

# Hochzeit Dossier





# Schloss Freudenfels.

Einst mittelalterliche Wehranlage,  
heute Oase der Ruhe.

Wunderschön gelegen inmitten unberührter Natur.  
Gut erreichbar aus der Schweiz, Liechtenstein,  
Österreich und Deutschland. Mit allem ausgestattet,  
was Ihre Veranstaltung unvergesslich macht – nicht  
nur technisch, sondern vor allem menschlich, weil  
wir hier mit Leidenschaft und Herz für Sie da sind.

IHRE HOCHZEIT

# Fürstlich Feiern.

Oder schön einfach.

Für ein unvergessliches Hochzeitsfest bieten wir eine breite Auswahl an Möglichkeiten – von der familiären, kleinen Feier in unserer Schlosskapelle, Hochzeitsapéro mit Aussicht auf den Untersee, Hochzeitsfotos im romantischen Rosengarten bis hin zu festlichen Menus und Buffets. Sie bestimmen, wie wir Ihren Anlass bereichern können.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne persönlich weiter.

Ihre



**Michèle Warna**  
Geschäftsführerin  
+41 52 742 72 11



**Yannick Warna**  
Service- und Bankettleiter  
[service@schloss-freudenfels.ch](mailto:service@schloss-freudenfels.ch)

IMMER FESTLICH

# Räumlichkeiten und Preise.

Draussen, im Garten, duftet es herrlich nach blühenden Rosen.

Draussen, hinter den Mauern, verbergen sich helle einladende Schlossräume.

All das mit Blick auf Stein am Rhein, eingebettet in die traumhafte Landschaft hoch über dem Untersee.

Die Schlossanlage besteht aus Schloss, «Wyberhuus», «Knechtenhuus», «Schüür», «Pavillon» und einem wunderschönen Rosengarten.

Entscheiden Sie passend zu Ihrem Anlass ...

ANLASS

# Zeremonie.

**CHF 1'200** In der Pauschale für die Zeremonie sind enthalten: die Platzmiete, Stühle ohne Hussen, Stehtische, Geschenktisch und Stromkabel. Nicht vorhandene Infrastruktur muss extern zu gemietet werden.



**Schlossterrasse** bis 120 Personen



**Rosengarten** bis 70 Personen



**Schüürhalle** bis 120 Personen



**Plenarsaal** bis 70 Personen



**Kapelle** bis 30 Personen

ANLASS

# Apéro.

**CHF 550** Aufbaupauschale inklusive 10 Stehtischen und Service für eine Stunde. Pro weiterer Stunde Service-MA/Stunde CHF 60.

Findet im Anschluss eine Feier statt, entfallen die Kosten.



**Terrasse Restaurant** bis 120 Personen



**Kaminzimmer/Bibliothek**  
mit oberem Stock bis 120 Personen



**Rosengarten** bis 120 Personen



**Schüürhalle** bis 120 Personen

ANLASS

# Feier.

Kosten für Verlängerung bei allen Räumen ab 24 Uhr CHF 250.00 pro angebrochener Stunde.



**Aula mit Foyer** bis 70 Personen; ab mehr als 64 Personen müssen Tische dazu gemietet werden. Mindestkonsumation von **CHF 13'000** – ansonsten fällt die Differenz als Raummiete an.



**Festsaal** bis 15 Personen  
**CHF 450**



**Plenarsaal** bis 30 Personen  
**CHF 550**



**Terrasse** bis 70 Personen;  
Mindestkonsumation von **CHF 13'000**

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.  
Schloss Freudenfels — Hochzeit Dossier

ANLASS

# Ausklang.

**CHF 250** exkl. Getränke



## **Bibliothek**

inkl. Kaminzimmer bis 60 Personen  
mit Selbstbedienungsbar

## **Good to know**

Kann kostenlos als Raum für das «Getting ready» genutzt werden.

ÜBERNACHTEN UND ENTSPANNTER FEIERN

# Gästezimmer.

In unseren 20 Doppelzimmern in der «Schüür» und den 4 Einzelzimmern sowie einem Doppelzimmer im «Wyberhuus» übernachten unsere Gäste in ruhiger Umgebung.

Die Preise verstehen sich pro Zimmer inkl. Frühstück.



	<b>Pro Nacht</b>	
<b>Doppelzimmer</b>	<b>CHF</b>	<b>240</b>
Bettgrösse 180 x 210 cm		
<b>Einzelzimmer</b>	<b>CHF</b>	<b>180</b>
Bettgrösse 140 x 210 cm		
exkl. CHF 3.50 Tourismusbeitrag pro Person		
	Pro Gast / Bett	
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF	35
Babybett	CHF	45
Kind im Bett der Eltern		
0–3 Jahre	CHF	0
ab 3 Jahre	CHF	25
Zustellbett inkl. Frühstück	CHF	75
Hund inklusive Napf und Hundebett	CHF	35
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF	35

Das Brautpaar erhält eine Übernachtung geschenkt.

Generell sind Übernachtungen ab zehn Personen möglich.

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert, Check-out ist bis 11 Uhr möglich.

Die genaue Anzahl der Übernachtungen teilen Sie uns bitte bis 14 Tage vor dem Anlass mit.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

Schloss Freudenfels — Hochzeit Dossier

GUT ZU WISSEN

# Informationen von A—Z.

## **Annullierung**

Nach definitiver Reservation verrechnen wir Ihnen bei Absage des Anlasses:

Nach Unterzeichnung:	<b>10%</b> aller reservierten Leistungen
8 Monate vor Anreise:	<b>25%</b> aller reservierten Leistungen
3 Monate vor Anreise:	<b>50%</b> aller reservierten Leistungen
29–14 Tage vor Anreise:	<b>80%</b> aller reservierten Leistungen
14–0 Tage vor Anreise:	<b>100%</b> aller reservierten Leistungen

Wird die Durchführung von Anlässen kantonal oder schweizweit verboten, verzichten wir auf die Verrechnung der Annullationskosten. Wird der Anlass aus privaten Gründen storniert, gelten unsere Annullationsbedingungen.

## **Besichtigung**

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Anlage unverbindlich und erstellen eine erste Grobkalkulation. Bitte melden Sie sich vorab für eine Terminvereinbarung bei uns.

## **Dienstleistungen**

Falls Sie Ihre Dekoration (Namenskärtchen etc.) selbst mitbringen, helfen wir Ihnen gerne beim Einrichten. Für überdurchschnittliche Dekorationsarbeiten von unserer Seite verrechnen wir CHF 60 pro Stunde und Person.

## **Exklusivität**

Bei uns sind Sie an Ihrem grossen Tag das einzige Brautpaar auf der Anlage. Wenn Sie in grossem Rahmen feiern, findet am Abend auch keine weitere Veranstaltung auf unserem Schloss statt.

Möchten Sie sicher gehen, dass auch am Vormittag Ihres grossen Tages kein Seminar auf der Anlage stattfindet, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Anlage den ganzen Tag über für einen Aufpreis von CHF 2'000.00 exklusiv zu mieten.

## **Feuer & Feuerwerk**

Das Abbrennen von Feuerwerk, Langstielkerzen, Wunderkerzen, Fackeln, Himmelslaternen etc. ist auf unserer Anlage nur nach Absprache erlaubt. Rechaud- und kleine Stumpen Kerzen in Gläsern sind erlaubt, jedoch nicht im Kaminzimmer und der Bibliothek.

