



HEIRATEN IN

Schloss Egg

Liebes Brautpaar

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit in unserer märchenhaften Hochzeitslocation Schloss Egg feiern wollen.

Mit Schloss Egg haben Sie eine einzigartige und unverwechselbare Kulisse für Ihre Feier, mitten im Bayrischen Wald umgeben von Wald und Wiesen.

Die romantischen, sowie historischen Gebäuden und liebevoll gepflegten Gartenanlagen, gepaart mit moderner Gastronomie, werden Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Event machen.

Wir laden Sie ein, sich ein Blick über Ihre Möglichkeiten der Gestaltung Ihre Hochzeit zu verschaffen.

Schloss Egg



Willkommens-Empfang



Sie wollen Ihre Gäste vor der Trauung nicht auf dem Trockenen sitzen lassen?
Kein Problem, gerne bieten wir Ihnen und ihrer Hochzeitsgesellschaft
ein Getränkebuffet in unserem schönen Schlossgarten an.

Kleine Biere aus der Eiswanne, Glaszylinder mit Fruchtwasser und
ausgewählte Aperitifs garantieren einen guten Start in den Tag.

Preisgestaltung nach Menge und Art der Getränke in € pro Person

Basispreis	Glaszylinder zum Zapfen	3
	+ Bier aus der Wanne	2
	+ Aperitifs	4

Sekt-Empfang

Um Sie als frisch vermähltes Paar gebührend zu feiern, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Party mit einem lockeren Empfang zu starten.

Der lichtdurchflutete Schlossinnenhof bietet sich besonders nach einer standesamtlichen Trauung im Spiegelsaal oder einer kirchlichen Trauung in der Kapelle für einen klassischen Sektempfang an. Haben Sie sich für eine freie Trauung auf der Schlosswiese entschieden, so können wir Sie und ihre Gäste in unserem mediterranen Biergarten empfangen.

Gerne kombinieren wir Ihren Sektempfang auch mit Canapés & Häppchen, sowie bunten Aperitifs, wie Aperol, Hugo und Lillet Wildberry oder verschiedenen kleinen Bieren, damit keine Wünsche unerfüllt bleiben.



Preisgestaltung nach Menge und Art der Getränke und Canapés in € pro Person:

Basispreis	klassischer Empfang	12
	+ Canapés	12
	+ Aperitivos	9

Die Auswahl an Getränken und Speisen können Sie unserer Menükarte entnehmen.

• Die Auswahl an Getränken und Speisen können Sie unserer Menükarte entnehmen.



Kaffee & Kuchen

AUF DER SPRINGBRUNNENTERASSE

Nichts ist beliebter auf einer Hochzeit als der Genuss der unzähligen Kuchen und Süßwaren, die von Familie, Freunden und Verwandten mitgebracht werden.

Gerne zaubern wir Ihnen daraus ein liebevoll gestaltetes Kuchenbuffet, auf welchem auch die Hochzeitstorte perfekt in Szene gesetzt und traditionell vom Brautpaar angeschnitten werden kann.

Passend dazu verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino oder Espresso, sowie einer großen Auswahl an verschiedenen Teesorten. Für alle, die es gerne herzhaft mögen oder als Ergänzung zum Kuchenbuffet, bieten wir auch gerne ein üppiges mediterranes oder bayerisches Lunch Buffet an.

Preisgestaltung nach Menge und Art der Getränke in € pro Person

Basispreis

klassisches Kuchen-Buffet
+ Lunch-Buffet

15,0

13,5

Hochzeitsmenü & Dinner

Im Anschluss an einen sonnigen Nachmittag auf der Springbrunnenterrasse steht der Zelteinzug in den romantischen Gartenpavillon an.

Unser geschultes Servicepersonal verwöhnt Sie mit einem individuellen, mehrgängigen Menü, welches Sie frei nach Ihren Wünschen & Vorstellungen aus unserer Hochzeitsmappe zusammenstellen können. In dieser finden Sie selbstverständlich auch entsprechende Alternativen für Gäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren. Passende Weine runden das Genusserlebnis ab.

Für alle, die zwischen den Tanzrunden noch einen kleinen Snack brauchen, gibt es unsere beliebten Late Night Snacks, wie Pinsa Romana oder Currywurst via Flying Food Service direkt auf der Tanzfläche.

Alternativ zu einem klassischen Dessert kann auch die Hochzeitstorte im Pavillon präsentiert und angeschnitten werden.

Preisgestaltung nach Menge und Art der Speisen pro Person in €

Basispreis Vorspeise	15
Basispreis Zwischengang	9
Basispreis Hauptgang	31
Basispreis Dessert	12
Hochzeitstorten Alternative	6
Late Night Snack	8



Weine & Getränke

Neben dem kulinarischen Angebot liegt das Hauptaugenmerk der Feierlichkeit natürlich auf den Getränken.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen eine exklusive Auswahl an Weinen, Bieren, Aperitifs und alkoholfreien Getränken an. Werfen Sie hierfür einen Blick in unsere Wein- und Getränkekarte.

