

HERZLICH WILLKOMMEN!

Inmitten des schönen Ortes Donnerskirchen ist das Martinsschlössl situiert.

Das Gebäude war einst ein Esterhazy'scher Gutshof. Er blickt auf eine Jahrhunderte alte Geschichte zurück.

Man erzählt, dass Josef Haydn sich in diesen Kellergemäuern zu einer unsterblichen Musik inspirieren ließ.

Wein, Genuss, Kulinarik und Kultur spielten hier immer schon eine große Rolle.

Heute sind in diesem ehrwürdigen Haus Seminarräume mit modernster technischer Einrichtung, eine Weinkapelle, die zum Degustieren einlädt, eine Seminarküche und gar eine Backstube zu Lehrzwecken untergebracht.

Das ehemalige Presshaus des Gutshofes dient nun als Seminar-, aber auch als Veranstaltungssaal.

Im Zentrum liegt der wunderschöne Innenhof, in dem auch gerne Feste gefeiert und Märkte veranstaltet werden.

Feiern Sie hier bei uns!

Unsere wunderschönen Räumlichkeiten sind auch für private Feiern wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Ihr Firmenevent buchbar.

Sehr gerne schlagen wir Ihnen Gastronomen in der Nähe vor, die Ihre Veranstaltung betreuen.

Wir freuen uns, Sie im Seminar- und Kommunikationszentrum der Genuss Burgenland „Herzlich Willkommen“ zu heißen!

Burgenländisches Genuss- und Agrarmarketing
Hauptstraße 57, 7082 Donnerskirchen
Tel.: 02683/ 30197, Fax.: DW -20
info@genussburgenland.at
www.genussburgenland.at

PROGRAMM 2021

Hochzeiten/ / Private Feiern
Meetings / Incentives / Events



GENUSSLOUNGE

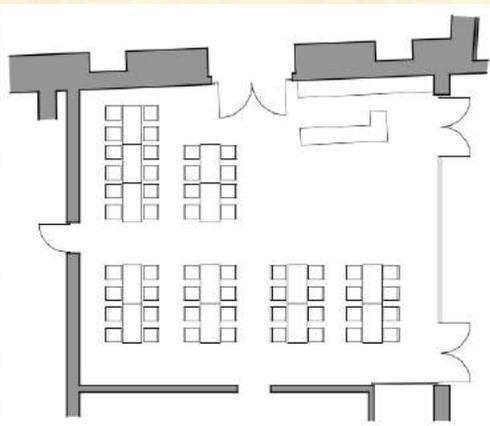
Die Genusslounge bietet den idealen Rahmen für Ihre Präsentation oder Feier. Der lichtdurchflutete Raum mit Blick auf den ausgesprochen hübschen Innenhof lädt in entspannter Atmosphäre sowohl zum ausgelassenen Feiern, als auch zum anspruchsvollen Vortrag ein.

Die Lounge wird auch sehr gerne zur Tanzfläche oder als Barbereich umfunktioniert, sollte im daneben gelegenen Festsaal die Hochzeitstafel stattfinden.

Durch die mobilen Bars und die fahrbaren Garderoben kann der Raum sehr flexibel gestaltet werden.

Bei der Raumplanung sind wir Ihnen natürlich sehr gerne behilflich.

Raummiete pro Tag	€ 550,-
Raummiete pro Stunde	€ 80,- (ab 3 Stunden)
Raumgröße	139 m ²
Maximale Zulassung	80 Personen
Fest Tafelform	50-60 Personen



Design Luster „Hope“ Designers Gomez Paz, Francisco Rizzuto, Paolo | 2009



FESTSAAL

Der Festsaal ist der Ort für Hochzeitsfeste oder Präsentationen, wenn es um schönes Ambiente geht.