<b>Garderobe</b>	Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.
<b>Gästeanzahl</b>	Teilen Sie uns spätestens 28 Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste, sowie kurzfristige Abweichungen direkt vor dem Anlass mit. Sie erleichtern uns damit die Planung und Vorbereitung. Die gemeldete Gästeanzahl 48 Stunden vor Veranstaltung gilt als Verrechnungsgrundlage.
<b>Haftung und Schäden</b>	Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter bzw. die Teilnehmer auf dem Gelände von Schloss Freudenfels verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist stets vorgängig mit uns abzustimmen.
<b>Jugendschutz</b>	An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt. Jugendlichen zwischen 16 und 18 Jahren werden lediglich vergorene alkoholische Getränke (Bier, Wein, Most, Schaumwein) und keine gebrannten Wasser (Spirituosen, Aperitifs, Alcopops etc.) ausgeschenkt.
<b>Konfetti</b>	Das Benutzen von Konfetti ist nur nach Absprache erlaubt. Ansonsten behalten wir uns vor, die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.
<b>Künstler/ diverse Anlieferungen</b>	Falls Sie einen Künstler engagieren, bitten wir Sie unsere Kontaktdaten weiterzuleiten, damit er sich mit uns in Verbindung setzen kann. Sämtliche Absprachen für Aufbauarbeiten, Anlieferungen etc. müssen bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgt sein.
<b>Menu</b>	Unsere Devise: Für Ihren speziellen Anlass das entsprechende Menu. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Bankettteam. Sie beraten Sie gerne. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, falls Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) haben.
<b>Mindest- personenanzahl</b>	Bankettangebote gelten für Gruppen ab 20 Personen. Bei kleineren Veranstaltungen gilt eine Mindestkonsumation von CHF 2'000.
<b>Parkplätze/ Anreise</b>	Den Gästen stehen 25 Parkplätze gratis zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns bis 21 Tage vor dem Anlass mit, wie viele Fahrzeuge (Pkws, Car, etc.) zu erwarten sind. Weitere Parkplätze können für CHF 150 dazu gemietet werden. Die Parkplätze werden durch uns beschriftet. Zudem sind zwei Elektro-Ladestationen vorhanden, Abrechnung nach Verbrauch.

<b>Probeessen</b>	<p>Das Probeessen findet an ausgesuchten Daten statt. Wir kontaktieren Sie frühzeitig für die Planung Ihres Probeessens.</p> <p>Beim Probeessen werden auch Weine zur Degustation angeboten und wir nehmen uns Zeit für eine erste Detailabsprache.</p> <p>Das Probeessen wird normal verrechnet.</p>						
<b>Reinigungs- pauschale</b>	<p>Bei starker Verschmutzung des Saals sehen wir vor eine Reinigungs- pauschale von CHF 500 zu verrechnen.</p>						
<b>Rosenblätter</b>	<p>Das streuen von frischen Rosenblättern ist nur im Aussenbereich gestattet. Getrocknete Rosenblätter sind auch im Innenbereich, nach Absprache, erlaubt.</p>						
<b>Torte</b>	<p>Für die Präsentation, den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten berechnen wir CHF 7.50 pro Person, wenn kein zusätzliches Dessert von uns angeboten wird. Sollte die Torte Teil des Dessertbuffets sein, entfällt das Tortengeld.</p>						
<b>Verrechnung und Zahlungs- konditionen</b>	<p>Wir behalten es uns vor, Ihnen den Menupreis x Anzahl Personen als Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die definitive Personenzahl muss bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie ist verbindlich und für die Endabrechnung massgebend.</p>						
<b>Verlängerung / Nachtruhe</b>	<p>Gegen einen Aufpreis von CHF 250 je angefangene Stunde (inkl. Personalaufwand) können Sie das Ende Ihrer Feier von Mitternacht bis 03 Uhr morgens verlängern. Die Verlängerung muss im Vorfeld besprochen werden – verrechnet wir die effektive Zeit.</p> <p>Im Aussenbereich ist die Nachtruhe ab 22 Uhr in jedem Falle einzuhalten. Im Innenbereich bitten wir bei Verlängerung ab 01 Uhr morgens die Musiklautstärke leicht zu reduzieren.</p> <p>Es besteht die Möglichkeit, ihre Feier in unser Kaminzimmer zu verlegen. Für die Nutzung der Bar verrechnen wir pauschal CHF 250. Die Bargetränke können individuell zusammengestellt werden und stehen zur Selbstbedienung bereit. Die Konsumation wird nach Aufwand verrechnet.</p>						
<b>Wetter</b>	<p>Um die Vorbereitung Ihrer Feier sicherzustellen, entscheiden wir bei unsicherer Wittersituation in Rücksprache mit Ihnen über die Örtlichkeiten der Durchführung. Dabei nehmen wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse Rücksicht.</p>						
<b>Zapfengeld</b>	<p>Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns, Korkgeld zu berechnen:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wein-/Sektflasche</td> <td style="text-align: center;">75 cl</td> <td style="text-align: right;">CHF 35</td> </tr> <tr> <td>Spirituosen</td> <td style="text-align: center;">75 cl</td> <td style="text-align: right;">CHF 85</td> </tr> </table>	Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF 35	Spirituosen	75 cl	CHF 85
Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF 35					
Spirituosen	75 cl	CHF 85					
<b>Zeitplan</b>	<p>Ein reibungsloser Ablauf Ihrer Hochzeit ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.</p>						

FÜR DAS FEST

# Dekoration und Technik.



<b>Bar</b>	Mobile Bar zur Miete pauschal CHF 300 inkl. Mitarbeiter.
<b>Beamer</b>	Wir stellen Ihnen unseren Beamer inkl. Leinwand kostenlos zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns vorab, ob Sie diesen benötigen.
<b>Blumen</b>	Nutzen Sie die Angebote unseres Deko-Teams der Blumenlaube unter der Leitung von Seraina Quinter: <a href="http://www.blumen-laube.ch">www.blumen-laube.ch</a> oder von Beatrice Schmucki: Blütenart <a href="http://www.blueten-art.ch">www.blueten-art.ch</a> . Sie beraten Sie gerne!
<b>Beschriftung</b>	Die Laufwege und Parkplätze werden für die Gäste mit unseren Beschriftungen beschildert. Wird eine bestimmte Beschriftung gewünscht, muss das Brautpaar diese selbst organisieren.
<b>Dekoration</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kerzen Ständer lang à CHF 5</li> <li>- Kerzen Ständer kurz à CHF 5</li> <li>- Feuerschalen à CHF 25</li> <li>- Fackeln à CHF 15</li> <li>- Laternen in gold à CHF 5</li> </ul>
<b>Flügel</b>	Gegen eine Gebühr von CHF 250 können Sie gerne unseren Flügel in der Aula nutzen.
<b>Fotobox</b>	<p>Möchten Sie unvergessliche Bilder Ihrer Gesellschaft und das ohne Aufwand?</p> <p>Wir stellen Ihnen gerne unsere Fotobox zur Verfügung in Kooperation mit «Fotoegge».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unlimitierte Ausdrücke &amp; digitale Fotos</li> <li>- Individuelles Fotolayout mit Ihrem Namen</li> <li>- Fotos, Videos, GIFs «Boomerangs»</li> <li>- Lustige Requisiten für noch mehr Spass</li> <li>- Online-Galerie mit allem Bildmaterial (3 Monate online)</li> <li>- Auf- &amp; Abbau der Fotobox</li> <li>- Betreuung während Ihres Events</li> <li>- Kein Transport notwendig</li> </ul> <p>Preis CHF 690</p>
<b>Hussen</b>	Weisse Hussen pro Stuhl CHF 15.
<b>LED-Scheinwerfer</b>	Für das richtige Ambiente sorgen unsere LED-Scheinwerfer. Die gewünschte Farbe kann direkt am Scheinwerfer eingestellt werden. Kosten pro Scheinwerfer CHF 15.
<b>Menukarten</b>	Gerne können Sie Ihre Menukarten auf Wunsch von uns beziehen.
<b>Musikanlage</b>	Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem. Mietpreis pauschal CHF 300.

FÜR IHRE

# Planung.

Zur weiteren Planung Ihres Budgets und Ihres Festmenus finden Sie hier im Anschluss unsere aktuellen Apéro-, Menu- und Weinvorschläge unseres erfahrenen Küchen- und Serviceteams sowie eine Checkliste zur Unterstützung.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Planung Ihrer Feier und geniessen Sie die Vorfreude, sie gehört mitunter zu den schönsten Dingen.

Konnten wir Sie überzeugen?

Das freut uns sehr! Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich Ihre Ideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels.

Wir freuen uns auf Sie.

**Michèle & Yannick Warna**  
und das Schloss Freudenfels Team

FÜR EINEN GELUNGENEN START

# Apéro Vorschläge.



		Pro Stück/Pax
Kalte Häppchen	<b>Mostbröcklitatar</b> mit Brot Chip	CHF 4.5
	<b>Antipasti Spiesse</b>	CHF 5
	<b>Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse</b> mit Basilikum	CHF 3.5
	<b>Saisonale Kalte Suppe</b>	CHF 3.5
	<b>Crêpe-Rollen</b> mit Kräuterfrischkäse & geräucherter Lachsforelle	CHF 4.5
	<b>Italienischer Brotsalat im Gläsli</b>	CHF 4
	<b>Hummus mit Karottensticks</b>	CHF 5
	<b>Gefüllte Focaccia</b> mit Ziegenfrischkäse	CHF 5.5
	<b>Chips <i>oder</i> Popcorn</b>	CHF 3.5
<b>Nüssli</b>	CHF 4.5	
		Pro Stück/Glas
Warme Häppchen	<b>Warme Thurgauer Käseschnittli</b>	CHF 4
	<b>Gemüseküchlein</b>	CHF 3.5
	<b>Schinkengipfeli</b>	CHF 4
	<b>Mini Flammkuchen</b>	CHF 4
	<b>Pflaumen im Speckmantel</b>	CHF 3
	<b>Forellen-Curry-Wurst</b>	CHF 6
	<b>Meatballs auf aromatischer Tomatenreduktion</b>	CHF 4
	<b>Warme Champagner- und Dijonsensuppe</b> in der Espressotasse serviert	CHF 3.5

Oder lassen Sie sich von unserer Küche verblüffen und bestellen den Überraschungs-Apéro für CHF 29 pro Person.

FÜR GENIESSER

# Menu Vorschläge.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menus und erwarten gespannt Ihre Kreation.

Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich die Menuideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels.

Wir freuen uns auf Sie.

---

 Kalte Vorspeisen

<b>Marktfrischer Blattsalat mit Sprossen und Walnüssen</b>	CHF	14
<b>mit Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse</b>	CHF	18
Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing		
<b>Gemischter Salat</b>	CHF	18
Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing		
<b>Graved-Lachsforelle</b> mit Honig und Senf Sauce auf Gurken-Kresse-Salsa	CHF	21
<b>Pochiertes Ei im Glas</b> mit knackigem Blumenkohl-Tabbouleh	CHF	16
<b>Tatar vom knackigen Gemüse</b> mit gepickeltem Fenchel	CHF	19

---

 Warme  
Vorspeisen

<b>Frischkäse-Ravioli</b> an Thymianschaumsauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF	19
<b>Gebratenes Regenbogenforellenfilet</b> mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche	CHF	23
<b>Veganer Quinoa-Haselnussbratling</b> auf Süsskartoffelpürree mit Pesto von der getrockneten Tomate	CHF	18

---

 Aus dem  
Suppentopf

<b>Rieslingschaumsuppe</b>	CHF	12
<b>Thurgauer Mostschaumsuppe</b> mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF	12
<b>Schaumige Karotten-Ingwersuppe</b>	CHF	12
<b>Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe</b> mit Maispoulardenspiess	CHF	14
<b>Schaumsuppe von der Gartenerbse</b> mit Hüttenkäse	CHF	12
<b>Gazpacho vom Thurgauer Gemüse</b> mit Bauernbrotwürfel	CHF	11

		Preis pro Portion	
Hauptgerichte mit Fleisch	<b>Geschmorte Kalbsbäggli</b> mit Rosmarinjus und Wurzel-Gemüse	CHF	47
	<b>Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof</b> mit Thurgadossauce und Broccoli	CHF	39
	<b>Rosa gebratenes Kalbssteak</b> mit Café de Paris Sauce und Saisongemüse	CHF	57
	<b>Rosa gebackenes Roastbeef</b> mit Sauce Bernaise und buntem Marktgemüse	CHF	56
	<b>Gebratenes Rindsfiletmedaillon</b> auf Wodka-Sahnesauce mit Pilzen und Peperonistreifen dazu Gemüse-Duett	CHF	59
Wählen Sie Ihre Beilage:	Cremige Polenta		
	Weissweinsrisotto		
	Butternudeln		
	Kartoffelgratin		
	Hausgemachte Spätzli		
	Rosmarinkartoffeln		
Hauptgerichte mit Fisch	<b>Gebrochenes Lachsforellenfilet</b> auf Venere Reis mit Kapern-Tomatensauce und Romaneskoröschen	CHF	44
	<b>Gebrochenes Alpen Zanderfilet</b> mit Oliven-Kartoffelstock, Ratatouille und Zitronen-Buttersauce	CHF	46
Vegetarische Gerichte	<b>Gersten-Risotto</b> mit Waldpilzen und Micro Greens	CHF	32
	<b>Hausgemachte Brezelknödel</b> auf Pilzgulasch mit Sauerrahm	CHF	31
	<b>Hirse-Gemüse Tätschli</b> auf Randen Ragout mit Maissalsa	CHF	29.5
Vegane Gerichte	<b>Quinoa-Bratling</b> auf Peperonata mit Waldkräuterpesto	CHF	29.5
	<b>Dörrbohnencurry</b> mit Süsskartoffeln und Soja-Sauerrahm	CHF	31

		Preis pro Portion	
Dessert	<b>Thurgauer Apfeltraum</b> Süssmostcrème, Apfelsorbet mit Thurgados und Apfelcrumble	<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Schokoladenfondant</b> mit Vanilleglace und Kirschenkompott	<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Crème Brûlée</b> mit Himbeersorbet	<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Veganes Schokoküchlein</b> mit saisonalen Früchten	<b>CHF</b>	<b>12</b>
	<b>Joghurtglace</b> mit Thurgauer Erdbeeren und Rahm (Mai–Juli)	<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Dessertbuffet Freudenfels</b>	<b>CHF</b>	<b>29</b>
	<b>Käseplatte</b> pro Person	<b>CHF</b>	<b>9</b>
	<b>Glace-Bar</b> mit Toppings	<b>CHF</b>	<b>8.5</b>
<b>Candy-Bar</b> <i>oder</i> <b>Salty-Bar</b>	<b>CHF</b>	<b>9.5</b>	
Kindermenü	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	<b>CHF</b>	<b>12</b>
	<b>Chicken Nuggets</b> mit Rösti frites und Gemüse	<b>CHF</b>	<b>14</b>
	<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Butternudeln und Gemüse	<b>CHF</b>	<b>16</b>
		Preis pro Person	
Mitternachtssnack	<b>Hot Dog</b>	<b>CHF</b>	<b>8.5</b>
	<b>Weisswurst</b> mit Brezel und süssem Senf	<b>CHF</b>	<b>6.5</b>
	<b>Rassige Gulaschsuppe</b>	<b>CHF</b>	<b>16</b>
	<b>Käseplatte</b>	<b>CHF</b>	<b>20</b>

Haben Sie eigene Ideen und Vorschläge?  
Gerne bereiten wir diese im Rahmen unserer Philosophie zu.

Wir beziehen unsere Produkte wo immer möglich aus der Region. Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

FLÜSSIGER GENUSS FÜR DEN GAUMEN

# Weinempfehlung für Ihre Feier.





AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

## Weisswein

**Eschenzer Müller-Thurgau Entenstall AOC  
Rebbau Jakob Meier, Berlingen**

70 cl

CHF 43

Weich und elegant mit feiner, aromatischer Frucht. Ein typischer Apéro Wein aus den Steillagen von Eschenz.

**Grüner Veltliner AOC Thurgau**

75 cl

CHF 54

Typische Aromen für die Traubensorte wie grüner Pfeffer und Zitrus zeigen sich in der Nase. Im Gaumen widerspiegelt sich eine frische, quirlige Würzigkeit. Das ist Jimmy Saxer's Lieblingswein.

**Ursus Blanc Assemblage  
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc**

75 cl

CHF 62

Die drei Sorten, welche aus verschiedenen Weinregionen stammen, werden separat vergoren und ausgebaut. Der Vidal Blanc reifte im Barrique, die restlichen Sorten im Stahltank. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Steinobst und Litschi's mit einer leichten Würze.

**Johannisberg Petit Gigolo AOC VS**

75 cl

CHF 47

Ein Körperreicher, geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Weisswein mit einem ausgewogenen Abgang. Der Johannisberg Petit Gigolo besticht durch seine Aromen von Mandeln und Vanilleblüten.



AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

# Rotwein

**Cuvée Vin Rouge** 75 cl CHF 47  
**Pinot Noir, Regent, Dornfelder**

Dunkles Rubinrot. In der Nase kräftige Waldbeeren, im Gaumen eine frische Beerennote. Der Wein besticht durch ein harmonisches, abgerundetes Finale.

**Pinot Noir Blaurock** 75 cl CHF 72

Gekeltert wie ein Amarone hat dieser Wein eine dichte Farbe, intensive Aromen nach Beerenkonfitüre gepaart mit einer dezenten Rauchnote angenehm runder, kräftiger Auftakt; warm und intensiv mit leicht körnigem Gerbstoff.

**Ursus Rot Assemblage** 75 cl CHF 64  
**Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin**

Die Trauben für diesen Wein stammen alle samt aus Besten Weinlagen von befreundeten Winzern von Urs Zweifel. Ausgebaut wurde er 12 Monate im Barrique. Dieser kräftige Rotwein zeigt Aromen von Dörrfrüchten, Pfeffer und Tabak.

**Mathier's Optimo rot** 75 cl CHF 61  
**Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir** 150 cl CHF 122  
**und Ancellotta**

Die Trauben werden separat ausgebaut und danach gemeinsam 9 Monate im Barrique gereift. Der Wein besticht durch seine dunkelbeerigen Aromen mit Holznote und passt mit seinen kräftigen Tanninen perfekt zu Fleischgerichten.

AUSSERDEM

# Getränkekarte.



Bier	<b>Appenzeller Bier</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Pilgrim Kloster Amber</b>	33 cl	CHF	<b>7.2</b>
	<b>Sonnwendlig alkoholfrei</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
Mineralwasser	<b>Mineralwasser Drink &amp; Donate</b>	1 l	CHF	<b>6</b>
	<b>Süssmost</b>	1 l	CHF	<b>9</b>
	<b>Vivi Kola / Vivi Kola Zero</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Vivi Shorley</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Vivi Eistee</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Vivi Mate</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Vivi Blutorange und Ingwer</b>	33 cl	CHF	<b>5.5</b>
	<b>Birnen-Most</b>	1 l	CHF	<b>12</b>
Warme Getränke	<b>Kaffee</b>		CHF	<b>4.5</b>
	<b>Espresso</b>		CHF	<b>4.5</b>
	<b>Doppelter Espresso</b>		CHF	<b>5.5</b>
	<b>Milchkaffee</b>		CHF	<b>5</b>
	<b>Latte Macchiato</b>		CHF	<b>6.5</b>
	<b>Cappuccino</b>		CHF	<b>5.5</b>
	<b>Tee</b>		CHF	<b>4.5</b>
	<b>Heisse Ovomaltine</b>		CHF	<b>5.5</b>
<b>Heisse Schokolade</b>		CHF	<b>5.5</b>	

ZUM BEGINN ODER ABSCHLUSS

# Apéro- und Spirituosenkarte.



Apéritif	<b>Bowle mit Alkohol</b>		1 l	CHF	<b>28</b>
	<b>Bowle ohne Alkohol</b>		1 l	CHF	<b>18</b>
	<b>Winzer Sekt Brut</b>		75 cl	CHF	<b>64</b>
	<b>Tröpfel alkoholfrei</b>		75 cl	CHF	<b>45</b>
Spirituosen und Liköre	<b>Deux Fères Gin</b>	42	4 cl	CHF	<b>11.5</b>
		Vol.%	50 cl	CHF	<b>130</b>
	<b>Sloe Gin</b>	28	4 cl	CHF	<b>11</b>
		Vol.%	70 cl	CHF	<b>175</b>
	<b>Señor Rum</b>	42	4 cl	CHF	<b>13</b>
		Vol.%	70 cl	CHF	<b>195</b>
<b>Rhyfall Vodka</b>	42	4 cl	CHF	<b>9.5</b>	
	Vol.%	70 cl	CHF	<b>150</b>	
<b>Bermontis</b>	27	4 cl	CHF	<b>11.5</b>	
	Vol.%	50 cl	CHF	<b>120</b>	
<b>La Guapa Mandarinen Liqueur</b>	38	4 cl	CHF	<b>9.5</b>	
	Vol.%	35 cl	CHF	<b>110</b>	
Whisky	<b>Whisky Single Malt</b>	42	4 cl	CHF	<b>18</b>
Obst- /Weinbrände	<b>Diverse Obstbrände</b>	36-42	2cl	ab CHF	<b>8.5</b>
	<b>Rochelt Williamsbirne</b>	50	2cl	CHF	<b>20</b>
	<b>Rochelt Schwarzer Holunder</b>	52	2cl	CHF	<b>25</b>
		Vol.%			

UNSERE

# Barkarte.



Spritz	<b>Vermouth Secco</b>		<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Alpen Spritz</b>		<b>CHF</b>	<b>15</b>
	<b>Sloe Gin Spritz</b>		<b>CHF</b>	<b>12.5</b>
Longdrinks	<b>Gin Tonic</b>		<b>CHF</b>	<b>15.5</b>
	<b>Summer Gin Tonic</b>		<b>CHF</b>	<b>15.5</b>
	<b>Rum Kola</b>		<b>CHF</b>	<b>18</b>
	<b>Vodka Lemon</b>		<b>CHF</b>	<b>14.5</b>
	<b>Vodka Mate</b>		<b>CHF</b>	<b>14.5</b>
Cocktails	<b>Moscow Mule</b>		<b>CHF</b>	<b>14.5</b>
	<b>Mandarinen-Ginger Beer</b>		<b>CHF</b>	<b>12.5</b>
	<b>Vermouth Sour</b>		<b>CHF</b>	<b>13</b>
Bowle	<b>Bowle mit Alkohol</b>	11	<b>CHF</b>	<b>28</b>
	<b>Bowle ohne Alkohol</b>	11	<b>CHF</b>	<b>18</b>

SERVICE FÜR SIE

# Checkliste.

Nutzen Sie gerne auch folgende Checkliste, um bei der Vorbereitung nichts zu vergessen und den Ablauf reibungslos zu gestalten.

- Wunschtermin, mögliches Alternativdatum
- Anzahl Gäste (Kinder und Jugendliche – Auswahl Kindermenu)
- Uhrzeit Beginn und Ende der Feier. Ist eine Verlängerung gewünscht? Bis wann?
- Apéro (Zeit, Ort, Rahmen, Getränke- und Häppchenauswahl)
- Hochzeitsmenu
- Sind Vegetarier oder Allergiker dabei?
- Der süsse Abschluss: Was darf es sein, Dessertteller, Dessertbuffet oder Hochzeitstorte?
- Getränke: Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Spirituosen
- Gehen alle Getränke auf eine Gesamtrechnung?
- Wie stellen Sie sich die Tischordnung vor? Erstellen Sie eine Sitzordnung und Namenskärtchen?
- Drucken Sie die Menukarten selber oder möchten Sie, dass wir das übernehmen? Welchen Titel dürfen wir schreiben? In welcher Sprache?
- Wünschen Sie Hussen, technische Hilfsmittel? (Fotobox, Beamer)
- Aufbau/Einrichtungszeiten der Floristin, Musiker? Wann wird die Torte geliefert?
- Programmablauf am Abend: Abendessen, Unterbrüche, Reden, Tanz, Torte etc.
- Wo und was essen Musiker, Unterhalter und Fotograf? Geht das Essen auf Ihre Gesamtrechnung?
- Wer ist Ansprechperson im Vorfeld, wer während des Festes? (Namen, Anschrift, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Reservieren die Gäste direkt bei uns oder über Sie? Zahlen die Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst?
- Gibt es sonstige Extras, welche die Gäste selber zahlen?
- Benötigen Sie Parkplätze? Wie viele?
- Rechnungsadresse?
- Namen nach der Heirat
- Sind Ihnen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen bekannt?
- Was ist Ihnen ganz allgemein besonders wichtig? Gibt es etwas, auf was wir speziell achten sollten?

IHRE

# Fragen & Notizen.



IHRE HOCHZEIT

# Fragen?

Ich helfe gerne weiter.



**Yannick Warna**

Service- und Bankettleiter

+41 52 742 72 11

[service@schloss-freudenfels.ch](mailto:service@schloss-freudenfels.ch)