

steinburg

DAS TRAUMSCHLOSS
AUF DEM
WÜRZBURGER STEIN



Hochzeits- & Veranstaltungsunterlagen 2024

Schlosshotel Steinburg

...Feste feiern und erleben

im Traumschloss auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“!

Genießen Sie das Ambiente des altherwürdigen Schlosses mit dem **sensationellen Panoramablick** auf die wundervolle Barockstadt und das Maintal! Oder erleben Sie **zeitgemäßes Design** in unserem **2012 eröffneten Refugium** als perfekte Location für Ihre Veranstaltung.

Die verschiedenen Steinburg-Welten kombiniert mit unserem professionellen und herzlichen Service sowie modernster Technik sorgen für den idealen Rahmen eines unvergesslichen Erlebnisses.

Ein klassischer Empfang auf der Terrasse oder eine ausgelassene Feier im Rittersaal? Ein elegantes Gala-Dinner im neuen Festsaal Plenum oder eine ausgelassene Party im Schlossgewölbe?

Wissen Sie schon ganz genau, wie Ihre Feier gestaltet werden soll - oder sind Sie offen für Neues? Ihre Wünsche und Ideen sind unsere Herausforderung - unsere Erfahrung ist Ihr Garant für kreative, individuelle und reibungslose Umsetzung.

Kommen Sie zu einem persönlichen Termin zu uns und überzeugen Sie sich, dass Sie die perfekte Location für Ihr Fest gefunden haben!

Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihren Anruf unter 0931 9702-222 oder Ihre Email an veranstaltung@steinburg.com.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Bezold & das Team vom Schlosshotel Steinburg



Übersicht über den Inhalt

Hier finden Sie folgende Informationen

Schloss Steinburg – wir stellen uns vor	Seite	3
Würzburg – die Mainfrankenmetropole	Seite	4
Unsere Veranstaltungsräume	Seite	5 - 14

Ihre Veranstaltung

Aperitif	Seite	15
----------	-------	----

Beliebte Rahmenprogramme

„Rund um den Wein“	Seite	20
--------------------	-------	----

Weitere Vorschläge für Ihre Abendveranstaltung	Seite	21
--	-------	----

Ihre Traumhochzeit auf Schloss Steinburg	Seite	22
---	-------	----

Grundpauschale „Forever Yours“	Seite	23
--------------------------------	-------	----

Hochzeitsbausteine	Seite	24
--------------------	-------	----

Steinburgs Hochzeit	Seite	25
----------------------------	-------	----

Schlosshotel Steinburg

...seien Sie mehr als nur unser Gast

Stadt nah und doch im Grünen steht das romantische Schlosshotel Steinburg inmitten der wohl bekanntesten Weinlage Frankens, dem Würzburger Stein. Von hier aus genießen Sie einen **atemberaubenden Blick** auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal – der ideale Ort für Ihre Veranstaltung.

Schlosshotel Steinburg, das sind

- **69 individuell eingerichtete Hotelzimmer** – darunter Juniorsuiten, Zimmer mit Balkon, mit Blick auf die Stadt Würzburg, auf den Main oder ins grüne Dürrbachtal
- WLAN im gesamten Gebäude kostenfrei verfügbar
- Musik- und Lautsprecheranlagen in allen Veranstaltungsräumen
- **6 Veranstaltungsräume** in historischem Ambiente, **1 Festsaal** im zeitlosen „Refugium“
- 4 große **Sonnenterrassen mit Panoramablick** für Empfang und Kaffeetafel
- ein einzigartiger Steinweinkeller, unser **SteinReich**, in der Tiefe des Würzburger Steins
- **Hallenschwimmbad** mit Panoramablick und Sauna
- eine **ausgezeichnete Küche**, die für regionale Gerichte mit mediterranen und asiatischen Einflüssen weithin bekannt ist
- **perfekter Service**, der für einen reibungslosen Ablauf sorgt – und Sie und Ihre Gäste können in aller Ruhe Ihre Veranstaltung genießen
- **85 kostenfreie Parkplätze** rund um das Haus

Moderne Ausstattung gepaart mit dem historischen Charme eines altherwürdigen Schlosses lädt zu einem einzigartigen Erlebnis in sieben verschiedenen Räumlichkeiten und auf vier verschiedenen Sonnenterrassen ein. Profitieren Sie von professionellem Service in herzlicher Atmosphäre! Wir freuen uns auf Sie!

Die Stadt Würzburg – Zentrum im Herzen Unterfrankens

Die Mainfrankenmetropole hat ihren eigenen unverwechselbaren Charakter, geprägt durch ihre Geschichte und den Wein. **Die lebendige Kulturstadt** liegt am Mairdreieck zwischen Spessart, Rhön und Steigerwald. Umgeben von grünen Rebhügeln und mit der weltberühmten Weinlage „Würzburger Stein“ ist Würzburg ein begehrtes Ausflugsziel.

Die Stadt bietet nicht nur zu jeder Jahreszeit verschiedenste Kulturereignisse und Veranstaltungen für Jung und Alt, sondern auch viele interessante Museen, zahlreiche Kirchen und Denkmäler wie auch andere, weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannte Sehenswürdigkeiten. Lernen Sie eine der **attraktivsten Städte Bayerns**, die mainfränkische Hauptstadt, von ihrer schönsten Seite kennen.

Profitieren Sie von Würzburgs einmaliger geografischer Lage

- Zentraler Verkehrsknotenpunkt der wichtigsten Autobahnen (A3, A7, A71, A81)
- ICE- und IC- Haltepunkt
- direkte Bahnverbindung mit mehr als 30 europäischen und den meisten deutschen Großstädten
- Direkter Bahnanschluss an den Flughafen Frankfurt
- Nur ca. 120 km zu den Flughäfen Frankfurt, Nürnberg oder Stuttgart

Genießen Sie Würzburg und sein zauberhaftes Umland

- Kulturelle Highlights wie Barockfest, **Mozartfest**, Bachtage, internationales Afrika-Festival, Stadtfest, internationales Filmwochenende, Würzburger Kabarett-Tage, Volksfeste, Festivals, Weihnachtsmarkt
- und vieles mehr
- Wein-Events: **Würzburger Weindorf**, Weinparade am Dom, Festungsweinfest, die kleinen Weinfeste in den umliegenden, romantischen Weinorten entlang der Mainschleife, in Spessart und Steigerwald und nicht zuletzt die weltberühmte Weinlage des „Würzburger Stein“
- Sport-Events: Würzburger Stadtmarathon, Residenzlauf und Würzburger Gedächtnislauf

Berühmte Kulturdenkmäler

- Die **Fürstbischöfliche Residenz** (UNESCO Weltkulturerbe) mit dem größten freitragenden Deckengemälde Europas, dem berühmten Deckenfresko von Tiepolo
- Die **Festung Marienberg** – das Wahrzeichen Würzburgs
- Der Kiliansdom und das Neumünster mit Lusamgärtchen
- Die Alte Mainbrücke mit Blick auf das Käppele
- Das Haus zum Falken mit Stadtbibliothek und Touristeninformationscenter

Unsere Veranstaltungsräume



Plenum

Der größte Raum im Refugium hat eine Fläche von 196 m². Die große Glasfront macht das Plenum sehr hell und gibt den atemberaubenden Blick auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal frei. Empfangen Sie Ihre Gäste im angrenzenden Innenhof an unserer Steinbar und genießen Sie Ihre Kaffeetafel auf einer unserer Terrassen. 60 bis 160 Personen können im Plenum feiern.



