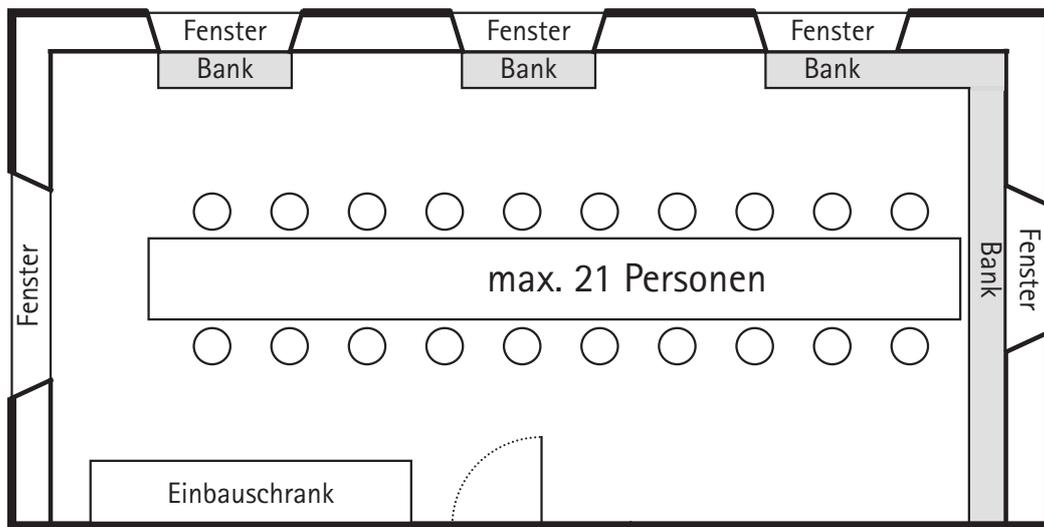
Unsere Hochzeitsuite

3. OG Haupthaus
max. 2 Personen



Torkel-Stübli

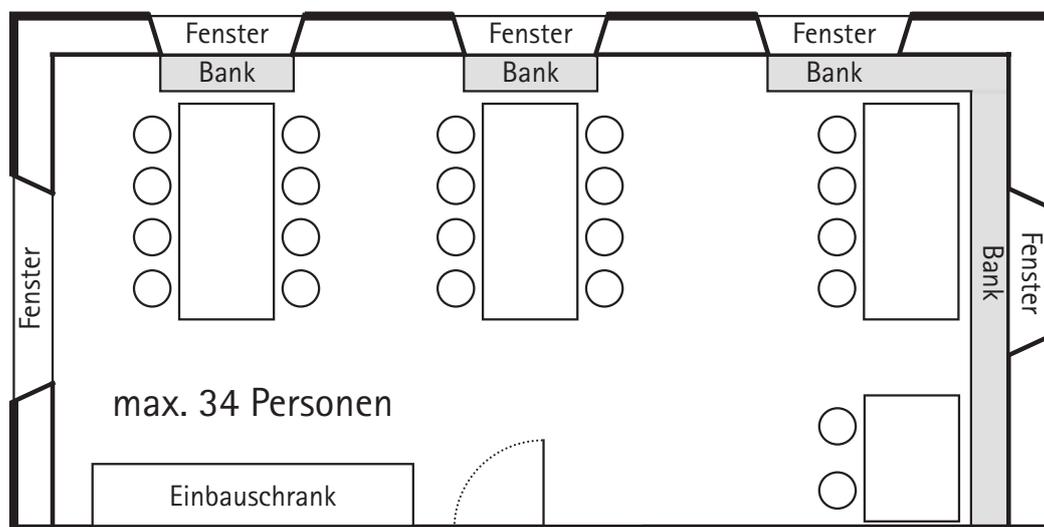
1. OG Haupthaus
Tafel