Preisgestaltung nach Menge und Art der Spirituosen pro Person in €
Basispreis Getränkepaket 44



Um die Party nach dem Dinner anzuheizen, können Sie gerne unsere Cocktail- und Longdrink-Bar buchen, an welcher sich Ihre Gäste nach Herzenslust bedienen können.

Ein professioneller Barkeeper steht Ihnen bis zum Ende der Veranstaltung zur Seite und bietet einen weiteren Höhepunkt der Party.

Egal ob Gin Tonic oder Pina Colada – Die Auswahl der Spirituosen & Cocktails können imVorfeld auf Ihre Wünsche abgestimmt werden.

Preisgestaltung nach Menge und Art der Spirituosen pro Person in €

Basispreis Cocktail & Longdrink Bar inkl. Barkeeper 700
+ Spirituosenflaschen nach Verbrauch 35

Brautstehlen vs. Aftershow Party



Sie planen ein Brautstehlen traditionell nach dem Eröffnungstanz oder zu einem anderen Zeitpunkt?

Das Burgstall Gewölbe ist perfekt dafür ausgelegt, um den richtigen Schwung in die Feier zu bringen.
Auch für eine Aftershowparty bietet sich unser Gewölbe an.

Dieses kann je nach Wunsch in eine private Disco umgewandelt werden,
in welcher alle Tanz- und Feierwütigen bis in die Nacht hinein auf ihre Kosten kommen.
Dieses Angebot steht ausschließlich Samstags-Hochzeiten zur Verfügung.

Sie sind daran interessiert?

Sprechen sie uns gern darauf an, dann werden wir mit Ihnen eine optimale Lösung finden!

Preisgestaltung nach Menge und Art der Spirituosen pro Person in €

Basispreis Cocktail & Longdrink Bar inkl Barkeeper	700
+ Spirituosenflaschen nach Verbrauch	35
Basispreis Braustehlen pro Person	15
+Weinflaschen nach Verbrauch	5
Basispreis Aftershow	1500
+ Spirituosenflaschen nach Verbrauch	35
+Cocktail & Longdrink Bar inkl. Barkeeper	700
+ Personalkosten	n. V.
+ Sonderreinigung	500
+ Equipment Sound, Licht & Effekte	n. V.
Gesamtpreis Aftershow	2700
+Abrechnung n.V.	

Speisekarte

CANAPEES ZUM SEKTEMPFANG:

Mediterran

Olivenbrot. Aioli. Serranoschinken. Olive.
Olivenbrot. Iberischer Salami. Getrocknete Tomate.
Steinofenbaguette. Bruschetta. Rucola. Parmesan.
Steinofenbaguette. Manchegokäse. Chipollini-Zwiebeln.

Gefüllte Minigläser:

Hausgemachtem Chorizo-Kartoffelsalat. Pinienkerne.
Traditioneller Hirtensalat. Schafskäse. Parmesanspieß. Oliven.
Couscoussalat Veggie. Garnele .

Rustikal bayrisch

Bauernbrot. Griebenschmalz. Röstzwiebel.
Bauernbrot. Obatzda.
Schwarzbrot. Kräuterfrischkäse. Schnittlauch.
Laugen Minigebäck. Bio Schinken.
Roggen Minigebäck. Käse. Kräutergarnierung.

Gefüllte Minigläser:

Bayrischer Wurstsalat. Rote Zwiebel.
Kartoffelsalat. Mini-Schnitzel.
Krautsalat. Fleischpflanzerl.
Emmentaler mit Weintraube am Spieß .

• ANMERKUNG: Pro Person servieren wir zwei Canapés & zwei Minigläschen.

Speisekarte

HOCHZEITSMENÜ - VORSPEISEN FLEISCH

Beef Tatar vom Weiderind. Kapern. Junger Salat. Rote Zwiebel. Grissini .

ODER

Carpaccio vom Rinderfilet. Rucola. Parmesan. 13 Jahre alter Balsamico.

HOCHZEITSMENÜ - VORSPEISEN VEGETARISCH

Gratinierter Ziegenkäse. Rote Beete Apfel-Salat. Salatspitzen. Geröstete Mandel.

ODER

Büffelmozzarella. Cherrytomate. Rucola. Basilikum .

HOCHZEITSMENÜ - VORSPEISEN VEGAN

Quinoa -Bulgursalat. Rote Beete. Salatspitzen. Grüner Apfel. Grissini.