Culinarium

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit bis zu 12 Personen durchgeführt werden. 34 m² und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung.



Kaminzimmer

Mit dem atemberaubenden Blick über die Barockstadt liegt der 50 m² große, elegante Salon im Herzen des Schlosshotels. Der achteckige Raum mit offenem Kamin ist mit vier großen Fenstern sehr hell und einladend. Für bis zu 30 Personen ein edler Rahmen für Ihre Veranstaltung.



Schlossgewölbe

Das elegant-historische Gewölbe ist 108 m² groß, in der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule. Wunderschöne Atmosphäre, direkter Zugang zu unserem Steinweinkeller und der Schlossbar.

Für Ihre Veranstaltung mit bis zu 60 Gästen bildet das Schlossgewölbe mit einer kleinen Bühne den perfekten Rahmen.



Rittersaal – unser Hauptrestaurant

Der Rittersaal ist mit 112 m² unser größter Veranstaltungsraum im Traumschlossbereich. Der helle, elegante Raum im Barockstil mit Zugang zur Panoramaterrasse hat einen wundervollen Blick auf die Stadt Würzburg. In der Mitte befindet sich eine tragende Säule. Ob Hochzeit, Kommunion, Geburtstags- oder Firmenfeier, Ihre 50 - 70 Gäste werden sich bei uns wohlfühlen! Bitte beachten Sie, dass der Rittersaal freitags und samstags ausschließlich unseren Restaurantgästen vorbehalten ist.



Turmzimmer

Der franko-mediterrane Raum besitzt seinen ganz besonderen Charme. Mit Blick zum Dürrbachtal hat unser Turmzimmer 43 m² und ist ruhig gelegen. Rittermahl, Weinproben, Vesper oder Menü – eine gemeinsame Tafel ist für bis zu 24 Personen möglich, Einzeltische bis zu 22 Personen.



Erkerzimmer

Das Erkerzimmer ist mit 34 m² ein offener und heller Raum. Vom Erker aus hat man den wohl schönsten Blick auf die Barockstadt. An einer gemeinsamen Tafel sind bis zu 18 Personen und an Einzeltischen bis zu 24 Personen zu Ihrer Feier willkommen.



Das SteinReich

Direkt im Würzburger Stein gelegen, beherbergt unser phänomenaler Weinkeller unsere größten Schätze. Bestens geeignet für Ihren Aperitif, einen gemeinsamen Digestif zum Abschluss Ihres Abendprogrammes und für eine ausführliche Weinprobe. Oder feiern Sie doch einfach Ihre ganz persönliche Weinparty im Herzen des Würzburger Steins, der perfekten Location rund um den Frankenwein!

Unsere Veranstaltungsräume im Überblick

Raum	Größe	Raumhöhe	Tafel(n)	U-Form	Einzeltische
Plenum	196 m ²	3,50 m	160	90	120 (runde Tische)
Culinarium	34 m ²	3,25 m	12 (Kochkurs)		
Rittersaal	112 m ²	3,80 m	70	54	44
Schlossgewölbe	108 m ²	3,90 m	60	-	52
Kaminzimmer	50 m ²	3,25 m	28	24	30
Turmzimmer	43 m ²	2,50 m	24	15	22
Erkerzimmer	34 m ²	3,70 m	24	-	24
SteinReich	90 m ²	2,30 m	12	-	-

Refugium - Plenum



Das Plenum hat eine Fläche von 196 m² und ist klimatisierbar.

Die weite Glasfront macht es sehr hell und gibt einen atemberaubenden Blick auf die Barockstadt Würzburg frei. Ein hochwertiger Dielenboden und mannigfache Beleuchtungsmöglichkeiten gehören zu den kleinen Pluspunkten dieses Saales, der sich für bis zu 160 Personen eignet.

Empfangen Sie Ihre Gäste im angrenzenden Innenhof mit einem leckeren Aperitif und genießen Sie Ihre Kaffeetafel auf einer unserer Terrassen.

Und besser noch: Reservieren Sie gleich alle 23 Hotelzimmer im Refugium für Ihre Gäste exklusiv und Sie können ganz ungestört und ausgelassen feiern.



Veranstaltungsbestuhlung

Im Plenum sind der Flexibilität keine Grenzen gesetzt: ob festliche runde Tische, große Blocktafeln, schmale Tafeln oder quadratische Blöcke im Refugium-Stil ... Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Refugium - Culinarium



Wenn bei uns auf der Steinburg - inmitten der weltbekannten Weinlage „Würzburger Stein“ - der Kochlöffel geschwungen wird, hat das seine ganz eigene Faszination. Ihre Gäste werden begeistert sein, denn hier wird Kochen sprichwörtlich zum unterhaltsam-geschmacklichen Erlebnis „auf höchstem Niveau“.

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit **bis zu 12 Personen** durchgeführt werden. **34 m²** und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung. Wir sind Ihnen gerne bei der optimalen Planung behilflich!



Veranstaltungsbestuhlung

Aktiv Mitkochen geht am besten am eigenen „Arbeitsplatz“: ein bisschen „schnippeln“, dem Koch über die Schulter schauen und zwischendurch an einem Gläschen Sekt nippen, alles in lustiger Runde und ohne steife Bestuhlung. Gegessen wird in einem separaten Raum oder an Stehtischen.

Wer lieber zuschauen und wertvolle Tipps vom Profi bekommen möchte, für den eignet sich die „Kochschule“, z.B. für themenbezogene Lehrgänge.

Der Rittersaal



Der Rittersaal ist mit 112 m² unser größter Veranstaltungsraum im Traumschloss und Hauptrestaurant. 50 bis 70 Gäste finden hier Platz. In der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule, die sich perfekt in die Architektur einpasst. Der Raum verfügt über viele Fenster mit wunderschönem Blick auf die Barockstadt Würzburg und über eine angrenzende Terrasse. Bei schönem Wetter empfehlen wir hier den Empfang Ihrer Gäste, zum Beispiel mit einem Glas Winzersekt, oder auch die Kaffeetafel für Ihre Veranstaltung.

Sie können den Rittersaal vollständig abdunkeln, des Weiteren stehen Mikrofon- und Lautsprecheranlage zur Verfügung. Für größere Gesellschaften bis zu 120 Personen können die angrenzenden Räume Turm- und Erkerzimmer mitgenutzt werden. Bitte beachten Sie, dass der Rittersaal freitags und samstags ausschließlich unseren Restaurantgästen vorbehalten ist.



Veranstaltungsbestuhlung

Ob für eine Hochzeit, einen Geburtstag oder eine Firmenfeier, den Rittersaal können wir sehr flexibel nach Ihren Wünschen richten: zum Beispiel mit oder ohne Tanzfläche und mit Buffet im Raum.

Bitte beachten Sie, dass der Rittersaal nur von Sonntag bis Donnerstag exklusiv reserviert werden kann. Freitags und samstags ist dieser ausschließlich unseren Restaurantgästen vorbehalten.

Das Schlossgewölbe



Das elegant-historische Gewölbe mit 108 m² hat zwei kleinere Fenster und ist mit neuem Beleuchtungssystem ausgerüstet. In der Mitte des Raumes befindet sich eine tragende Säule. Das gemütliche Schloss-Ambiente bietet einen passenden Rahmen für Weinproben, Rittermahle oder auch Themenbuffets wie zum Beispiel „Hexenbankett“ mit bis zu 60 Personen. Nutzen Sie außerdem die kleine Bühne für Künstler oder Musiker/DJ als zusätzliches Highlight.

Die angrenzende Schlossbar kann exklusiv für Ihre Veranstaltung gemietet werden und ist gerade für den Empfang oder den späteren Ausklang sehr beliebt.



Veranstaltungsbestuhlung

Planen Sie eine besondere Veranstaltung? Nutzen Sie die wundervolle Atmosphäre unseres Schlossgewölbes und auch die Nähe zu unserem Weinkeller. Für den Aperitif oder Digestif eignet sich das direkt unter dem Schlossgewölbe liegende SteinReich oder die angrenzende Schlossbar.

Das Kaminzimmer



Mit dem atemberaubenden Ausblick über die Barockstadt liegt der 50 m² große, elegante Salon im Herzen des Schlosshotels. Der helle Raum bietet einen wunderschönen Rahmen für Ihre Feier mit bis zu 30 Personen. Goldene Tapeten, bordeauxfarbene Samtvorhänge, ein goldener Lüster und ein offener Kamin im Raum schaffen eine besondere Atmosphäre. Warm, gemütlich und gleichzeitig elegant präsentiert sich das edle Kaminzimmer. Herzlich willkommen zu Ihrer Veranstaltung!



Veranstaltungsbestuhlung

Eine festliche Tafel für alle Gäste oder auch Einzeltische für bis zu 30 Personen können wir Ihnen im Kaminzimmer arrangieren. Genießen Sie Ausblick und edles Ambiente im kleinen Kreis!

Das Turmzimmer



Der franko-mediterrane Raum mit Blick zum Dürrbachtal ist 43 m² groß. Weinproben und rustikale, fränkische Abende sind im Turmzimmer genau richtig, auch für Firmenfeiern und Geburtstage hat der Raum einen wundervollen Charme. Mit bis zu 24 Personen haben Sie hier ein vornehmes und gleichzeitig gemütliches Ambiente für Ihre Veranstaltung.

Direkt angrenzend an den Rittersaal gelegen kann das Turmzimmer auch in Kombination mit diesem genutzt werden. Als Buffetraum oder um das Tanzbein zu schwingen, ist das Turmzimmer bestens geeignet.



Veranstaltungsbestuhlung

Bei kleineren Gruppen eignet sich das Turmzimmer vor allem für Rittermahle, Weinproben, rustikale Abende oder Vesperbuffets.

Das Erkerzimmer



Das Erkerzimmer ist mit 34 m² ein offener und heller Raum. Vom Erker aus hat man den wohl schönsten Blick auf die Barockstadt. In warmen, mediterranen Farben gehalten hat dieser Raum Platz für bis zu 24 Gäste.

Unser Erkerzimmer kann sowohl als kleines à la carte-Restaurant als auch als exklusiver Veranstaltungsraum genutzt werden; der halboffene Eingangsbereich bietet direkten Anschluss an die weiteren Restauranträume und den Servicebereich.

Genießen Sie Ihre Feierlichkeit in einem wunderschönen Ambiente mit tollem Ausblick!



Veranstaltungsbestuhlung

An einer Tafel sind bis zu 16 Plätze möglich, bei 26 Gästen stellen wir Ihnen 3 Tafeln zur Verfügung.

Das SteinReich



Weinkompetenz im Zeichen des Würzburger Steins

Tief im Fels des Würzburger Steins ist ein atemberaubender Weinkeller entstanden. Die gewagte und in Würzburgs Gastronomie wohl einzigartige Melange aus hauseigenem Weinlager und exklusivem Weinlokal lockt mit einer Weinauswahl der Extraklasse. Stilelemente, wie beispielsweise die nach barockem Vorbild vergoldete Decke, sorgen für Wohlfühlambiente in diesem Paradies für Weinliebhaber und Weinkenner.

Inhaber Lothar Bezold: „Schloss Steinburg steht auf einem der berühmtesten Weinberge der Welt und trägt dessen Namen. Wo – wenn nicht hier – gibt es einen besseren Ort, um Frankens Spitzenweine zu vereinen? Die berühmten Steinweine aller Würzburger Güter, außerdem die besten Weine Frankens und bekannte Tropfen aus aller Welt sind in unserem Weinkeller – und natürlich auch auf unserer Weinkarte – zu Hause.“



Welcher Ort eignet sich besser als der Weinkeller selbst, um einen Aperitif einzunehmen, Weinproben zu halten oder mit einem Umtrunk einen wunderschönen Abend ausklingen zu lassen?

Sitzplätze sind für bis zu 12 Personen vorhanden, so kann in angenehm kleiner Runde eine ausführliche Weinprobe oder auch ein Weinseminar stattfinden.

Im Stehen haben bis zu 40 Personen Platz für Aperitifs, kurze Weinproben und gemeinsame Digestifs.

Aperitif

Für Ihren Empfang

Nach einem individuell gestalteten Rahmenprogramm wie einer Besichtigung, einer Schifffahrt auf dem Main oder einer Stadtführung begrüßen wir Sie mit einem Empfang auf einer unserer Panoramaterrassen; z.B. im Sommer mit einem frischen Cocktail, im Winter mit einem leckeren heißen Punsch. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Flying-Bufferet oder einer Aperitifbar! Mit verschiedenen, klassischen Aperitifs haben Sie sicher das Richtige für jeden dabei ... Eine Auswahl unserer kreativen Cocktails:

Alkoholische Aperitifs

- **Gin-Quitte**
Lantenhammer Bergamotte Likör
Gordon`s Gin und Ingwersirup
aufgegossen mit Apfel-Quittensecco
0,1l € 9,50
- **Port´n Tonic**
weißer Portwein, Minze
Limette und Tonic Water
0,1l € 9,50
- **Hugo**
spritziger Prosecco
mit Holundersirup und Minze
0,1l € 9,50
- **Lillet Wild Berry**
Lillet blanc mit Wild Berry
und geeisten Beeren
0,1l € 9,50

Alkoholfreie Aperitifs

- **Wild Berry Dream**
Wild Berry, Lime Juice, Rohrzucker
und geeiste Beeren
0,1l € 7,90
- **Hugo alkoholfrei**
Ginger Ale mit Holundersirup
und Minze
0,1l € 7,90

Ein Sektempfang

Bitte fragen Sie unsere Sekt- und Champagner-sorten aus der aktuellen Getränkekarte an!
Gerne kreieren wir Ihnen auch eine Alternative zu Sekt pur - mit fruchtigen Zutaten.

Die angegebenen Preise sind unter Vorbehalt gültig!

