



Menü-, Buffet- und
Getränkévorschläge
2012

für
Bankettveranstaltungen
(Hochzeiten ab 60 Personen)
(Sonstige Feiern ab 30 Personen)

auf
Schloss Gracht

ESMT European School of Management and Technology GmbH
Gästehaus Schloss Gracht
Fritz-Erler-Str. 1
50374 Erftstadt
☎ +49(02235) 406 0
☎ +49(02235) 406 198
[E-m@il: schlossgracht@esmt.org](mailto:schlossgracht@esmt.org)

Liebe Gäste,

lassen Sie sich von den nachfolgenden Menü-, Buffet- und Snackvorschlägen inspirieren.

Diese sollen als Anregungen und Vorschläge dienen. Natürlich können Sie sich auch Ihr eigenes Menü bzw. Buffet individuell zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Verfügung.

Hochzeitstorten und Kuchen können Sie gerne selbst bestellen oder mitbringen. Wir berechnen hierfür eine Servicepauschale von 1,50 Euro pro Person.

Die hier publizierten Preise enthalten sowohl die kalkulatorische Raummiete wie auch die Endreinigung, sofern der für den jeweils gebuchten Raum gültige Mindestumsatz erreicht wird. Sie gelten bis zum 31. Dezember 2012 und verlieren danach ihre Gültigkeit.

Inhaltsverzeichnis

Canapée- und Snack-Vorschläge	Seite 3
Menüvorschläge	Seite 4 - 6
Vorspeisen und Suppen	Seite 7
Hauptgerichte	Seite 8
Käse und Desserts	Seite 9
Käse- und Dessertbuffet	Seite 10
Buffets	Seite 11 - 19
Sekt, Prosecco, Champagner & Aperitifs	Seite 20
Weinkarte	Seite 20 - 21
Getränkekarte	Seite 22 - 23
Kontaktadressen	Seite 24 - 27
Kurzgeschichte Schloss Gracht	Seite 28
Allgemeine Geschäftsbedingungen 2012	Seite 29 - 30

Canapée- und Snack-Vorschläge für Empfänge

Canapées belegt mit:

2014	Ungarischer Salami	1,50 €
2015	Brie oder Gouda	2,00 €
2004	Forellenmousse mit Dill	2,50 €
2016	Roastbeef mit gehackten Mixed Pickles	2,70 €
2017	Räucherschinken mit Melonenkugeln	2,70 €
2007	Keta-Kaviar	2,70 €
2018	Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,70 €
2005	Räucherlachs oder gebeiztem Lachs	2,70 €
2006	Lachstatar mit Schnittlauch	2,70 €

Imbiss kalt:

2008	Brandteig, gefüllt mit Käsecreme (vegetarisch)	1,50 €
2037	Brandteig, gefüllt mit Kräuter-Tomaten (vegetarisch)	1,90 €
2081	Roquefort mit Orangenfilet auf Pumpernickel (vegetarisch)	2,20 €

Imbiss warm:

2022	Backpflaume im Speckmantel	1,50 €
2023	Nürnberger Rostbratwürstchen	1,50 €
2084	Gebackene Käse-Pepperoni (vegetarisch)	1,80 €
2085	Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	1,80 €
2025	Mini-Pizza mit Schinken	2,00 €
2025	Mini-Pizza mit Salami	2,00 €
2025	Mini-Pizza mit dreierlei Käse (vegetarisch)	2,00 €
2024	Surimi-Garnelen im Knusperteig	2,00 €
2086	Geflügel-Spießchen mit Ananas	2,10 €
2001	Champignonköpfe, gefüllt mit Fleischfarce	2,30 €
2003	Gebackene Hummerkrabbenschwänze	2,70 €

Süße Snacks:

2062	Mini-Berliner	1,50 €
2064	Mini-Windbeutel	1,50 €
2065	Mini-Plundergebäck (gemischt)	1,60 €

Mindestmenge pro Artikel 10 Stück

Menüvorschläge

Menü 1

Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs
an Algensalat

Kerbelschaumsuppe mit Anis aromatisiert

Geflügelbrust mit Apfel-Ingwerfüllung auf Cidre-Glace
mit Vichy-Karotten und Basmatireis

Trilogie von der Orange
(haugemachtes Sorbet, Orangenmousse und Orangenkonfit)

43,90 €

38,30 € ohne Suppe

Menü 2

Geräucherter Heilbutt
an Fenchel-Orangen-Salat

Perlhuhnconsommé mit Kräuternocken

Schweinefilet mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel,
Kerbelrahmsauce, Schlosskartoffeln und Gartengemüse

Pina Colada-Mousse
mit frischer Ananas und Minze

46,30 €

39,00 € ohne Suppe

Menü 3

Rote Meerbarbe, in Korianderöl gebraten,
an mariniertem Feldsalat

Crèmesuppe von Englischem Staudensellerie

Tranchen vom Rinderfilet auf Rotweinglace,
Gemüseauswahl und Rosmarin-Bratlinge

Panna Cotta mit Waldbeerkompott

48,00 €

42,00 € ohne Suppe

Menü 4

Spanischer Schinken mit dunklen Feigen
an Lollo-Bionda-Salat

Kalbsconsommé mit Käsegebäck

Steinbuttmedaillon mit Weißwein-Pernodsauce,
Blattspinat und schwarz-weißem Pilawreis

„Grachter Dessertvariation“
(hausgemachte Mousse und Sorbets passend zur Jahreszeit)

48,70 €

42,10 € ohne Suppe

Menü 5

Gebratene Hummerkrabben mit scharfer Kokosmarinade
auf Lollo-Rosso-Salat

Safransamtsuppe

Entenbrust mit Orangen-Honig-Glace,
Kaiserschoten und Macairekartoffeln

After-Eight-Parfait

49,40 €

42,90 € ohne Suppe

Menü 6

Zanderfilet mit Champagnersauce
an buntem Salatbouquet

Schaumsuppe von Pariser Karotten
mit frischem Ingwer

Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce
buntem Gemüse und Schneekartoffeln

Amarenakirsch-Parfait
mit Früchten

51,80 €

45,20 € ohne Suppe

Vorspeisen

Rucola-Salat in Balsamico Dressing mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan	11,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstinchen	11,70 €
Rote Meerbarbe, in Korianderöl gebraten, an mariniertem Feldsalat	11,70 €
Spanischer Schinken mit dunklen Feigen an Lollo-Bionda-Salat	12,00 €
Zanderfilet mit Champagnersauce an buntem Salatbouquet	12,30 €
Luftgetrocknetes Fleisch aus Graubünden mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	12,40 €
Geräucherter Heilbutt an Fenchel-Orangen-Salat	12,50 €
Flußkrebsschwänze mit Eisbergsalat und Maracujadressing	12,60 €
Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs an Algensalat	12,70 €
Pangasiusröllchen gefüllt mit Hummerkrabbenschwänzen an Friséesalat	13,20 €
Gebratene Hummerkrabben mit scharfer Kokosmarinade auf Lollo-Rosso-Salat	13,50 €

Suppen

Rucola-Schaumsuppe mit geschmolzenen Kirschtomaten	5,60 €
Kerbelschaumsuppe mit Anis aromatisiert	5,60 €
Kartoffel-Lauchcrème	6,00 €
Crèmesuppe von Englischem Staudensellerie	6,00 €
Baumtomatenessenz	6,30 €
Safransamtsuppe	6,50 €
Wildessenz mit Pistazienklößchen	6,60 €
Kalbsconsommé mit Käsegebäck	6,60 €
Schaumsuppe von Pariser Karotten mit frischem Ingwer	6,60 €
Perlhuhnconsommé mit Kräuternocken	7,30 €
Samtsuppe von Steinpilzen	7,70 €

Hauptgerichte

Viktoriabarsch-Filet mit Mangoschaum, gedämpften Karotten und Wildreis-Mix	19,30 €
Geflügelbrust mit Apfel-Ingwerfüllung auf Cidre-Glace mit Vichy-Karotten und Basmatireis	19,30 €
Gebratener Zander mit Kräuter-Weißwein-Sauce, Gemüse der Saison und Steinpilz-Risotto	19,90 €
Schweinefilet mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel, Kerbelrahmsauce, Schlosskartoffeln und Gartengemüse	20,00 €
Roastbeef mit Schalotten in Burgundersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	20,50 €
Kalbsrücken mit gebratenen Austernpilzen, Broccoli und Herzoginkartoffeln	21,70 €
Steinbuttmedaillon mit Weißwein-Pernodsauce, Blattspinat und schwarz-weißem Pilawreis	22,50 €
Rinderfilet-Spitzen in Madagaskar-Pfefferrahm, Fenchel-Paprika-Gemüse und Spätzle	22,60 €
Entenbrust mit Orangen-Honig-Glace, Kaiserschoten und Macairekartoffeln	22,60 €
Lammrückenfilets mit Thymian-Jus, provençalischem Gemüse und Krokette	22,80 €
Tranchen vom Rinderfilet auf Rotweinglace, Gemüseauswahl und Rosmarin-Bratlinge	23,70 €
Kleine Kalbschnitzel, mit Salbei und Schinken umwickelt, Broccoli und Fettucine	23,70 €
Rinderfilet im Wirsingmantel, Cumberland-Glace, gestiftete Karotten, Kaiserschoten und Nusskartoffeln	23,70 €
Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce buntem Gemüse und Schneekartoffeln	25,70 €