• *SIDE NOTE: Maximal 2 Vorspeisen zur Auswahl!*

HOCHZEITSMENÜ - SUPPE

Klassische Hochzeitssuppe. Gemüse. Kräuter Crêpe. Backerbse. Grießnockerl. Schnittlauch.

ODER

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe. Croutons. (VEGETARISCH)

• *ANMERKUNG: Nur 1 Suppe auswählbar! Auch als Zwischengang möglich.*

Speisekarte

HOCHZEITSMENÜ - HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filet vom Iberico Schwein. Kartoffelgratin. Tomatisiertes Gemüse. Rotweinjus.

Rinderfilet rosa gebraten. Kartoffel-Trüffel-Püree. Portwein-Jus. Grüne Bohnen.

Gegrilltes Lachsfilet. Ratatouille. Rosmarinkartoffeln. Weißwein-Velouté.

HOCHZEITSMENÜ - HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Tagliarini. Beurre Blanc. Frischer Trüffel. Parmesan. Kresse.

Spinat-Feta-Strudel. Tomatisiertes Gemüse. Pinienkerne. Olivenöl. Alter Balsamico.

• ANMERKUNG: Maximal 3 Hauptgänge auswählbar!

HOCHZEITSMENÜ - DESSERT

Variation von hellem & dunklem Schokoladenmousse. Yoghurt Crumble. Beeren. Fruchtsauce

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern. Vanilleeis. Beeren. Crumble.

Rosmarin Panna Cotta. Mangospiegel. Beeren.

• ANMERKUNG: Maximal 1 Dessert auswählbar!

LATE NIGHT SNACKS

Pinsa Romana. Verschiedene Toppings.

Currywurst. Minigebäck.

Getränkekarte

ALKOHOLFREI

Mineralwasser spritzig & still. Coca Cola. Coca Cola Zero. Fanta. Sprite.
Mezzo Mix. Apfelsaft. Orangensaft. Saftschorlen.

BIERE

Helles. Weißbier. Radler. Russ. Colaweizen. Alkoholfreies Weißbier.

APERITIFS

Hugo Classic. Lillet Wildberry. Aperol Spritz. Heidelbeer Spritz.

APERITIFS ALKOHOLFREI

Hugo Himbeer alkoholfrei.

KAFFEE

Café Crema. Espresso. Espresso doppio. Cappuccino. Tee, div. Sorten.

SEKT

Frizzante Grüner Veltliner. Frizzante rosé. Alkoholfreier Sekt.

Weinkarte

WEISSWEINE - DEUTSCHLAND

Einblick No°1 Riesling, QbA feinherb | Weingut Nick Köwerich, Mosel
Leicht. Spritzig. Harmonisch. Erfrischend. Fruchtiger Apéritivwein mit Pfirsich-Apfelaroma.

Grauburgunder, QbA trocken | Weingut Groh, Rheinhessen
Aromen von gelben Früchten wie Birne, Apfel, Quitte und einer feinen Zitrusnote

Weißburgunder, QbA trocken | Weingut Groh, Rheinhessen
Fruchtig. frisch. Geradlinig. Intensive Note heimischer Früchte und tolle Mineralik.

WEISSWEINE - ITALIEN

Laguna Secca, Chardonnay, DOC trocken | Weingut Mandrarossa, Sizilien
Intensive Frucht nach Orangenschalen und reifen Kaktusfeigen, angenehm säuerlich

ROSÈWEINE - ITALIEN

Spätburgunder, QbA trocken | Weingut Groh, Rheinhessen
Bukett von roten Beerenfrüchten. Frische lebhaft Säure. Geheimtipp!

ROTWEINE - ITALIEN

Familiae Primitivo di Manduria, DOP, trocken | Weingut a6mani, Apulien
Intensiv, mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Kakao und Vanille

Rupenera Merlot, DOC trocken | Weingut Mandrarossa, Sizilien
Ausdruckstarkes Bouquet aus Zwetschgen, Rosmarinnoten und Nuancen von Brennessel

ROTWEINE - SPANIEN

Proximo Tempranillo, Rioja DOCa, trocken Weingut Marqués de Riscal, Rioja Alavesa
Aromen von reifen Waldbeeren und Granatapfel

SCHAUMWEINE - ÖSTERREICH & ITALIEN

Grüner Veltliner, Frizzante | Weingut Bründlmayer, Kamptal
Er erfreut, gut gekühlt jeden Gaumen am frühen Vormittag oder in der späten Nacht.

Blauer Zweigelt, Frizzante Rosé | Weingut Bründlmayer, Kamptal
Fruchtiger und leichter Geschmack nach Erdbeere.

Treviso Prosecco Frizzante DOC | Weingut Ruggeri, Venetien
(mit Aufpreis) Reifer, gelber Apfel ist der aromatische Hauptdarsteller, Lindenblätter umkreisen ihn.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Umfang & Art der Waren und Dienstleistungen

Vorliegende Preisliste dient zur Kundeninformation und stellt einen exemplarischen Ablauf und Kostenrahmen für eine Hochzeitsfeier in Schloss Egg in der Saison 2023 dar.

Alle aufgeführten Preise und Bedingungen bleiben bis zum maßgeschneiderten Angebot, das Sie im Anschluss an das persönliche Planungsgespräch schriftlich erhalten, unverbindlich.

Die Buchung für einen Hochzeitsfeier in Schloss Egg besteht aus zwei Teilen: Die Zurverfügungstellung der Location mit allen Teilbereichen durch die Schlossverwaltung Egg einerseits, sowie die Übernahme des kulinarischen Teils durch AM Catering auf der anderen Seite.

Lieferung von Waren und Dienstleistungen entsprechen ausschließlich dem im Angebot formulierten Umfang. Änderungen bedürfen der Schriftform, mündliche Nebenabreden sind ungültig. Auch wenn wir alles daran setzen, die notwendigen Zutaten für die vereinbarte Speisenfolge zu besorgen, sind wir von unseren Lieferanten abhängig. Da unsere Qualitätsstandards nicht verhandelbar sind, kann es vorkommen dass wir kurzfristig einzelne Zutaten Ihres Menus ersetzen und so für gleichwertigen Ersatz sorgen müssen. Dies wird dem Brautpaar umgehend kommuniziert und stellt keinen Mangel dar.

Zeitliche Begrenzung:

Veranstaltungen beginnen mit der am frühesten gebuchten Dienstleistung. Das Veranstaltungs-Ende beläuft sich auf 0:00 Uhr. Dies muss, von Seiten der Hochzeitspaare, mit etwaigen musikalischen Dienstleistern im Voraus kommuniziert werden.

Bereitstellung der Eventflächen / Teilbereiche (wie z.B. Pavillion, Burgstall, usw.): Die AM Catering behält sich vor, einzelne Bereiche und/oder Flächen bis spätestens zum vereinbarten Zeitpunkt bereitzustellen.

2. Preisgestaltung

Alle Preise verstehen sich inklusive geltender Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag entspricht dem Angebotspreis. Wir behalten uns vor, Preise zu erhöhen, wenn eine Steigerung der Löhne und/oder Kosten in der Ausübung/Anschaffung zu Grunde liegt.

3. Stornierungsbedingungen und Zahlungsmodalitäten

Zahlungsbedingungen:

Die Zahlung erfolgt in Form einer 50-prozentigen Anzahlung bis spätestens 14 Tage nach der Auftragsbestätigung. Der Restbetrag ist bis spätestens 14 Tage (zwei Kalenderwochen) VOR Veranstaltungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Etwaige Nachberechnungen erfolgen nach Rechnungstellung und dem angegebenen Zahlungsziel.

Trinkgelder:

Wenn sie dem Personal auf Ihrer Hochzeit ein Trinkgeld zukommen lassen wollen, können Sie dies auch via Überweisung tätigen, jedoch muss dies gesondert aufgeführt werden. Die AM verpflichtet sich zur 100% Weitergabe an die betroffenen Mitarbeiter.

Stornierungsbedingungen:

Eine kostenfreie Stornierung ist bis sechs Monate vor der Veranstaltung möglich. Innerhalb des kostenfreien Stornierungs-Zeitraums behalten wir uns vor eine Abrechnung von 10 % der Anzahlung für entstandene Kosten durch Planung | Probe-Essen | Wein-Tasting zu erheben. Im Falle einer Stornierung bis 4 Wochen vor der Veranstaltung erlauben wir uns Kosten in Höhe der Anzahlung zu berechnen. Sollte die Stornierung innerhalb von vier Wochen vor dem vereinbarten Termin erfolgen, wird die Gesamtsumme an Kosten berechnet.

4. Haftung und Haftungsausschluss

Die AM-Catering haftet nicht für privates Eigentum der Gesellschaft. Insbesondere für Equipment und Dekoration, sowie mitgebrachte Waren der Veranstalter. Die Veranstalter haften für fahrlässige und mutwillige Zerstörung am Eigentum der AM GASTRO in Höhe des Neuanschaffungspreises.

5. Höhere Gewalt

Die AM-Catering haftet nicht, wenn die Veranstaltung durch das Einwirken von höherer Gewalt oder gesetzlichen Einschränkungen nicht oder nur teilweise, wie im Angebot vereinbart, stattfinden kann.

6. Bestätigung der AGBs

Mit der Auftragsbestätigung des finalen Angebots erklären sich die Veranstalter mit den oben aufgeführten allgemeinen Geschäftsbedingungen der AM Catering einverstanden.