Beliebte Rahmenprogramme - „Rund um den Wein“

Mitten im Frankenland sind Sie „gelandet“ – fast alles dreht sich um den weltberühmten Frankenwein, von dem schon Goethe im Jahre 1806 schrieb:

*„Sende mir noch einige Würzburger,
denn kein anderer Wein will mir schmecken
und ich bin verdrießlich,
wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht!“*

Weinbergswanderung

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen eine **Weinbergswanderung** auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“, die sich direkt vor dem Hotel erstreckt, mit einem **staatlich geprüften Weingästeführer**.

- Preis Weinbergswanderung
bis zu 2 Stunden: ab € 150,00

Zusatzprogramme:

- Sonnenaufgangswanderung
- Wanderung mit Weinprobe in den Weinbergen
- Fackelwanderung (Preis pro Fackel ab € 5,90)
Picknick im Würzburger Stein

Frankenweinprobe

In unserem SteinReich, einem spektakulären Weinkeller in den Tiefen des Würzburger Steins, sind Sie dem Ursprung des guten Frankenweins nahe und haben die besten Steinweine um sich vereint.

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung können wir besonders unsere fachlich **kommentierten Frankenweinproben** anbieten:

- Preis für die Kommentierung
4 - 8 Weine (1 - 2 Stunden): ab € 190,00

Die Weine werden bei allen Proben nach Verbrauch berechnet. Dazu reichen wir Bauernbrot (im Preis enthalten).

Kulinarische Weinprobe

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung empfehlen wir besonders unsere fachlich kommentierte Weinprobe. Sie wählen selbst das Menü und die Anzahl der Weine. Kombinieren Sie die Weinprobe mit einer Weinbergswanderung, einem Weinseminar oder einer Fackelwanderung!

Weinseminar

Sie möchten mehr über den Wein wissen?

Wir organisieren Ihnen ein Weinseminar.

Ein staatlich geprüfter Dozent für fränkische Wein- und Genusskultur bietet Ihnen zahlreiche Themengebiete zur Wahl, über die er ausführlich referiert, begleitet von einer Weinprobe mit 8 Weinen.

Ausflüge ins fränkische Weinland

Genießen Sie die schöne Natur des Frankenlandes! Wir organisieren Ihnen verschiedene Events als Halb- oder Ganztagesprogramm.

Weitere Vorschläge für Ihre Abendveranstaltung

Kochkurs

Kochen Sie gerne? Wir auch!

Das besondere Highlight zur Teamförderung: ein Kochkurs mit Ihren Tagungsgästen in unserem Culinarium. Sie bringen Neugierde und gute Laune mit und wir sorgen für einen spannenden und lehrreichen Abend. Blicken Sie selbst hinter die lukullischen Geheimnisse unserer Profi-Köche und lassen Sie sich inspirieren für erfolgreiche Kochabende am eigenen Herd.

Rittermahl

Feiern Sie ein Rittermahl in unserem Turmzimmer oder Schlossgewölbe! Originalrezepte aus der mittelalterlichen Küche, der Empfang mit einem Glas Met, Tongeschirr und Trinkhorn und nicht zuletzt die Burgfräuleins und Knappen zeigen Ihnen die schönen Seiten der guten alten Zeit. Zusätzliche Unterhaltung und Action sind auch möglich: von einem jonglierenden Narren über mittelalterliche Persönlichkeiten bis hin zu einem spektakulären Ritterkampf.

Dinner mit Köpfchen

Sie suchen etwas Außergewöhnliches für Ihre Firmenfeier, Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit?

Erleben Sie einen einmaligen Quizabend mit einem feinen Menü. Quizine spielt man am besten mit guten Freunden oder neuen Bekannten. Die Gegner sind die Gäste der anderen Tische. Spannende Fragen ähnlich dem „Wer wird Millionär?“-Prinzip, Suchbilder und interaktive Spiele sowie verrückte Joker werden Sie begeistern.

Ein Moderator betreut den Quizine-Abend mit ca. 40 Fragen und wird Sie bestens unterhalten. Gespielt wird mit Touchscreen-Geräten vom Feinsten – zwei iPads liegen auf jedem Tisch und machen richtig Laune die Fragen zu beantworten. Das nächste Quizine-Dinner wartet auf Sie!

Kabarettistische Dinner Shows und Kurzprogramme

Ob „Typisch Fränkisch“ mit der Würzburger Marktbärbel, welche Ihnen hilft den Franken besser zu verstehen und den trockenen fränkischen Humor zu deuten. Oder ob eine Spaßkellnerin, die Putzfrau Käthe Brobba oder die Aushilfsköchin Emma Ihnen den Abend verzaubert, das ist ganz Ihnen überlassen. Preis auf Anfrage.

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Rahmenprogrammen!

Ihre Traumhochzeit auf Schloss Steinburg

Wie soll sie sein, IHRE perfekte Hochzeitsfeier?

Stilvoll-klassisch, modern-trendig, verspielt-romantisch oder elegant-pompös?

Jedes Paar ist einzigartig und hat andere Vorstellungen vom „schönsten Tag des Lebens“.

Das wissen wir und überlassen daher Ihnen die Entscheidung.

Sie haben die Wahl!

Bei uns auf der Steinburg planen wir Ihre Hochzeit ganz nach Ihren Vorstellungen. Wir bieten Ihnen eine Grundpauschale basierend auf Ihrer Gästeanzahl an, welche durch individuelle Hochzeitsbausteine ergänzt werden kann.

Am Beispiel „**Steinburgs Hochzeit**“ zeigen wir Ihnen eine wundervolle Kombination.



Steinburgs Winter-Special

Sie lieben die winterliche Romantik und möchten sich das „Ja“-Wort im verschneiten Würzburg geben? Dann sollten Sie sich gleich ein Wochenende zwischen November und März aussuchen und sich die Vorteile einer Winterhochzeit im Schloss Steinburg sichern. Fragen Sie nach unserem Winter-Special!

Grundpauschale „Forever Yours“ von 17:00 - 01:00 Uhr

Den schönsten Tag Ihres Lebens sollten Sie nicht dem Zufall überlassen. Mit unserer Grundpauschale „Forever Yours“ haben wir Ihnen schon das perfekte Grundgerüst für Ihre Hochzeit zusammengestellt. Unsere Grundpauschale ist nur buchbar in Verbindung mit unseren „kulinarischen Highlights“.

- ◆ **Raubereitstellung inklusive Vor- und Nachbereitung der Feier**

- ◆ **Klassischer Empfang für eine Stunde**

(Sekt, Hugo, Aperol-Spritz, alkoholfreie Varianten)

- ◆ **Unlimited Getränke zum Abendessen und Spätverlauf bis 01:00 Uhr**

(individuell ausgewählte Weine laut Weinkarte)

Festlich gedeckte Tische / Tafeln inklusive Kerzenständern und Menükarten

- ◆ **Professionelle Hochzeitsplanung**

Der Pauschalpreis variiert nach Personenzahl und Weinauswahl.





Hochzeitsbausteine für Ihre perfekte Feier zum Hinzubuchen

Kulinarische Highlights aus unserer „Genussfibel“

- Canapés zum Empfang
- Stellen Sie sich Ihr Hochzeits-Menü individuell aus unserer Genussfibel zusammen. Als klassisches Menü, als einzelne Gänge serviert oder in Form eines Buffets.
- Zur späteren Stunde bieten wir Ihnen ein leichtes Mitternachtsbuffet an.
- Die Genussfibel erhalten Sie auf Anfrage über unser Veranstaltungsteam.

Freie Trauung -> 2.100,00 € pauschal zzgl. Trauredner

- Dekoration für die freie Trauung:
Roter Teppich am Eingang, Buchsbäumchen, Stoff-/Rosenbogen, Hussen für das Brautpaar
- Gerne vermitteln wir Ihnen einen Kontakt für Ihren Trauredner.

Kaffeeklatsch

Kaffee und Kuchen für 2 Stunden -> 46,00 € pro Person

- Individuelle Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Konditorei
- Es muss ja nicht immer süß sein: Als herzhaftere Variante bieten wir Ihnen Mini-Flammkuchen, Mini-Quiche-Lorraines und vieles mehr an.
- Filterkaffee, Tee, Kaffeespezialitäten, Softgetränke sowie inkludierte Getränke aus der „Forever Yours“-Pauschale

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Cocktails stimmen!

Cocktailpauschale ab 22:00 Uhr bzw. nach dem Abendessen -> 36,00 € pro Person

- Auswahl an Ihren Lieblingscocktails und Longdrinks aus unserer Barkarte (max. 5 Cocktails / Longdrinks)
- Auswahl an Shots für Ihre Gäste (max. 4 Shots)

Wenn es einmal länger gehen soll ...

- Nachtzuschlag ab 01:00 Uhr, bis maximal 03:00 Uhr -> 390,00 € pro Stunde
- Mit der Verlängerung erhöht sich die Getränkepauschale um 15,00 € pro Person automatisch.

Eine besondere Veranstaltung braucht auch einen besonderen Flair.

- Selbstverständlich stellen wir einen Kontakt zu unseren Partner-Floristen her.
- Hier können Sie Ihre Blumendekoration ganz nach Ihren Vorstellungen abstimmen.

Für den perfekten letzten Schliff!

- Gerne stellen wir Ihnen am Eingangsbereich einen roten oder grünen Teppich mit eleganten Kordeln und Light Canss sowie, je nach Verfügbarkeit, stimmungsvolle Feuerschalen zur Verfügung -> 280,00 €.

Steinburgs Hochzeit

Bauen Sie noch oder feiern Sie schon?!

Beispielablauf für eine Hochzeit (80 Personen und untenstehende Weinauswahl) innerhalb der „Forever Yours“-Pauschale à 106,00 € pro Person.

15:00 - 16:00 Uhr

**Klassischer Empfang mit Sekt, Hugo, Aperol-Spritz
und alkoholfreien Varianten**
(innerhalb der Pauschale)

16:00 - 18:00 Uhr

Kaffeeklatsch

18:00 - 01:00 Uhr

unlimited Getränke zum Abendessen (innerhalb der Pauschale)

Weinauswahl:

- Anna Lena Silvaner Kabinett trocken, Weingut Brennfleck, Sulzfeld
- Würzburger Pfaffenberg Schwarzriesling Kabinett Rosé halbtrocken, Weingut Reiss, Würzburg
- Familiengewächs Spätburgunder, trocken, Der Winzerkeller Sommerach, Sommerach am Main

18:00 - 01:00 Uhr

Abendessen mit anschließender Party bis um 01:00 Uhr
(z.B. 4-Gang-Menü à 74 €)



zum Gesamtpreis von 226,00 € pro Person

Kinder bis 12 Jahre wählen à la carte aus unserer Kinderkarte, Berechnung nach Verbrauch.

Geschäftsbedingungen

Schlosshotel Steinburg

Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil. Etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt.

§1

Der Vertrag (Gastaufnahmevertrag) zwischen dem Hotel und dem Kunden - einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast - kommt durch die Auftragsbestätigung zustande. Sie gilt für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz- und Veranstaltungsräumen. Das Hotel sendet (es sei denn, es wäre aus Zeitgründen nicht mehr möglich) eine schriftliche Bestätigung an den Kunden. Die Reservierung muss durch die Angabe der Kreditkartennummer oder Vorauszahlung des Kunden bestätigt werden. Falls diese nicht in einer angemessenen Frist vom Kunden eintrifft, behält sich das Hotel eine Stornierung der Reservierung vor. Bei sogenannten „Walk in“-Reservierungen wird vom Hotel immer Vorkasse verlangt. Bei kurzfristigen Buchungen ohne Garantie behält sich das Hotel vor, die Reservierung lediglich bis 18:00 Uhr am Anreisetag aufrechtzuerhalten.

§2

Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig auf welche Dauer dieser abgeschlossen worden ist. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklärt, erlischt das Rücktrittsrecht, sofern die Stornierung außerhalb der vom Hotel garantierten Stornofristen liegt. Die Stornierung einer Buchung bedarf immer der Schriftform.

§3

Für gebuchte Leistungen bzw. durch den Hotelaufnahmevertrag angemietete Hotelzimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung vom Kunden außerhalb der Stornofristen storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 535 BGB). Im Falle einer Stornierung durch den Kunden gelten folgende Stornoregelungen für das gebuchte/die gebuchten Zimmer:

Stornofristen für Einzelreisende:

bis 18:00 Uhr am Vortag der Anreise	frei
nach 18:00 Uhr am Vortag der Anreise	
und No Show	80%

Stornofristen für Gruppen (ab 4 Zimmern):

bis 60 Tage vor Anreise	frei
59 - 15 Tage	30%
14 - 4 Tage	70%
ab 3 Tage und No Show	80%

Die Prozentzahlen beziehen sich auf den bestätigten Brutto-Zimmerpreis inklusive Frühstück und Servicepauschale. Für Silvester gelten gesonderte Stornierungsbedingungen.

Stornierungen im Rahmen eines eingerichteten Abrufkontingentes einer Veranstaltung oder Gruppenreservierung unterliegen den „Stornofristen für Gruppen“, auch wenn einzelne Zimmer daraus storniert werden.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

Provisionen: Das Hotel zahlt Provisionen nur nach vorheriger Vereinbarung an Reisebüros oder Veranstaltungsagenturen. Die Sätze betragen maximal 5% bis 10% zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Provisionen werden nur auf Logisanteile ohne Frühstück gezahlt. Vom Hotel wird keine gesonderte Übersicht inklusive interner Splittings erstellt, lediglich eine Kopie der Gastrechnung.

§4

Das Hotel ist stets bemüht, alle Zimmer am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung zu stellen, eine Garantie kann hierfür jedoch nicht gegeben werden. Am Abreisetag steht das Zimmer bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Änderungen der Ankunfts- bzw. Abreisezeit bedürfen der vorherigen Absprache. Der Gast hat jedoch auch nach Absprache kein vertragliches Anrecht auf eine frühere oder weitere Bereitstellung der Hotelzimmer. Für einen „Late-Check Out“ nach 11:00 Uhr wird ein Aufpreis berechnet. Ab 14:00 Uhr am Abreisetag hat das Hotel das Recht, den Zimmerpreis für eine weitere Nacht zu berechnen. Ein Tageszimmer wird aus dem angegebenen Zimmerpreis abzüglich des Frühstückspreises errechnet.