Vegetarische Hauptgerichte

Mediterraner Gemüsespieß auf Safranreis	14,70 €
Polenta mit Basilikum und Pinienkernen, Ofentomaten und Auberginen	16,00 €

Käse

Internationale Käseauswahl mit gemischtem Brot	5,50 €
Französische Käseauswahl mit gemischtem Brot	6,50 €

Desserts

Trilogie von der Orange (haugemachtes Sorbet, Orangenmousse und Orangenkonfit)	6,30 €
Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Pistazien	6,50 €
Grand-Marnier-Parfait im Kokosmantel mit Vanille-Fruchtspiegel	6,50 €
Pina Colada-Mousse mit frischer Ananas und Minze	6,50 €
Pistazienparfait auf Himbeermark	6,60 €
Panna Cotta mit Waldbeerkompott	6,60 €
Honig-Krokant-Parfait mit Vanille-Fruchtspiegel	6,80 €
Marinierte Orangenfilets mit Amarettini-Mandel-Parfait	6,80 €
After-Eight-Parfait	6,80 €
Schokoladen-Limonen-Parfait mit Mangospalten	6,80 €
Mousse von der Bourbonvanille mit Erdbeermark und Papayaspalten	7,00 €
Nougatmousse auf Vanillespiegel	7,00 €
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Sauce	7,00 €
Beerengrütze mit Quarkmousse	7,00 €
Exotische Früchte mit Maracuja-Sorbet	7,00 €
Amarenakirsch-Parfait mit Früchten	7,20 €
Maracuja-Limetten-Mousse mit Früchten der Saison	7,40 €
„Grachter Dessertvariation“ (hausgemachte Mousse und Sorbets passend zur Jahreszeit)	7,60 €

Käse- und Dessert-Buffer

Salat von frischen Früchten
Gemischtes Eisdessert mit Mango- und Erdbeersorbet
Mousse von dunkler Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von der Bourbon-Vanille mit Erdbeermark
Tiramisu

Französische Käseauswahl
mit gemischtem Brot

16,20 €

Rheinland Buffet

Kalt:

Räucherlachs mit Reibekuchen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Heringsfilet in Apfel-Zwiebelsahne
Knochen- und Lachsschinken mit Essiggemüse
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade

Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat
Geflügelsalat mit Ananas
Salatvariation mit zweierlei Dressing

Warm:

Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln
Gebratener Zander mit buntem Gemüse und Kräuterreis

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Obstsalat mit Vanilleeis
Rum-Rosinencreme
Mousse von der Zartbitterschokolade
Hausgemachtes Zitronenparfait mit Erdbeersauce

40,00 €

Donatus Buffet

Kalt:

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Aal, Makrele und Forellenfilet
Serrano-Schinken mit Papaya-Würfeln
Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse
Medaillons von Reh und Geflügel
garniert mit Früchten

Salate:

Salate der Saison
Rindfleischsalat „Argentinisch“

Warm:

Schweinefilet mit Champignonfarce überbacken
Maishähnchenbrust mit Rosmarinsauce
Broccoliröschen, Karotten
Spätzle und Kroketten

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Mousse von weißer Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von Mango, Erdbeeren und Orangen
Gemischtes Eisdessert

41,50 €

Erftland Buffet

Kalt:

Räucherlachs mit Dill-Schmand
Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich
Mit Käsefarce gefüllte Champignonköpfe
Roastbeef mit Tartaren-Sauce
Auswahl von verschiedenem, luftgetrocknetem Schinken

Salat:

Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan
Waldorfsalat mit Artischockenherzen
Salate der Saison
mit zweierlei Dressing

Warm:

Pangasiusfilet mit Kräutersauce
Kalbgeschnetzeltes „Stroganoff“
Gemüsevariation
Spätzle und bunter Reis

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischter Brotkorb

Dessert:

Salat von heimischen Früchten
Brombeercreme
Weißes Schokoladenparfait mit Himbeermark
Champagner-Mousse
Kleine Eisauswahl mit Eispralinen

43,50 €

Concordia Buffet

Kalt:

Räucherfischterrinen mit Kerbelsauce
Kalte geschmorte Kalbshüfte garniert mit Früchten
Geflügelbrust auf Ananas mit Waldorfsalat
Mini-Mozzarella und Cocktailtomaten am Spieß
Heißgeräucherter Stremellachs mit Dill-Senfsauce

Salate:

Meeresfrüchte-Cocktail
Fleischsalat mit frischer Paprika in Vinaigrette
Salate der Saison
mit zweierlei Dressing

Warm:

Gebrautes Schwertfischfilet mit grüner Sauce
Schweinefilet mit Pilzen, Speck und Kräutern
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Tagliatelle

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Schwarzwälder Kirscheddessert
Pina Colada-Mousse
Melonencocktail mit Johannisbeeren
Erdbeerparfait mit Vanillesauce

44,00 €

Ville Buffet

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich
Gefüllte Pangasiusröllchen mit Cocktailsauce
Avocado-Crevetten-Cocktail in Walnussvinaigrette
Bündnerfleisch mit Ogenmelone
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salate:

Salat von gebratenen Champignons mit Kräutern
Gemischte Blattsalate
Geflügelsalat

Warm:

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce und Schupfnudeln
Entenbrust mit Orangensauce und Mandelbällchen
Romanesco, Blumenkohl, Kaiserschoten und Karottenstifte

Käse:

Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Fruchtsalat mit Mandeln
Apfel- und Nussmousse mit Vanillesauce
Zitronensorbet
Gemischtes Eisdessert

44,50 €

Kottenforst Buffet

Kalt:

Medaillons von Schweinefilet und Pute,
garniert mit Früchten und Curry-Crème
Schwarzwälder Räucherschinken mit Mixed Pickles
Räucherlachs mit Reibekuchen
Garnelenspieße mit Sauce Aioli
Terrine von der Räucherforelle mit Limettensauce

Salat:

Geflügelsalat mit frischer Ananas
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Warm:

Kalbsrücken mit Gorgonzolasauce
Viktoriabarsch-Filet mit Mangosauce
Lauch-, Karotten- und Broccoligemüse
Bunter Reis und Macairekartoffeln

Käse:

Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Cappuccino-Mousse mit weißen Schokoraspeln
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Sauce
Maracuja-Sorbet
Melone gefüllt mit frischem Obstsalat
Honig-Krokant-Parfait mit Fruchtsauce

45,50 €

Italienisches Buffet

Kalt:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Rucola-Salat mit Parma Schinken und Mailänder Salami
Gebackene Auberginen, Pilze, Paprika und Zucchini
Tomaten und Pepperoni gefüllt mit Frischkäse
Scampi mit Artischocken und Pinienkernen
Vitello Tonnato

Salat:

Salat „Capricciosa“

Warm:

Saltimboca „alla Romana“
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomatenragout
Blattspinat, Zucchini,
Steinpilzrisotto und Fettucine

Käse:

Italienische Käseauswahl
mit Ciabatta-Brot und Cocktailbrötchen

Dessert:

Obstsalat mit Maraschino und Amarettini
Latte-Macchiato-Eis
Tiramisu
Grappacrème

46,00 €

Dom Buffet

Kalt:

Bündner Fleisch mit Mixed Pickles
Gefüllte Pepperoni, Kirschtomaten und Zucchini
Crevettensalat mit Spargel und Champignons
Geräucherte Truthahnbrust mit Ananas und Kiwi
Fischterrinen und geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich

Salat:

Bunte Blattsalate mit Sprossengemüse
und zweierlei Dressings
Argentinischer Rindfleischsalat
Hirtensalat mit Schafskäse

Warm:

Medaillons von der Lotte mit Kressschaumsauce
Rinderfiletspitzen in Madagaskar-Pfefferrahm
Kenia-Bohnen, Blattspinat, Blumenkohl und Möhren
Gemischter Reis und Tagliatelle

Käse:

Internationale Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Vanilleeis
Quark-Orangenmousse mit Grand Marnier
Pistazienparfait mit Fruchtsauce
Vanillemousse mit Erdbeermark

46,50 €

Schloss Buffet

Kalt:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Italienisches Antipasti-Gemüse
Gegrillte Zucchini- und Auberginenröllchen
Geräucherte Poulardenbrüstchen mit Mangospalten
Verschiedene Medaillons (Rind, Kalb, Schwein)
Marinierte Hummerkrabben
Avocado-Crevetten-Cocktail
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

Salate:

Verschiedene Salate der Saison

Warm:

Roastbeef mit Schalotten, Burgundersauce und Nusskartoffeln
Filet vom Salm mit Kräuter-Weißweinsauce und Tagliatelle
Gemüse der Saison

Käse:

Französische Käseauswahl
mit gemischtem Brotkorb

Dessert:

Süße Lasagne mit Walnusseis
Tiramisu
Exotischer Obstsalat
Erdbeeren à la Romanow (ca. Mai bis Oktober)
Limettenparfait mit Kiwis und Johannisbeersauce (ca. Oktober bis April)

47,50 €

Sekt, Prosecco, Champagner & Aperitifs

4094	Privat Cuvée Schloss Gracht Brut	0,75 l / Fl. 11 % vol.	19,00 €
4092	Mumm dry Riesling Sekt	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	20,50 €
4091	Sekt Fürst von Metternich	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	23,50 €
4090	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. "Le Colture" Brut, S. Stefano	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	23,50 €
4088	Champagner Jaquart	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	43,00 €
4128	Martini weiß oder rot	4 cl	2,40 €
4133	Sherry trocken o. medium	4 cl	2,70 €
4104	Campari / Soda o. Orange		4,50 €

Weisswein

Südafrika			
4145	2010 Drostdy-Hof Sauvignon Blanc Drostdy Wines, Tulbagh	0,75 l / Fl. 11,5 % vol.	19,50 €
Italien			
4168	2010 Soave „Fontana“ D.O.C. Tenuta Sant'Antonio	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	20,00 €
Frankreich			
4158	2010 Jean Geiler Riesling „Steinweg“ Appellation Alsace Contrôlée La Cave Vinicole d'Ingersheim	0,75 l / Fl. 12,0 % vol.	21,50 €
Deutschland - Rheinland - Pfalz			
4161	2011 Weissburgunder Trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf	0,75 l / Fl. 12,5 % vol.	23,50 €
Deutschland - Rheinhessen			
4157	2009 Oppenheimer Krötenbrunnen Qualitätswein – lieblich WH Thomas Rath	0,2 l / Glas	3,90 €

Roséwein

4072	2009 Rosé Côtes de Provence A.O.C. La S.C.A., Gassin-Var	0,2 l / Glas	3,60 €
------	---	--------------	--------

Rotwein

		Italien	
4087	2010 Barbera D'Asti "San Nicolao" D.O.C Terre da Vino, Barolo	0,75 l / Fl. 13 % vol.	20,50 €
		Chile	
4086	2010 Cousino-Macul Merlot Vina Cousino-Macul S.A., Valle de Maipo	0,75 l / Fl. 13,5 % vol.	21,00 €
		Spanien	
4084	2007 Rioja "Banda Azul" Paternina, Haro	0,75 l / Fl. 12 % vol.	20,50 €
4082	2004 Gran Reserva Vina Albali, Valdepenas	0,75 l / Fl. 13 % vol.	21,50 €
		Frankreich	
4081	2007 Chateau Bonnet Réserve A.O.C. Bordeaux André Lurton, Grézillac	0,75 l / Fl. 12,0 % vol.	23,50 €
4079	2009 Grenache lieblich Vin de Pays D'OC GCF,Petersbach	0,2 l / Glas	3,90 €

Sollte der ausgewiesene Jahrgang nicht mehr verfügbar sein, bieten wir automatisch den Nachfolgejahrgang an.

Wenn Ihnen diese Weinauswahl nicht ausreichen sollte, besteht die Möglichkeit, Weine selbst zu besorgen.

Für vom Veranstalter selbst mitgebrachten Sekt und Weine, die wir nicht auf der Karte führen, erheben wir ein Korkengeld von 13,00 Euro pro 0,75 l Flasche.

Flaschen in anderen Gebindegrößen können von uns leider nicht serviert werden.

Biere

4032	Früh Kölsch	0,33 l / Fl.	2,45 €
4042	Bitburger Pils	0,33 l / Fl.	2,45 €
4045	Paulaner Weissbier naturtrüb	0,50 l / Fl.	3,60 €
4035	Früh Kölsch vom Fass	10 Ltr.	90,00 €
4036	Früh Kölsch vom Fass	15 Ltr.	135,00 €
4037	Früh Kölsch vom Fass	20 Ltr.	180,00 €
4039	Früh Kölsch vom Fass	30 Ltr.	245,00 €
4041	Bitburger Pils vom Fass	30 Ltr.	255,00 €

Alkoholfreie Biere

4031	Bitburger alkoholfrei	0,33 l / Fl.	2,40 €
4164	Malzbier	0,33 l / Fl.	2,10 €
4030	Paulaner Weissbier naturtrüb	0,50 l / Fl.	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

4006	Zitronenlimonade	0,2 l Glas	1,75 €
4025	Gerolsteiner „Sprudel“	0,25 l Fl.	1,95 €
4016	Gerolsteiner „Naturell“	0,25 l Fl.	1,95 €
4015	Coca-Cola, Coca-Cola light	0,2 l Fl.	1,95 €
4010	Fanta	0,2 l Fl.	1,95 €
4011	Apfelsaft	0,2 l Fl.	2,15 €
4021	Orangensaft	0,2 l Fl.	2,50 €
4014	Bitter Lemon	0,2 l Fl.	2,55 €
4017	Ginger Ale	0,2 l Fl.	2,55 €
4027	Tonic Water	0,2 l Fl.	2,55 €
4020	Kirschsaft	0,2 l Fl.	2,90 €
4028	Gerolsteiner „Sprudel“	0,75 l Fl.	4,90 €
4023	Gerolsteiner „Medium“	0,75 l Fl.	4,90 €
4008	Gerolsteiner „Naturell“	0,75 l Fl.	4,90 €
4003	Zitronenlimonade	0,75 Fl.	4,90 €
4022	Orangensaft	1,0 l Fl.	7,50 €

Heissgetränke

2057	Glas Tee	1,80 €
2056	Tasse Schokolade	1,80 €
2052	Tasse Kaffee, Tasse Kaffee HAG	1,90 €
2051	Glas heiÙe Zitrone	2,00 €
2049	Espresso einfach	2,40 €
2047	Cappuccino	2,80 €
2048	Espresso doppelt	3,40 €
2050	Glas Grog	3,45 €
2061	Milchkaffee / Latte Macchiato	3,60 €
2060	Glas Tee mit Rum	3,60 €
2059	Kanne Tee groÙ (8 Tassen)	9,90 €
2054	Kanne Kaffee groÙ (8 Tassen)	12,50 €

Spirituosen & Liköre

4096	Amaretto	4 cl	2,40 €
4102	Weizenkorn	4 cl	2,50 €
4133	Sherry trocken o. medium	4 cl	2,70 €
4131	Portwein weiÙ o. rot	4 cl	2,70 €
4124	Kirschwasser	4 cl	3,20 €
4097	Asbach Uralt	4 cl	3,30 €
4140	Williamsbirne	4 cl	3,30 €
4112	Fernet Branca	4 cl	3,30 €
4098	Averna	4 cl	3,50 €
4132	Ramazotti	4 cl	3,50 €
4100	Baileys	4 cl	3,70 €
4127	Malteser Aquavit	4 cl	3,80 €
4137	Sambuca	4 cl	3,95 €
4116	Grappa di Barolo	4 cl	3,95 €
4103	Calvados Gilbert	4 cl	4,00 €
4095	Aalborg Jubiläums Aquavit	4 cl	4,50 €
4108	Cointreau	4 cl	4,50 €
4106	Carlos I.	4 cl	5,50 €
4115	Grand Marnier	4 cl	5,80 €
4107	Cognac Hennessy V.S.	4 cl	7,20 €

Kontaktadressen zu Ihrer Veranstaltung

Floristik

Blumen Wirtz

Herr Uwe Wirtz
Peter-May-Str. 47
50374 Erftstadt-Köttingen

Fon/Fax 02235 – 8 49 27

Floristik Atelier „Die Perle“

Frau Hutor-Pandstätter
Bonner-Str. 9
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 6 85 34 99

Blumen Kick

Frau Gabriele Kick-Schmid
Römerhofweg 4
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 53 53

Blumen Brüls

Frau Brüls
Radmacherstr. 81
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 92 98 80

Fotograf

Lightwork GmbH

Herr Bernd Schreifels
Waldstr. 3 B
50374 Erftstadt

Fon 02235 – 87 01 23

Fax 02235 – 87 01 16

Foto Brügger

Herr Peter Brügger
Bonner Str. 20
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 7 77 11

Fax 02235 – 7 38 26

Katholisches Pfarramt

Pfarramt St. Alban

Carl-Schurz-Str. 134
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 - 46 32 73

Fax 02235 – 46 32 74

Evangelische Gemeinde

Gemeindeamt

Schlunkweg 52
50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 92 31 30

Fax 02235 – 9 23 13 17

Standesamt Erftstadt

Standesamt

Markt
50374 Erftstadt

Fon 02235 - 40 98 51

Fax 02235 – 40 98 55

E-mail: standesamt.erftstadt@freenet.de

Druckerei

Druckerei Lenz GmbH

Klosterstr. 17
50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 95 23 70

Hochzeitstorten & Kuchen

Konditorei Baur
Herr Joachim Baur
Carl-Schurz-Str. 70
50374 Ertstadt-Liblar

Fon 02235 – 38 05

Hochzeitskutschen

Fahrspport Cremer
Herr Arnold Cremer
Grüner Weg 23
52382 Oberzier

Fon 02428 – 30 73

E-mail: service@fahrspport-cremer.de

Hochzeitsauto – Your perfect Wedding Car

Hans-Jörg Fechner
Fon 02232 – 22314
Mobil 0163 - 3029370

Musik – Alleinunterhalter

Gerd Funk
Andreas Str. 72
52353 Düren-Merken
Fon 0241 – 98 12 07

Markus Nordt
Fon 02203 – 1 60 04
Mobil 0177 – 63 47 359
Website: www.dertastenfeger.de

Musik – Chansons

Elke Brauer begleitet von Michael Carleton
Fon 0221 – 3 40 84 95
Website: www.cologne-chanson.de

Musik - DJ

Mic Quast
Lechenicher Str. 23
50937 Köln
Fon 0221 – 41 42 17
Mobil 0175 – 22 29 455
Website: www.micman.de

Mathias Koch
Heisterbachstr. 2
50939 Köln
Fon 0221 – 42 50 81
Mobil 0177 – 40 88 939

DJ Bocca
Matteo Boccamazzo
Güldenwerth 61
42857 Remscheid

Fon 02191 – 5 91 03 37
Website: www.dj-bocca.de

Big John Parry
Münster Str. 450
40470 Düsseldorf

Fon 0211 – 62 26 51
Website: www.bigjohnparry.de

Musik - Jazz

River Rhine Jazz Band
Bernhard Schwanitz jun.

Fon 0221 – 13 79 66

Musik – Live Band

„Top Gun“
Herr Martin Frings
Neustr. 47
53909 Zulpich

Fon 02252 – 83 47 05

Mobil 0170 – 48 18 385

Website: www.musikbuero-Frings.de

Bossa Novas
Herr Dr. Christof Spenrath
Königstr. 84
41515 Grevenbroich

Mobil 0172 – 26 01 163

Website: www.bossa-novas.de

Musik – Miet- und Stimmservice

Piano Becker
Herr Becker
Kommerner Str. 102
53879 Euskirchen

Fon 02251 – 78 06 00

Website: www.piano-becker.de

Musik – Musette á l'accordéon

Lothar Meunier
Fon 02058– 61 55
Website: www.musette-akkordeon.de

Musik – Pianistin

Elena Langemann
Fon 02235– 92 90 75
Mobil 0173 – 54 38 467

Pantomime/Artistik

Herr Joy Burger
Fon 02224 – 82 50 74
Mobil 0179 – 52 36 610
Website: www.joy-burger.de
E-mail: joy-burger@gmx.de

Professionelle Kinderbetreuung

ProKi Kinderevents

Frau Jenny Gewehr

Fon 0228 - 948 28 95

Fax 0228 – 948 14 00

Website: www.proki-events.de

E-mail: gewehr@proki-events.de

Raum- und Tischdekoration

Ballonissimo

Frau Karin Esposito

Dieselstr. 1 a

50374 Erftstadt-Lechenich

Fon 02235 – 7 26 83

(Dienstag Ruhetag)

Dekoration Weber

Veitzheimer Str. 19

52391 Jakobwüllesheim / Vettweiß

Fon 02424 - 2176

Mobil 0178 – 50 58 984

Website: www.deko-weber.de

E-mail: info@deko-weber.de

Taxi-Service

Taxi Althausen

Frau Althausen / Herr Oberlechner

Carl-Schurz-Str. 57

50374 Erftstadt-Liblar

Fon 02235 – 29 29

Zauberünstler

Tullino – Dipl.-Ing Jörg Tullius

Postfach 1333

52137 Würselen

Fon 02405 – 9 24 59

Website: www.verzauberkuenster.de

E-mail: tullino@email.de



1433	Erste urkundliche Erwähnung
um 1500	Entstehung der zweiteiligen Burganlage
bis 1538	im Besitz der Familie von Buschfeld
1538	Hochzeit der Erbtöchter Katharina von Buschfeld mit Hieronymus Wolff zu Friesheim (früher Wolff von Gutenberg)
1538-1954	Stammsitz der Grafen Wolff-Metternich
1605	Umbau der gesamten Anlage
1658-1659	Erneuter Umbau mit Vergrößerung des Herrenhauses. Die Vorburg erhält ihre heutigen Ausmaße
1698	Vollendung der Vorburg mit Ostflügel und Einfahrt
1683-1717	Entstehung der ausgedehnten barocken Parkanlagen, von denen heute nur noch das Gartenparterre in Resten erhalten ist (Architekt unbekannt)
1719-1722	Neugestaltung der Gartenanlagen nach Ergänzungsvorschlägen von G.L. Pictorius Die Anlage gilt als frühestes Beispiel eines streng linearen, achsenbezogenen Ziergartens nach französischem Muster im Kurstaat Köln, durchaus vergleichbar den kurfürstlichen Gärten in Bonn und Brühl
1850	Umfassender Neubau des Herrenhauses nach Plänen des Kölner Architekten J. Wallée
1878	Zerstörung der Vorburg durch Brand
1879	Wiederaufbau der Vorburg in Form des langen, zweistöckigen Backsteinbaus mit stufenartigen Giebeln, der heute noch erhalten ist
1957	Verkauf des Schlosses und der dazugehörigen Ländereien an die Gemeinde Liblar
1962-1973	Mehrfach wechselnde private Besitzer (u.a. war das Haus Hotel und Sitz einer Ausbildungsstätte des Goethe-Institutes)
1973-1975	Erwerb des Schlosses durch die USW-Grundstücksverwaltungsgesellschaft und Beginn umfassender Restaurierungs- und Umbaumaßnahmen
Ende 1975	Einzug von Lehre, Forschung und Verwaltung in Schloss Gracht
30.04.1976	Offizielle Eröffnung des USW (Universitätsseminar der Wirtschaft)
1985-1986	Umzug der EDV und Renovierung der „Alten Schmiede“ (P III)
1990-1991	Renovierung der Gästezimmer
1992	Renovierung der Fassade des Herrenhauses 40 Bilder kehren ins Schloss zurück, Eigentum der Familie Metternich
1993-1994	Ausbau und Fertigstellung zusätzlicher Gästezimmer auf insgesamt 78 Zimmer
1994	Aus der ehemaligen EDV wird das Plenum P IV
2001	Renovierung der Brückenanlage zum Schlosspark
2004	Übertragung des Seminarbetriebes vom USW auf die ESMT (European School of Management & Technology)
2008	Sanierung des kompletten Schlosssockels

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Tagungen und Veranstaltungen auf Schloss Gracht in 2012

Vorwort

Die Durchführung einer Veranstaltung sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich. Als nichts anderes bitten wir Sie, die folgenden Punkte unserer Geschäftsbedingungen zu verstehen. Auftretende Fragen beantworten wir Ihnen gerne jederzeit.

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett und Veranstaltungsräumen des Gästehauses zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen des Gästehauses.
2. Sie finden Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

§ 2 Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Bestätigung des Gästehauses an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag.
3. Das Gästehaus haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Gästehauses zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Gästehaus rechtzeitig auf die Entstehung eines größeren Schadens hinzuweisen.

§ 3 Leistungen, Preise und Zahlung

1. Das Gästehaus ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Gästehaus zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistung vereinbarten Preise des Gästehauses zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Gästehauses an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate, so kann das Gästehaus entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen Preisänderungen vornehmen.
4. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden am Anreisetag ab 14.00 Uhr zur Verfügung. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer spätestens um 11.00 Uhr zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Gästehaus aufgrund der verspäteten Räumung eine entsprechende Nutzungsentschädigung verlangen.
5. Rechnungen des Gästehauses sind binnen 14 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsrückstand ist das Gästehaus berechtigt, die Zinsen in Höhe von 5 Prozent bei Verbrauchern und 8 Prozent bei Handelsgeschäften über dem jeweils gültigen Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen.
6. Das Gästehaus ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

§ 4 Rücktritt des Gästehauses (Abbestellung)

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Gästehaus gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Gästehaus zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Gästehaus berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Gästehaus nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. des Veranstalters oder Zwecks gebucht werden;
 - das Gästehaus begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Gästehauses gefährden kann;
 - der Veranstalter ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels zu Verkaufsveranstaltungen in das Gästehaus einlädt.
3. Das Gästehaus hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittrechtes unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Gästehaus, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Gästehauses.

§ 5 Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Der Veranstalter kann bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin vom Vertrag zurücktreten. Bei Rücktritt ist das Gästehaus berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Gästehaus berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
4. Menüpreis Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Gästehaus der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Tagungen und Veranstaltungen auf Schloss Gracht in 2012

§ 6 Änderung der Teilnehmerzahl, Veranstaltungszeit und GEMA-Gebühren

1. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Geschäftsleitung mitgeteilt werden.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Für Veranstaltungen, die über 24.00 Uhr hinausgehen, gilt ein Nachtzuschlag von zurzeit 29,00 Euro pro Person und Stunde (Abbau- und Aufräumarbeiten sind mit enthalten).
4. Musikbands und DJ's können aus konzessionellen Gründen am jeweiligen Veranstaltungstag nur bis 02.00 Uhr des darauf folgenden Tages bestellt werden.
5. Als Veranstaltungsende gilt 04.00 Uhr als vereinbart.
6. Für die ordnungsgemäße Entrichtung von GEMA-Gebühren ist der Veranstalter verantwortlich.

§ 7 Mitbringen von Speisen und Getränken

1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Geschäftsleitung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§ 8 Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Gästehaus für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
2. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Gästehaus von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Gästehauses bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Gästehauses gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Gästehaus diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Gästehaus pauschal erfassen und berechnen.
4. Störungen an vom Gästehaus zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Gästehaus diese Störungen nicht zu vertreten hat.

§ 9 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Gästehaus. Das Gästehaus übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Gästehauses.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Gästehaus berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Gästehaus abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Gästehaus die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Gästehaus für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Gästehaus der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

§ 10 Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Gästehaus kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

§ 11 Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Vertragsbestätigung oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Gästehauses.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Gästehauses. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Gästehauses.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Stand: Januar 2012