

SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Hochzeiten und Taufen auf Schloss Weitenburg

Ein Fest, das allen Beteiligten unvergesslich bleiben wird – so persönlich und herzlich, als wären Sie privater Gast des Schlossherrn – und dabei so reibungslos ablaufend, wie es nur Fachleute organisieren können.

UNSERE RÄUME **Jägerzimmer** (bis 12 Personen) neben dem Restaurant

Roter Salon als Standesamtszimmer (bis 32 Personen)

Roter Salon (bis 18 Personen), verbunden mit dem
Ahnensaal (bis 60 Personen;
Raummiete EUR 17,50 p.P.)

Hohenbergsaal (bis 60 Personen), verbunden mit dem
Kaminzimmer (zusammen bis 100 Personen:
Raummiete EUR 15,50 p. P.)

Turmsalon in den Privaträumlichkeiten des Südflügels
(bis 18 Personen, Miete pauschal EUR 310,00)

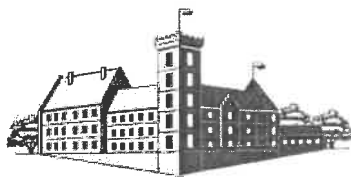
Torhaus (100 Personen; nur für Empfänge)
Schlosshof (bis 500 Personen, nur für Empfänge)

UNSERE MENUS

Wild aus eigener Jagd, Fisch und Geflügel
aus privater Zucht, Gemüse vom Markt,
sorgfältig zusammengestellt zu klassischen
Speisefolgen oder nach Ihren Wünschen komponiert;
dazu Weine aus Württemberg, Baden oder aus
Ihrer Lieblingsregion.

ZWISCHENDURCH

können Sie in unserem Schlosspark lustwandeln,
eine Runde Golf spielen oder
einfach nur die Seele baumeln lassen...



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Standesamtliche Trauung im ROTEN SALON

Wir freuen uns, Ihnen eine ganz außergewöhnliche Möglichkeit zur Standesamtlichen Trauung in der Atmosphäre unseres Hauses und der Festlichkeit des ROTEN SALONS anbieten zu können.

„TRAUEN“ Sie sich und schließen Sie den Bund Ihres Lebens auf Schloss Weitenburg!

WO Im schönsten Raum des Schlosses mit barocker Stuckdecke, kostbaren Dekorationen und historischen Gemälden des 19. Jahrhunderts

WANN Montag bis Freitag zu den üblichen Bürozeiten oder Samstagvormittag nach Terminvereinbarung

WIE Zur Buchung und Abwicklung stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 07457/933-0 gerne jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail unter info@schloss-weitenburg.de

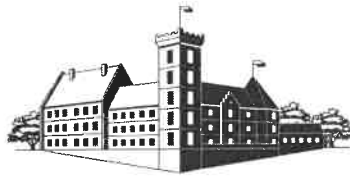
Am besten wäre es jedoch, Sie würden einmal persönlich vorbeischaun, damit wir Ihnen unser Haus vor Ort zeigen können – dies sollte in Ruhe geschehen, darum bitten wir um eine Terminvereinbarung.

GRUNDPREIS **EUR 560,00**
(einschließlich aller Gebühren, ohne Stammbuch)

Auf Wunsch: Familienstammbuch Preise auf Anfrage

Für Trauungen nur mit Empfang (ohne Mittag- oder Abendessen) fallen folgende Bereitstellungskosten/Raummieten an:

| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|------------|
| bis 20 Personen | EUR 240,00 | bis 60 Personen | EUR 320,00 |
| ab 60 Personen | EUR 370,00 | | |



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Zum Empfang

| | | |
|---|-----------|------------------|
| Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg | EUR 47,00 | Flasche 0,75 ltr |
| Rosé Sekt Privat Cuvée Schloss Weitenburg | EUR 44,00 | Flasche 0,75 ltr |
| Henri Mandois Champagner Brut Origine | EUR 89,00 | Flasche 0,75 ltr |

oder/und

| | | |
|--------------------------|-----------|------------------|
| Apfelsekt (ohne Alkohol) | EUR 41,00 | Flasche 0,75 ltr |
|--------------------------|-----------|------------------|

oder/und

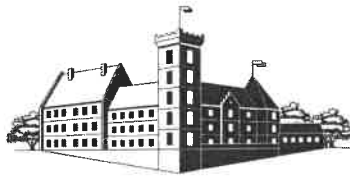
| | | |
|--|-----------|-----------------|
| Holunderblütencocktail (mit Sekt aufgefüllt) | EUR 45,00 | Karaffe 1,0 ltr |
| Holunderblütencocktail (ohne Alkohol) | EUR 39,00 | Karaffe 1,0 ltr |

Zu Kaffee und Kuchen

| | |
|--|-----------|
| Kaffee, Tee oder Schokolade (Thermoskanne à 8 Tassen) | EUR 24,00 |
| Ganzer Obstkuchen (12 Stück) | EUR 58,00 |
| Ganze Torte (16 Stück) | EUR 74,00 |

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 8,40 pro Gast.
Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



SCHLOSS WEITENBURG

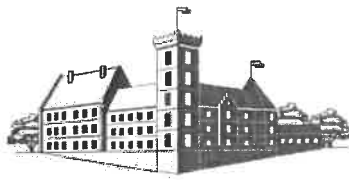
Hotel · Restaurant · Park

Pikantes Fingerfood

| | EUR |
|---|------|
| Mini-Pizza Schinken, Tomate-Mozzarella | 2,10 |
| Pflaume im Speckmantel | 2,50 |
| Schinken-Blätterteighörnchen | 3,10 |
| Mini-Quiche auch vegetarisch | 3,10 |
| Mini-Waffeln gefüllt mit Frischkäsecrème | 3,50 |
| Räucherlachs | 3,80 |
| Giotto von Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig | 4,00 |
| Grissini mit Serrano-Schinken | 4,00 |
| Räucherlachsrollchen mit Schnittlauch | 4,40 |
| Spieße von Tomate und Mozzarella oder Parmaschinken und Melone | 4,40 |
| Tartlett mit Piemonteser Kalbstatar, Pesto, Parmigiano Reggiano | 5,30 |
| Tartlett mit Thunfischtatar, Gurke und Kresse | 5,70 |
| Scampis auf Mango-Papayasalsa | 6,10 |
| gemischtes Käsegebäck 100g | 7,60 |

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Fingerfood-Variante.

Preise pro Stück
inklusive Mehrwertsteuer



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Trauungen und Taufen in der Schlosskapelle

Evangelische, katholische und ökumenische Trauungen können in unserer Schlosskapelle durchgeführt werden.

Bitte fragen Sie nach entsprechenden Informationen.

Am besten bringen Sie den Pfarrer/die Pfarrerin Ihrer Heimatgemeinde mit und informieren unser zuständiges Pfarramt:

Evangelisches Pfarramt Rottenburg-Eckenweiler
Telefonnummer 0 74 57 / 91 64 0
pfarramteckenweiler@t-online.de

Katholisches Pfarramt Starzach-Bierlingen
Telefonnummer 0 74 83 / 9 28 09 0
starczachpfarramt@web.de

Gerne sind wir Ihnen bei der musikalischen Umrahmung Ihrer Zeremonie behilflich.

Die Benutzungsgebühr für unsere Schlosskapelle beträgt EUR 240,00
(inklusive Mehrwertsteuer)

KIRCHLICH HEIRATEN?

Ein Merkblatt für Brautleute

die sich auf Schloss Weitenburg katholisch trauen lassen wollen.



Liebes Brautpaar,

Sie planen einen gemeinsamen Weg zu zweit. Sie machen sich Gedanken über ein schönes Hochzeitsfest? Wenn Sie daran denken kirchlich zu heiraten, soll Ihnen dieses Blatt mit ein paar wichtigen Hinweisen weiterhelfen.

Für die katholische Kirche ist die kirchliche Trauung ein Sakrament. Das bedeutet: ein sichtbares Zeichen für Gottes Wirken unter uns Menschen. Für die Eheschließung heißt das konkret: Ihr Ja-Wort vor dem Altar ist gleichzeitig ein Ja zu Gottes Hilfe, die Er Ihnen verspricht, wenn Sie dafür offen sind.

Kirchliche Trauung ist daher mehr als ein schönes Familienfest, es ist der Anfang eines gemeinsamen Weges: Sie miteinander und Sie mit dem Vertrauen auf Gottes Hilfe. Daher bedarf dieser Schritt einer guten Vorbereitung.

Die Kirche bietet hierfür zwei Hilfen, das persönliche **Traugespräch** und **Ehevorbereitungsseminare**.

Das Traugespräch soll dazu dienen, Ihnen das Wesen einer christlich gelebten Ehe, vor allem nach den biblischen Aussagen, zu erschließen und Sie über die daraus folgenden kirchlichen Vorschriften aufzuklären. Bei diesem Traugespräch wird dann ein „**Ehevorbereitungsprotokoll**“ gefertigt, in dem Sie bestätigen, dass Sie solch eine christliche Ehe eingehen wollen.

Die Art und die Verbindlichkeit von **Ehevorbereitungsseminaren** sind sehr unterschiedlich.

Hierüber müssten Sie sich in jedem Fall mit ihrem Heimatpfarrer unterhalten.

Zuständigkeiten:

Für Sie zuständig ist Ihr Heimatpfarrer! Das heißt, der Pfarrer Ihres ersten (evtl. auch zweiten) Wohnsitzes. Daher müssen Sie zuerst mit ihm Kontakt aufnehmen. Haben Sie verschiedene Wohnsitze, können Sie zwischen Ihren Wohnsitzen wählen.


Mit Ihrem Heimatpfarrer müssen Sie auf jeden Fall das Traugespräch führen und das „Ehevorbereitungsprotokoll“ ausfüllen.

Dieses muss spätestens 14 Tage vor Ihrer Heirat auf der Weitenburg mit der Bitte um „Delegation“ (Delegation = Traubefugnis; an auswärtige Geistliche durch das hiesige Pfarramt) an das Pfarramt St. Martinus in Starzach-Bierlingen geschickt werden.

Wenn nur ein Partner katholisch ist, können Sie trotzdem kirchlich heiraten (auch evangelisch), vorausgesetzt Sie haben mit Ihrem Heimatpfarrer ein Ehevorbereitungsprotokoll ausgefüllt.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von 30,00 Euro.

Für Ihre Vorbereitungen wünsche ich Ihnen viel Freude.


Josef Gerz
Pfarrer

Herausgegeben vom zuständigen
Pfarramt St. Martinus
72181 Starzach-Bierlingen
Pfarrgasse 17
Tel. 07433 / 9 28 09 0
E-Mail: Starzachpfarramt@web.de



Haigerlocher Str. 18
72108 Rottenburg-Eckenweiler
Tel.: (0 74 57) 9 16 40 - Fax: (0 74 57) 9 16 42
pfarramteckenweiler@t-online.de
www.evangelische-kirche-rottenburg.de/eckenweiler

Im Februar 2012

Merkblatt für Brautleute,
die sich auf Schloß Weitenburg evangelisch trauen lassen wollen

Wir freuen uns über Ihren Wunsch, kirchlich zu heiraten und wollen Ihnen für Ihre Planungen ein paar wichtige Hinweise geben.

Kirchlicherseits ist für Sie Ihr Heimatpfarrer / Ihre Heimatpfarrerin zuständig. Daher müssen Sie in jedem Fall mit ihm / ihr als erstes Kontakt aufnehmen. Bitte fragen Sie, ob er / sie bereit ist, Sie kirchlich zu trauen.

Trotzdem werden alle evangelischen Amtshandlungen in der Schloßkapelle Weitenburg, also auch Ihre Trauung, in den Kirchenbüchern des Pfarramtes Eckenweiler geführt.

Wir bitten Sie deshalb, dass der Pfarrer, der Sie traut, die folgenden Unterlagen zügig an das Pfarramt Eckenweiler sendet:

- die „Anmeldung zur Trauung“ mit der Bestätigung der vollzogenen Amtshandlung
- die Heiratsurkunde des Standesamtes („für religiöse Zwecke“ oder eine Kopie der Urkunde aus Ihrem Familienstammbuch)

In begründeten Ausnahmefällen übernehme ich Ihre Trauung. Freilich kann ich dies nur tun, wenn zuvor der eigentlich für Sie zuständige Pfarrer dazu sein Einverständnis gibt, welches mir in schriftlicher Form vorliegen muss.

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung Ihrer Trauung und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen
BLZ 641 500 20,

Für die musikalische Umrahmung Ihrer Feier müssen Sie selbst Sorge tragen, die Rezeption von Schloss Weitenburg kann Ihnen hier behilflich sein.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie bei uns an.
Wir wünschen Ihnen alles Gute für Ihre Vorbereitungen und ein schönes Fest!

Mit freundlichen Grüßen

(Pfarrerinnen Els Dieterich)

Betrifft Ihre Tauffeier auf Schloß Weitenburg

Auch hier gilt, wie bei der Trauung, daß Sie zuerst Ihren Heimatpfarrer darum bitten, die Taufe zu vollziehen.

