

Ihre Feier im Jagdschloss Graupa

Gern können Sie für Ihre private Feierlichkeit, ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Schuleingang den **Festsaal des Jagdschlusses Graupa** mit angrenzenden Wirtschaftsräumen mieten.

2026 gelten folgende Mietpreise brutto inklusive der Duldung von normalem Besucherverkehr während der Museumsöffnungszeiten:

2750,00 EUR	Saal inklusive Cateringküche, Nebensaal, vordere Garderobe sowie Zugänge, Toiletten, Gästegarderobe im EG
100,00 EUR	Tenne o. Eiche o. Terrasse - Sektempfang mit Stehtischen bei Saalbuchung
200,00 EUR	Schlosshof, Tenne (bei erweitertem Aufwand)
700,00 EUR	Schlosshof inkl. Remise, Tenne für Hofpartys mit möglichen Zeltaufbauten, ohne Saal (Zelte nicht inklusive)

Im Mietpreis sind die Bereitstellung der Räumlichkeiten, der gewünschten vorrätigen Bestuhlung laut Mobiliarliste, der vorhandenen Technik laut Technikliste, die benötigte Tischwäsche in weiß für den Saal, den eventuellen Sektempfang sowie die Büfettstrecken, die Reinigung vor und nach der Veranstaltung, die Betriebskosten für Strom, Wasser, Heizung sowie eine Organisationspauschale enthalten. Die Organisationspauschale enthält Absprachetermine vor Ort, Hausmeisterhilfe und die gesamte Betreuungszeit am Veranstaltungstag sowie in der begrenzten Vor- und Nachbereitungsphase.

Bei einer Anmietung des Saales ist der Nachweis zu erbringen, dass eine Veranstalterhaftpflichtversicherung abgeschlossen wurde.

Im Schloss wird jederzeit zur Vorbereitung, während der Feier und auch zu den Aufräumarbeiten ein Ansprechpartner vor Ort sein. Die Feierlichkeit kann bis ca. 2.30 Uhr nachts dauern, 3.00 Uhr müssen Alle das Haus verlassen haben. Alle privaten Wertgegenstände (Geschenke), Laptops für Bilderpräsentationen, etc. müssen nach der Feier direkt mit nach Hause genommen werden. Restliche Dekorationssachen wie Blumengestecke, etc. können nach dem Schlafen abgeholt werden. Diese Dinge werden in der Cateringküche oder der Garderobe für Sie aufbewahrt. Der Saal wird direkt nach Ihrer Feier wieder von uns beräumt und gereinigt. Am Tag nach der Feier möchten Sie bitte Ihre restlichen privaten Dinge bis 12 Uhr abgeholt haben.

Sie mieten ab 15 Uhr des Vortages den Saal. Damit kann der Caterer, den Sie frei wählen können, bereits Vorbereitungen tätigen. Eine Liste von Caterern, mit denen wir im Schloss bereits gut zusammengearbeitet haben, können Sie gern erhalten. Eine Einweisung und Vorabbegehung mit dem Caterer ist selbstverständlich.

Biertischgarnituren und dazu benötigte Tischwäsche, Stuhlhussen für den Saal, Sonnenschirme, Dekomaterial, vieles weitere mehr können über uns günstig fremdangemietet werden.

Gern können Sie mit uns ein Termin zur Besichtigung ausmachen, um eine bessere Entscheidungsgrundlage zur Anmietung zu bekommen.

**Kultur- und
Tourismusgesellschaft
Pirna mbH**

Pirna, Januar 2026

Veranstaltungsbüro Pirna

**Besucher- und
Rechnungsanschrift**
Am Markt 7
01796 Pirna
Tel.: (03501) 556 453
kultur@pirna.de
www.pirna.de

Bankverbindung
Ostsächsische Sparkasse
Dresden
IBAN:
DE 74 8505 0300 3100
111400
BIC: OSDDDE81XXX

Steuernummer
210/112/03369

eingetragen beim
Amtsgericht Dresden
HRB 23792

Aufsichtsratsvorsitzender
Tim Lochner

Geschäftsführer
Christian Schmidt-Doll



Hinweise zu Feierlichkeiten im Jagdschloss Graupa

- Bankettbestuhlung max. 100 Pers., Tafeln können nach Wunsch gestellt werden
- In der Miete von 2750,00 Euro sind alle Kosten enthalten, die nicht explizit als Sonderleistung ausgewiesen sind: Miete, Betriebskosten, vorbereitete Bestuhlung, ausräumen danach, normale Reinigung, Tischwäsche für Saaltische, Büfettstrecken, vorhandene Licht- und Tontechnik, Betreuung, Hausmeisterdienst
- Büfett darf nur im extra angrenzenden Raum gestellt werden
- Tanzfläche, Geschenketisch, Candy-Bar im Saal
- Anmietung 15 Uhr vor dem Veranstaltungstag, Rückgabe 12 Uhr nach dem Veranstaltungstag
- Aufgrund von umliegenden Wohnhäusern ist ab 22 Uhr gedämpfte Musikkautstärke zu beachten, daher werden im Saal die Fenster auch bei Wärme geschlossen → Klimaanlage vorhanden
- Dauer der Veranstaltung bis max. 2:30 Uhr nachts, 3:00 Uhr müssen alle Gäste aus dem Saal raus sein
- Abbau, das Ausräumen nach Absprache, private Sachen müssen direkt nach der Feier mitgenommen werden
- Gast hat bei Caterer freie Wahl
- Caterer muss alles direkt nach der Veranstaltung ausräumen, bleibt zum Aufräumen bis zum Schluss
- Saal ist im OG, Extra-Saaleingang, Lift, Garderobe vorhanden, behindertengerecht
- Terrasse im EG ist nur für Sektempfang buchbar, da Museumsräume anschließen
- Museum im EG bleibt am Wochenende immer von 10-18 Uhr offen, Besucherverkehr muss geduldet werden (Hof, Tenne, Terrasse daher nur zur Mitnutzung)
- Es befinden sich im Jagdschloss keine Zimmer zum Schlafen, Familienferienwohnungen in Graupa bzw. besser Pensionen/Hotels in Pirna oder Pillnitz buchen
- Taxiservice für Gäste empfohlen, Autos können auf den Parkplätzen verbleiben bis nächsten Tag 12 Uhr
- Es darf bis 20 Uhr nur das Brautauto auf dem Hof stehen, alle anderen Gäste nutzen die umliegenden Parkplätze, Ein- und Ausladen ist erlaubt.
- Unter der Tenne kann ein Kaffeetrinken für max. 50 Gäste stattfinden, Biertischgarnituren mit Hussen werden angemietet → kosten extra
- Feuerwerk nur auf der angrenzenden Festwiese, Feuershow etc. auf dem Hof möglich

Weitere Fragen werden gern vom Team der KTP oder per Tel. 03501-556 453 oder per E-Mail unter kultur@pirna.de beantwortet.

