

Hochzeiten und private Feierlichkeiten



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus.

Das historische Wasserschloss Wittringen bietet Ihnen für Ihre Hochzeit einen der romantischsten Hochzeitsorte im Ruhrgebiet.

Geburtstag oder Jubiläum - für jede Feier bietet Ihnen das Wasserschloss Wittringen den passenden Rahmen. Jede Veranstaltung wird von uns individuell nach Kundenwünschen gestaltet. Ob runde oder eckige Tische, Buffet, Blumendekoration und Kerzenambiente sowie eine Getränkepauschale. Durch unsere Unterstützung sorgen wir dafür, dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Das zuständige Standesamt der Gemeinde Gladbeck gibt Ihnen die Möglichkeit sich in geschichtsträchtiger Umgebung trauen zu lassen. Wasserschloss Wittringen mit der integrierten Schlossfreiheit verleiht diesem Schritt ein märchenhaftes Ambiente. Feiern Sie Ihre Hochzeit in stimmungsvoller, historischer Umgebung.

Zum Empfang

Canapés (von Baguette-Scheiben)

(jeweils ab 25 Stück / Preise pro Stück)

<i>Gekochter Schinken mit Cornichons</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ziegenkäsetaler mit Honig.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bruschetta Tomate-Basilikum.....</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Milder Serrano und Honigmelone.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pikante Chorizo mit Frischkäsecreme.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Französischer Brikäse mit Walnuss.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rosagebratenes Roastbeef mit Aioli, Rucola und Parmesan</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeersahne.....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Räucheraal mit Gurken Carpaccio.....</i>	<i>4,00 €</i>

Buffet

„Schloss Witringen“

Hochzeitsuppe (serviert)

Kalte Speisen

Neptuns Reich

Fischplatte von Räucher-Lachs, Graved Lachs,

Wacholder geräucherte Forellen,

dazu Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Garnelencocktail mit Avocado in Kresse-Mayonnaise

Roastbeef rosa

vom Argentinischen Premium Rind in Scheiben mit Remoulade

und Mixed Pickels

Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme und Kapern

Prosciutto di Parma

Parma Schinken auf einem Salatbett mit reifer Honigmelone

*Gemüse Terine mit
Aioli und Kräuter Dipp*

*Mozzarella Caprese
mit Olivenöl und Aceto Balsamico*

*Antipasti „Mediterrano“
Gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl*

Salate

Gurkensalat mit Dill-/Joghurt-Dressing

Tomatensalat in Oliven-Balsamico-Vinaigrette

Feta Paprika Salat

Möhren Ananas Salat

Warme Speisen

Argentinisches Rinder-Roastbeef auf Genfer Pfeffersauce

Pochierter Lachs auf Hummer Sauce

Schweinefiletmedaillons auf Pilz Weißwein Sauce

Hähnchenbrustfilet

Auf Basilikum Sauce

Ratatouille Fargate

Beilagen

*Butter-Spätzle, Mediterraner Reis, Kartoffelgratin,
Rosmarin-Kartoffeln, Marktfrisches Gemüse, Sauce Hollandaise*

Desserts

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Pana Cota

Obstsalat

Allround-Paket „Traumhochzeit“

Preis pro Person 130,00 €

Getränke inklusive!

Bier

Warsteiner Pils vom Fass, Pils Warsteiner alkoholfrei, König Ludwig Weizenbier/König Ludwig Weizenbier alkoholfrei

Aperitif

Sekt inkl. Sektempfang, Aperol Spritz, Hugo, Lillet

Wein

Weißwein, Rotwein, Rose

Whiskey und Cognac

Johnny Walker, Asbach

Sanft & Bitter

Wodka Absolut, Bacardi, Gin, Ouzo, Sambuca, Jägermeister, Ramazotti, Williams Birne, Obstler, Grappa, Baileys, Waldgeist

Kaffeespezialitäten

Caffe Crema, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Lemon, Energy, Apfelsaft, Orangensaft

