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 Jubiläumsfest.
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

2024

Schloss Eberstein
Werner Gourmet GmbH
76593 Gernsbach
Tel. 07224/99 59 5-0
info@schlosseberstein.com
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 Hauptschlosses: 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	6,90 €
Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis		

II Variante

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen / Himbeerkuchen (saisonal)	63,00 €
Badischer Apfelkuchen / Käsekuchen	59,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte / Maracuja-Reis-Sahne	69,00 €
Florentiner Kirsch / Frankfurter Kranz	62,00 €
Sachertorte / Vanilletorte	68,00 €
Orange Royale (laktosefrei)	69,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet:	pro Kännchen	6,00 €

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. 12,00 –17,00 €

Eigene Torte

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

Unabhängig davon, ob Sie die Torte selbst organisieren oder wir bestellen erlauben wir uns für das Handling, die entsprechende Aufbewahrung, die Kühlung und Präsentation Ihrer Torte eine entsprechende Pauschale zu berechnen.

Handlinggebühr: pro Pers. 1,90 €

Sektempfang / Aperitif

Pinotsekt (weiß) von Schloss Eberstein	0,75 l	41,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	44,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	37,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	95,00 €
Sommerliche Früchtebowle *(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)*	0,20 l	7,50 €
Portwein-Limetten-Cocktail *(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)*	0,20 l	7,30 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	6,50 €

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

Fingerfood

I

Klassiker

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Knuspriges Käsegebäck		
Hähnchenpraline im Sesammantel	pro Person	9,50 €

II

Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:		
Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern		
Lachstatar mit Wasabi-Crème fraîche		
Getrocknete Tomatencreme mit Oliventapenade		
Hüttenkäse mit „Frankfurter grüne Soße“	pro Person	11,70 €

III

All in

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Hähnchenpraline im Sesammantel		
Bernd Werners Gourmet-Süppchen		
Geflügelspieße mit Teriyaki-Lack		
Käsegebäck	pro Person	14,40 €

IV

Herzhafte Tartelettes oder Canapées

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème		
Schwarzwälder Rauchschinken mit „Frankfurter grüne Soße“		
Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern		
Tomatenquiche mit Feta und Oliven		
Lauchquiche mit Saibling und Crème fraîche	pro Stück	5,40 €

V

Sweet One

Saftiger Schokoladenbrownie		
Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren		
Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze		
Zitronentartelette mit Baiserhaube	pro Stück	5,40 – 6,30 €

Alle Komponenten sind auch frei und einzeln wählbar. Der Preis gestaltet sich Ihren individuellen Wünschen.

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
Ziegenkäse 17,30 €
Karamellisierter Ziegenkäse | Puy – Linsensalat I Süßkartoffel
Kräutersalat

II
Mediterran „Schloss Eberstein“ 21,80 €
Strauchtomate I Büffelmozzarella I Basilikumcrème
Rosa gebratenes Milchkalb I Brotchip

III
Garnele und Jakobsmuschel 23,90 €
Taboulésalat I Petersilienaioli
Getrocknete Tomaten I Wildkräuter

IV
Lachs 25,20 €
Feines vom Label Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Variation von der Gurke | Pommery-Senfcrème I Wildkräuter I Forellenkaviar

V
Ente 22,90 €
Geräucherte Entenbrust I Puy – Linsensalat I Süßkartoffel
Wilder Brokkoli I Nusscrunch I Kräutersalat

VI
Vegan / Vegetarisch 17,90 €
Puy – Linsensalat I Süßkartoffel
Wilder - Brokkoli I Nusscrunch I Kräutersalat

Suppen

I
Schaumsuppe **Vegetarisch / Vegan**
Sellerie I Grüner Apfel I Zitronengras I frischer Koriander 8,90 €
wie oben mit Garnele 11,80 €

II
Tomatenessenz - Warm oder Geeist **Vegetarisch**
Gemüseravioli I Tomatenwürfel I Basilikumöl 9,90 €

III
Cremesuppe **Vegetarisch**
Getrüffeltes weißes Bohnensüppchen I Parmesan
Lauchöl I Croutons 10,20 €

Zwischengänge

Zwischengang / Hauptgang

I
Dorade Royal
Knusprig gebratene Dorade Royale
Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika- Sugo I Estragonpesto 21,80 € / 36,50 €

II
Weißer Heilbutt
Confierter Weißer Heilbutt I feine Linguine
junge Erbsen I Hummerschaum 24,60 € / 39,00 €

Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich

Als kleine Erfrischung zwischendurch:

III
Sorbet 7,80 €
Zitrone
Cassis
Passionsfrucht

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

Hauptgänge

I
Filet vom Jungschwein, gratiniert 26,90 €
Kartoffel – Parmesangratin I Selleriepüree I geschmorte Karotte
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

II
Kalbshüfte, rosa gebraten 31,40 €
Spitzkohlgemüse I Kartoffelknödel
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

III
Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule 32,90 €
Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

IV
Rinderbugblatt, geschmort 31,90 €
Kartoffel-Nussbutterpüree I marinierter Brokkoli I Röstzwiebeln
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

V
Rind, gegrillt
Rinderrücken 36,50 €
Rinderfilet 42,00 €
Waldpilzrisotto I gegrillter junger Lauch
Artischocke I Merlotjus

VI
Zweierlei vom Lamm - Kotelett und Keulenragout 39,80 €
Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse
Thymianjus

VII
Rehrücken, rosa gebraten 42,50 €
Geschmorter Knollensellerie I Wirsinggemüse I Cassisgel
Wacholderjus I abgeschmelzte Spätzle

VIII
Vegetarisch / Vegan
Süßkartoffelstrudel, gebacken 28,00 €
Dreierlei Quinoa I mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

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

Desserts

I
Mousse von der „Original Beans“ Schokolade 16,20 €
Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet
Passionsfruchtgel I Baiserhippe

II
New York Cheesecake 18,50 €
Zweierlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

III
Crème Brûlée 17,40 €
Weiße Schokoladen – Himbeerschnitte I marinierte Waldbeeren
Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

IV
Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 17,90 €
Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

V
Vegan 17,90 €
Kokos-Limetten-Panna Cotta I Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 6,80 €
*****
Schnitzel mit Spätzle und Sauce 16,30 €
*****
Gemischtes Eis mit Smarties 6,80 €

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.

S W E E T - C A N D Y B A R

Verschiedene Süßwaren wie Fruchtgummi, Lollies und Bruchschokolade auf Etageren, in verschiedenen Gläsern und Bonbonièren – inkl. Zangen und Papiertüten

bis 45 Personen: 255,00 € / bis 80 Gäste: 325,00 €

Popcornmaschine
(abhängig von der Verfügbarkeit)
Frisches, warmes Popcorn
süß oder salzig
Zzgl. 110,00 €

Zuckerwattemaschine
(abhängig von der Verfügbarkeit)
Zuckerwatte, frisch gedreht
mit verschiedenen Aromen
Zzgl. 165,00 €

Schloss Eberstein Buffet

54,50 €

ab 30 Personen ***ohne Hauptgang***

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläschen:
Asiatischer Glasnudelsalat I Sesamhuhn I Wasabicrème
Tomaten-Minimozzarella-Salat I Basilikumcrème I Parmesan
Puy – Linsensalat I Ziegenkäse I Tomate I Petersilie

Serviert auf Platten:
Pochierter Lable Rouge Lachs mit Soja – Zitruslack I asiatischer Gurkensalat I Limette
Rindercarpaccio I Trüffelricotta I Rucola I Parmesan
Gebeizter Asialachs I Ponzucrème I Ingwer
Mariniertes Grillgemüse I Büffelmozzarella I Oliven I geröstete Pinienkerne I Basilikumaioli

Serviert in Porzellan-Schüsseln:
Mediterraner Risonisalat I Antipasti I Feta
Coleslaw - Salat
Kartoffel - Gurkensalat
Wildkräutersalat I Sauerrahm – Schnittlauchdressing I Vinaigrette
Griechischer Bauernsalat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

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

Dessert

Mozartkugel im Glas mit Marzipan und Nougat
New – York Cheesecake im Glas mit Aprikosenragout
Key Lime Pie
Schwarzwälder Kirsch “Schloss Eberstein” im Glas
Kleine Crème Brûlée
Lauwarmer „Original Beans” Schokokuchen
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas
Auswahl an Eis + Sorbets

Unser Tipp:
Insbesondere mit solch einem vielfältigen Dessertbuffet lässt sich Ihre Torte perfekt in Szene setzen.

Mitternachtsimbiss

Kalt oder warm:

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	16,30 €
Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	10,70 €
Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	10,70 €
Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	14,50 €

Suppe:

Sellerie I Grüner Apfel I Zitronengras I frischer Koriander	pro Portion	8,90 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“	**0,75 l Flasche**
Weißer Burgunder trocken	38,00 €
Grauer Burgunder, trocken	38,00 €
Riesling trocken	38,00 €
Rosé trocken	36,00 €
Spätburgunder trocken	42,00 €

Weißweine anderer Weingüter

Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	43,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	42,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	44,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	45,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	42,00 €
Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich	40,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	41,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	44,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkich, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	46,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	42,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	46,00 €
Ripasso Valpolicella Giago, Cantina Damoli, Italien (Corvina, Corvinone, Rondinella)	47,00 €
La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich	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 €
Premium Pils	0,30 l	4,20 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,80 €
Kaffee, Cappuccino, dop. Espresso	Tasse	3,70 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	6,20 €

Cocktailbar

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

Für die Bereitstellung eines Barmoduls
sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 65,00 €

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	8,50 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	10,50 €

Unsere besondere Empfehlung zur Ihrer Cocktailbar:

Salty One
Grissini I Salzbrezeln I Kartoffelchips
Barfood I Snacknüsse

pro Person 4,20 €

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 9,50 €

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

Kinderpauschale pro Kind 29,00 €
(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	5,50 €
Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz	pro Karte	3,00 €

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	8,50 €

Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck	pro Arrangement / pro Gesteck	ca. 50,00 - 75,00 €

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.

Mobile Musik- und Beschallungsanlage mit Funkmikrophon, verschiedene Anschlussmöglichkeiten wie z. B. USB oder Bluetooth.	75,00 €

Pagodenzelte

Sollte das Wetter nicht optimal sein, können wir für Sie den Innenhof mit Pagodenzelten überdachen.	pro Zelt 3x3 m	85,00 €
	pro Zelt 6x3 m	110,00 €

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.

Bei exklusiver Buchung eines Raumes für Ihre Feier:
Dekorationsarbeiten / Auf- und Abbauarbeiten

Bitte beachten Sie, dass wir einen laufenden Betrieb haben und Ihre Räumlichkeiten erst am Tag der Veranstaltung verfügbar sind. Wir übernehmen gerne, mit dem Einsatz unserer Mitarbeiter, die Vorbereitung in Ihrem gebuchten Raum. Für unsere Hilfestellung zur umfänglichen Vorbereitung der Dekoration (Die Anlieferung der Materialien und Utensilien ist am Vortag bereits ab 15 Uhr möglich und wir verwahren diese sicher)
und insbesondere dem nächtlichen Einsatz, nach Ihrer Feier, zum Abschmücken und sicheren Verstauen der Dekoration und des Equipments sowie einer Endreinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten berechnen wir:

Pauschal 330,00 €

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	225,00 €

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

3.00 Uhr – 4.00 Uhr	pro Stunde	490,00 €

Hotelzimmer

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

Zimmerkategorie	**Preis pro Zimmer/Nacht**
10 x Doppelzimmer Standard	165,00 €
-Bei Einzelbelegung-	150,00 €
3 x Juniorsuite	210,00 €
2 x Suite	259,00 €
Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	15,00 €
Zusatzbett für Kinder/Jugendliche *ab Kategorie Juniorsuite möglich*	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.

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 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