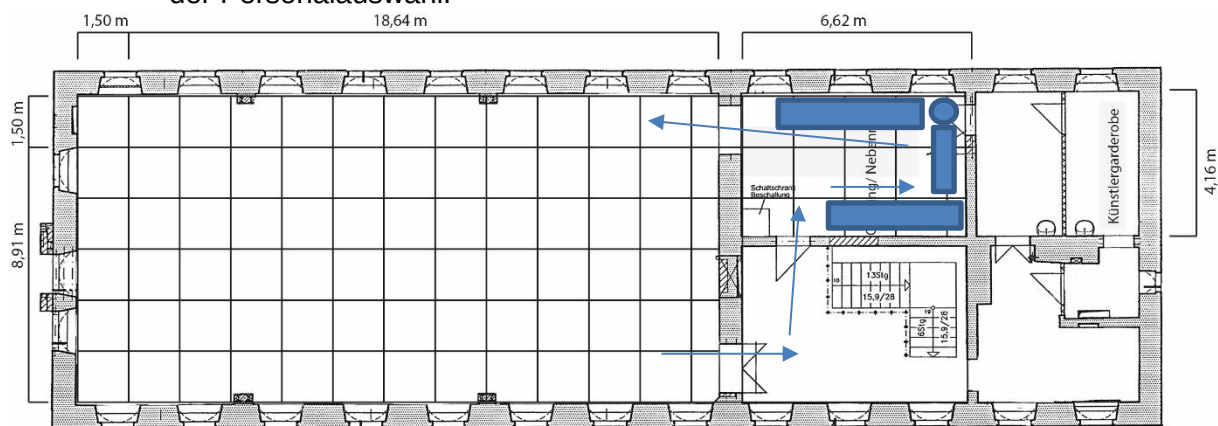
Infos für Caterer im Jagdschloss Graupa

Wir freuen uns, Sie als Cateringpartner für eine Veranstaltung im Jagdschloss Graupa begrüßen zu dürfen. Damit die Abläufe und der Service für den Gast reibungslos organisiert werden können, möchten wir Ihnen gern hier unsere Hinweise zum Haus mit auf den Weg geben.

- Neben den Gästen einer Veranstaltung im Saal sind immer Museumsgäste in der Richard-Wagner-Ausstellung im Jagdschloss anwesend. Bitte Rücksichtnahme!
- Sie bekommen von uns genügend Vorbereitungszeit. Für Hochzeitsfeiern o.ä. können Sie am Vortag ab 15 Uhr in die Küche, Abstellräume, den Büfettaum sowie den Saal. Bitte geben Sie uns im Vorfeld an, wann Sie ihre Vorbereitungen planen.

Büfettaum

- Es werden im Büfettaum alle Tische gestellt sein, überall weiße Tischwäsche und Skirts aufgelegt sein. Der Boden ist Parkett. Ein Schmutzteppich beim Büfett Auf- und Abbau zum Schutz des Parketts steht zur Verfügung – bitte auch nutzen.
- Sie haben 8 Tische (je 1,40m x 0,70m) sowie in einer Ecke einen Stehtisch mit Husse zur Verfügung. Da der Büfettaum direkt am Saal gelegen ist und über drei Eingänge verfügt, ist für die Gäste ein Rundlauf (Pfeile) vorgesehen. Die Tür zu Garderobe bleibt verschlossen.
- In den Büfettaum gelangen Sie entweder
 - über den Festsaaaleingang - mit Lift – durch den Saal
 - oder über den Haupteingang - über eine Sandsteintreppe.
 - Da die Speisen abends meist für den Büfettauf- und Abbau über die Sandsteintreppe getragen werden müssen, beachten sie dies bitte bei der Personalauswahl.



Saal

- Im Saal sind bei Eintreffen des Caterers alle Tische gestellt, weiße Tischwäsche aufgelegt, eventuelle Getränkebars, Candybars vorbereitet. Der Caterer kann die Tische eindecken.



Cateringküche

- Es stehen zur Nutzung folgende technische Geräte zur Verfügung:
 - 1 Geschirrspüler für Porzellan, 1 Geschirrspüler für Gläser – beide sind Gastro-Technik – es muss vom Caterer kein Geschirrmittel hinzugegeben werden – Bedienungsanleitung liegt vor Ort
 - 1 Spüle, 2 Handspülen – nur für Kleinigkeiten, keine Schwarzwäsche möglich!
 - 4 Getränkekühlschränke Unterbau (jeweils Fassungsvermögen 2 Bierkästen), ein Getränkekühlschrank am festen Platz, 1 Kuchen- und Speisenkühlschrank, 1 Weinkühlschrank mobil
 - 2 Gastro-Doppelkaffeemaschinen (je 2 Kannen mit je 15 Tassen, Kaffeefilter vorhanden), 1 Mikrowelle, 1 Wasserkocher



- Weiterhin können genutzt werden genügend Gastro-Ablage- und Vorbereitungsflächen, Abstellmöglichkeiten für Getränke, 3 Servierwagen, 1 Rollwagen.
- Es stehen 300 Sektkläser, 200 Mehrzweckgläser, 150 Weißweingläser, 100 Rotweingläser, genügend Zuckerdosen- und Sahnekännchen, Thermoskannen, zur Verfügung.
- Auch für eine Variante Kaffee und Kuchen nachts vom Büfett ist alles vorhanden, aber das ist nicht für das Eindecken von Kaffeetafeln geeignet.
- Mitbringen müssen sie bitte alles Andere, angefangen vom Geschirrtuch, über Spültücher, Kaffeelöffel, Kuchengabeln, Kaffeegeschirr, alles fürs Eindecken und für das Büfett, Messer für das Tortenanschneiden, mobile Anlage für Fassbierausschank, Arbeitsbesteck
- Es darf in der Cateringküche nicht gekocht werden, Erwärmen einer Suppe noch machbar.

- Wenn Dinge aus den Schiebern/Schränken genommen werden, soll dies bitte auf eine Aushangliste an der Cateringtür geschrieben werden, damit die Dinge sich abends auch wieder finden.

Weiteres

- Zur Vorbereitung und zum Ein- und Ausladen darf der Caterer auf den Hof, aber nicht auf die Sandsteinplatten fahren, PKW's von Mitarbeitern parken bitte auf den umliegenden Parkplätzen. Die Servierwagen und der Rollwagen können zum Be- und Entladen genutzt werden.
- Das Wasser in den Rechauds bitte erst auf dem Hof in die Abflüsse entsorgen, nicht versuchen in Eimer im Büfетraum umkippen.
- Es gibt Gäste, die lassen ihre leeren Gläser überall im Gelände stehen, bitte regelmäßig einsammeln – auch wenn es nicht ihre eigenen sind.
- Eiswürfel können nicht gekühlt werden, da kein Frostfach vorhanden ist – bitte Frostbox mitbringen
- Es dürfen auf den Tischen nur weiße oder beige Gastrokerzen verwendet werden, besser Teelichter.
- Im Saal ist eine Klimaanlage, im Büfетraum nichts (nur Fenster), in der Cateringküche Umluft (nützt nichts bei 30 Grad Außentemperatur) installiert.
- Im gesamten Gebäude dürfen keine Wunderkerzen, kein Live-Cooking oder Rauchentwicklung entstehen, da sehr sensible Feuerwehrsicherheit installiert ist.
- Es gibt ein festgelegtes Ende, 02:30 Uhr geht die Musik aus, 03:00 Uhr haben alle Gäste den Saal verlassen, spätestens 4:00 Uhr ist der Caterer abfahrbereit.
- **Abends bleibt der Caterer da, bis der letzte Gast gegangen ist, das wird bei der Kalkulation für den Veranstalter berücksichtigt:**
 - es sind alle Tische abgeräumt,
 - die genutzten Geschirre, Gläser vom Haus sind wieder sauber eingeordnet,
 - die eingebrachten Cateringsachen sind komplett wieder ausgeräumt,
 - es wurde aller Müll- und Speisereste vom Caterer mitgenommen,
 - die Edelstahlflächen sind gereinigt,
 - der Boden wird von unserem Reinigungspersonal geputzt!

Grundsätzlich ist ein Mitarbeiter des Hauses die gesamte Veranstaltungszeit anwesend und steht für Fragen oder Hilfe zur Verfügung.

Wir freuen uns auf gute Zusammenarbeit, viel Spaß und wenig Unstimmigkeiten.