



## **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**

2023

Schloss Eberstein  
Werner Gourmet GmbH  
76593 Gernsbach  
Tel. 07224/99 59 5-0  
[info@schlosseberstein.com](mailto:info@schlosseberstein.com)  
[www.schlosseberstein.com](http://www.schlosseberstein.com)



## 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.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 20 bzw 25, behalten wir uns vor eine Raummiete zu berechnen.



## 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 6,50 €  
Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis

### II Variante

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen/Himbeerkuchen (saisonal)	55,00 €
Badischer Apfelkuchen/Käsekuchen	52,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte/Maracuja-Reis-Sahne	61,00 €
Florentiner Kirsch/Frankfurter Kranz	54,00 €
Sachertorte/Vanilletorte	59,00 €
Orange Royale (laktosefrei)	61,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet: pro Kännchen 5,80 €

## Geburtstagstorte

### Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Torte.

Den exakten Aufbau, die vielfältige Dekoration sowie mögliche Geschmacksrichtungen gestalten wir nach Ihren persönlichen Wünschen. pro Person ca. 10,00 –15,00 €

### Eigene Torte

Wenn Sie die Torte selbst organisieren erlauben wir uns für das Handling und die entsprechende Aufbewahrung / Kühlung Ihrer Torte eine entsprechende Pauschale zu berechnen.

*Handlinggebühr:* pauschal 120,00 €

Wir bitten ausdrücklich darum, dass die betreffende Konditorei die Transportbehälter, die Etagere und Platten deutlich mit dem Namen der Konditorei kennzeichnet.

## Sektempfang / Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	39,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	42,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	34,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	88,00 €
Sommerliche Früchtebowle (mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)	0,20 l	6,80 €
Portwein-Limetten-Cocktail (leicht im Alkohol und sehr erfrischend)	0,20 l	6,40 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,90 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,90 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	5,90 €

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 8,50 €

### II

#### Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:

„Vitello Tonnato“ mit Kapern

Lachstatar mit Wasabicrème fraîche

Obazda und Röstzwiebeln

Avocadocrème mit Shrimps

pro Person 10,50 €

### 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 13,00 €

### IV

#### Herzhafte Tartelettes

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Obazda mit Röstzwiebeln

Avocadocrème mit Shrimps

pro Stück 4,80 €

### V

#### Sweet One

Saftiger Schokoladenkuchen

Gefüllte Knusperartelettes mit Vanillecreme und Himbeeren

Fruchtsüppchen mit Rieslingsekt und Minze

Zitronentartelette

pro Stück 4,80 – 5,50 €

### Candybar mit Popcornmaschine

(abhängig von der Verfügbarkeit)

Verschiedene Süßwaren auf Etageren, in verschiedenen Gläsern  
und Bonbonières – inkl. Zangen und Papiertüten

Buchbar ab 50 Personen – pauschal 300,- €

Zzgl. 5,00 € pro jedem, weiteren, Gast



# 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.

→ Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zu unserer Bildergalerie.

**Ein Menü servieren wir ab 15 Personen.**

**Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü, mit mindestens 3 Gängen, für Ihre Gäste aus.**

Änderungen z.B. für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben oder für Vegetarier etc., sind selbstverständlich möglich. Hier servieren wir ein alternatives, einheitliches Menü.

## Vorspeisen

**I**

### **Jakobsmuschel**

18,50 €

In Safran confierte Jakobsmuscheln | Taboulésalat | Minzjoghurt  
Gebackenes Papadumbrot

**II**

### **Lachs**

19,50 €

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

**III**

### **Kalb**

18,00 €

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

**IV**

### **Pastrami**

19,00 €

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

**V**

### **Mediterran**

17,00 €

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

**VI**

### **Vegetarisch / Vegan**

14,50 €

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



## Suppen

I

### **Schaumsuppe – Vegetarisch / Vegan**

Karotte | Curry | Zitronengras | Gemüserauten | frischer Koriander 7,50 €

🍷 wie oben mit Garnele 9,50 €

II

### **Fleisch klar**

8,50 €

Kalbskraftbrühe | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch

III

### **Cremsuppe**

8,00 €

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | gehobelte Belperknolle | Croutons

