



Lieber Schlossgast

Vielen Dank für Ihr Interesse am Wasserschloss Hagenwil. Schön, dass Sie sich die Zeit nehmen, unsere Bankett-Dokumentation anzusehen. Wir freuen uns, alles zu unternehmen um Ihrem Anlass den richtigen Rahmen zu geben und ihn zu einem unvergesslichen Ereigniss werden zu lassen.

Aus der Geschichte

Die ältesten Teile vom Schloss Hagenwil sind rund 800 Jahre alt. Erstmals wurde es 1264 im Zusammenhang mit einem Rudolf von Hagenwil erwähnt. Während den darauffolgenden Jahrhunderten hatten verschiedene Familien das Schloss zu lehen. In dieser Zeit blieb es auch nicht vor Plünderung und Verwüstung verschont. Im Jahr 1684 wurde es dann vom Kloster St. Gallen in Eigenverwaltung übernommen. Eine ruhigere Zeit war für die alten Gemäuer angebrochen und es wurde zu einem Erholungsort für die Geistlichen des Klosters St. Gallen. Nach der Klostersauflösung 1802 erwarb es dann 1806 der damalige Verwalter und Gemeindeammann Benedikt Angehrn. Seit nunmehr über 200 Jahren ist das Schloss Hagenwil schon im Besitz der Familie Angehrn, die es mittlerweile in der siebten Generation führt. Während dieser Zeit wurde das Schloss mehrmals restauriert, wobei immer grosser Wert darauf gelegt wurde, den ursprünglichen Charme dieses historischen Gebäudes zu erhalten. So wurde 1937 die bauliche Hauptkonstruktion restauriert, 1958 folgte dann die liebevolle Restauration des Restaurants im Biedermeierstil, 1966 des Treppenaufgangs und im Jahr 1968 des gotischen Rittersaals. Unter Rücksprache mit der Denkmalpflege werden ständig Teile des Schlosses restauriert. Die letzte Gross-Renovation wurde 1996 an der Aussenfassade vorgenommen, ausserdem wurde 2001 der Mostkeller ausgebaut und im Winter 2004 wurde die alte Küche durch eine moderne und leistungsfähige ersetzt. Anlässlich dieses Umbaus wurde ebenfalls ein Lift eingebaut. Somit ist das Schloss Hagenwil rollstuhlgängig. Im Mostkeller ist zusätzlich ein rollstuhlgängiges WC vorhanden.



Einleitung

In diesen Unterlagen haben wir eine Auswahl an einzeln kombinierbaren Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs für verschiedene Festlichkeiten und Geldbeutel für Sie kreiert. Was ist Ihr Leibgericht? Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen. Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte machen Sie dafür einen Termin mit uns aus, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Für Vereine und andere Gruppen haben wir ein zusätzliches Angebot.

Zur Küche

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf hochwertige und frische Produkte aus Betrieben mit natur- und tiergerechter Produktion. Wo immer möglich werden saisonale Frischprodukte aus nächster Nähe oder zumindest aus der Schweiz verwendet. Aus saisonalen Gründen sowie bei Lieferengpässen oder Qualitätsschwankungen müssen wir manchmal auf Alternativ-Produkte ausweichen.

Eine schonende Verarbeitung und Zubereitungsarten, die den Eigengeschmack, Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sind uns wichtig.

Fleischdeklaration

Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz/Neuseeland*
Straussenfleisch:	Straussenfarm Lindenhof, Brüschiwil TG/Südafrika*

