



Ihr Event auf Schloss Loersfeld

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse, Ihre geplante Feier auf Schloss Loersfeld ausrichten zu wollen.

Seit einigen Jahren nutzt das Standesamt Kerpen unser Anwesen für standesamtliche Trauungen im Schlossgebäude oder in unserer weitläufigen 10 ha großen Parkanlage.

Daneben sind auch freie Trauungen auf Schloss Loersfeld möglich.

Nachfolgend erhalten Sie einige Unterlagen mit Preisangaben.

Zur Durchführung Ihrer geplanten Feier können wir Ihnen auf unserem Anwesen zwei Möglichkeiten anbieten:

1. Möglichkeit: Schloss Exklusiv

Unser Gourmetrestaurant im Schloss bietet Platz für maximal 70 Personen. Wir servieren Ihnen in unserem Restaurant ein mit Ihnen ausgesuchtes Menü mit korrespondierenden Getränken.

Der Empfang zu Beginn der Feier kann je nach Wetterlage auf der Terrasse, auf der Freitreppe oder in unserer Eingangshalle stattfinden.

In unserer Eingangshalle kann auch getanzt werden.

Mit unserer Kunststube haben wir eine angenehme Möglichkeit für die rauchenden Gäste, eine Zigarette oder Zigarre in Ruhe zu genießen.

2. Möglichkeit: Südflügel

In unserem 160 m² großen Südflügel können Sie eine Feier mit max. 110 Personen ausrichten. Die runden Tische haben einen Durchmesser von 1,50m und sind für 8-10 Personen nutzbar.

Der Veranstaltungsraum hat einen direkten Zugang zu unserer ca. 180 m² großen Südterrasse mit Blick in den Schlosspark. Im Eingangsbereich befindet sich die Garderobe.

Die Raummiete beträgt bei	bis zu 60 Personen	1.000,00 €
	ab 60 Personen	1.500,00 €

In der Raummiete sind folgende Leistungen enthalten:

Tischwäsche, Teller, Gläser, Bestecke, Büffet-Tische mit Tischdecken, rote Polsterstühle und Terrassenmöbel. Auch die Reinigung der Räume ist inklusive.

Folgende Leistungen bieten wir Ihnen zusätzlich an:

Stuhl-Hussen cremefarben	Stück	5,00 €
5-armiger Kerzenständer mit Kerzen	Stück	10,00 €
Menükarten	Stück	3,50 €

Standesamtliche Trauung

Trau-Set draußen im Park (Trautisch und Bestuhlung)		200,00 €
Für Ihre Gäste Sessel & Polster am Traualtar draußen	Stück	5,00 €
Trauung im Rosa Salon (bis max. 45 Personen) Pauschalpreis		300,00 €
Reinigung Streuen Rosenblätter (kein Reis, keine Metalle)		15,00 €

Sektempfang nur vom Haus (keine mitgebrachten Getränke)

Fotografieren im Park / Innenhof am Springbrunnen 1 Stunde	inklusive
Jede weitere Stunde	30,00 €

Die Bewirtung wird ausschließlich durch unsere Schlossküche und unser Servicepersonal vorgenommen!



AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE

(die nachfolgenden Preise beziehen sich nur auf Veranstaltungen im Südflügel)

ZUM APÉRITIF

	Restzucker	Inhalt	Preis
Aperol Spritz	N/A	4cl	10,00 €
Campari Orange	N/A	4cl	10,00 €
Gin Tonic	N/A	4cl	10,00 €
Sherry	N/A	4cl	6,00 €
Martini	N/A	4cl	6,00 €
Portwein	N/A	4cl	6,00 €
Schloss Vaux Grand Cuvée	brut	0.75l	54,00 €
Schloss Vaux Rosé	brut	0.75l	54,00 €
Cremant Cave de Lugny	brut	0.75l	59,00 €
Champagner Baron Fuenté	brut	0.75l	89,00 €
Champagner Baron Fuenté Magnum	brut	1.50l	178,00 €
Champagner Baron Fuenté Rosé Dolores	brut	0.75l	89,00 €
Champagner Ruinart Blanc de Blancs	brut	0.75l	158,00 €
Champagner Ruinart Rosé	brut	0.75l	158,00 €
Schaumweine/Aperitif/alkoholfrei			
Sektmanufaktur Strauch blanc pur alkoholfrei	N/A	0.75l	79,00 €
Sektmanufaktur Strauch Rosé pur alkoholfrei	N/A	0.75l	79,00 €
Van Nahmen Fruchsecco Apfel Quitte	N/A	0.75l	69,00 €

WEISSWEINE

Weißwein

Weingut Gabel Weißburgunder	trocken	0.75l	39,00 €
Weingut Gabel Grauburgunder	trocken	0.75l	39,00 €
Weingut Gabel Sauvignon Blanc Fumé	trocken	0.75l	46,00 €
Weingut Olli Six Silvaner Muschelkalk	trocken	0.75l	39,00 €
Weingut Dr. Josef Koehr Ruppertsberger Riesling	trocken	0.75l	42,00 €
Weingut Dr. Josef Koehr Buntsandstein Riesling	feinherb	0.75l	42,00 €
Chateau Fauré Sauvignon Blanc	trocken	0.75l	40,00 €
Joseph Mellot Sancerre	trocken	0.75l	54,00 €

ROSÉWEINE

Weingut Olli Six Rosé	trocken	0.75l	39,00 €
Maison Saint AIX Rosé	trocken	0.75l	49,00 €

ROTWEINE

Weingut Gabel Lagrein	trocken	0.75l	42,00 €
Weingut Gabel Spätburgunder Honigsack	trocken	0.75l	69,00 €
Tenuta del Ornallaia Le Volte	trocken	0.75l	76,00 €
Chateau Cantenac	trocken	0.75l	69,00 €

! Jahrgangsänderungen vorbehalten !

DIVERSE GETRÄNKE

Bier

Gaffel Kölsch	N/A	0.33l	3,50 €
Gaffel Kölsch alkoholfrei	N/A	0.33l	3,50 €
Bitburger	N/A	0.33l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei	N/A	0.33l	3,50 €

Wasser

Thermesbrunnen	N/A	0.75l	6,00 €
San Pellegrino	N/A	0.75l	10,00 €
Aqua Panna	N/A	0.75l	10,00 €
Bad Camberger naturell/medium/klassik	N/A	0.75l	10,00 €

Kaffee

Espresso	N/A	N/A	3,50 €
Kaffee	N/A	N/A	4,50 €
Cappuccino (nur bei Veranstaltungen im Restaurant)	N/A	N/A	5,00 €
Milchkaffee (nur bei Veranstaltungen im Restaurant)	N/A	N/A	5,00 €
Kännchen Tee (nur bei Veranstaltungen im Restaurant)	N/A	N/A	10,00 €

Digestif

Geist, Brand	N/A	4cl	9,00 €
Cognac	N/A	4cl	12,00 €

Weitere Getränke nach Absprache möglich

FINGERFOOD (Preis pro Stück)

Garnele mit Mango-Gurkensalat	3,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße	2,50 €
Geräucherter Ziegenkäse auf Melone	3,50 €
Gebeiztes Lachs-Tatar	3,50 €
Buchweizen-Maccarons mit Crème fraîche, Kaviar	4,00 €
Gänsestopfleber mit Himbeere	4,50 €

Buffet 1

Vorspeisen

- Brotkorb mit Butter & Kräuterquark
- Saisonale Blattsalate (Balsamico-Dressing & Joghurt-Dressing)
- Antipasti (z. B. Zucchini, Pilze, Auberginen, Oliven und Schafskäse)
- Tomate-Mozzarella
- Mediterraner Nudelsalat
- Suppe (saisonal)

Hauptgänge

Beilagen (3 zur Wahl):

- Spätzle
- Butterreis
- Rosmarinkartoffeln
- Blumenkohl-Gratin
- Rahmwirsing

Fleisch oder Fisch (2 zur Wahl):

- Hähnchen Provençal
- Geschmorte Ochsenbäckchen
- Gebratener Lachs auf Lauch

Desserts (3 zur Wahl)

- Crème brûlée
- Brownies
- Obstplatte
- Eissorten

Preis pro Person 76,00 €

Buffet 2

Vorspeisen

- Brotkorb mit Butter & Aioli
- Saisonale Blattsalate (Balsamico-Dressing & Joghurt-Dressing)
- Melone mit Parmaschinken
- Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
- Schinken- / Salamiplatten
- Rote Bete-Linsensalat
- Suppe (saisonal)

Hauptgänge

Beilagen (3 zur Wahl):

- Gnocchi mit Pesto
- Safranreis
- Tagliatelle mit Tomatensauce
- Tabouleh
- Spitzkohl

Fleisch oder Fisch (3 zur Wahl):

- Thai-Curry mit Tofu
- Maispoularde in Weißweinsauce
- Zanderfilet in Zitronensauce
- Schweinefilet auf geschmorten Zwiebeln

Desserts

- Crème Catalana
- Vanilla-Mousse
- Cookies mit Nutella-Sauce

Preis pro Person 86,00 €

Buffet 3

Vorspeisen

- Brotkorb mit Butter & Paprika-Dip
- Saisonale Blattsalate (Balsamico-Dressing & Joghurt-Dressing)
- Gazpacho mit Sardellen
- Gebratene Zucchini mit Fetakäse
- Apfel-Sellerie-Salat
- Vitello Tonnato
- Suppe (saisonal)

Hauptgänge

Beilagen (3 zur Wahl):

- Tortellini alla Panna
- Wildreis-Mischung
- Kartoffelgratin
- Spätzle in Pilzrahm

Fleisch oder Fisch:

- Kalbsfilet mit Morcheln
- Lachs mit Safransauce
- Rinderrückensteak in Salbeisauce

Desserts

- Cheesecake im Glass
- Sacher-Torte
- Pflaumencrumble

Preis pro Person 99,00 €

Auf individuelle Wünsche und Anregungen können wir gerne in der persönlichen Absprache eingehen.

- Das Mitbringen von Getränken und Speisen ist nicht erlaubt
- Das Servieren von mitgebrachten Kuchen oder Torten wird mit einer Kuchenservice-Pauschale in Höhe von 3,50 € pro Person berechnet.
- Die Kuchenservice - Pauschale in Verbindung mit Kaffee oder Tee bieten wir zum Preis von 12,00 € an.

Unser Getränkeangebot wird zurzeit noch überarbeitet und Ihnen in der kommenden Zeit nachgereicht.

Ab 01:00 Uhr berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale von 200,00 € je angefangener Stunde. Ansonsten fallen keine Kosten für die Mitarbeiter an.

Zur Übernachtung verfügen wir über 3 Apartments auf unserem Anwesen zum Preis von 135,00 € (45 m²) bzw. 165,00 € (55m²) für 2 Personen inklusive Frühstück.

Generell sind alle „Brautspiele“ bzw. Überraschungen erlaubt, müssen aber im Vorfeld mit uns abgesprochen werden. Aus versicherungstechnischen Gründen und zur Sicherheit Ihrer Gäste sind Luftballons oder Lampions mit brennenden Wunderkerzen untersagt.

Da das Schloss in einer Alleinlage liegt, gibt es keine Einschränkungen bezüglich einer Sperrstunde.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab einer bestimmten Größe generell nur eine Hochzeitsfeier ausrichten.

Zur festen Reservierung Ihrer Veranstaltung erlauben wir uns, eine Anzahlung in einer moderaten Höhe zu berechnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Schloss Loersfeld Team



Restaurant Schloss Loersfeld GmbH
50171 Kerpen

Tel.: +49 2273 5 77 55 Fax: +49 2273 5 74 66
www.schlossloersfeld.de service@schlossloersfeld.de