## Zwischengänge

I

### **Süßwasserfisch**

17,50 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Senf-Mousseline | Kräuterschaum | wilder Blumenkohl

II

### **Salzwasserfisch**

21,00 €

Confiertes Kabeljau und gebratene Garnele

Chorizo-Parmesan-Risotto | Fenchelsalat | Beurre blanc

III

### **Sorbet**

6,50 €

🍷 Zitrone

🍷 Erdbeere

🍷 Mango

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



## Hauptgänge

I

**Rosa gebratene Kalbshüfte** 26,00 €

Spitzkohlgemüse I knusprige Kartoffel-Lauchschnitte  
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

II

**Rind**

🍷 **Gegrillter Rinderrücken** 30,50 €

🍷 **Gegrilltes Rinderfilet** 36,50 €

Vichykarotten I Pastinakenpüree I Trüffelpolentaschnitte  
Merlotjus I abgeschmelzte Spätzle

III

**Sous vide geschmortes Rinderbäckle** 26,50 €

Kartoffel-Trüffelpüree I wilder Blumenkohl I Röstzwiebeln  
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

IV

**Schweinefilet** 24,50 €

Cremiges Wurzel-Gemüse I Selleriepüree I Rosmarin-Ofenkartoffeln  
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

V

**Geflügel**

🍷 **Gebratene Entenbrust** 28,50 €

🍷 **Gebratene Maispouardenbrust** 27,50 €

Curry-Honiglack I Kichererbsen I Hummus I Schmortomaten  
Curryjus I Sesamschupfnudeln

VI

**Gegrillter Lammrücken** 34,00 €

Peperonatagemüse I Basilikum-Rahmpolenta  
Thymianjus I Kartoffelgratin

VII

**Rosa gebratener Rehrücken** 35,50 €

Selleriepüree I Pastinakengemüse I Cassisgel  
Kartoffel-Haselnusstaler I Gänseleberjus I abgeschmelzte Spätzle

VIII

**Vegetarisch / Vegan**

**Gebackene Kichererbsenpraline** 22,00 €

Humus I Ofentomaten I Karotten-Curryschaum I glasierte Kichererbsen

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





## Desserts

I

**Helles & dunkles Mousse von der „Original Beans“ Schokolade** 16,50 €  
marinierte Waldbeeren | Butterkekseis | Haselnusscrumble | Himbeergel

II

**Zweierlei Crème Brûlée | klassisch & Passionsfrucht** 15,50 €  
Ananasragout | Vanillebrösel | Vanilleeis | Passionsfruchtbaiser

III

**Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“** 16,00 €  
Schokoladenrahmeis

IV

**Feines von der Kokosnuss** 14,50 €  
Mango | exotische Früchte | Joghurteis | Mangosorbet

V

**Vegan** 13,00 €  
Dreierlei Sorbets | Früchteragout | Knusperhippe | Minze

## Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 6,00 €  
\*\*\*\*\*

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 13,50 €  
\*\*\*\*\*

Gemischtes Eis mit Smarties 6,00 €

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern im Alter von 4-10 Jahren servieren wir gerne unser Kindermenü oder berechnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.

Bei Kindern ab 11 Jahren wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.



# **Schloss Eberstein Buffet**

ab 30 Personen

46,00 €

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

Ricottacreme 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	9,50 €
☛ 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	34,00 €
Grauer Burgunder, trocken	35,00 €
Riesling trocken	34,00 €
Rosé trocken	33,00 €
Spätburgunder trocken	36,00 €

### Weißweine anderer Weingüter

Cuvée C4, Weingut Axel Bauer, Bühl (Auxerois, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling)	38,00 €
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	40,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	40,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	39,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	43,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	39,00 €

### Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	42,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	39,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	44,00 €



## Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
Fruchtsäfte und Schorle	0,40 l	5,50 €
Cola, Fanta, Sprite	0,40 l	5,50 €
Bitburger Premium Pils	0,30 l	4,00 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,60 €
Kaffee, Cappuccino, dop. Espresso	Tasse	3,50 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	6,00 €

## Cocktailbar

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

Für die Bereitstellung eines Barmoduls  
sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 75,00 €

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	7,90 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	9,90 €

## 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 9,00 €

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

Kinderpauschale pro Kind 27,00 €  
(für den gesamten Tag der Veranstaltung)



## Dekoration / Sonstiges

### Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen auf Schloss Eberstein anlässlich.....“

pro Karte 4,90 €

Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz pro Karte 2,80 €

Wenn Sie eigene Namenskarten erstellen: Bitte sortieren Sie diese

nach den entsprechenden Tischnummern um eine korrekte Zuordnung zu ermöglichen.

### Tischordnung

Tischform: Tafel / Einzeltische / runde Tische

Tischwäschefarbe: creme oder weiß gratis

Einen Raumplan mit entsprechender Anordnung der Tische sowie

der jeweiligen Personenzahl benötigen wir bitte spätestens 10 Tage vor Ihrer gebuchten Veranstaltung.

### Sonstige Dekoration

Flammschalen im Hof (8 h Brenndauer) pro Schale 8,00 €

### Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck pro Arrangement / pro Gesteck / pro Kranz ca. 45,00 - 70,00 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

### Technisches Equipment

Eine Leinwand stellen wir Ihnen gerne kurzfristig und zur Verfügung. Pauschal 15,00 €

Dies erfordert keine vorherige Anmeldung.

Einen Beamer können wir, nach Absprache, für Sie bestellen. Preis auf Anfrage

Mobile Musik- und Beschallungsanlage mit Funkmikrofon, verschiedene

Anschlussmöglichkeiten wie z. B. USB oder Bluetooth. 70,00 €

### Pagodenzelte

Sollte das Wetter nicht optimal sein, können wir für

Sie den Innenhof mit Pagodenzelten überdachen.

pro Zelt 3x3 m 80,00 €

pro Zelt 6x3 m 105,00 €

### Musik, Unterhaltung und Rahmenprogramm

Hierbei sind wir gerne behilflich. Sprechen Sie uns an. Jegliche Shows (mit Ausnahme von Diashows und Filmvorführungen) sind nur nach Absprache gestattet.

Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen mit. Der Aufbau von nötigem Equipment des DJ's oder beispielsweise einer Fotobox kann am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr erfolgen.

### Auf- und Abbauarbeiten / Endreinigung

Für unsere Hilfestellung zur Vorbereitung der Dekoration (Anlieferung der Dekorationsmaterialien ist am Vortag ab 15 Uhr möglich) und insbesondere dem nächtlichen Einsatz zum Abschmücken und sicheren Verstauen der Dekoration und des Equipments sowie einer Endreinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten berechnen wir:

Pauschal 280,00 €



## Nachtzuschlag

Sie können bei uns – bis 3:00 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	210,00 €
-------------------------------	------------	----------

Für den Fall dass sich Ihre Gesellschaft bis dahin noch nicht gänzlich aufgelöst hat:

3.00 Uhr – 4.00 Uhr	pro Stunde	450,00 €
---------------------	------------	----------

## Hotelzimmer

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

Zimmerkategorie	Preis pro Zimmer/Nacht
10 x Doppelzimmer	165,00 €
3 x Juniorsuite	210,00 €
2 x Suite	259,00 €
Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	15,00 €
Zusatzbett für Kinder/Jugendliche <i>ab Kategorie Juniorsuite möglich</i>	pro Bett 40,00 €

Die Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

### Für Ihre Feier richten wir gerne ein Zimmerkontingent ein.

Beachten Sie bitte, dass die Zimmer dann nur durch Sie zugeteilt werden können. Gehen Reservierungen Ihrer eingeladenen Gäste bei uns ein, werden wir diese 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 Kinderbetten mit.

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

Gerade am Wochenende und bei Veranstaltungen 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.

Wir bitten von Wohnmobilen auf unserem Parkplatz abzusehen – hierfür gibt es öffentliche Stellplätze direkt in Gernsbach mit entsprechenden Anschlüssen und Einrichtungen.



## 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 25,00 €.

## Probeessen

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

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

## Der Weg zu Ihrer Feier

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

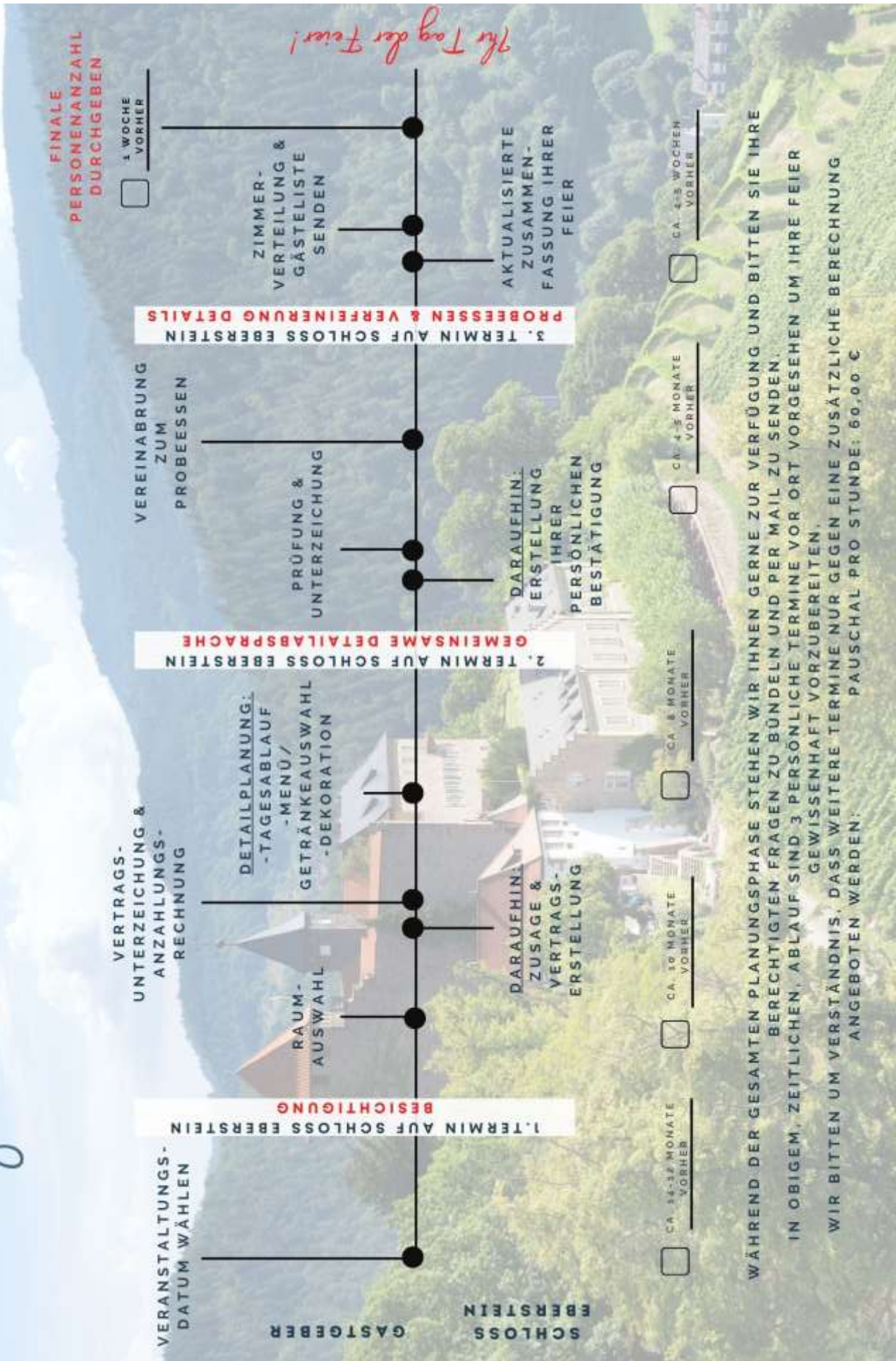
Während der gesamten Planungsphase stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und bitten Sie Ihre berechtigten Fragen zu bündeln und per Mail zu senden.

In dem nachstehenden, zeitlichen, Ablauf sind 3 persönliche Termine vor Ort vorgesehen um Ihre Feier gewissenhaft vorzubereiten. Wir bitten um Verständnis, dass weitere Termine nur gegen eine zusätzliche Berechnung angeboten werden:

pauschal pro Stunde: 60,00 €



# 3 Schritte zu Ihrer Veranstaltung





- 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.
- 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 Musiklautstärke 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.