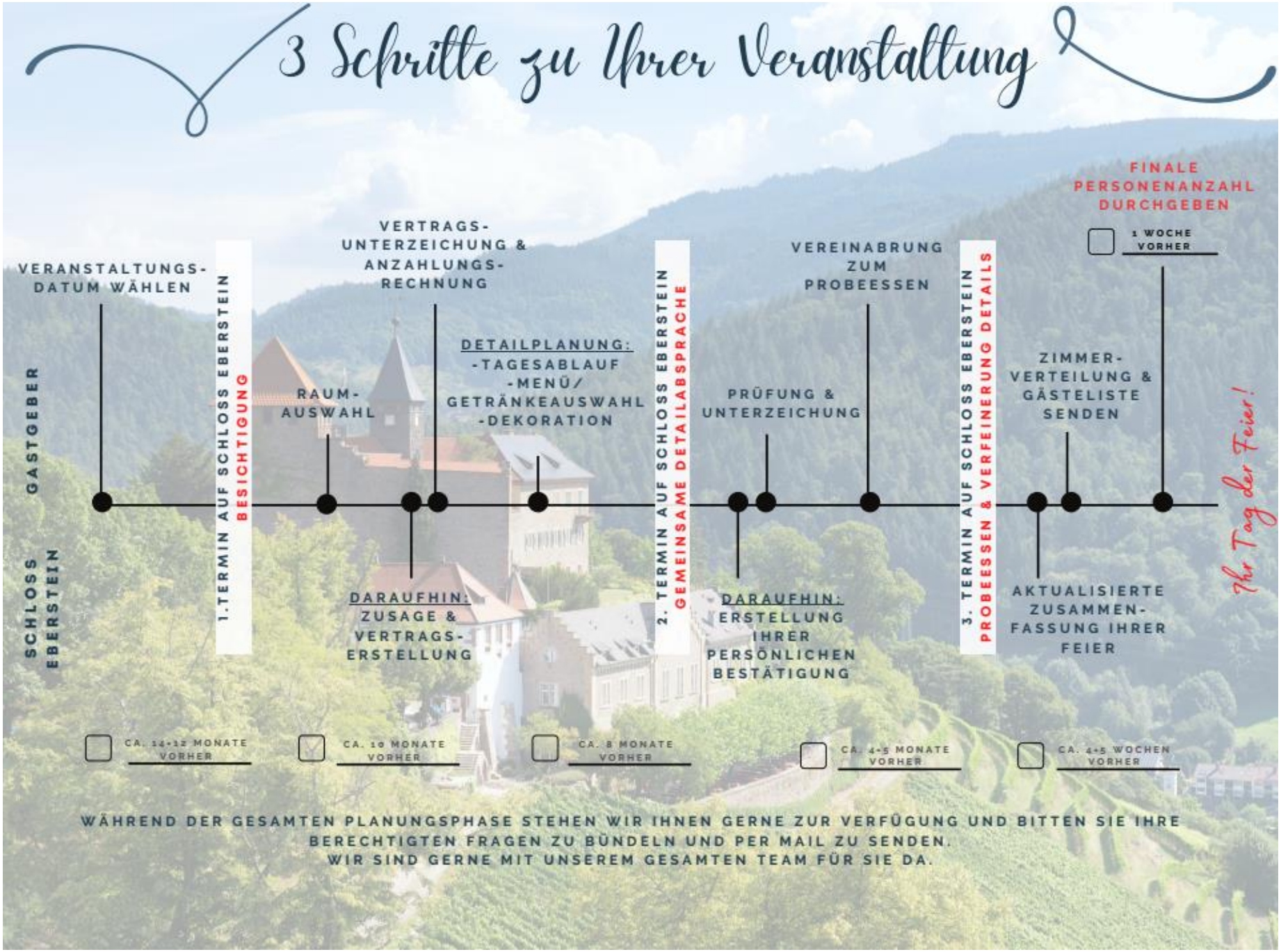
Für Gesellschaften ab 45 Personen bieten wir dem Veranstalter in den Monaten Januar, Februar, März und Oktober sowie November ein gratis Probeessen an.
Hier können wir dann auch weitere Details wie Dekoration, etc. besprechen.

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.
Wir sind gerne mit unserem gesamten Team, jederzeit, für Sie als Ansprechpartner da.


3 Schritte zu Ihrer Veranstaltung
SCHLOSS EBERSTEIN
GASTGEBER
VERANSTALTUNGS-DATUM WÄHLEN
1. TERMIN AUF SCHLOSS EBERSTEIN
BESICHTIGUNG
RAUM-AUSWAHL
VERTRAGS-UNTERZEICHNUNG & ANZAHLUNGS-RECHNUNG
DETAILPLANUNG:
-TAGESABLAUF
-MENÜ/ GETRÄNKEAUSWAHL
-DEKORATION
2. TERMIN AUF SCHLOSS EBERSTEIN
GEMEINSAME DETAILABSPRACHE
VEREINABRUNG ZUM PROBEESSEN
PRÜFUNG & UNTERZEICHNUNG
3. TERMIN AUF SCHLOSS EBERSTEIN
PROBEESSEN & VERFEINERUNG DETAILS
ZIMMER-VERTEILUNG & GÄSTELISTE SENDEN
FINALE PERSONENANZAHL DURCHGEBEN
1 WOCHE VORHER
Ihr Tag der Feier!
DARAUFHIN:
ZUSAGE & VERTRAGS-ERSTELLUNG
DARAUFHIN:
ERSTELLUNG IHRER PERSÖNLICHEN BESTÄTIGUNG
AKTUALISIERTE ZUSAMMEN-FASSUNG IHRER FEIER
CA. 14-12 MONATE VORHER
CA. 10 MONATE VORHER
CA. 8 MONATE VORHER
CA. 4-5 MONATE VORHER
CA. 4-5 WOCHEN VORHER
WÄHREND DER GESAMTEN PLANUNGSPHASE STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG UND BITTEN SIE IHRE BERECHTIGTEN FRAGEN ZU BÜNDELN UND PER MAIL ZU SENDEN.
WIR SIND GERNE MIT UNSEREM GESAMTEN TEAM FÜR SIE DA.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand Januar 2021

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 Nichtinanspruchnahme 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.

   Erhöht sich die Teilnehmerzahl, wird deren tatsächliche Menge berechnet.
3. 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.
4. 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.

Gültigkeit: Angebotsmappe bis Ende 2024 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten