

Ihre Feier auf Schloss Eberstein

Sehr verehrte Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie sich für eine Feier auf Schloss Eberstein interessieren.
Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot.

Ihre Feierlichkeit ist ein Anlass, der einen besonderen Rahmen verdient!

Das Schloss Eberstein ist mit seiner Lage und seinem einzigartigen Ausblick ein exklusiver Veranstaltungsort für Ihren Geburtstag, Tauffeier oder Ihr Jubiläumstfest. Hier können Sie ganz nach Ihren Wünschen glamourös, romantisch oder rustikal feiern.

Jede Feier erfordert eigene Konzepte.

Wir bieten Ihnen individuelle Beratung und Kompetenz aus einer Hand, sowohl hinsichtlich der Planung als auch der Durchführung. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das Menü und die korrespondierenden Weine zusammen. Wir arrangieren die Dekoration, kümmern uns um Ihre spezielle Sitzordnung, Transfers und ausgefallene Rahmenprogramme. Mit der Hilfe unseres kompetenten und erfahrenen Teams wird Ihre Feier zu einem rundum gelungenen und unvergesslichen Fest und Sie können diesen besonderen Tag unbeschwert genießen.

Ihre Gastgeber Roswitha Werner und Bernd Werner

Schloss Eberstein
Werner Gourmet GmbH
76593 Gernsbach
Tel. 07224/99 59 5-0
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

2022



Veranstaltungsräume

WERNERS RESTAURANT



für bis zu 55 Personen mit Tanzfläche
In Werners Restaurant genießen Sie die leichte, originelle Sterneküche von Bernd Werner mit frischen, ausgewählten Produkten und einem Schuss Raffinesse. Eine separate Terrasse mit traumhaftem Ausblick bietet Platz zum Kaffeetrinken oder für den Sektempfang. Ein Teil des großzügigen Innenhofs gehört natürlich exklusiv dazu.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 35, behalten wir uns vor eine Raummiete zu berechnen.

SPIEGELSAAL



für bis zu 80 Personen mit Tanzfläche
Die großen Kronleuchter und die Spiegel verleihen dem Raum das richtige Schlossambiente. Die Küche ist dieselbe wie in Werners Restaurant. Ein kleiner Nebenraum steht zum Beispiel für Kinder als Speiseraum und/oder Spielzimmer zur Verfügung. Der romantische Innenhof – etwa für die abendliche Cocktailbar – ergänzt das festliche Angebot.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 50, behalten wir uns vor eine Raummiete zu berechnen.

EBERSTEINSAAL



für bis zu 80 Personen

Ein besonderes Schmuckstück befindet sich in den historischen Mauern des Hauptschlusses: ein romantischer Schlossinnenhof, ein imposanter Saal und ein Gewölbekeller. Für den im Privatbesitz befindlichen Saal wird eine separate Raummiete erhoben. Nach Absprache führen wir Sie gerne durch die Schlossräume.



SCHLOSS-SCHÄNKE UND GOTISCHER RAUM



für bis zu 35 Personen je Raum

Badische Mundart und regionale Speisen bieten wir Ihnen in unserer rustikalen Schloss-Schänke und dem lichtdurchfluteten Gotischen Raum. In historischen Mauern und ungezwungener Atmosphäre wird Ihr Fest garantiert zum Erfolg. Die große, angrenzende Terrasse mit Platanenbäumen ist ideal für Nachmittagskaffee, Sektempfang oder Mitternachtsimbiss.



Kaffee und Kuchen

Kaffee und Kuchen servieren wir Ihnen bei entsprechendem Wetter gerne auf der Terrasse des gebuchten Veranstaltungsraumes, bei schlechtem Wetter im Veranstaltungsraum.

I Variante

Sie bringen den Kuchen selbst mit:

Wir berechnen hierfür einen Gedeckpreis pro Person 6,40 €

Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis

II Variante

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen/Himbeerkuchen 54,00 €

Apfelkuchen/Käsekuchen 51,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte 61,00 €

Sachertorte/Nusstorte 57,00 €

Frischkäsetorte/Schokoladentorte 59,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet: pro Kännchen 5,50 €

Sektempfang/Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein 0,75 l 37,00 €

Rosé Sekt von Schloss Eberstein 0,75 l 40,00 €

Alkoholfreier Sekt 0,75 l 27,00 €

Champagner der Hausmarke 0,75 l 85,00 €

Sommerliche Früchtebowle
(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten) 0,20 l 6,50 €

Portwein-Limetten-Cocktail
(leicht im Alkohol und sehr erfrischend) 0,20 l 6,00 €

Lillet Wild Berry 0,20 l 6,50 €

Lillet mit Rosenblüten und Rosenlimonade 0,20 l 6,80 €

Aperol Spritz 0,20 l 6,50 €

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,20 l 5,50 €

Weitere Getränke, alkoholfreie Getränke, Bier etc. servieren wir Ihnen natürlich auf Wunsch.



Fingerfood

I

Klassiker

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Knuspriges Käsegebäck

Mini-Muffin mit Tomate und Feta

pro Person

6,50 €

II

Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:

„Vitello Tonnato“ mit Kapern

Lachstatar mit Wasabicrème fraîche

Obazda und Röstzwiebeln

Avocadocrème mit Shrimps

pro Person

9,50 €

III

All in

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Mini-Muffin mit Tomate und Feta

Bernd Werners Gourmet-Süppchen

Kleine gefüllte Knusperwaffel mit Obazda und Röstzwiebeln

Käsegebäck

pro Person

12,00€

IV

Herzhafte Tartelettes

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Obazda mit Röstzwiebeln

Avocadocrème mit Shrimps

pro Stück

4,50 €

V

Sweet One

Saftiger Schokoladenkuchen

Gefüllte Knuspertartelettes mit Vanillecreme und Himbeeren

Fruchtsüppchen mit Rieslingsekt und Minze

Zitronentartelette

pro Stück 3,50 – 4,80 €



M E N Ü S

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisen, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu Ihrem persönlichen Wunschmenü zusammenstellen können.
Ähnlich einem Baukastensystem kombinieren Sie ganz einfach Ihre Lieblingsvorspeise mit einer Suppe oder einem Zwischengang, einem Hauptgang und einem leckeren Dessert.

Ein Menü servieren wir ab 15 Personen.

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Änderungen z.B. für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben oder für Vegetarier etc., sind selbstverständlich möglich.

Vorspeisen

I

Jakobsmuschel

17,50 €

In Safran confierte Jakobsmuscheln | Taboulésalat | Minzjoghurt
Gebackenes Papadumbrot

II

Lachs

16,50 €

Feines vom Lable Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Kohlrabisalat | Pommery-Senfcrème | Wildkräuter

III

Kalb

17,00 €

Vitello Tonnato vom Kalb | Rucolasalat
Tomate-Pinienkern-Vinaigrette | Gehobelter Parmesan

IV

Pastrami

18,00 €

Marinierte Pastramischeiben | Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

V

Vegetarisch

16,50 €

Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

VI

Vegan

13,50 €

Fregola Sarda-Salat | Basilikumcrème
Ofentomaten | Zuckererbsen | Wildkräuter | alter Balsamico



Suppen

I

Schaumsuppe – *vegan*

Karotte | Curry | Zitronengras | Gemüserauten | frischer Koriander 7,00 €
🍷 wie oben mit Garnele 8,50 €

II

Fleisch klar

Kalbskraftbrühe | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch 7,50 €

III

Cremesuppe – *vegetarisch*

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | gehobelte Belperknolle | Croutons 7,50 €

IV

Kaltschale – *vegan*

Geeiste Tomatenessenz | Tomatenwürfel | Zucchini 7,00 €

Zwischengänge

I

Süßwasserfisch

Knusprig gebratenes Zanderfilet 15,00 €
Kartoffel-Senf-Mousseline | Kräuterschaum | wilder Blumenkohl

II

Salzwasserfisch

Confierter Kabeljau und gebratene Garnele 19,00 €
Chorizo-Parmesan-Risotto | Fenchelsalat | Beurre blanc

III

Sorbet

🍷 Zitrone 6,00 €
🍷 Erdbeere

Wahlweise servieren wir Ihnen das Sorbet mit einem Gin-Tonicsüppchen **oder** einem Sektsüppchen.



Hauptgänge

I - Rosa gebratene Kalbshüfte	25,00 €
Spitzkohlgemüse knusprige Kartoffel-Lauchschmitte Morchelrahmsauce abgeschmelzte Spätzle	
II - Rind	
🍷 Gegrillter Rinderrücken	29,50 €
🍷 Gegrilltes Rinderfilet	34,50 €
Vichykarotten Pastinakenpüree Trüffelpolentaschmitte Merlotjus abgeschmelzte Spätzle	
III - Sous vide geschmortes Rinderbäckle	25,00 €
Kartoffel-Trüffelpüree wilder Blumenkohl Röstzwiebeln Spätburgunderjus abgeschmelzte Spätzle	
IV - Schweinefilet	23,50 €
Cremiges Wurzel-Gemüse Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln Spätburgunderjus abgeschmelzte Spätzle	
V - Geflügel	
🍷 Gebratene Entenbrust	27,50 €
🍷 Gebratene Maispouardenbrust	27,00 €
Curry-Honiglack Kichererbsen Hummus Schmortomaten Curryjus Sesamschupfnudeln	
VI - Gegrillter Lammrücken	34,00 €
Peperonatagemüse Basilikum-Rahmpolenta Thymianjus Kartoffelgratin	
VII - Rosa gebratener Rehrücken	35,50 €
Selleriepüree Pastinakengemüse Cassisgel Kartoffel-Haselnusstaler Gänseleberjus abgeschmelzte Spätzle	
VIII - Vegetarisch/Vegan	
Gebackene Kichererbsenpraline	21,50 €
Humus Ofentomaten Karotten-Curryschaum glasierte Kichererbsen	

Bei allen Hauptgängen werden Sauce, Beilagen und Fleisch ausreichend nachgereicht.



Desserts

I

Helles & dunkles Mousse von der „Original Beans“ Schokolade 14,50 €
marinierte Waldbeeren | Butterkekseis | Haselnusscrumble | Himbeergel

II

Zweierlei Crème Brûlée | klassisch & Passionsfrucht 14,00 €
Ananasragout | Vanillebrösel | Vanilleeis | Passionsfruchtbaizer

III

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 15,50 €
Schokoladenrahmeis

IV

Feines von der Kokosnuss 13,50 €
Mango | exotische Früchte | Joghurteis | Mangosorbet

V

Vegan 12,50 €
Dreierlei Sorbets | Früchteragout | Knusperhippe | Minze

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 5,50 €

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 13,00 €

Gemischtes Eis mit Smarties 5,50 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern im Alter von 5-11 Jahren servieren wir gerne unser Kindermenü oder berechnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.

Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.



Schloss Eberstein Buffet

ab 30 Personen

44,00 €

ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläschen:

Shrimpscocktail mit Wildkräutersalat

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumcrème und Parmesan

Badisches Vitello Tonnato mit Baden-Badener Räucherforellencreme und Kapern

Ricottacrème mit hausgemachtem Grillgemüse und Pinienkernen

Serviert auf Platten:

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Erdnuss-Chilisoße, Frühlingslauch und Chinakohlsalat

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und gehacktem Bio-Landeier

Gebeizter Caipirinha-Lachs mit Honig-Senfsoße

Serviert in Porzellan-Schüsseln:

Fregola Sarda-Salat mit Tomatenvielfalt und Gartenkresse

Coleslaw-Salat mit Karottenspaghetti

Kartoffel-Gurkensalat

Wildkräutersalat mit Frenchdressing und Vinaigrette

Paprika-Kidneybohnen-Salat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

Einen Zwischengang- und / oder Hauptgang können Sie gerne, frei, aus unseren Menüs wählen.

Dessert

Helles und dunkles Original Beans Schokoladenmousse im Glas

Vanille Palatschinken mit Kirschen und Rahmroyale

„Schwarzwälder Kirschtorte“ im Glas

Kokos-mousse im Glas mit exotischen Früchten

New York Cheesecake im Glas mit Waldfruchtcoulis

Eis und Sorbets

Kleine Creme Brûlée

Waldbeerenragout

Unser Tipp:

Insbesondere mit solch einem vielfältigen Dessertbuffet lässt sich Ihre Hochzeitstorte perfekt in Szene setzen.



Mitternachtsimbiss

🍷 Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	14,50 €
🍷 Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	pro Portion	8,00 €
🍷 Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	8,00 €
🍷 Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	10,50 €
🍷 Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	9,00 €
🍷 Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	9,50 €
🍷 Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	12,50 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“

0,75 l Flasche

Weißer Burgunder trocken	32,00 €
Grauer Burgunder, trocken	33,00 €
Riesling trocken	32,00 €
Rosé trocken	31,00 €
Spätburgunder trocken	34,00 €

Weißweine anderer Weingüter

Chardonnay, Weingut Axel Bauer, Bühl	36,00 €
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	42,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild, Weingut Männle	36,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	36,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Cuvée Guillaume, Weingut Becker, Pfalz (Merlot, Cabernet & Dornfelder)	41,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	39,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	42,00 €



Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Fruchtsäfte und Schorle	0,40 l	5,10 €
Cola, Fanta, Sprite	0,40 l	5,10 €
Bitburger Premium Pils	0,30 l	3,80 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,20 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	3,20 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	5,70 €

Cocktailbar

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	7,50 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	9,50 €

Für die Bereitstellung eines Barmoduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 70,00 €

Bei schönem Wetter kann die Bar gerne im Außenbereich inszeniert werden.

Getränkepauschalen

In der Getränkepauschale enthalten ist:

Sektempfang (Rieslingsekt Schloss Eberstein),
Hausmarkenweine: Riesling und Spätburgunder, Biere, alkoholfreie Getränke, Softgetränke
Heißgetränke: Espresso, Kaffee, Cappuccino
pro Person, pro Stunde 8,00 €

Berechnet wird – beginnend beim Sektempfang bis zum Ende der Veranstaltung -nach reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.

Kinderpauschale (für den gesamten Tag der Veranstaltung)	pro Kind	25,00 €
-------------------------------------------------------------	----------	---------

Probeessen

Für Gesellschaften ab 45 Personen bieten wir dem Brautpaar in den Monaten Januar, Februar, März und Oktober sowie November ein gratis Probeessen an.
Hier können wir dann auch weitere Details wie Tagesablauf, Dekoration, Hochzeitstorte etc. besprechen.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 45, behalten wir uns vor das Probeessen nachträglich zu berechnen.



Auf- und Abbauarbeiten / Endreinigung

Unseren Einsatz für das Dekorieren (Anlieferung der Dekorationsmaterialien ist am Vortag ab 15 Uhr möglich) und insbesondere dem nächtlichen Abschmücken und sicheren Verstauen des Equipments sowie einer Endreinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten berechnen wir:

Pauschal 230,00 €

Nachtzuschlag

Sie können bei uns – bis 4:00 Uhr feiern, wie es Ihr Herz begehrt. Für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 1.00 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pauschalbetrag		
ab 1.00 Uhr	pro Stunde	180,00 €
ab 3.00 Uhr	pro Stunde	280,00 €

Hotelzimmer

Für die Übernachtung Ihrer Gäste stehen Ihnen unsere Hotelzimmer (4 Sterne Superior) zur Verfügung.

Zimmerkategorie	Preis pro Zimmer/Nacht
9 x Doppelzimmer	158,00 €
Doppelzimmer als Einzelzimmer	115,00 €
3 x Juniorsuite	198,00 €
2 x Suite	248,00 €
Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	10,00 €
Zusatzbett für Kinder/Jugendliche <i>ab Kategorie Juniorsuite möglich</i>	pro Bett 30,00 €

Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Ab einer gewissen Zimmerzahl bieten wir Ihnen gerne einen Sonderpreis an. Hierfür reservieren wir für Ihre Feier ein Zimmerkontingent.

Beachten Sie bitte, dass die Zimmer dann nur durch Sie zugeteilt werden können. Gehen Reservierungen Ihrer eingeladenen Gäste bei uns ein, werden wir sie an Sie verweisen, damit es nicht zu ungewollten Doppelbuchungen kommt. Bitte teilen Sie uns bis 4 Wochen vor der Veranstaltung die Namen der Gäste und den Bedarf eventueller Zusatz- oder Kinderbettchen mit.

Check-In am Anreisetag (Veranstaltungstag):	15.00 Uhr
Check-Out am Abreisetag (am Morgen nach der Veranstaltung):	11.00 Uhr



Gerade am Wochenende und bei Hochzeitsveranstaltungen sind unsere Zimmer häufig belegt. Da wir auf Sauberkeit und Hygiene sehr großen Wert legen, haben Sie sicherlich dafür Verständnis, dass unsere Zimmer nicht vor 15.00 Uhr bezugsfertig sind.

Frühstück mit Ihren Gästen

Gerne bieten wir Ihnen bis 10.30 Uhr ein gemeinsames Frühstücksbuffet an. Für Gäste, die in anderen Hotels übernachten und gerne mit Ihnen auf Schloss Eberstein frühstücken möchten, berechnen wir pro Person 21,00 €.

In 5 Schritten zu Ihrer perfekten Feier – Ihr zeitlicher Ablauf

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine Vorstellung wie Ihre Veranstaltung auf Schloss Eberstein gestaltet werden kann.

1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung unserer Räumlichkeiten. - vollkommen unverbindlich und kostenfrei –
2. Sie senden uns alle Details - wir erstellen die nötigen Dokumente und buchen Ihre Veranstaltung fest für Sie – unser Team steht Ihnen ab sofort jederzeit mit Rat und Tat zur Seite um alle aufkommenden Fragen zu klären.
3. Wir treffen uns zur persönlichen Detailabsprache und erstellen Ihr ganz individuelles Dokument zum inhaltlichen und zeitlichen Ablauf
4. Sie besuchen uns zum Probeessen anhand der Detailabsprache und genießen unsere Kulinarik – exakt wie bei Ihrer Feier.
5. Ihr großer Tag der Feier ist gekommen



- I. Geltungsbereich
1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung durch die Werner Gourmet GmbH.
 2. Von diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende Regelungen gelten nur im Falle schriftlicher Bestätigung durch die Werner Gourmet GmbH.
- II. Vertragsabschluss, Haftung und Verjährung
1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch die Werner Gourmet GmbH zu Stande.
 2. Die Werner Gourmet GmbH haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Kunden nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit.
 3. Alle Ansprüche gegen die Werner Gourmet GmbH verjähren innerhalb eines Jahres ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn (§ 199 Abs. 1 BGB). Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Diese Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung der Werner Gourmet GmbH beruhen.
- III. Preise/Aufrechnung
1. Die Preise schließen die gesetzliche Umsatzsteuer ein. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer werden die Preise entsprechend angepasst.
 2. Rechnungen der Werner Gourmet GmbH sind sofort nach Zugang ohne Abzug zahlbar.
 3. Die Werner Gourmet GmbH ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Mit Vertragsschluss schuldet der Kunde die vereinbarte Anzahlung, zahlbar innerhalb von acht Werktagen. Bei Ausfall oder Verschiebung der Veranstaltung ist die Anzahlung von der Werner Gourmet GmbH nicht zurückzuerstatten. Weitere Vorauszahlungen können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
 4. Der Kunde kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen gegenüber der Werner Gourmet GmbH aufrechnen.
- IV. Rücktritt des Kunden/Stornierung
1. Soweit im Vertrag kein Rücktrittsrecht des Kunden vereinbart wurde und auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht besteht, behält die Werner Gourmet GmbH den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtanspruchnahme der Leistung. Die Werner Gourmet GmbH hat etwaige Einnahmen aus anderweitiger Verwendung der vertraglich vereinbarten Leistung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen.
 2. Im Falle des Rücktritts des Kunden ist die Werner Gourmet GmbH bei einem Rücktritt zwischen dem 150. und 91. Tag vor dem Veranstaltungstermin berechtigt 25 % des entgangenen Speisenumsatzes, bei einem Rücktritt zwischen dem 90. und 31. Tag 60 % und bei jedem späteren Rücktritt 90 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, wobei die Anzahlung nicht angerechnet wird.
Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Netto-Menüpreis x vorab gebuchte Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
 3. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist in der oben stehenden Berechnung bereits berücksichtigt, wobei dem Kunden der Nachweis freisteht, dass der Anspruch nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Der Werner Gourmet GmbH steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- V. Rücktritt durch die Werner Gourmet GmbH
1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist vereinbart wurde, ist das Restaurant innerhalb dieses Zeitraums seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Restaurants auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
 2. Wird eine vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Werner Gourmet GmbH gesetzten Nachfrist nicht geleistet, ist die Werner Gourmet GmbH zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
 3. Ferner ist die Werner Gourmet GmbH in Fällen höherer Gewalt oder anderer von ihr nicht zu vertretender Umstände, die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder unzumutbar erschweren, zum Rücktritt berechtigt.
- VI. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit
1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens acht Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung der Werner Gourmet GmbH.
 2. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Teilnehmer gegenüber der ursprünglichen Bestellung um höchstens 5 %, wird die gebuchte Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.
Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen, die nach Ablauf des zwanzigsten Werktags vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und denen die Werner Gourmet GmbH gem. VI., Ziff.1 dieser Vereinbarung zugestimmt hat, werden folgende Anteile des vereinbarten Speisenumsatzes der 5 % überschreitenden Ausfälle wie folgt in Rechnung gestellt:
 - bei einer Mitteilung später als acht Tage vor Beginn 50 % und
 - bei einer Mitteilung am Veranstaltungstag 100 %.Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
 3. Erhöht sich die Teilnehmerzahl, wird deren tatsächliche Menge berechnet.
 4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist die Werner Gourmet GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
 5. Das Menü muss - mit Ausnahme des Mitternachtsimbiss - bis 22:00 Uhr serviert sein. Sollte diese Zeit überschritten werden pro angefangene Stunde 120,00 € netto in Rechnung gestellt.
- VII. Mitbringen von Speisen und Getränken
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer entsprechenden Vereinbarung, wobei in diesen Fällen zur Deckung der Gemeinkosten ein entsprechender Betrag berechnet wird. Der Kunde trägt in diesem Fall die Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Werner Gourmet GmbH von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.
- VIII. Haftung des Kunden
1. Der Kunde haftet für Schäden, die durch ihn, weitere Veranstaltungsteilnehmer/Besucher und sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht werden. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, anderenfalls hat der Veranstalter die Kosten für Transport und Lagerung zu tragen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnet werden.
 2. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Kunde.
- IX. Besondere Bedingungen auf Schloss Eberstein
- Aufgrund des Hotelbetriebes ist die Werner Gourmet GmbH bzw. von ihr beauftragte Dritte dazu berechtigt die Musikkautstärke anzupassen und im Rahmen des Hausrechts Maßnahmen zur Lärmreduzierung zu ergreifen und ggfs. die Veranstaltung vorzeitig zu beenden.
Das Abbrennen von Pyrotechnik, offenes Feuer o.ä. sind verboten.
- X. Schlussbestimmungen
1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
 2. Erfüllung- und Zahlungsort ist Gernsbach.
 3. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr das Amtsgericht Gernsbach bzw. das Landgericht Baden-Baden.
 4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
 5. Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
- XI. Hinweis zur Datenspeicherung
- Zum Zweck der Angebotserstellung und der Vertragsdurchführung werden Daten des Kunden erhoben und gespeichert. Die genaueren Einzelheiten können der Homepage unter <https://www.hotel-schloss-eberstein.de/info/datenschutz/> entnommen werden.

Gültigkeit: Angebotsmappe bis Ende 2022 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten

