

FAQs

Waldschlössle – Idyll im Grünen für kostbare Momente



ÜBERBLICK

Inhaltsverzeichnis

ERÖFFNUNG	2
BESICHTIGUNGEN / RESERVIERUNGEN / BUCHUNGEN	2
RÄUMLICHKEITEN	2
ANSPRECHPARTNER / ABLAUF	3
AUSSTATTUNG / TECHNIK	3
CATERING	3
KOSTEN	4
ANFAHRT	4
RAHMENPROGRAMM	4
ÜBERNACHTUNG	4
AKTUELLE INFORMATIONEN	4

ERÖFFNUNG

Wann wird das Waldschlössle eröffnet?

Nach aktuellen Planungen kann der Veranstaltungsbetrieb im Waldschlössle voraussichtlich im Januar 2023 starten.

BESICHTIGUNGEN / RESERVIERUNGEN / BUCHUNGEN

Ab wann kann ich einen Termin für eine Veranstaltung (Hochzeit, Tagung, etc.) reservieren?

Eine unverbindliche Reservierung der Räumlichkeiten ist ab sofort möglich.

Kann ich mehrere alternative Termine reservieren?

Aufgrund der großen Nachfrage kann für private Veranstaltungen ein Wunschtermin reserviert werden. Sofern der Wunschtermin nicht verfügbar ist, setzen wir Sie gerne für den jeweiligen Termin auf die Warteliste.

Wann kann ich die Räumlichkeiten besichtigen?

Besichtigungen sind ab sofort möglich. Wir informieren alle Kunden, sobald die Termine feststehen. Für die Besichtigungen ist eine Anmeldung erforderlich.

Wann kann ich die Räumlichkeiten im Waldschlössle vertraglich fest buchen?

Es ist geplant, dass ab Mitte November 2022 die Veranstaltungsverträge für das Waldschlössle erstellt werden.

RÄUMLICHKEITEN







Welche Räumlichkeiten gibt es?

Wie groß sind die Räumlichkeiten?

Für wie viele Personen sind die Räumlichkeiten zugelassen?

Wie viele Gäste finden dort Platz?

In nachfolgender Tabelle finden Sie die maximale Personenzahl nach Bestuhlungsart:

Waldschlössle	Fläche (m ²)	Höhe (m)	 Reihe	 Parlament	 Bankett	 Gala	 U-Form	 Block
Großer Saal	240	3,5 – 5,0	200	135	ca. 192*	ca. 120**	60	78
Kleiner Saal	80	2,3	78	36	66	ca. 40**	24-26	30

*) Die exakte Kapazität ist abhängig davon, welche Nebenflächen (Buffet, Bühne, Tanzfläche, Tischlängen etc.) benötigt und gewünscht werden. Gerne planen wir mit Ihnen das entsprechende Setting.

***) Kapazitätsberechnung basiert auf 2m Tischen und 8pax/Tisch. Je nach Bestuhlungswunsch und -form und benötigten Nebenflächen kann sich die Kapazität erhöhen oder reduzieren.

ANSPRECHPARTNER / ABLAUF

Wer betreut die Veranstaltung vor Ort?

In der Regel sind pro Veranstaltung zwei Mitarbeiter, die die Veranstaltung vor Ort von Seiten der feel GmbH betreuen und mit dem Haus vertraut sind, anwesend.

Sofern Veranstaltungstechnik genutzt wird, wird diese von einem Veranstaltungstechniker oder Veranstaltungstechnikerassistent der feel GmbH betreut.

Die dafür anfallenden Personalkosten werden nach tatsächlichen Einsatzstunden abgerechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Wann kann ich den Saal dekorieren, aufbauen und abbauen?

Gerne sprechen wir mit Ihnen den genauen Zeitplan und Ihre individuellen Wünsche durch. Es besteht die Möglichkeit, dass Sie zusätzlich benötigte Aufbau- und Abbautage zu einem vergünstigten Preis dazu buchen können.

Wie lange darf ich feiern und die Räumlichkeiten nachts nutzen?

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 2.00 Uhr nachts zur Verfügung. Die Veranstaltung kann bis 1.30 Uhr stattfinden, der Abbau muss bis 2.00 Uhr abgeschlossen sein.

AUSSTATTUNG / TECHNIK

Was für eine Ausstattung ist für die Räumlichkeiten vorgesehen?

Die beiden Veranstaltungsräume besitzen einen Parkettboden. Sie sind mit einer dimmbaren Beleuchtung ausgestattet. Somit sind die Räumlichkeiten hell und gut ausgeleuchtet.

Welche technische Ausstattung ist vorhanden und kann kostenpflichtig gebucht werden?

- Dekobeleuchtung (Floorspots)
- Kleine Bühne bis 4x3m, bis 40cm hoch
- Beschallungsanlage(n) kleiner und großer Saal – je nach Anwendung
- Präsentationstechnik auf Anfrage (Beamer, Laptop etc.)

Was für Tische und Stühle sind vorhanden?

Es sind Bankettische (viereckig) und passende Stühle vorhanden.

Gibt es runde Tische?

Gerne können nach Abstimmung mit unseren Projektleitern, runde Tische selbst mitgebracht bzw. durch einen Dienstleister angeliefert werden.

CATERING

Wer macht das Catering im Waldschlössle?

Für das kulinarische Angebot soll zukünftig ein Catering-Pool mit mehreren Cateringpartnern sorgen. Aus diesem Catering-Pool wählen Sie Ihren gewünschten Partner aus, der die Veranstaltung für Sie kulinarisch umsetzt. Das Angebot unserer Cateringpartnern reicht von einem gehobenen, qualitätsvollen und auf Wunsch auch exklusiven Catering bis hin zu einer bodenständigen, einfachen Auswahl. Somit können Sie entscheiden, welches Angebot aus dem Catering-Pool am besten zu Ihrer Veranstaltung, Ihrem Format oder Ihren Gästen passt.

Kann der Restaurantpächter meine Veranstaltung bewirten?

Sobald das Restaurant in Betrieb ist, besteht die Möglichkeit, dass der Restaurantpächter ebenfalls als Partner in den Catering-Pool mit aufgenommen werden kann. Dies hängt davon ab, ob der zukünftige Pächter die Bewirtung von Events in sein Gastronomiekonzept integriert.

Gibt es eine Küche vor Ort, die genutzt werden kann?

Für unsere zukünftigen Catering-Partner steht eine Ausgabeküche mit Spülbecken und Handwaschbecken sowie ein Ausgabebetresen zur Verfügung. Eine Eigenbewirtung ist nicht möglich.

Ist Geschirr etc. vorhanden?

Das Geschirr und sonstiges Equipment muss von Ihrem Pool-Cateringpartner mitgebracht werden.

KOSTEN

Wie viel kostet das Waldschlössle?

Die aktuelle Preisliste wird derzeit erarbeitet. Detaillierte Informationen liegen hierzu bis Anfang November 2022 vor.

ANFAHRT

Wie komme ich zum Waldschlössle?

Die Adresse lautet: Auf dem Kappelberg 2, 70734 Fellbach

RAHMENPROGRAMM

Kann ich eine freie Trauung beim Waldschlössle machen?

Das Atrium bietet ausreichend Platz, um eine blickgeschützte, freie Trauung draußen im Freien durchzuführen.

ÜBERNACHTUNG

Wo können meine Gäste übernachten?

In Fellbach gibt es zahlreiche Hotels: <https://www.feel.de/hotels/> .

AKTUELLE INFORMATIONEN

Wo erhalte ich aktuelle Informationen?

Neueste Informationen werden auf unserer Homepage unter www.feel.de veröffentlicht. Zudem können Sie sich über die Homepage (ganz unten auf der Startseite) zum Newsletter anmelden. Sie erhalten dann regelmäßig Infos aus erster Hand.