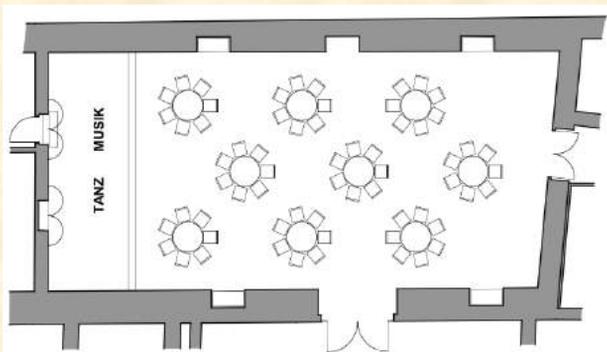
Als ehemaliges Presshaus liegt er mit seinem imposanten runden Gewölbe gleich direkt neben der Genusslounge und ist mit ihr durch eine große restaurierte Doppelflügeltüre verbunden.

Ein Hingucker ist der geschwungene Holzwurm am Deckengewölbe, der mittels Led-Beleuchtung stimmungsvolles Ambiente zaubert.

Der Bühnenbereich kann sowohl als Künstlerbereich, als auch als Podest für Reden oder auch für die Tafel des Brautpaares dienen.

Raummiete pro Tag	€ 1.320,- (inkl. Lounge)
Raummiete pro Stunde	€ 170,- (ab 3 Stunden)
Raumgröße	196 m ²
Inkl. Genusslounge	335 m ²
Maximale Zulassung	185 Personen
Fest Tafelform	100 Personen

Der Festsaal ist nur in Verbindung mit der Genusslounge buchbar.

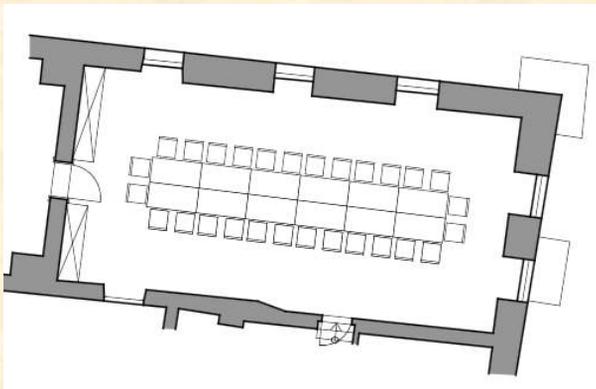


LEITHABERGRAUM

Der Leithaberraum ist lichtdurchflutet und durch die natürliche Farbgestaltung mit dem Naturholzboden der ideale Ort für Ihr Seminar oder Ihren Vortrag.

Mit Blick auf den Leithaberberg und die Bergkirche bietet er optimale Voraussetzungen für Präsentationen in jeglicher Form.

Raummiete pro Tag	€ 330,-
Raummiete pro Stunde	€ 60,- (ab 3 Stunden)
Raumgröße	78 m ²
Fest Tafelform	20-30 Personen



DIE KÜCHE – Das Herzstück

Das Herzstück des Martinsschlössls ist die moderne, voll ausgestattete Küche.

Ideen und einige Impressionen:

- Kochen mit Freunden und/oder Kollegen
- Feier mit der Familie
- Kochshow
- Kochduell
- Kochparty
- Seminar
- Kochkurs
- Privates Dinner
- Private Restaurant
- Geburtstagsfeier
- Firmenfeier
- Weihnachtsfeier
- Produktpräsentationen
- Kochbuchpräsentationen
- Show Cooking
- Events
- Teambuilding-Aktivitäten
- Hobby-Kochkurs
- Fotoshooting in der Küche z.B. für Buch- oder Produktpräsentationen

Raummiete pro Tag	€ 590,-
Miete pro Stunde	€ 90,- (ab 3 Stunden)
Kapazität:	max. 15 Personen

Je nach Aufwand wird ein Mitarbeiter pro Stunde zu € 25,- in Rechnung gestellt.