§5

Die Hotelzimmer im Schlosshotel Steinburg sind strikte Nichtraucherzimmer. Sollte dennoch im Zimmer geraucht und es auf Grund dessen nicht weiterverkauft werden können, behält sich das Hotel die Berechnung einer zusätzlichen Nacht laut Hoteltarif vor. Im Restaurant und den Veranstaltungsräumen ist Rauchen ebenfalls generell nicht gestattet. Der Konsum von Drogen ist untersagt. Sachbeschädigungen und außergewöhnliche Verschmutzungen von Hotelzimmern, Veranstaltungsräumen oder zugehörigem Areal (inklusive Terrassen und Parkplatz) werden dem Kunden entsprechend der Schadenshöhe/des Reinigungsaufwandes in Rechnung gestellt.

§6

Die Unterbringung von Hunden oder anderen Haustieren in den Hotelzimmern ist untersagt.

§7

Der Gebrauch von Wunderkerzen und jeglichsten Feuerwerkskörpern ist auf dem gesamten Hotelgelände ausdrücklich untersagt. Für Schäden bei Nichteinhalten dieser Regelung haftet ausschließlich der Kunde.

§8

Der Kunde erwirbt auch nach schriftlicher Zusage keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räumlichkeiten oder eines bestimmten Tisches oder Hotelzimmers. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in einem anderen Objekt zu bemühen.

Ist der Kunde nicht der Veranstalter oder Gast selbst oder wird vom Kunden ein gewerblicher Vermittler oder Organisator beauftragt, so haften diese beide gesamtschuldnerisch für alle Vertragsverpflichtungen.

§9

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem Bundesbankdiskontsatz zu verlangen. Für jede Mahnung wird eine Mahngebühr geschuldet. Aufkommende Überweisungskosten ins/aus dem Ausland sowie sonstige zusätzliche Kosten (z.B. Rücklastschriften etc.) werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine korrekte Rechnungsanschrift ist dem Hotel im Voraus mitzuteilen. Im Nachgang gewünschte Änderungen an der Rechnung werden von uns je nach Aufwand berechnet. Alle Zimmerpreise beinhalten Übernachtung und Frühstück. Eine Nichtbegleichung des Frühstückspreises ist, selbst bei Nichtinanspruchnahme des Frühstücks, nicht möglich. Es besteht jedoch nach vorheriger Absprache die Möglichkeit, das Frühstück als Lunchpaket mitzunehmen.



§10 Haftung

1. Für die Nutzung des Parkplatzes oder Carports übernimmt das Hotel keine Haftung.
2. Kleine Haustiere bzw. Hunde sind im Hotel und Restaurant, jedoch nicht in den Zimmern, im Schwimmbad oder auf der Liegewiese erlaubt. Bei größeren bzw. langhaarigen Tieren/Hunden behält sich das Hotel die Berechnung einer gesonderten Reinigungsgebühr vor. Alle vom Tier verursachten Schäden sind von dessen Halter zu tragen.
3. Die Benutzung der Sauna und des Hallenbades erfolgt auf eigene Gefahr. Kindern unter 14 Jahren ist der Zugang zum Hallenbad nicht ohne Begleitung eines Erwachsenen gestattet. Eltern haften für ihre Kinder.
4. Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt auszuführen. Es wird jedoch eine Haftung bei Nichterfolgen ausgeschlossen.
5. Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post und Warensendungen werden mit größter Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung und auf Wunsch, gegen entsprechendes Entgelt, die Nachsendung derselben.
Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt.

§11 Internetbuchungen

1. Bei der Reservierung eines Zimmers über die Homepage www.steinburg.com handelt es sich um einen abgeschlossenen Gastaufnahmevertrag. Bei Nichtinanspruchnahme des Zimmers entstehen Ausfallkosten (siehe §3), welche am Folgetag von der angegebenen Kreditkarte des Kunden abgebucht werden.
2. Die im Internet gezeigten Bilder sind Beispielbilder für die jeweilige Zimmerkategorie. Die Zimmer sind alle unterschiedlich und können somit vom Bild abweichen. Der Kunde hat kein Anrecht auf ein bestimmtes Zimmer.
3. Zusätzliche Wünsche, die über die Bemerkung eingetragen sind, werden vom Hotel nach Verfügbarkeit ermöglicht. Der Kunde hat aber keinen rechtlichen Anspruch auf diese.
4. Sollte auf Grund von zeitgleichen Buchungen über die Homepage die Zimmerkategorie des Kunden nicht mehr verfügbar sein, ist das Hotel bemüht, dem Kunden ein adäquates Zimmer zur Verfügung zu stellen.
5. Die ständige Verfügbarkeit und fehlerfreie Funktion der Internetverbindungen kann aus technischen Gründen nicht zugesichert werden. Das Hotel übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Datentransfer, einem Übertragungsfehler, einem Datenverlust, Datenunsicherheit oder sonstigen Gründen resultiert. Dies gilt auch für den Fall, dass Schäden auf Grund technischer Probleme entstanden sind.

§12
Gutscheine sind ausschließlich gegen Ware bzw. Dienstleistung und nur gegen Vorlage des Originals einlösbar. Es besteht kein Anspruch auf Auszahlung. Gutscheine sind zeitlich begrenzt und verfallen anschließend.

§13
Die „Allgemeinen Nutzungsbedingungen Gäste-WLAN“ sind auf unserer Homepage unter www.steinburg.com/kontakt/download einzusehen.

§14
Das Laden von E-Bike- oder vergleichbaren Akkus auf dem Hotelzimmer ist strengstens untersagt.

§15
Salvatorische Klausel
Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsabschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame, undurchführbare Regelung treten, deren Wirkung der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommt, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Schlosshotel Steinburg:

§1

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen, Konferenzen, Seminaren und Banketten sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume durch den Kunden bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels.

§2

Bei einer Gruppe mit vorbestellten Speisen, Getränken und/oder anderen Leistungen oder bei mindestens 8 Personen handelt es sich um eine Veranstaltung. Um den besprochenen Ablauf und die Servicequalität garantieren zu können, erstellt das Hotel nach Angebotszusage 3 Verträge: einen Vorvertrag als Reservierungsbestätigung, in dem zumindest die ungefähr erwartete Personenzahl sowie der gewünschte Raum/die gewünschten Räume schriftlich fixiert werden, einen Zwischenvertrag, der frühestens nach Angebotszusage und ca. vier Wochen vor der Veranstaltung erstellt wird und der die meisten Details bereits beinhalten muss, sowie einen Endvertrag, der in der Woche vor der Veranstaltung fertiggestellt wird und alle Details beinhalten muss. Jede Abweichung vom Endvertrag bis zur Durchführung der Veranstaltung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Die Festlegung jeglicher Speisen muss bereits bis spätestens 21 Tage vor der Veranstaltung getroffen sein (benötigte Vorlaufzeit der Speisenbestellung bei Lieferanten), um die gewünschte Speisenauswahl garantieren zu können. Ein Veranstaltungsvertrag wird auch dann erstellt, wenn alle Gäste des Veranstalters selbst für ihre Kosten aufkommen. Der Veranstalter haftet für die Stornierung der Gesamtveranstaltung sowie jede Änderung des Vertrags. Bei Übernachtungsgästen, welche ihre Rechnung selbst bezahlen sollen, haften die Gäste nur dann selbst, wenn eine Kreditkarte zur Garantie sowie eine schriftliche Bestätigung des Einzelgastes vorliegt.

§3

Räume und Raummieten

Der Veranstalter erwirbt nie Anspruch auf bestimmte Räumlichkeiten des Hotels. Das Hotel behält sich das Recht vor, Veranstaltungsorte (z.B. bei schlechten Wettervorhersagen oder weniger Teilnehmern) ohne Zustimmung des Veranstalters zu tauschen und vorzubereiten.

3.1 Veranstaltungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Veranstaltung wird mit einem dem Raum entsprechenden Mindestumsatz sowie einer hinterlegten Raummiete angesetzt. Der Mindestumsatz berechnet sich aus dem Speisen- & Getränkeangebot in Steinburgs Restaurant bzw. aus den gebuchten Hochzeits-pauschal-Bestandteilen und ist nicht auf sonstige Umsätze wie z.B. durch externe Dienstleister anzurechnen. Sollte der Mindestumsatz nicht durch Speisen & Getränke bzw. Hochzeits-pauschal-Bestandteilen erreicht werden, wird der Differenzbetrag zum ausgewiesenen „Mindestumsatz“ ebenfalls als „Raummiete“ aufgebucht. Auf Grund dynamischer Preiskalkulationen haben Änderungen in Personenzahl oder Leistungsauswahl entsprechende Preisaktualisierungen zur Folge.

3.2 Tagungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Tagung wird mit einem dem Raum entsprechenden Mindestumsatz angesetzt. Dieser Mindestumsatz berechnet sich aus dem Speisen- und Getränkeangebot in Steinburgs Restaurant während der Tagungsdauer bzw. aus den gebuchten Tagungspauschalen und ist nicht auf sonstige Umsätze wie z.B. durch externe Dienstleister anzurechnen. Sollte der Mindestumsatz nicht durch Speisen & Getränke bzw. Tagungspauschalen erreicht werden, wird der Differenzbetrag zum ausgewiesenen „Mindestumsatz“ als „Raummiete“ aufgebucht.

3.3

Der ausgewiesene Mindestumsatz bezieht sich auf eine vorher vereinbarte Grundbestellung (Möglichkeiten laut Bestuhlungsübersichten). Für jeglichsten Umbau fallen entsprechende Aufwandskosten an. Sollte eine Bestuhlung „zur Probe“ gewünscht werden, fällt hierfür eine entsprechende Aufwandsentschädigung an.

3.4 Schlossbar und Foyer/Forum

Die Schlossbar ist nur exklusiv mietbar, wenn ein entsprechender Mindestumsatz dafür garantiert wird. Andernfalls ist sie allen Gästen zugänglich. Das Foyer (Eingangshalle Traumschloss) sowie das Forum (Eingangshalle Refugium) sind zu allen Zeiten öffentlich für alle Gäste zugänglich. Eine alleinige Nutzung kann niemals zugesagt werden.



§4

Der Veranstalter verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich, unaufgefordert und vor Vertragsabschluss darüber aufzuklären, sofern die Veranstaltung einen politischen, religiösen oder sonstigen Charakter hat, der eventuell die Belange des Hotels oder seinen Ruf beeinträchtigen kann. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen (z.B. Verkaufsveranstaltungen, Vorstellungsgespräche etc.) bedürfen immer der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Verletzt ein Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne o.g. Zustimmung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung (auch kurzfristig) abzusagen.

§5

Ferner ist das Hotel berechtigt, im Falle höherer Gewalt oder anderer vom Hotel nicht zu vertretenden Umstände von der Erfüllung des Vertrages zurückzutreten, ohne dass ein Schadenersatz an den Kunden anfällt.

§6

Das Hotel ist verpflichtet, unter Berücksichtigung von §2 die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

§7

Der Veranstalter ist verpflichtet, hierfür die mit dem Hotel vereinbarten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für die in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels (z.B. Rahmenprogramme, Musik, Blumendekoration etc.). Kosten bzw. Gagen für Rahmenprogramme, Künstler und Musik etc. sind vom Veranstalter mit den Personen/Unternehmen selbst zu begleichen. In diesen Fällen tritt das Hotel lediglich als Vermittler auf und haftet nicht für das Rahmenprogramm (Qualität, Vertragsrücktritt etc.). Der Veranstalter haftet für die Rechnungsbegleichung seiner Veranstaltung und ist daher verpflichtet, die mit dem Hotel ausgemachten Preise zu zahlen, wenn die Gäste ihre jeweilige Rechnung nicht begleichen (im Fall eines vereinbarten „Selbstzahlermodus“).

§8

Für die Verteilung von Geschenken oder Material auf die Hotelzimmer berechnet das Hotel pro Verteilgang und Zimmer eine Gebühr.

§9

1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, der Ein- und Aufbau technischer Anlagen o.ä. sowie die Nutzung der Flächen im Hotel, außerhalb der angemieteten oder vereinbarten Räume bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und obliegen der Sorgfaltspflicht des Kunden. Die oben genannten Punkte können außerdem von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden (Gruppenräume, Ausstellungsflächen etc.). Insbesondere ist es untersagt, sämtlichste Arten von Klebematerial (auch Malerkrepp) anzubringen. Konfetti, Nebelmaschine o.ä. sind zudem untersagt. Das bereits vorhandene Dekorationsmaterial ist Eigentum des Schlosshotels Steinburg und darf ohne Zustimmung des Hotels weder entfernt noch verändert werden.
2. Vom Kunden mitgebrachte Materialien, wie z.B. Prospekte, Kartonagen oder ähnliches, werden bei Zurücklassung auf Kosten des Veranstalters entsorgt. Übrig gebliebene Speisen, Getränke, Blumen o.ä. müssen aus hygienischen Gründen nach der Veranstaltung entsorgt werden. Sollte der Kunde jedoch eine spätere Abholung derselben wünschen, muss dies dem Hotel zum einen am Veranstaltungstag mitgeteilt werden, zum anderen verpflichtet der Kunde sich, die Speisen, Getränke, Blumen o.ä., welche auf seinen Wunsch hin aus Kulanz in den Kühl- oder Lagerräumen des Schlosshotels Steinburg gelagert werden, selbständig und ohne Aufforderung seitens des Hotels am nächsten Tag (spätestens am Abreisetag) mitzunehmen. Das Schlosshotel Steinburg haftet nicht für liegengeliebene oder zurückgelassene Dinge jeglicher Art.

§10

Für Schäden oder Verluste (z.B. Schäden an Räumlichkeiten, Verlust von Dekorationsgegenständen, Tagungsmaterial/-geräten etc.), die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde in vollem Umfang, sofern der Schaden nicht im Verantwortungsbereich des Hotels liegt, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

§11

Die für eine Sonderveranstaltung nötigen behördlichen Erlaubnisse (z.B. bei Feuerwerk etc.) hat der Gast rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Artikel (z.B. Himmelslaternen), deren Nutzung behördlich nicht erlaubt ist, dürfen nicht verwendet werden. Dem Gast obliegt dann auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und/oder sonstiger Vorschriften. Für Veranstaltungen an Dritte zu zahlende Gebühren (z.B. GEMA, Künstlersozialkasse etc.) hat der Veranstalter unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

§12

Der Veranstalter wird gebeten, Menükarten, Blumendekorationen, Tischkarten und/oder sonstige zur Veranstaltung nötigen Utensilien, spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, jedoch maximal 3 Tage im Voraus, anzuliefern, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Bei der Anlieferung von Material in größerem Umfang ist das Hotel über Art und Menge der Lieferung zu informieren.

§13

1. Jede Veranstaltung endet um 0:00 Uhr, freitags und samstags um 1:00 Uhr. Am Wochenende ist eine Verlängerung nach Rücksprache bis maximal 3:00 Uhr möglich (letzte Bestellannahme 30 Minuten vor Veranstaltungsende). Ab 0:00 Uhr bzw. 1:00 Uhr wird ein Nachzuschlag pro angefangener Stunde berechnet. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung automatisch sein Einverständnis zur Zahlung des Überstundenausgleichs.
2. Die Nutzungsdauer der Tagungsräume bezieht sich auf die Agenda, die der Veranstalter spätestens bis Dienstag in der Vorwoche der Veranstaltung bekanntgibt. Bei kurzfristigen Verlängerungen der Aufenthaltsdauer im Tagungsraum wird ein Überstundenausgleich pro angefangener Stunde berechnet. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung automatisch sein Einverständnis zur Zahlung des Überstundenausgleichs.
3. Reservierte Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter nur zu schriftlich vereinbarten Zeiten zur Verfügung, eine weitere Nutzung darüber hinaus bedarf der schriftlichen Zusage durch das Hotel.

§14

Bei Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung ist die Musik ab 23:00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu halten, um Hotelgäste in ihrer Nachtruhe nicht zu stören. Sondervereinbarungen können mit dem Hotel unter besonderen Umständen getroffen werden (z.B. Unterbringung der Gäste der Veranstaltung über dem Veranstaltungsraum). Findet die Veranstaltung auf einer unserer Terrassen statt (auch bei Exklusivnutzung der Terrasse), ist das Abspielen von leiser Hintergrundmusik bis maximal 22:00 Uhr möglich.

§15

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit dem Hotel ist das Mitbringen von Speisen und Getränken unter bestimmten Voraussetzungen möglich. In diesem Fall wird dem Veranstalter ein entsprechendes Kork- bzw. Tellergeld in Rechnung gestellt.

§16

Bei Veranstaltungen ist kein „à la carte“-Service möglich. Ein im Voraus bestelltes Menü oder Buffet wird serviert, spontane kurzfristige Umbestellungen werden zudem zusätzlich berechnet.



§17

Rücktritt des Veranstalters:

Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete der Veranstaltungsräume sowie die angegebene Prozentzahl an entgangenem Umsatz durch gebuchte Hotelzimmer (vereinbarte Raten, inklusive Frühstücksanteil etc.) unter Berücksichtigung der folgenden Stornofristen in Rechnung zu stellen (Grundlage: Stornierung der gesamten Veranstaltung):

bis 90 Tage vor Anreise	5%
89 Tage bis 30 Tage	50%
29 Tage bis 14 Tage	70%
ab 13 Tage vor dem Anreisedatum	90%

Veranstaltungen mit einem Umsatzvolumen von 15.000 € (brutto) unterliegen gesonderten Stornofristen (Grundlage: Stornierung der gesamten Veranstaltung):

bis 270 Tage vor Anreise	5%
269 Tage bis 180 Tage	30%
179 Tage bis 90 Tage	50%
89 Tage bis 30 Tage	60%
29 Tage bis 14 Tage	70%
ab 13 Tage vor dem Anreisedatum	90%

Des Weiteren ist das Hotel berechtigt, bei Rücktritt des Veranstalters die angegebene Prozentzahl an entgangenem Mindestumsatz laut Vertrag bzw. der kalkulierbaren Gesamtkosten, die bereits im Vertrag festgelegt wurden, in Rechnung zu stellen.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

Änderungen in Personenzahl, Leistungsauswahl oder Gesamt-Umsatzvolumen haben Preisaktualisierungen und ggf. Stornofrist-Anpassungen zur Folge.

§18

1. Bis spätestens 16 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss die Personenzahl definiert sein (max. 10% Unterschied zur im Erstvertrag definierten Personenzahl). Eine spätere Minderung der Personenzahl findet keine Berücksichtigung und wird voll berechnet.

Im Fall einer tatsächlichen Abweichung der Personenzahl nach oben, wird die erhöhte Personenanzahl in Rechnung gestellt.

2. Sollte sich die Personenzahl vom Erstvertrag bis zu 16 Tagen vor der Veranstaltung um mehr als 10% reduzieren, ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zugemutet werden kann. Die Preise können vom Hotel auch dann geändert werden, wenn der Vertragspartner nachträglich Änderungen der Anzahl, der Teilnehmer, der Leistung des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht und die Geschäftsleitung dem zustimmt. Wird ein abgrenzbarer Teil einer gebuchten Veranstaltung nicht in Anspruch genommen, kann das Hotel für den nicht abgerufenen Teil lt. §17 eine Entschädigung verlangen.

3. Um bei Veranstaltungen und Gruppenreservierungen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter aufgefordert, dem Hotel bis 16 Tage vor Anreise eine Namensliste zukommen zu lassen.

§19

Sollten sich seitens des Veranstalters spontane Änderungen am Tag der Veranstaltung ergeben, wodurch sich ein korrekter Serviceablauf bzw. eine hochwertige Qualität der Speisen/Getränke nicht mehr gewährleisten lassen, haftet das Hotel hierfür in keinsten Weise.

§20

1. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Zimmer oder Veranstaltungsräume anderweitig zu vergeben.

2. Das Hotel ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung des Veranstalters zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

§21

Unsere Preise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. Auf Grund von teilweise starken Preisschwankungen behalten wir uns eine Nachkalkulation je nach Marktlage und Saison vor.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung 3 Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer geht unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses zu Lasten des Veranstalters.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
2. Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person des öffentlichen Rechts, ist ausschließlicher Gerichtsstand Würzburg. Das Hotel kann wahlweise den Kunden aber auch am Sitz des Kunden verklagen. Dasselbe gilt jeweils bei Kunden, die nicht unter Satz 1 fallen, wenn sie ihren Sitz oder Wohnsitz nicht in einem Mitgliedsstaat der EU haben.
3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
4. Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung weist das Hotel darauf hin, dass die Europäische Union eine Online-Plattform zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten („OS-Plattform“) eingerichtet hat: <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>
Das Hotel nimmt jedoch nicht an Streitbeilegungsverfahren vor Verbraucher-schlichtungsstellen teil.