max. 21 Personen



Raumpläne

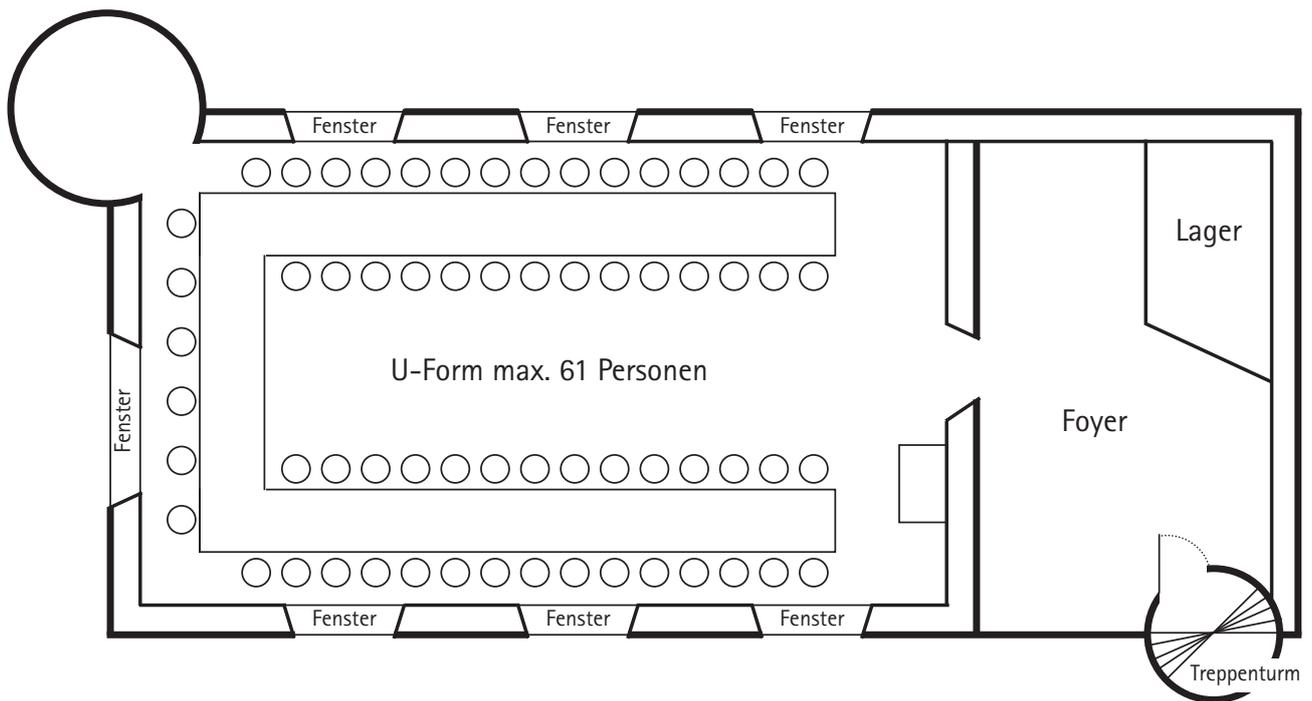
Torkel-Stübli

1. OG Haupthaus
Einzeltische
max. 34 Personen



Schlappritzi-Saal

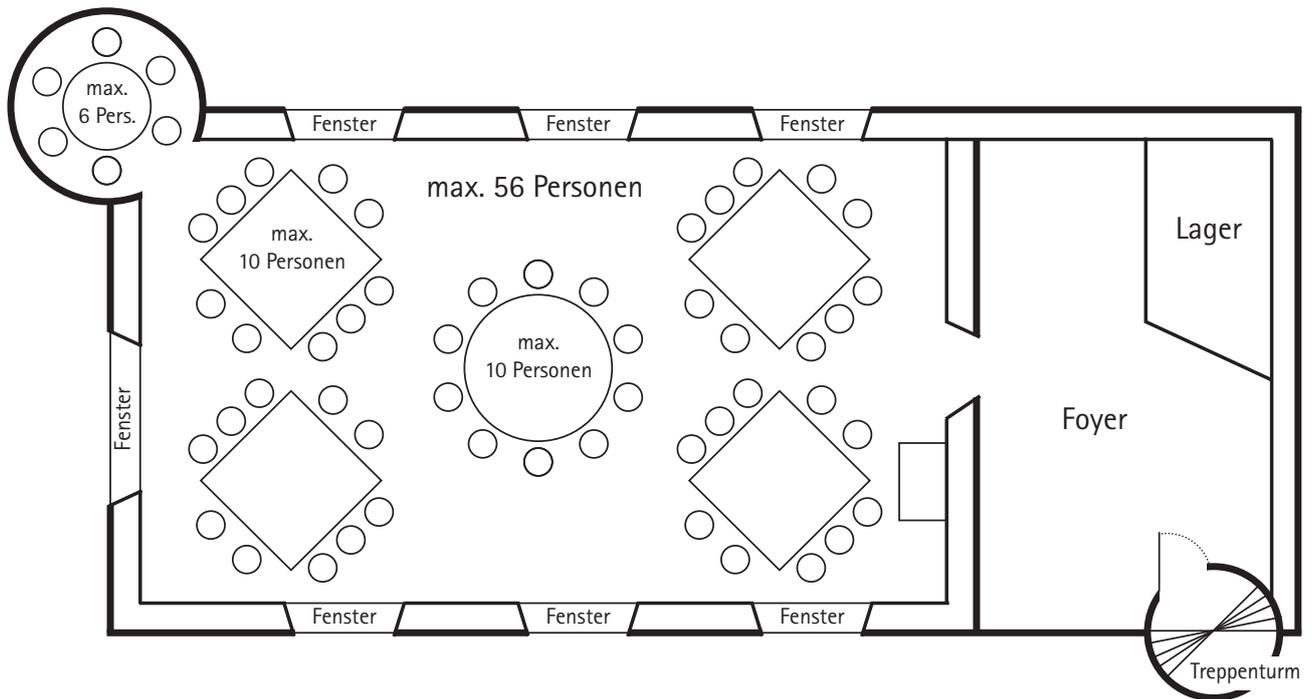
2. OG Haupthaus
U-Form
max. 61 Personen



Raumpläne

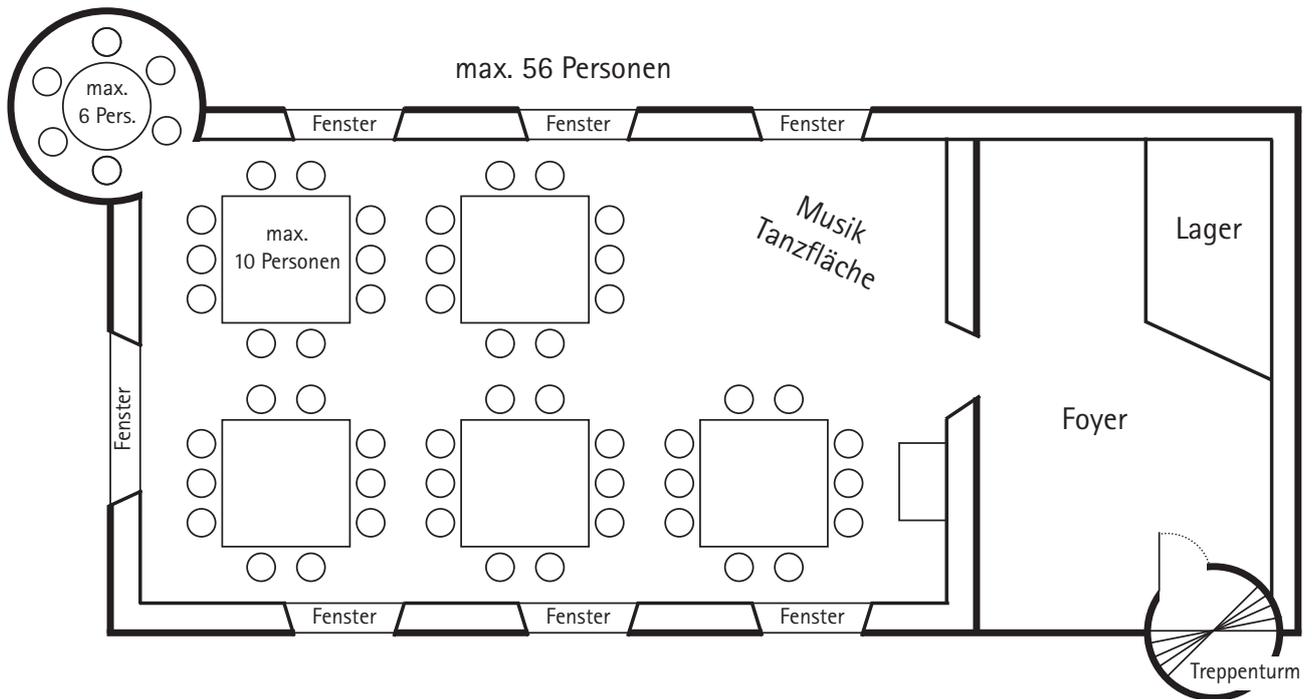
Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus
Tafel
max. 56 Personen



Schlappritzi-Saal

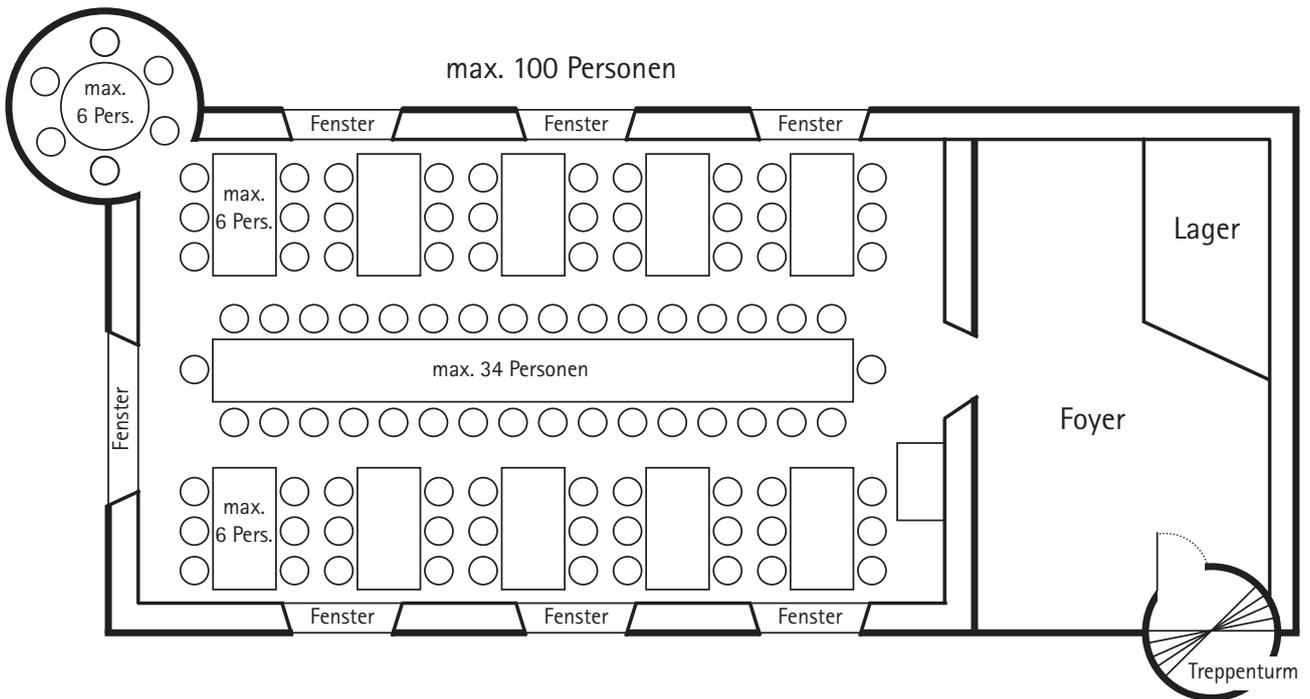
2. OG Haupthaus
Tafel
mit Tanzfläche
max. 56 Personen



Raumpläne

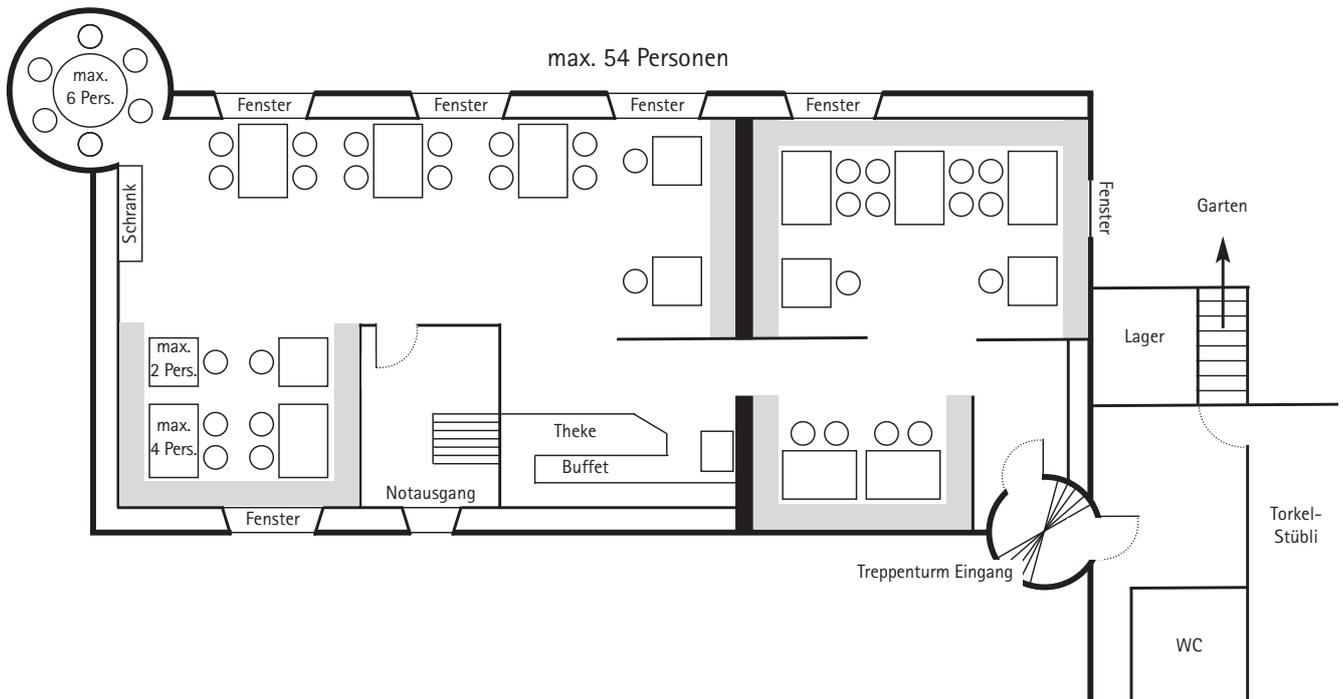
Schlappritzi-Saal

2. OG Haupthaus
Tafel
max. 100 Personen



Schloss-Wirtschaft

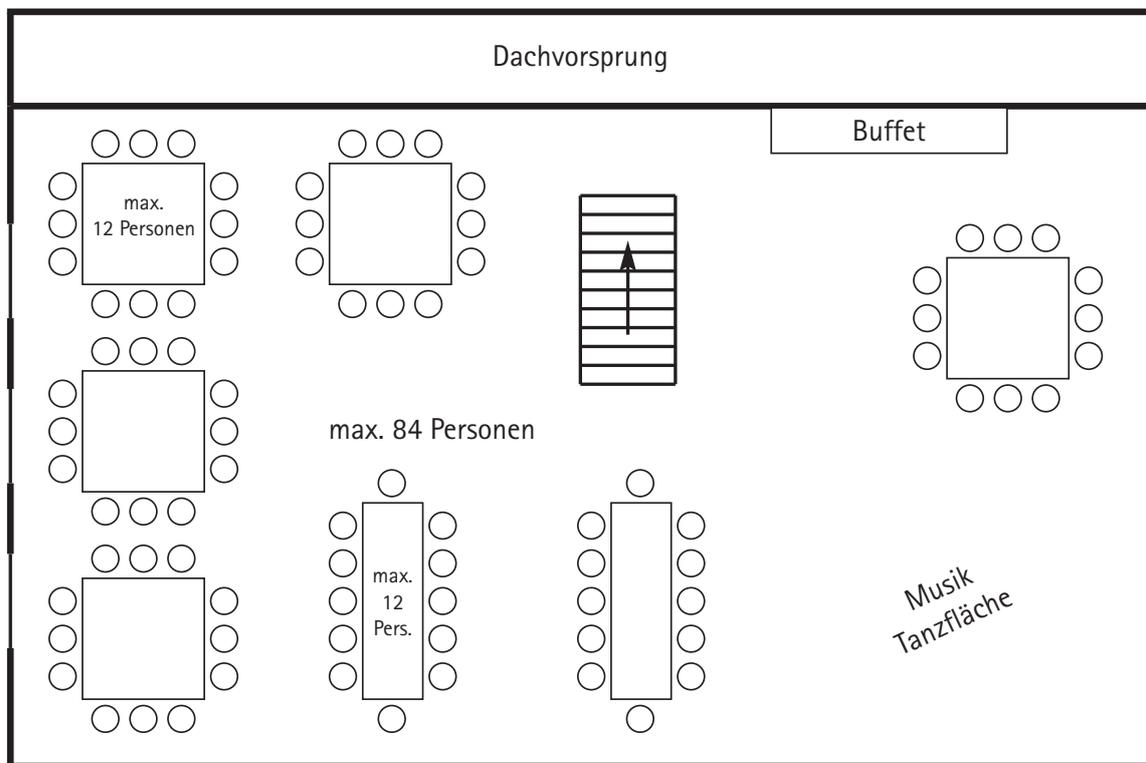
1. OG Haupthaus
Einzeltische
max. 54 Personen



Raumpläne

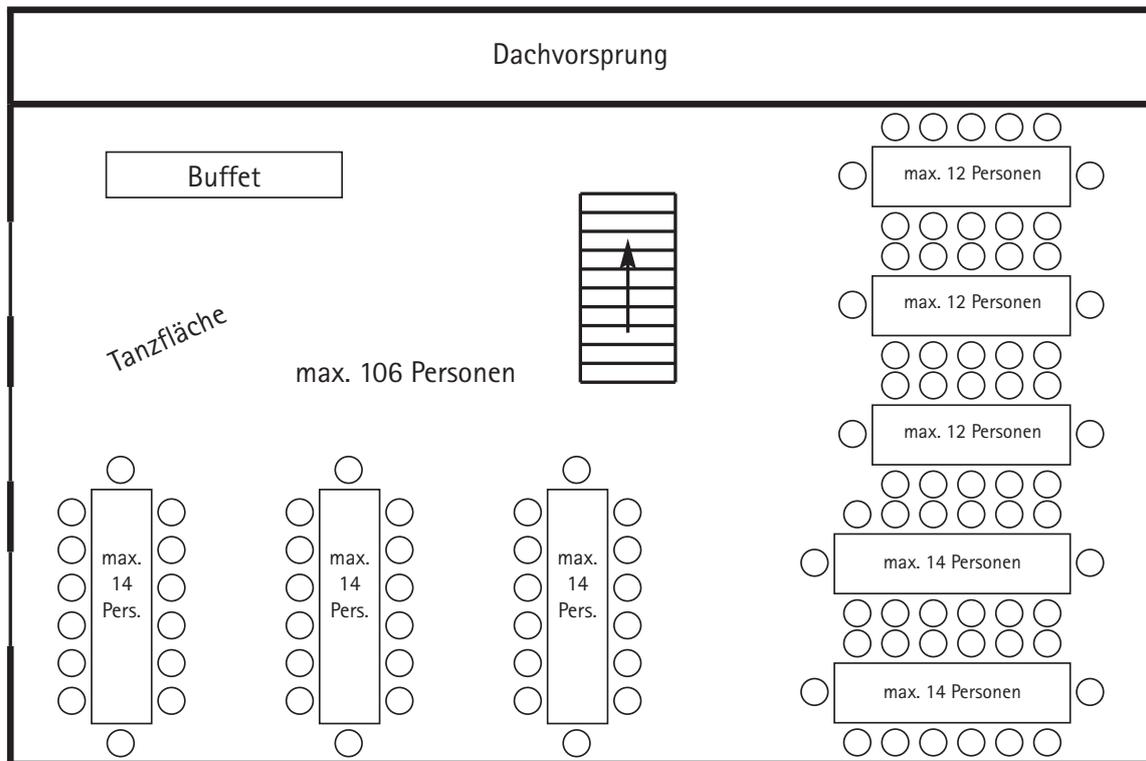
Schloss-Scheune

1. OG Nebengebäude
Tafel
mit Tanzfläche
max. 84 Personen



Schloss-Scheune

1. OG Nebengebäude
Tafel
mit Tanzfläche
max. 106 Personen



Unsere Geschäftsbedingungen

| | |
|-----------------|--|
| Gültigkeit | Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen gilt die reguläre Speisekarte des Restaurant Schloss Weinstein. Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand von Oktober 2017 und werden in Schweizer Franken inklusive 8 % MwSt und Service angegeben. Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. |
| Raumbestimmung | Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Saales: <ul style="list-style-type: none">• Schlappritzi-Saal: mindestens 30 bis maximal 100 Personen• Schloss-Wirtschaft (exklusiv als geschlossene Gesellschaft): mindestens 40 Personen• Torkel-Stübli: mindestens 10 bis maximal 34 Personen• Schloss-Scheune: mindestens 50 bis maximal 120 Personen• Schloss-Keller: mindestens 10 bis maximal 16 Personen sitzend bzw. 25 Personen stehend Sollten Sie Ihre Veranstaltung mit einer geringeren Gästeanzahl buchen wollen, erlauben wir uns, die o. a. Mindestanzahl zu verrechnen. Wenn Sie im Schlappritzi-Saal und in der Schloss-Scheune feiern möchten, wird eine Mindestkonsumation von CHF 15'000.00 CHF verrechnet. |
| Bankettvertrag | Für Bankette ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig. |
| Menübesprechung | Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie höflich, für Menübesprechungen vorher einen Termin mit uns zu vereinbaren (Planen Sie für eine Besprechung je nach Grösse des Anlasses mindestens eine Stunde ein.): Telefon: +41 (0)71 777 11 07 |
| Rabattsystem | Die in dieser Dokumentation aufgeführten Preise gelten für Gesellschaften bis zu 50 Personen. Für grössere Gruppen gewähren wir auf die Menüpreise ab 50,00 CHF (Basis = Menüpreis abzüglich MwSt.) folgende Staffelrabatte: <ul style="list-style-type: none">• von 51 bis 80 Personen 2 %• ab 81 Personen 3 % |

- Stornobedingungen** Eine Annullation im Rahmen von max. 5 % der Gesellschaft ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100 % der Menükosten verrechnet.
Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:
- bis 12 Wochen vorher kostenfrei
 - bis 8 Wochen vorher 30 %
 - bis 6 Wochen vorher 50 %
 - bis 4 Wochen vorher 80 %
 - Später 100 %
- Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von 100.00 CHF pro Person aus.
- Reservationspauschale** Bei Hochzeiten, die in der Hochzeitsaison von Mai bis Oktober an einem Freitag oder Samstag stattfinden, erlauben wir uns bei einer definitiven Reservation eine Reservationspauschale von CHF 2000.00 zu verrechnen. Der Betrag wird von der Gesamtrechnung in Abzug gebracht. Bei einer Stornierung wird die Reservationspauschale nicht zurückerstattet.
- Zahlungsbedingungen** Wir stellen Ihnen nach der Menüabsprache den Menüpreis × Personen-zahl in Rechnung. Die Rechnung sollte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf unseren Konten gutgeschrieben sein, andernfalls ist das Schloss Weinstein berechtigt, den Anlass zu stornieren. Der kalkulierte Betrag bleibt trotzdem als Ausfallentschädigung zu Ihren Lasten bestehen.
Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Zahlungsfrist = 10 Tage. Bei Barzahlungen am Veranstaltungstag gewähren wir Ihnen gerne 2 % Skonto.
- Haftung** Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Schloss Weinstein keinerlei Haftung.

Rund um Ihren Anlass

- Beamer & Leinwand Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Pauschalpreis CHF 50.00
- Bestuhlung Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung.
- Blumendekoration In unseren Sälen haben wir keine Dekoration aus Frischblumen. Bitte beauftragen Sie unsere Hausfloristin Karin Baumgartner von der Blumeria in Marbach. Sie macht Ihnen in jedem Budget einen passenden Vorschlag.
- Kerzen Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss) oder mit Teelichter. Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten feuerpolizeilich strengstens verboten. Wachskerzen dürfen nur mit Manschetten verwendet werden. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden in Rechnung gestellt.
- Menükarten Unsere Standard-Menükarte drucken wir Ihnen gerne gratis. Falls Sie spezielle Gestaltungswünsche haben oder einen Farbdruck möchten, verrechnen wir pro Menükarte je nach Aufwand ab CHF 2.00.
- Musikalische Unterhaltung Auf Wunsch unterstützen wir Sie gerne bei der Suche nach einem geeigneten musikalischen oder künstlerischen Rahmenprogramm.
- Schliessungszeiten Offizielle Polizeistunde ist 24 Uhr, Freitags und Samstags gewähren wir eine kostenlose Verlängerung bis 2 Uhr. Auf Wunsch können wir Ihnen Ihre Veranstaltung bis auf 4.00 Uhr verlängern und berechnen hierfür pro Stunde CHF 300.00 separat. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22 Uhr, ab 23 Uhr sind alle Aussenbereiche geschlossen (Gemeindeverordnung).
- Feuerwerk Die gesetzlichen Bestimmungen für Feuerwerke in der Schweiz haben sich verändert. Für genaue Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, sich direkt mit der Direktion in Verbindung zu setzen. Feuerwerke dürfen bis 22 Uhr abgebrannt werden, danach gilt es als Ruhestörung.
- Getränke Bei Banketten verzichten wir auf eine Saalmiete, schenken jedoch keine mitgebrachten Getränke aus. Unsere vielseitige Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie!
- Hochzeitstorte Bei Hochzeitstorten handelt es sich um Spezialtorten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert aber nicht auf Torten. Daher empfehlen wir Ihnen die Bäckerei Lingenhag in Marbach für Ihre Festtorte. Wir verrechnen für das Trockengedeck CHF 3.50.
- Wichtig Termin für Bankettbesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass vereinbaren.

Nützliche Adressen

Taxi Non Stop, Bleichemühlistrasse 14, 9450 Altstätten, T: 071 755 40 40, www.non-stop-taxi.ch

Hotel Badhof, Rorschacherstrasse 31, 9450 Altstätten, T: 071 755 11 22, www.badhof.ch

Hochzeitstorten Bäckerei Lingenhag, Staatsstrasse 34, 9437 Marbach, T: 071 777 12 14

Bäckerei Rist, Trogenerstrasse 8, 9450 Altstätten, T: 071 755 11 77, www.baeckerei-rist.ch

Rhomberg Schmuck, Bahnhofstrasse 40, 9437 Marbach, T: 071 775 99 15, www.schmuck.ch

Weinkellerei Nüesch, Hauptstrasse 71, 9436 Balgach, T: 071 722 22 22, www.nuesch-weine.ch

Liveband Volltreffer Live, Hinterbergstrasse 3, 9464 Rüthi, T: 071 766 20 41, www.volltreffer-live.ch

Dinner Events, Postfach 115, 9004 St Gallen, T: 076 437 40 09, www.florianrexer.ch

Blumeria Marbach, Staatsstrasse 24, 9437 Marbach, T: 071 770 00 20, www.blumeria-marbach.ch

Köppel Ferien AG, Carunternehmen, Hauptstrasse 28, 9434 Au, T: 071 747 87 87, www.koepfel.ch

Freie Theologin für Trauungen, Barbara Stehle, 9103 Schwellbrunn T: 071 351 44 53 www.pfarrerin.ch

Marbach – Das Hochzeitsdorf

www.dashochzeitsdorf.ch



Geniessen bei Friedrich Diener

Schloss Weinstein
Weinsteingasse 219
CH-9437 Marbach

Tel. +41 (0)71 777 11 07
info@schloss-weinstein.ch
www.schloss-weinstein.ch



ROMANTIK
RESTAURANT