*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Apéro-Inspirationen

Kalte Häppchen

Canapés, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF	4.50	/	CHF	5.00
...						
Dreieck-Canapés, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF	3.50	/	CHF	4.00
...						
Meterbrote, Standard* / Deluxe*	pro Meter	CHF	65.00	/	CHF	85.00
...						
Gefüllte Brötli, Standard* / Deluxe*	pro Stück	CHF	3.50	/	CHF	4.50
...						
Bruschetta	pro Stück	CHF	1.90			
...						
Crostinis mit Oliven, Tomaten, Pesto und Knoblauch	pro Stück	CHF	1.50			
...						
Crostinis mit Rauchforellenfilet und Meerrettich	pro Stück	CHF	2.20			
...						
Crostinis mit Oberaacher Ziegenfrischkäse	pro Stück	CHF	2.20			
...						
Apfelbrot mit Müller-Thurgau Käse	pro Stück	CHF	2.50			
...						
Gefüllte Blätterteigrauten mit Frischkäse	pro Stück	CHF	1.70			
...						
Focaccia-Ecken mit Beeftartar	pro Stück	CHF	3.50			
...						
Knusper Cornets						
- mit Lachsmousse	pro Stück	CHF	2.40			
- mit Bündnerfleischtartar	pro Stück	CHF	2.40			
- mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.40			

Kalte Häppchen
fortsetzung

Spiessli mit			
- Rohschinken und Melone	pro Stück	CHF	2.20
- Schlosskäse und Dörraprikosen	pro Stück	CHF	2.20
- Mostbröckli und Appenzellerkäse	pro Stück	CHF	2.20
- Tomaten und Mozzarella	pro Stück	CHF	2.20
- Roastbeef, Tartarsauce und Gurke	pro Stück	CHF	2.20
- Saisonalen Früchten	pro Stück	CHF	2.20
...			
Italienisches Antipastigemüse mit Parmesan	pro Portion	CHF	4.00
...			
Gemüsedip mit verschiedenen Saucen	pro Portion	CHF	3.50
...			
Gemischte Käseplatte (60g/Pers.)	pro Portion	CHF	6.00
...			
Gemischte Fleischplatte (60g/Pers.)	pro Portion	CHF	6.50
...			
Hausgemachte Schloss-Chips (knusprig-würzige Brotchips)	pro Portion	CHF	3.50
...			
Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Portion	CHF	1.00

***Unsere Füllungen und Beläge für Canapés, Meterbrote und gefüllte Brötli**

Standard: Ei, Salami, Schinken, Käse, Thon, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella

Deluxe: Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs



Warme Häppchen

Hausgemachter Käsefladen Ergibt ca. 60 Häppchen à 5x5cm ...	pro Blech	CHF	70.00
Verschiedene Mini Käseküchlein ...	pro Stück	CHF	1.50
Mini Schinkengipfeli ...	pro Stück	CHF	2.00
Schlossweggen mit pikanter Fleischfüllung ...	pro Stück	CHF	2.50
Mini Frühlingsrollen mit Soja- und Chilisauce ...	pro Stück	CHF	2.00
In Sesam panierte Pouletstäbchen mit Chili-Dip ...	pro Stück	CHF	2.00
Frittierte Riesenkrevettenschwänze ...	pro Stück	CHF	3.00
Hackfleischbällchen mit Barbecuesauce ...	pro Stück	CHF	1.50
Champignons und Gemüse im Backteig mit Tsatsiki ...	pro Stück	CHF	1.20
Prusiens mit Parmesan	pro Stück	CHF	1.50

Apero-Getränke

<i>Ohne Alkohol</i>	Mineralwasser	Liter	CHF	8.00
	Süssmost (Apfelsaft)	Liter	CHF	9.50
	Orangensaft	Liter	CHF	12.00
<i>Aus dem eigenen Rebberg</i>	Hagenwiler Müller-Thurgau	50 cl	CHF	20.00
	Hagenwiler Müller-Thurgau	75 cl	CHF	33.00
	Hagenwiler Müller-Thurgau (lieblich)	75 cl	CHF	34.00
<i>Thurgauer Spezialitäten</i>	Rutishauser Cuvée, Weisswein	75 cl	CHF	38.50
	Secco, Thurgauer Schaumwein	75 cl	CHF	39.00
	Apfelsekt Jean George, Möhl	75 cl	CHF	38.00
	Bilchener Himbeerwein	50 cl	CHF	20.00
<i>Champagner und Prosecco</i>	Champagne Pannier	75 cl	CHF	69.00
	Sélection brut			
	Prosecco di Valdobbiadene Brut DOC Azienda Agricola Marsuret	75 cl	CHF	42.00
<i>Bowle</i>	Saisonale Bowle mit Alkohol	Liter	CHF	35.00
	Saisonale Bowle ohne Alkohol	Liter	CHF	28.00

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge aus unserer Weinkarte



Menüvorschläge

<i>Salate</i>	Saisonaler Blattsalat	CHF	6.50
	...		
	Saison-Salat mit Brotcroûtons	CHF	7.50
	...		
	Gemischter Salat	CHF	8.50
	...		
	Tomatensalat mit Mozzarella und Kräuterpesto	CHF	8.50
	...		
	Saisonsalat mit sautierten Pilzen	CHF	9.50
	...		
	Bunter Salatstrauss mit Lachs-Crêperöllchen	CHF	11.00
	...		
	Saisonsalat mit knusprig gebackenen Kalbsmilkenperlen	CHF	11.50



kalte Vorspeisen

Rohschinken mit Melone	CHF	11.50
...		
Hagenwiler Frischkäseterrine im Kürbiskernmantel auf Rucolasalat mit Tomatencoulis	CHF	12.50
...		
Duett von der Peperoni-Terrine mit Salatspitzen und Kräutervinaigrette	CHF	12.50
...		
Lachsrosen an Dill-Honig-Senfsauce mit kleinem Salatbouquet und Olivencrostini	CHF	16.50

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Flädli	CHF	5.50
...		
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	CHF	7.50
...		
Maiscrèmesuppe mit Nachos und frischem Koriander	CHF	7.50
...		
Hagenwiler Müller-Thurgau Suppe	CHF	7.50



Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	CHF	12.00
...		
Kleine hausgemachte Lasagne	CHF	12.50
...		
Ragout von Edelfischen im Blätterteigkissen	CHF	13.00
...		
Gebratenes Felchenfilet mit Curcuma-Rahmsauce, Trockenreis und Kefen	CHF	14.50
...		
Riesencrevettenspiesschen an Limettensauce auf Basmatireis	CHF	16.50

Hauptspeisen

Schweinskotelette „Zigeunerart“ mit Schinken, Peperoni, Champignons, an Paprikasauce Country-Cuts und Gemüse garnitur	CHF	27.00
...		
Saltimbocca vom Schwein mit Madeirajus auf Ratatouille mit Buchweizen-Polentarauten	CHF	28.00
...		
Gefüllte Maispouardenbrüstchen (getrocknete Tomaten und Crème fraiche) Rosmarin-Kartoffeln und mediteranes Gemüse	CHF	29.00



Hauptspeisen

Fortsetzung

Cordon-Bleu vom Schwein	CHF	31.00
Pommes frites und Gemüse garnitur		
...		
Schweinscarré und Kalbsbraten mit brauner Sauce	CHF	36.00
Kartoffelstock und Vichy-Karotten		
...		
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel	CHF	37.00
Hausgemachte Café de Paris		
Butternudeln und Gemüse der Saison		
...		
Kalbshohrücken mit Rosmarinjus	CHF	35.00
Frittierte Kartoffelkrapfen und Gemüsebouquet		
...		
Kalbs-Piccata Mailänder Art	CHF	36.00
Tomatenspaghetti und Broccoli		
...		
Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel an Zitronensauce)	CHF	35.00
Peperoni-Tagliolini		
...		
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce	CHF	36.00
Butternudeln, Bohnen und glasierten Rüeblli		
...		
Kalbscarrébraten mit Eierschwämmli sauce	CHF	41.00
Röstikroketten und Saisongemüse		



Hauptspeisen
Fortsetzung

Kalbssteak an Morchelsauce Tagliolini und Gemüse garnitur ...	CHF 48.00
Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse ...	CHF 49.00
Kalbsfiletmedaillons an Thurgadossauce Hausgemachte Chnöpfli und bunte Gemüsevariation ...	CHF 49.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Gemüse garnitur ...	CHF 43.00
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes duchesses und Gemüsevariation ...	CHF 52.00
Lammracks an Thymianjus Kartoffel-Lauchgratin und Speckbohnen ...	CHF 42.50
Zander im Speckmantel auf Peperoniragout mit Kräuterkartoffeln ...	CHF 32.00
Gebratenes Felchenfilet mit Thurgauer Apfelweinsauce Pinienreisköpfli und Blattspinat	CHF 32.00



<i>Vegetarisches</i>	Tomatenrisotto mit Saisongemüse	CHF	14.50
	...		
	Eierschwämmli-Toast	CHF	15.50
	...		
	Tortellini mit Riccotta und Spinat gefüllt an Hagenwiler Weisswein-Rahmsauce	CHF	19.00
	...		
	Kartoffelgnocchi auf Gorgonzolasauce	CHF	19.00
	...		
	Gemüsecurry im Reiring mit Früchten garniert	CHF	19.50
	...		
	Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti	CHF	21.00
	...		
	Gefüllte Peperoni mit Ratatouille an Curcumasauce auf Mozzarellanudeln	CHF	21.50
	...		
	Auberginen-Cordon-bleu mit Tomaten-Curryragout und Kräuterreis	CHF	22.00
	...		
	Wir empfehlen anstelle des Fleisches beim Hauptgang ein hausgemachtes Gemüseschnitzel mit gleichen Beilagen	CHF	22.50



<i>Desserts</i>	Glace nach Wahl, pro Kugel	CHF	3.00
	mit Rahm	+ CHF	1.50
	...		
	Vanilleglace mit heissen Himbeeren	CHF	10.50
	...		
	Kirsch-, Früchte- oder Schwarzwäldertorte	CHF	7.50
	...		
	Caramelköppli mit Saisonfrüchten	CHF	7.50
	...		
	Vacherin Glace	CHF	8.00
	...		
	Frischer Fruchsalat	CHF	9.00
	mit Rahm	+ CHF	1.50
	...		
	Minörli-Mousse	CHF	9.50
	...		
	Thurgados-Mousse mit Fruchtsaucenspiegel	CHF	9.50
	...		
	Schlosscoupe (3 Kugeln Glace mit Fruchtsalat und Rahm)	CHF	11.00
	Mini-Schlosscoupe (2 Kugeln Glace mit Früchten und Rahm)	CHF	9.00
	...		
	Tiramisu-Parfait auf Eierlikörspiegel	CHF	10.50
	...		
	Dreierlei Sorbets auf Zuckerteigboden mit Früchten garniert	CHF	11.50
	...		
	Dessertvariation Wasserschloss Hagenwil	CHF	12.50
	...		
	Dessertbuffet (ab 45 Personen, Angebot siehe Buffets)	CHF	16.00



Kinderkarte

Kindersalat	CHF	3.50
...		
Flädli-suppe	CHF	3.50
...		
Portion Pommes	CHF	5.50
...		
Schnipo	CHF	8.50
...		
Chicken-Nuggets mit Pommes frites	CHF	8.50
...		
Fischstäbli mit Risi Bisi	CHF	8.50
...		
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Rüeblen	CHF	8.50

Kinderdesserts

Billy Smarties		
Vanilleglace mit Rahm und Smarties	CHF	5.50
...		
Choco Bajazzo		
Schoggiglance mit Hüppencornet und	CHF	5.50
...		
Nesquik Quicky Car		
Vanille-Schoggiglance im Nesquik-Auto	CHF	6.00
...		
Zwergli-Coupe		
Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm und Schleckstengel	CHF	6.50
...		
Disney Princess		
Köfferchen mit Schmuck Accessoires und Erdbeer-, Rahmglacé	CHF	6.50



Zusammengestellte Menüs

Schweizer Menü

Bunter Salatstrauß mit Brotcroûtons

...

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

Hausgemachte Café de Paris

Butternudeln und Gemüse der Saison

...

Minörlimousse

pro Person CHF 52.00

Menü Italia

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

...

Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel an Zitronensauce)

Peperoni-Tagliolini

...

Tiramisu-Parfait auf Eierlikörspiegel

pro Person CHF 54.00



Geniessermenü

Nüsslisalat mit Ei
...
Blätterteigpastetchen mit Pilzragout
...
Lammracks an Thymianjus
Kartoffel-Lauchgratin und Speckbohnen
...
Thurgados-Mousse mit Fruchtsaucenspiegel

pro Person CHF 74.50

Schlemmermenü

Duett von der Peperoni-Terrine
mit Salatspitzen und Kräutervinaigrette
...
Hagenwiler Müller-Thurgau Süsschen
...
Kalbsfiletmedaillons an Thurgadossauce
Hausgemachte Chnöpfli und bunte Gemüsevariation
...
Dreierlei Sorbets auf Zuckerteigboden mit Früchten garniert

pro Person CHF 79.50

**Vorspeisen, Hauptgänge oder auch Desserts der
zusammengestellten Menüs können selbstverständlich nach
Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden. Fragen Sie uns nach
dem neuen Preis.**



Buffets ab 45 Personen

<i>Vorspeisenbuffet</i>	Saisonale Salatauswahl (mind. 6 Sorten), hausgemachte Terrinen, Melone mit Rohschinken	pro Person	CHF	19.50
<i>Bauernbuffet</i>	Gekochter Speck, Bauernschinken, Schweinsbratwurst, Schweinshalsbraten, Hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Saisongemüse	pro Person	CHF	42.00
<i>Dessertbuffet</i>	Gebrannte Crème, Fruchtsalat, weisses und dunkles Schokoladenmousse, 2 Sorten Glace, Schlagrahm, Tiramisu, Caramelflan, Apfelstrudel	pro Person	CHF	16.00



Brunch

<i>Basis</i>	Milch, Kaffee, Tee, Appenzeller Mineralwasser, Michel-Orangensus Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli Butter, Honig, Konfitüre Käse vom Brett Fleischplatte	CHF	18.00
	Alle aufgeführten Getränke sind 2.5 Stunden inklusive. Anschliessend Verrechnung nach Verbrauch.		

<i>dazu</i>	Ergänzen Sie das Basis-Angebot nach belieben:		
	Birchermüesli, Joghurt, Frühstücks-Cerealien	+ CHF	4.00
	Spiegeleier oder 3-Minuten-Eier	+ CHF	2.00
	Frühstücks-Speck	+ CHF	2.00
	Cipolata	+ CHF	2.00
	Rösti	+ CHF	3.00
	Rauchlachs	+ CHF	3.00
	Heisser Fleischkäse und Kartoffelgratin	+ CHF	8.00
	Roastbeef mit Röstikroketten	+ CHF	25.00
	Secco, Thurgauer Schaumwein	75cl. CHF	39.00
	Champagner Pannier, Sélection brut	75cl. CHF	69.00

Das Angebot ist ab 25 Personen möglich. Die Preise verstehen sich pro Person.

Die Tische werden mit Papersets gedeckt. Aufschlag für Stofftischtücher: CHF 2.50/Person.



Bankettweine, weiss

Schweiz, Thurgau

Rutishauser Cuvée

Rutishauser, Scherzingen

Traubensorten: Gewürztraminer, Räuschling und Müller-Thurgau

Fein, fruchtig, mit intensiven Aromen. Im Gaumen kräftig, vollmundig und mit interessantem Abgang.

2006 75cl CHF 38.50

Italien, Sizilien

Angimbé Sicilia IGT

Riuniti dei Colli Euganei

Traubensorte: Inzolia, Chardonnay

Die typisch Sizilianische Traubensorte Inzolia, vereint mit Chardonnay-Trauben kreiert einen fruchtigen Wein mit Noten von reifer Ananas.

2008 75cl CHF 38.50

Spanien, Somontano

Enate Chardonnay 234

Enate Viñedos del Alto Aragon,

Somontano DO

Traubensorten: Chardonnay

Die Bodega Enate, ein Familienbesitz, ist ein Weingut der Superlative. Die Rebberge und die Kellerei sind imposant und Jesus Artajona ist einer der geachtetsten Winemaker Spaniens. Der Chardonnay 234 wird ohne Holzkontakt ausgebaut. Er ist ein frisch-fruchtiger Wein, perfekt als Aperitif, eignet sich dank gutem Gehalt auch als Essensbegleiter.

2009 75cl CHF 38.50



Bankettweine, rot

Österreich, Burgenland

RED Cuvée

2008 75cl CHF 39.00

Gernot Heinrich

Traubensorten: Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch

Extrem trinkfreudige Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch mit sauberer Frucht, runden Tanninen und guter Struktur.

Italien, Piemont

Dolcetto d'Alba DOC "Vigna dell'Erto"

2008 75cl CHF 39.00

Orlando Abrigo

Traubensorte: 100% Dolcetto

Kräftiges Rubinrot mit malvenfarbenen Reflexen; fruchtig und delikates im Duft, der an rote Kirschen, später an reifes Obst erinnert. Der Geschmack ist trocken, elegant, harmonisch, recht anhaltend und abgerundet.

Italien, Apulien

Anarkos Rosso

2008 75cl CHF 39.00

Accademia dei Racemi, Puglia IGT

Traubensorte: 60% Negroamaro, 30% Primitivo, 10% Malvasia

Kirschrot mit violetten Reflexen, intensive Fruchtaromen, Dufte nach Kirschen und Waldfrüchten, im Gaumen ausgesprochen weich, süssliche Fruchtaromen und reife Tannine.

Italien, Sizilien

Nero d'Avola

2008 75cl CHF 39.00

Cusumano, Sicilia IGT

Traubensorte: 100 % Nero d'Avola

Die typische Rebsorte aus Sizilien. Ein charaktvoller Rotwein mit harmonischem, elegantem und schön abgerundetem Körper.



Spanien, Somontano

Enate Crianza

2004 75cl CHF 39.00

Enate Viñedos del Alto Aragon,
Somontano DO

Traubensorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Gekeltert aus Tempranillo- und Cabernet Sauvignon-Trauben. Der Tempranillo wird während etwa 9 Monaten ausgebaut in Barriques aus amerikanischer Eiche, der Cabernet Sauvignon in Barriques aus französischer Eiche. Dies verhilft dem Wein zu seinem Caramel-Geschmack, perfekt balanciert, mit langem Abgang.

Spanien, Valencia

"Los Monteros"

2006 75cl CHF 39.00

Crianza Valencia DO

Traubensorte: 60 % Monastrell und 40 % Merlot

Dichte: dunkelrubinrote Robe, mit ziegelfarbenen Reflexen

Nase: Schöne Fruchtigkeit wilder Waldbeeren, Weichselkirschen

Gaumen: Kräftig, samtig, schön ausgewogen

Finale: Reichhaltig, elegant - wunderbar!

Portugal, Alentejo

Chaminé

2008 75cl CHF 39.00

Vinho Regional Alentejano, Cortes de Cima

Traubensorten: Syrah, Aragonez

as Alentejo liegt im heissen Südosten von Lissabon. Seit 1988 ist der Däne Hans Jorgensen mit seiner aus Kalifornien stammenden Frau Carrie Besitzer von Cortes de Cima, das Weingut zählt im In- und Ausland zur Elite Portugals. Der Chaminé ist ein süffig-geschmeidiger, fruchtbetonter Wein (kein Holzkontakt) mit beerigem Aroma und herrlicher Würze der dominierenden Traubensorten Aragonez (= Tempranillo) und Syrah.

**Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge aus unserer Weinkarte
Sie finden diese auch im Internet: www.schloss-hagenwil.ch**



Geschäftsbedingungen & Infos

Anzahl der Gäste

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 14 Tage vor dem Anlass, die ungefähre Personenanzahl bekannt. Die definitive Anzahl der Gäste muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden, sie dient als Mindestverrechnungsmenge.

Nachzuschlag

Ab 1.00 Uhr verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 30.00 pro Servicefachangestellte und Stunde.

Zahlung

Unsere Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto und ist innert 20 Tagen zahlbar.

Kredit-/Debitkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: Postcard, Maestro, Visa, Mastercard, American Express

Rabatte

Qualitativ hochstehende Produkte, wenn immer erhältlich aus der Region, sind Grundlage unserer Kreationen. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und auf die speziellen Gegebenheiten im Wasserschloss angepasst. Wir sind stets bemüht, das Optimum für Gast und Gastgeber zu erreichen. Aus diesen Gründen ist es uns nicht möglich Rabatte auf unsere Produkte zu geben. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen auf Anfrage günstigere Alternativen.

Mitbringen von Essen & Getränken

In unserer modern eingerichteten Küche bereitet unser Fachpersonal das speziell zu Ihnen passende Menü oder die beliebten Apéro-Häppchen frisch zu. Wir arbeiten deshalb nicht mit Catering-Firmen zusammen. Ebenfalls bitten wir Sie keine Getränke oder Speisen mitzubringen. Eine Ausnahme machen wir beim Wein. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 (ab 2011 CHF 25.00) pro Flasche. Selbstverständlich können auch Hochzeitstorten mitgebracht werden. In diesem Fall verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 2.50 pro Person.

Raumpauschale

Für Ziviltrauungen, Versammlungen und ähnliche Anlässe verrechnen wir eine Raummiete von CHF 150.00. Bei einer Konsumation von über CHF 1000.00 fällt die Mietpauschale weg. Für Seminare besteht eine separate Preisliste.



Annullierung

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, verrechnen wir dies wie folgt:

21 - 14 Tage vor dem Anlass	30% des Arrangements
13 - 7 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
6 - 0 Tage vor dem Anlass	80% des Arrangements

Wir behalten uns vor, auch ausserhalb dieser 21 Tage, bei der Annullation eines bestätigten Anlasses, eine Bearbeitungsgebühr von max. CHF 300.– pro Abend/Anlass zu verrechnen. Selbstverständlich verzichten wir bei Gründen wie Todesfälle etc. auf diese Gebühren.

Hausordnung

Das Streuen von Rosenblättern, Reis und Konfetti ist sowol in den Räumlichkeiten als auch im Schlosshof nicht erlaubt. Es ist nicht gestattet ohne Erlaubnis Bilder ab- bzw. aufzuhängen, Möbel umzustellen, Nägel oder ähnliches einzuschlagen oder die Räumlichkeiten in einer anderen Weise zu verändern. Zusätzlicher Reinigungsaufwand wegen Nichtbeachtens oben aufgeführter Punkte wird verrechnet (CHF 50.00 pro Stunde).

Es ist möglich, dass zur selben Zeit mehrere Anlässe im Schloss stattfinden. Wir bitten um Rücksichtnahme.

Sicherheit & Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen sind bei uns Wunderkerzen nicht erlaubt. Andere Kerzen bitte nur mit der nötigen Sorgfalt aufstellen. Ebenfalls ist es untersagt Wunderkerzen an Ballonen in der Nähe des Schlosses fliegen zu lassen. Erkundigen Sie sich bei uns über geeignete Standorte für Feuerwerke und Ähnliches. Das Loslassen von Feuerwerk ist aus Lärmschutz-Gründen nur bis um 22.00 Uhr erlaubt. Die Bewilligung der Gemeinde und das Informieren der Nachbarn ist Sache des Bestellers.

Miete Infrastruktur

Miete Hellraumprojektor inkl. Leinwand	CHF 30.00
Miete Beamer und Leinwand	CHF 50.00
Miete Flipchart	CHF 25.00
Miete Musikanlage in der BurgBar	CHF 50.00

Kinder-Hütendienst

In Zusammenarbeit mit dem Eltern-Kind-Zentrum Amriswil bieten wir Ihnen einen Hütendienst für Kinder an.

	Pauschal	jede (weitere) Stunde
bis 6 Kinder, inklusive 3 Stunden	CHF 200.00	CHF 60.00
ab 6 Kinder	CHF 200.00	CHF 60.00



Unsere Räumlichkeiten

Dank der bewegten Geschichte stehen im Wasserschloss Hagenwil verschiedene Räume zur Verfügung. Jeder unserer Räume hat einen eigenen Stil und Charme.

<i>Schloss-Saal</i>	gotischer Saal mit Butzenscheiben	Bankett mit Platz für Darbietungen	ca. 80 Personen
		Bankett maximal / ohne Darbietungen	ca. 110 Personen
<i>Rittersaal</i>	heller Raum mit Waffenausstellung	Trauerungen mit Konzertbestuhlung	ca. 40 Personen
		Apéro	ca. 60 Personen
		Seminare & Sitzungen	ca. 20 Personen
<i>Kornkammer</i>	Bohlensteinwände und Balkendecke	Trauerungen mit Konzertbestuhlung	ca. 100 Personen
		Apéro	ca. 150 Personen
<i>Grossmutterstübli</i>	romantisches biedermeier-Stübli	Trauerungen mit Konzertbestuhlung	ca. 15 Personen
		Apéro	ca. 15 Personen
		Sitzungen	ca. 4 Personen
<i>Mostkeller</i>	rustikal-romantischer Keller / BurgBar	Bankett	ca. 60 Personen
		Barbetrieb	ca. 120 Personen
<i>Schloss-Hof</i>	Regengeschützter Innenhof	Apéro	ca. 200 Personen
<i>Wiese vor dem Schloss</i>	mit schönem Blick aufs Schloss	Apéro	ca. 200 Personen

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räume und Möglichkeiten einmal persönlich. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin.



Nützliche Adressen

Blumen

Urs Keller Blumen und Gärtnerei
Kirchstrasse 10
8588 Zihlschlacht
071 422 16 74

Blumen Iseli
Weinfelderstrasse 3
8580 Amriswil
071 411 12 21

Rutishauser Gartenbau
Bachstrasse 4
8580 Amriswil
071 411 27 47

Konditoreien

Bäckerei Konditorei Hollenstein
Rennweg 6
8580 Amriswil
071 411 18 06

Confiserie Gschwend
Bahnhofstrasse 4
8580 Amriswil
071 411 10 56

Bäckerei Konditorei Mächler
Arbonerstrasse 13
8580 Amriswil
071 411 12 12

RössliBeck / Dörr AG
Bahnhofstrasse 12
8583 Sulgen
071 642 12 70

Kutschenfahrten

Othmar Baumann
Holzbifang
9313 Muolen
071 411 13 69

Elmar Angehrn
Ebnet 238
9313 Muolen
071 411 76 29

Ernst Brühlmann
Hauptstrasse 78
8588 Zihlschlacht
071 422 34 68

Hotels in der Nähe

Landgasthof Hirschen
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil
071 412 70 70
(Fahrzeit: ca. 4min)

Hotel Bären
Marktplatz 5
8580 Amriswil
071 411 11 88
(Fahrzeit: ca. 4min)

Restaurant Winzelnberg
Winzelnbergstrasse 5
9314 Steinebrunn
071 477 11 63
(Fahrzeit: ca. 7min)

Hotel Le Lion****
Grubplatz 2
9220 Bischofszell
071 424 60 00
(Fahrzeit: ca. 10min)