Besonderheiten

INKLUSIV	RUNDE TISCHE MIT HUSSEN
INKLUSIV	TISCHDECKEN
INKLUSIV	STOFFSERVIETTEN
INKLUSIV	STUHLHUSSEN
INKLUSIV	5-ARMIGE KERZENLEUCHTER
INKLUSIV	BALKONBENUTZUNG
INKLUSIV	STEHTISCHE MIT HUSSEN
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG KUCHENGEDECKE (Im Gildesaal)
INKLUSIV	MODERNSTE LICHT- UND TONTECHNIK
INKLUSIV	MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG CANDY BAR (OHNE INHALT) 100 Euro Pfand
INKLUSIV	BEREITSTELLUNG SITZPLAN-TAFEL
INKLUSIV	SERVICE-MITARBEITER

Für Speisen der Kinder erlauben wir uns folgende Preis-Staffelung vorzunehmen:

- 0 – 2 Jahre ohne Berechnung
- 3 – 5 Jahre 15,00 €
- 6 – 8 Jahre 25,00 €
- 9 – 12 Jahre 35,00 €
- ab 13 Jahre Vollzahler

Die Pauschale gilt für 8 Stunden.

Nach 8 Stunden berechnen wir je angefangene Stunde 500,00 € für Nachtzulage Personal jedoch inklusiv der gebuchten Getränkepauschale.

Mitternachts-Snack

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Snacks (ab 40 Personen)

<i>Currywurst mit Baguette</i>	<i>5,00 € pro Person</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe.....</i>	<i>5,00 € pro Person</i>
<i>Internationale Käsespezialitäten.....</i>	<i>6,00 € pro Person</i>

Unser „Gildensaal“



Saalmiete

Die Anzahl der Vollzahler ist uns 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich zu übermitteln. Für die Saalmiete berechnen wir (Vollzahler).

ab 80 Personen: 1.500,00 €

Der Gildensaal ist ab 80 Personen buchbar. Sollte die Personenzahl geringer ausfallen, werden auch 80 Personen in Rechnung gestellt.

Verbindliche Buchung/Anzahlung

Der Bewirtungsvertrag gilt als abgeschlossen, sobald die Veranstaltung verbindlich reserviert wird. Dies erfolgt mit der entsprechenden Anzahlung von 2.000,00 € (in Worten: Zweitausend Euro). Die Einzahlung muss spätestens 6 Tage nach Erhalt der Kontodaten erfolgen.

Personenangabe/Tischordnung

Eine verbindliche Personenzahl sowie die genaue Angabe der Kinder mit Altersangabe sind bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung per E-Mail zu übermitteln. Anderenfalls wird die ursprünglich angegebene Anzahl der Gedecke in Rechnung gestellt. Die Übermittlung der Tischordnung benötigen wir ebenfalls 10 Tage vor der Veranstaltung.



Sektempfang

Ein Sekt-Empfang am See ist sicherlich eine schöne Angelegenheit. Jedoch nimmt die Vorbereitung sehr viel Zeit in Anspruch. Dementsprechend fallen erhebliche Kosten an.

Wir bieten Ihnen

- 35,00 € pro Pavillon – keine Wind- oder Sturmhaltung – eher Sonnenschutz
- Für die Bereitstellung von Stehtischen mit weißer Husse am See - wenn gewünscht - berechnen wir: pro Tisch 25,00 €
- 3 € pro Teller, Serviette, Gabel, für geplante Hochzeitstorte im Freien.
- Weißer oder Roter Teppich zum Sektempfang oder freier Trauung zum Preis von 200 Euro

Die Vorbereitungen für den Sektempfang finden am Vormittag statt. Sollte die Wetterprognose schlecht ausfallen, findet der Sektempfang innen statt, eine Stornierung des Empfangs im Außenbereich ist einen Tag vorher in schriftlicher Form kostenfrei möglich.



Der Empfang im Schlosshof vor dem Kaminzimmer mit Gestellung von Stehtischen ist kostenfrei.



Candybar

Dekoration

Am Tag der Veranstaltung besteht die Möglichkeit ab 11:00 Uhr Blumen und andere Dekorationsartikel zu platzieren.

Am Tag vor der Veranstaltung ist dies nur möglich, wenn keine Veranstaltung stattfindet. In diesem Fall ist eine Anfrage vorab per E-Mail notwendig. Hier erfolgt eine schriftliche Bestätigung.

Die persönlichen und Ihnen wichtigen Dinge sind unbedingt am Ende der Veranstaltung mitzunehmen. Die restlichen Sachen sind von 11:00 Uhr bis spätestens 12 Uhr des nächsten Tages abzuholen.

Hochzeitstorte

Die Anlieferung Ihrer Hochzeitstorte kann nur am Tag der Hochzeitsfeier ab 11:00 Uhr erfolgen. Sehr gerne stellen wir diese bis zum Verzehr in unsere Kühlung. Wir bitten um Verständnis, dass wir für eine Hochzeitstorte, die beschädigt angeliefert wird, keine Haftung übernehmen. Auch weisen wir vorsorglich darauf hin, dass die Rückgabe der Hochzeitstorten-Transportbox in Ihrer Obhut liegt.



Musikanlage

Die Nutzung der Musik- und Lichanlage ist kostenlos. Sie wird in einem einwandfreien Zustand am Tag der Veranstaltung überlassen. Bei eventuell entstandenen Schäden werden Ihnen die Kosten für die Reparatur in Rechnung gestellt.

Sonstiges Equipment

Für die Bereitstellung einer Leinwand berechnen wir Ihnen 50,00 € und für einen Beamer 100,00 €, oder zum Setpreis für 130,00 €

Wunderkerzen/Tischfeuerwerk/Nebelmaschine

Das Zünden von Wunderkerzen oder ähnlichen Produkten ist nicht gestattet. Ebenso darf eine Nebelmaschine aufgrund der vorhandenen Feuermelder nicht zum Einsatz kommen.

Konfetti/Konfettikanonen/Reis/Blumenblätter

Das Werfen von Konfetti oder derartigen Streuartikeln ist nicht gestattet. Sollte es dennoch geschehen, werden wir für die Reinigung im Innenbereich 150,00 € und im Außenbereich 250,00 € berechnen.

Luftballons

Der Schloss-See und die umliegenden Wälder liegen in einem schützenswerten Naturgebiet. Aus diesem Grund bitten wir das Aufsteigen von Luftballons zu vermeiden, da diese häufig in den umliegenden Bäumen oder im angrenzenden See landen. Dadurch werden Vögel und Wassertiere gefährdet.

Feuerwerk

Ein Feuerwerk darf nur durch professionelle Hand durchgeführt werden. Private Feuerwerke sind untersagt. Die Genehmigung ist bei der Stadt Gladbeck zu beantragen und uns 2 Tage vor dem geplanten Event zuzusenden. Das Ordnungsamt ist befugt, bei hohen Temperaturen wegen Brandgefahr das Zünden eines Feuerwerkes zu verbieten.

Bitte informieren Sie Ihre Familienmitglieder, Ihre Gäste und auch eventuelle Organisatoren über diese Maßnahmen.

Freie Trauung

Die Möglichkeit einer „Freien Trauung“ ist gegeben. Diese bitten um Angaben wie viele Personen erwartet werden.

Gerne unterbreiten wir ihnen ein Angebot incl. Technik.

Sperrstunde

Die Sperrstunde ist für 04:00 Uhr angesetzt.

Stornierung

Eine Stornierung der Veranstaltung ist bis zu 6 Monaten kostenfrei möglich. Unter 6 Monaten berechnen wir 40 % der vereinbarten Leistungen, 1 Monat vorher 75 % und unter einer Woche 90 % des Auftragsumfangs. Für Ihre Veranstaltung reservieren wir Kapazitäten, die in der Kürze der Zeit nicht mehr zu veräußern sind, da Feste in der Regel langfristig gebucht werden.

Zahlung

50 % 6 Wochen vor der Hochzeit

25 % 2 Wochen vor der Hochzeit

Rest am Tag nach der Hochzeit (bis 12 Uhr), Abbau am Tag nach der Hochzeit bis 12 Uhr

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:



*KGM GmbH
Wasserschloss Wittringen
Burgstraße 64
45964 Gladbeck
Telefon: 02043-2 23 23
E-Mail: schloss.wittringen@web.de
Internet: www.wasserschloss-wittringen.de*

Veranstungsvertrag



KGM GmbH Wasserschloss Wittringen

Burgstr 64, 45964 Gladbeck

Telefon: +49 (0)2043-22323

schloss.wittringen@web.de

www.wasserschloss-wittringen.de

Datum der Veranstaltung: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon _____

E-Mail: _____

Art der Veranstaltung: _____

Personenzahl: _____

Veranstungsbeginn: _____

Voraussichtliches Veranstaltungsende: _____

Ort, Datum

Veranstalter

Gastronomie-Beauftragter