Obwohl er die Taufe dann vollzieht, wird diese trotzdem bei uns in die Kirchenbücher eingetragen. Wir bitten Sie deshalb darum, Ihren Pfarrer damit zu beauftragen, dass er uns folgende Unterlagen zügig zusendet:

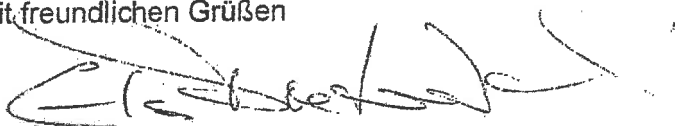
- die „Anmeldung zur Taufe“,
- die **Geburtsurkunde** Ihres Kindes („für religiöse Zwecke“) sowie um

Für den Zeitaufwand der Bearbeitung und Eintragung der Taufe Ihres Kindes und für die Zustellung der Unterlagen per Einschreiben erbitten wir eine Schutzgebühr von **25,00 Euro** auf das

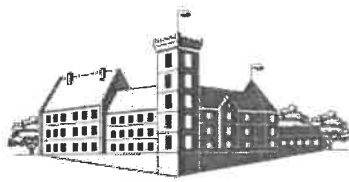
Konto der Evang. Kirchenpflege Eckenweiler,
Konto-Nr. 1 552 399, bei der Kreissparkasse Tübingen
BLZ 641 500 20.

Nur in begründeten Ausnahmefällen kann erwogen werden, ob ich die Taufe übernehme.

Mit freundlichen Grüßen



(PfarrerIn Els Dieterich)



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu I

Rehconsommé
mit Flädle und frischen Kräutern

*

Schwäbisch-Hällisches Landschwein
in Petersilienjus,
Bohnergemüse und Kartoffelgratin

*

Vanilleparfait mit glasierter Ananas
und Pistazienhippe

Menu II

Feldsalat mit Himbeerdressing
Speck und Croûtons

*

Festtagssuppe
mit Flädle, Klößchen und Maultäschle

*

Medaillons
von Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Rinderfilet
auf Waldpilzragout
glacierte Karotten, Broccoli und hausgemachte Spätzle

*

Schwarzwälder-Kirsch-Gâteau
mit Kirschee und Vanilleeis



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu III

Hummerschaumsuppe
mit Estragon und Parmesangnocchi

*

Medaillons vom Rehrücken
in rosa Pfefferjus,
Waldpilze,
Brokkoligemüse und hausgemachte Spätzle

*

Dreierlei von der Zwetschge

Menu IV

Gebratenes Filet vom Fjordsaibling
an Gurkensalat, Wasabi-Joghurt und Wiesenkräutern

*

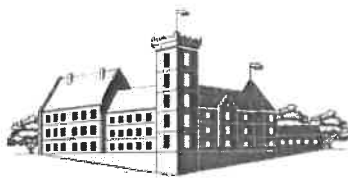
Crèmesuppe von Madras-Curry und Zitronengras
mit gebratener Garnele

*

Argentinischer Angus-Rinderrücken
mit Sauce Bernaise,
Bohngemüse und Kartoffelgratin

*

Gâteau von der Manjari-Schokolade
mit Mango-Kiwisalat und Exoticsorbet



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu V

Gebratene Garnele auf Kapernremoulade
mit Avocado, Passionsfrucht und Wiesenkräutern

*

Perlhuhnconsommé
mit kleinem Gemüse und Ravioli

*

Rosa gebratene Medaillons vom Rehnüßchen
an Rotweinsoupe,
cremige Waldpilze, Wirsinggemüse und hazsgemachte Spätzle

*

Buttermilchmousse auf Himbeer-Vanillesoupe
mit Orangen-Mandelblatt und Joghurt-Limonensorbet

Menu VI

Tranchen vom Räucherlachs-Mittelstück
mit Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella
Limonenvinaigrette und Shisokresse

*

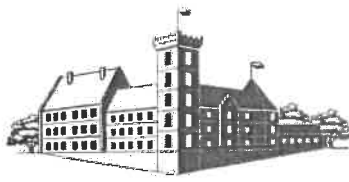
Hummercrèmesuppe mit Champagner

*

Hirschrückensteak
in Wacholderjus,
Preiselbeeren, Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle

*

Mousse von dunkler Schokolade
an Joghurtsoupe,
Ananas-Creole und Ananassorbet



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu VII

Gebratener Atlantik-Hummer
auf Safranrisotto und Paprika-Gurkensalsa

*

Tomatenessenz
mit Basilikum und Grießklößchen

*

Rosa gebratener Rücken vom schottischen Lamm
auf Thymianjus

Ratatouillegemüse und Pommes Dauphine

*

Crème Brûlée von der Vanille
mit glacierten Heidelbeeren und Beerensorbet

Menu VIII

Gebrautes Thunfischfilet
auf Sauce Vitello,
Kapern, Avocado und Wildkräutersalat

*

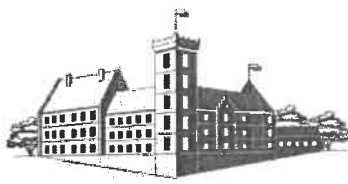
Crèmesuppe von Brunnenkresse
und kleinen Garnelen

*

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet
an Rotwein-Schalottenjus
Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelgratin

*

Dessertvariation
„Schloss Weitenburg“



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Menu IX

Variation von der Gänseleber
mit Sautern-Gelée
zweierlei Sellerie und Trüffelvinaigrette

*

Steinpilzessenz
mit kleinem Gemüse und Ravioli

*

Steinbuttfilet
auf Blattspinat und Champagnersoße

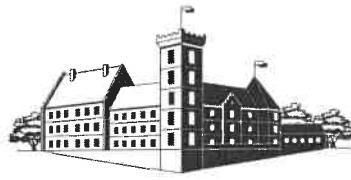
*

Medaillons vom Kalbsfilet rosa gebraten,
Rosmarinjus,
Bohnenragout und Parmesan-Gnocchi

*

Dessertvariation
„Schloss Weitenburg“

Je nach Jahreszeit können sich Änderungen bei den Beilagen ergeben.
Gerne bespricht dies unser Küchenchef, Markus Ginster, mit Ihnen, auch Ihre
Wünsche bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten.



SCHLOSS WEITENBURG

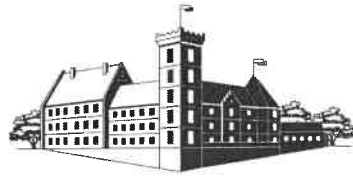
Hotel · Restaurant · Park

Preise Menus 2024

| | |
|-----------|------------|
| Menu I | EUR 60,00 |
| Menu II | EUR 75,00 |
| Menu III | EUR 79,00 |
| Menu IV | EUR 88,00 |
| Menu V | EUR 91,00 |
| Menu VI | EUR 98,00 |
| Menu VII | EUR 99,00 |
| Menu VIII | EUR 102,00 |
| Menu IX | EUR 134,00 |

Unsere Menupreise sind kalkuliert **ab 10 Personen** und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, die nun wieder 19% auf Speisen und Getränke beträgt (bisher 7% auf Speisen).

Außerordentliche Preissteigerungen bei Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen sowie Änderung der Mehrwertsteuer können zu kurzfristigen Preisanpassungen führen, die wir uns vorbehalten müssen.



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Vegetarische Hauptgänge

Petersilien-Risotto
mit frischem Gemüse,
gebackenem Ziegenkäse und Kresse

EUR 27,00

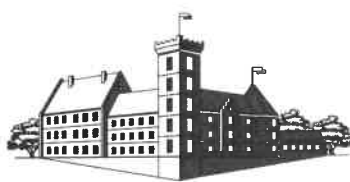
Hausgemachte Pasta
mit Blattspinat, Waldpilzen, Limone und Parmesan

EUR 27,00

Für unsere Veganer

Gegrillte Auberginen
mit Quinoa und Tomaten-Olivenölsud

EUR 27,00



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

CHECK-LISTE

für Ihre geplante Feier auf Schloß Weitenburg
(bitte notieren Sie hier Ihre Wünsche und Vorstellungen)

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon/Telefax/E-Mail: _____

Datum des Festes: _____ Anlass: _____

Personenzahl insgesamt _____ davon Erwachsene _____

Kinder _____

Zur Übernachtung werden benötigt: Einzelzimmer _____

Doppelzimmer _____

Mehrbettzimmer/Suiten: _____

Geplanter Tagesablauf

_____ Uhr **Traung** oder **Taufe** in der Schlosskapelle / Standesamt

_____ Uhr **Gratulationsempfang** Ort: _____

Getränke: _____

Gebäck/Speisen: _____

_____ Uhr **Kaffee und Kuchen** _____

_____ Uhr **Aperitif** Ort: _____

Getränke: _____

_____ Uhr **Festliches Essen** voraussichtliche Personenzahl _____

Menu lt. Menuvorschlag Nr. ____ _____

Ergänzungen/Änderungen _____

Kindermenu _____ Anzahl _____

Vegetarisches Menu _____ Anzahl _____



SCHLOSS WEITENBURG

Hotel · Restaurant · Park

Geschäftsbedingungen

für den Veranstaltungsbereich insbesondere Tagungen, Bankette, Familienfeiern

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen.

2. Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, überlässt jedem Interessenten ein schriftliches Informationspaket über die Durchführung und das Preisniveau der Veranstaltungen. Nimmt der Gast/Veranstalter in Kenntnis dieser Information eine Veranstaltungsreservierung vor, wird diese mit der schriftlichen Bestätigung durch Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, bindend.

3. Teilnehmerzahl:

Der Gast muss Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, die endgültige Zahl der Gäste/Teilnehmer spätestens 2 Tage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, werden bis zu maximal 5% berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt; darüberhinausgehende Abweichungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Bei Abweichungen nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Überschreitungen bis maximal 5% bedürfen keiner vorherigen Absprache mit Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant. Weitergehende Überschreitungen müssen dagegen vorher abgestimmt werden.

4. Um- und Abbestellfristen:

Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Um- und Abbestellfristen Gültigkeit:

- bis 45 Tage vor dem Termin fallen keine Stornogebühren an
- 44-30 Tage vor dem Termin 25% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages
- 29-14 Tage vor dem Termin 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages
- 13-0 Tage vor dem Termin wird der voraussichtliche Rechnungsbetrag in Rechnung gestellt, abzüglich der ersparten Aufwendungen für Übernachtung/Frühstück werden 80% verrechnet.

Sofern stornierte Zimmer weitervermietet oder die Räume mit entsprechenden anderen Veranstaltungen belegt werden können, entfällt die Stornogebühr.

5. Bei Veranstaltungen, die nach 0.00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachzuschlag von EUR 165,00 je angefangene Stunde. Das späteste Ende der Veranstaltung ist 4.00 Uhr.

6. Wir stellen eine Anzahlung in Rechnung, die 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin fällig wird. Sie berechnet sich aus Menupreis mal der Anzahl der bestellten Menus.

Unsere Rechnungen werden nach Veranstaltungsende zugeschickt. Der Rechnungsausgleich hat innerhalb 14 Tagen per Scheck, Banküberweisung oder in bar und kostenfrei für den Empfänger zu erfolgen. Unberechtigte Abzüge, auch für Skonto, werden zurückbelastet. Bei Überschreitung des Zahlungsziels werden Verzugszinsen von 1% pro Monat berechnet.

7. Schloss Weitenburg, Hotel und Restaurant, ist ebenso wie der Kunde berechtigt, eine Preisanpassung um bis zu 5 % zu fordern, sofern die von Schloss Weitenburg geschuldete Leistung später als 4 Monate nach Vertragsschluss/Buchungsdatum zu bringen ist und sich in der Zwischenzeit die Preise der kalkulierten Kosten (bezogen auf Löhne, Energieversorgung, Miete, sonstige Material-/Rohstoffkosten) in entsprechendem Maße erhöht haben. Dem jeweiligen Vertragspartner steht es frei, geringere Preisabweichungen nachzuweisen. Sollte zwischen der geplanten Veranstaltung und dem Buchungsdatum ein Zeitraum von mehr als 4 Monaten liegen und sollten sich während dieser Zeit die für die vorstehend angebotenen Preise maßgeblichen Grundlagen (Personalkosten, Energiekosten, Mieten, Rohstoffpreise und ähnliches) um mehr als 5 % ändern (nach oben oder nach unten), dann sind beide Vertragsparteien berechtigt, eine Anpassung des Vertrags in entsprechendem Maße zu verlangen. Sollte der Vertragspartner auf das Anpassungsverlangen nicht eingehen, steht diesem ein Stornierungsrecht zu, das innerhalb von 14 Tagen nach Zugang der Anpassungsforderung ausgeübt sein muss. Wird keine Stornierung des Auftrags ausgesprochen, dann gilt die Vertragsanpassung als genehmigt.

8. Haftung:

Das Hotel haftet nicht:

1. für die Einhaltung von Vereinbarungen, welche durch höhere Gewalt oder nicht durch das Hotel zu verantwortende Umstände eingetreten sind.
2. für Verluste/Diebstahl in den Zimmern und Gasträumen, sowie für Beschädigungen auf dem Hotelgelände und den Parkplätzen.
3. für die Ausführung und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen, wie Musiker, Busfahrten, Kutschfahrten, Fotografen, Führungen, Dekorationen usw. und außerhalb gebuchter Fremdenzimmer.