DER HISTORISCHE INNENHOF

Der wunderschöne Innenhof mit seiner einladenden Terrasse und den stillen Plätzen rund um den Kräuter- und Blumengarten sowie dem Altbaumbestand lädt zum Verweilen ein.

Von der Genusslounge, der Weinkapelle und sogar von der Lehrküche aus ist der Blick auf ihn gerichtet.

Hier wurden bereits Märkte abgehalten und standesamtliche Hochzeiten gefeiert.



INFORMATIONEN zur Vermietung

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlich anerkannter Umsatzsteuer.

Für Kleingruppen bieten wir gerne individuelle Möglichkeiten an.

Diese Ausstattung stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung:

- Mobilar, Universalgläser, Kühlelemente
- Funkmikrofon (im Festsaal)
- Flipchart inkl. Papier und Marker
- Laserpointer
- W-LAN
- Schreibblöcke
- Bleistifte oder Kugelschreiber

Im Haus befindet sich keine Gastronomie.

Wir beraten Sie jedoch sehr gerne zu Beherbergung, zum passenden Catering, zu den Workshops im Haus oder u.a. auch zur Segway-Tour auf dem nahegelegenen Kirschblüten-Radweg.

Persönliche Assistenz (obligatorisch):

- Veranstaltungsbetreuung außerhalb der Bürozeiten € 25,- / Stunde / Mitarbeiter (MO-DO ab 16 Uhr, FR ab 12 Uhr, Wochenende, Feiertag)

Ausstattung zum Anmieten:

- Beamer € 39,-
- Laptop € 39,-
- Tischtuch weiß € 5,-

Ausstattung, die im Haus nicht verfügbar ist, kann gerne gegen Aufpreis angemietet werden.

Bei Buchung einer Veranstaltung gelten die AGB's sowie die Datenschutzrichtlinien des Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing, zu finden unter www.genussburgenland.at.

WIR SIND GERNE FÜR SIE DA:

MO – DO von 8 bis 16 Uhr

FR von 8 bis 12 Uhr



Manuela Nechansky
Geschäftsführung
„Die Allrounderin“

+43 2683 30197 – 11

nechansky@genussburgenland.at



Maria Busch

Medienarbeit, Projekte,
Landesmanagerin Netzwerk Kulinarik
„Leidenschaftliche Burgenländerin“

+43 2683 30197 – 13

busch@genussburgenland.at



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGBs) BURGENLÄNDISCHES GENUSS- UND AGRARMARKETING

1. GELTUNGSBEREICH

- 1.1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Anmietung der Räumlichkeiten des Martinsschloss für Veranstaltungen und für die von dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing angebotenen Veranstaltungen und Events.
- 1.2. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen können von dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing jederzeit abgeändert werden und gelten in der zum Zeitpunkt der Buchung durch die Kundin / den Kunden aktuellen Fassung.
- 1.3. Mit der Buchung erklärt sich die Kundin / der Kunde mit diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.
- 1.4. Die Buchung der Kundin / des Kunden stellt ein verbindliches Anbot dar. Die Annahme des Angebotes der Kundin / des Kunden durch die Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing erfolgt durch die Bestätigung der vorgenannten Buchung. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing ist berechtigt, eine Buchung ohne Angaben von Gründen abzulehnen.

2. ALLGEMEINE BENUTZUNGSRECHTE UND -AUFLAGEN DES MARTINSSCHLOSSS

- 2.1. Die Veranstaltung kann nur in der gebuchten Art und Weise abgewickelt werden. Die Veranstalterin / Der Veranstalter hat dem autorisierten Personal des Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing und dessen Anweisungen Folge zu leisten.
- 2.2. Die Veranstalterin / Der Veranstalter ist verpflichtet, die für den Charakter der Veranstaltung geltenden behördlichen Vorschriften unaufgefordert zu erfüllen. Sämtliche aus der Veranstaltung erwachsenden Kosten wie Steuern, Gebühren und Abgaben wie AKM sind ausschließlich von der Veranstalterin / vom Veranstalter zu tragen.
- 2.3. Amtlichen Kontrollorganen ist der Zutritt zu jenen Räumlichkeiten und Flächen, in denen die Veranstaltung stattfindet, bzw. zu allen mit der Veranstaltung in Zusammenhang stehenden Räumlichkeiten und Flächen jederzeit gestattet.
- 2.4. Die Gänge und Notausgänge (Fluchtwege), die Notbeleuchtung, die Fluchtwegorientierungsbeleuchtung und die Brandbekämpfungseinrichtungen dürfen weder verstellt noch verhängt werden.
- 2.5. Gemäß Österreichischem Tabakgesetz gilt im Martinsschloss ein generelles Rauchverbot. Die Veranstalterin / Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass im Verbotsbereich nicht geraucht wird und muss sich „ernsthaft“ bemühen, das Rauchgesetz durchzusetzen (Bemühungspflicht).
- 2.6. Die Verwendung von offenem Licht und Feuer ist untersagt.
- 2.7. Bei allen Veranstaltungen hat die Veranstalterin / der Veranstalter selbst für eine ausreichende „Erste Hilfeleistung“ zu sorgen.
- 2.8. Sollte die Veranstalterin / der Veranstalter während der Veranstaltung musikalische Darbietung planen, so ist er verpflichtet, dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing die Details rechtzeitig bekanntzugeben. Alle dadurch entstehenden Kosten gehen zu Lasten der Veranstalterin / der Veranstalter. Für Gesundheitsschäden, die auf Lärmbeanspruchung während einer Veranstaltung zurückzuführen sind, trägt die Veranstalterin / der Veranstalter die volle Haftung. Sie / Er verpflichtet sich, das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing gegenüber Dritter aus diesem Titel klag- und schadlos zu halten.
- 2.9. Die Veranstalterin / Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing schriftlich mitzuteilen und die Bewilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch Fachpersonal durchgeführt werden und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit dem Auf- und Abbau verbundene Kosten gehen zu Lasten der Veranstalterin / des Veranstalters.

4. MÜLLENTSORGUNG

- 4.1. Speisereste sowie Reste von verderblichen Lebensmitteln dürfen nicht in der Küche bzw. in den Kühlschränken hinterlassen werden. Die Entsorgung von diesen in Becken und Toiletten ist strengstens untersagt. Bei Zuwiderhandeln sind die Kosten für eine nötige Rohreinigung von der Veranstalterin / vom Veranstalter zu tragen.
- 4.2. Nassabfälle sowie geruchsbelästigender Müll ist umgehend nach dem Küchenbetrieb in den dafür vorgesehenen Mülltonnen zu entsorgen. Selbes gilt für sonstige Abfälle, sofern die Müllsäcke voll sind.
- 4.3. Leere Kisten, Kartongabe oder sonstiger Müll ist nicht am Müllplatz abzustellen. Die Mülltrennung ist einzuhalten, für die Müllentsorgung stehen folgende Mülltonnen zur Verfügung: Altspeisefett, Bioabfall, Glascontainer, Küchenabfälle, Metallverpackungen, Restmüll sowie Verpackungspapier und Kartonagen.

5. WERBUNG

- 5.1. Dem Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing ist es gestattet Fotos von verschiedenen Veranstaltungsbereichen anzufertigen.
- 5.2. Bei der Bezeichnung des Veranstaltungsortes muss der Wortlaut „Martinsschloss“ Verwendung finden und dieser in neutraler Textform eingesetzt werden.

6. VERANSTALTUNGEN UND EVENTS

- 6.1. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing veranstaltet im Rahmen ihrer Tätigkeit Veranstaltungen und Events. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing kann eine Teilnahme an solchen Veranstaltungen und Events erst dann garantieren, wenn die Teilnehmerin / der Teilnehmer die Eintrittskarte spätestens 8 Tage vor dem Termin käuflich erwirbt. Die Zahlung gilt als Teilnahmebestätigung.
- 6.2. Gutscheine gelten nicht als Eintrittskarten und können nur beim Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing in solche eingelöst werden.
- 6.3. Veranstaltungen können nur bei Erreichen der angegebenen Mindestteilnehmerzahl abgehalten werden. Programmänderungen vorbehalten.
- 6.4. Eine Stornierung seitens der Teilnehmerin / des Teilnehmers ist leider nicht möglich. Sollte die Veranstaltung oder der Event vom Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing abgesagt werden, kann entweder ein Alternativtermin gewählt werden oder der Eintrittspreis wird zurückerstattet.

7. LEISTUNGEN UND VERRECHNUNG

- 7.1. Für Unfälle und sonstige Schäden während aller Veranstaltungen wird lediglich eine Haftung im Rahmen der gesetzlichen Haftungspflicht übernommen. Bei Unfällen und Schäden auf dem Weg zum und vom Martinsschloss wird keine Haftung übernommen. Die Teilnahme an Exkursionen und Führungen erfolgt auf eigene Gefahr. Weiters haftet das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing nicht für den Verlust von Wertgegenständen, Kleidungsstücken usw.
- 7.2. Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der gebuchten Räumlichkeiten sowie des gewünschten Mobiliars, soweit im Hause vorhanden. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing behält sich den Anspruch der Mietbezahlung einer nicht durchgeführten Veranstaltung vor.
- 7.3. Die erforderlichen Hygieneartikel für den Sanitärbereich sowie die Endreinigung nach der Veranstaltung sind im vereinbarten Nutzungsentgelt inkludiert. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing behält sich das Recht vor bei außerordentlicher

Agrarmarketing schriftlich mitzuteilen und die Bewilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch Fachpersonal durchgeführt werden und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit dem Auf- und Abbau verbundene Kosten gehen zu Lasten der Veranstalterin / des Veranstalters.

- 2.10. Für Beschädigungen, die durch die Gäste, Mitarbeiterinnen / Mitarbeiter oder Beauftragte der Veranstalterin / des Veranstalters verursacht werden, haftet diese / dieser selbst und sind dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing voll zu ersetzen. Gegebenenfalls wird das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing den Abschluss geeigneter Versicherungen von der Veranstalterin / vom Veranstalter verlangen. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei grob fahrlässigem Eigenverschulden und keinesfalls für das Verschulden von Drittfirmen.

3. GASTRONOMIE

- 3.1. Eine eventuelle gastronomische Betreuung der Gäste erfolgt durch die Veranstalterin / den Veranstalter selbst. Die Veranstalterin / der Veranstalter ist, wenn eine Buchung der dafür vorgesehenen Räumlichkeiten vorliegt, berechtigt, in der Küche sowie im vorgesehene Schank- und Cateringbereich des Erdgeschosses einen gewerbsmäßigen Ausschank bzw. eine gewerbsmäßige Verabreichung von Speisen vorzunehmen bzw. durch von der Veranstalterin / dem Veranstalter beauftragte Personen vornehmen zu lassen. Die Einhaltung der gastgewerblichen Vorschriften (hygienerechtlich, arbeitsrechtlich usw.) obliegt der Veranstalterin / dem Veranstalter. Sie / Er verpflichtet sich, das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing gegenüber Forderungen Dritter aus diesem Titel klag- und schadlos zu halten.
- 3.2. Für den Küchenbetrieb muss dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing eine verantwortliche Person genannt werden. Diese für den Küchenbetrieb verantwortliche Person hat folgende Punkte einzuhalten:
 - Sämtliche Einrichtungen in der Küche, vor allem die Küchengeräte, das Geschirr und das Besteck sind pfleglich zu behandeln.
 - Beschädigungen jeglicher Art sind umgehend dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing zu melden. Im Falle von Beschädigungen an Geschirr und Besteck ist dies zusätzlich in die dafür aufliegende Liste einzutragen.
 - Arbeitsflächen, Spülen, Herd, Geschirrspüler und andere Maschinen sind nach dem Gebrauch wieder zu säubern. Benutztes Besteck und Geschirr sowie benutzte Gläser müssen ebenso gereinigt werden und in die dafür vorgesehenen Schränke verstaut werden. Die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmaterialien liegen in der Küche und in der Genusslounge auf. Für unsachgemäße Verwendung der vorhandenen Reinigungsmittel sowie durch die Verwendung auftretende Gesundheitsschäden übernimmt das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing keine Haftung.
 - Die Geschirr- und Gläserspüler müssen in leerem und sauberen Zustand hinterlassen werden.
 - Der Fußboden ist bei starker Verschmutzung nass zu säubern, ansonsten muss die Küche stets besenrein hinterlassen werden.
 - Die Veranstalterin / der Veranstalter wird gebeten bei Verlassen des Martinsschlosses alle Geräte und Leuchtmittel auszuschaalen.
- 3.3. Sämtliche Einrichtungsgegenstände sowie Küchengeräte, Besteck, Gläser, Geschirr usw. dürfen keinesfalls entwendet bzw. mitgenommen werden, auch nicht nur vorübergehend. Sollte dagegen verstoßen werden, behält sich das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing vor, die fehlenden Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Verschmutzung des Bestandsobjektes, die wesentlich über das übliche Ausmaß hinausgeht, zusätzliche Endreinigungskosten in Rechnung zu stellen. Die Nachbefüllung der Hygieneartikelpendler sowie eventuell erforderliche Reinigungen während der Veranstaltung obliegen dem Veranstalter.

- 7.4. Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Wir verweisen auf die jeweils gültige Preisliste.
- 7.5. Die Rechnung wird zum Tage der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne Abzüge zahlbar.
- 7.6. Tritt der Veranstalter aus einem nicht vom Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing zu vertretenden Grund von der Buchung zurück, ist er verpflichtet folgende Stornogebühren zu bezahlen:
 - Bei Rücktrittserklärung ab dem 28. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 50% der vereinbarten Auftragssumme in Rechnung gestellt.
 - Bei Rücktrittserklärung ab dem 14. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 75% der vereinbarten Auftragssumme in Rechnung gestellt.
 - Bei Rücktrittserklärung ab dem 7. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der vereinbarten Auftragssumme in Rechnung gestellt.
- 7.7. Das Burgenländische Genuss- und Agrarmarketing ist berechtigt jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn
 - a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet ist.
 - b) der Ruf sowie die Sicherheit des Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing gefährdet ist und
 - c) im Falle höherer Gewalt.
 Keinesfalls ist die Veranstalterin / der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen gegenüber dem Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing berechtigt.

8. EDV-VERARBEITUNG UND KUNDENDATEN

Die Kundin / Der Kunde stimmt zu, dass die bei der Buchung angeführten persönlichen Daten über sie / ihn unter Beachtung der Bestimmungen des Datenschutzgesetzes gespeichert und verarbeitet werden. Diese Daten werden, im jeweils notwendigen Ausmaß, zur Erfüllung von gesetzlichen Vorschriften, zur Abwicklung des Zahlungsverkehrs, der Kundenpflege sowie für Marketingzwecke verwendet. Ferner stimmt die Kundin / der Kunde, zu Rechnungen in Form einer PDF-Datei per Email an die von der Kundin / vom Kunden bekannt gegebene Emailadresse sowie Zusendungen zu Werbezwecken vom Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing mittels elektronischer Post – beispielsweise per Email oder SMS - zu erhalten. Diese Zustimmung kann jederzeit per Email an info@genussburgenland.at widerrufen werden. Im Rahmen der Kundenpflege werden die Daten vom Burgenländischen Genuss- und Agrarmarketing nicht an andere Unternehmen weitergegeben.