## 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**

**2026**

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 5 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.

## 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.

## 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 35/40 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.

## Unser Gesamtpaket für Ihre Feier –
## vom Sektempfang über ein 3-Gänge Menü - inklusive Getränken

## Sektempfang mit Fingerfood

**Sekt** von Schloss Eberstein
Pinot Sekt (weiß)

**Fingerfood**
Knuspriges Käsegebäck
Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce
Elsässer Lauchkuchen mit Speck

## Menü in 3 Gängen

**Ziegenkäse** Karamellisierter Ziegenkäse | Wildkräutersalat I Nusscrunch

**ODER**

**Kartoffelcremesuppe mit Croutons**

***

**Das Beste vom Jungschwein - Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen**
Selleriepüree I Grillgemüse I Rosmarinjus I abgeschmelzte Spätzle

**Vegetarisch**
**Gefüllter Kräuterpfannkuchen**
Grillgemüse I mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

***

**Crème Brûlée von der Passionsfrucht**
Marinierte Beeren I Schokobrösel I Mangosorbet

## Inkludierte Getränke

**Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“** Riesling - Spätburgunder trocken

Mineralwasser, Fruchtsäfte, Softgetränke, Bier und Kaffee oder Tee

## Unser Pauschalpreis - 99,- € pro Person

Unsere Empfehlung!

**Unser Rundum-Sorglos Paket:**
**+ 2 verschiedene Longdrinks ab 22 Uhr**
**+ Bergkäse mit Brotauswahl als Mitternachtsimbiss**

**Aufpreis pro Person 25,00 €**

Bitte beachten Sie, dass dieser Komplettpreis mit Beginn des Sektempfangs bis 00.00 Uhr bzw. für maximal 8 Stunden, sollte Ihre Feier schon mittags beginnen, gültig ist. Ab Mitternacht erfolgt die Berechnung des weiteren Verbrauchs an Getränken zu den genannten Preisen in dieser Angebotsmappe.

In dem genannten Preis ist die Organisation, die gesamte Ausstattung (Menükarte, Tischwäsche –weiß oder creme-, Stoffservietten, Besteck, Gläser…usw.), die Nutzung des Raumes sowie unsere Personalkosten bis 00.00 Uhr enthalten.

## 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 | 63,00 € |
| Sachertorte / Vanilletorte | 69,00 € |
| 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. 11,00 –15,00 €

□ **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

| | | |
|---|---|---|
| Sekt (weiß) von Schloss Eberstein | 0,75 l | 42,00 € |
| Rosé Sekt von Schloss Eberstein | 0,75 l | 44,00 € |
| Alkoholfreier Sekt | 0,75 l | 38,00 € |
| 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

## Klein & Fein

| | | |
|---|---|---|
| Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch | | |
| Elsässer Lauchkuchen mit Speck | | |
| Knuspriges Käsegebäck | | |
| Hähnchenpraline im Sesammantel | pro Person | 7,90 € |

## Etwas mehr

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 11,70 € |

## 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 | | |
| Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern | | |
| Lachstatar mit Wasabi-Crème fraîche | | |
| Getrocknete Tomatencreme mit Oliventapenade | | |
| Hüttenkäse mit „Frankfurter grüne Soße“ | | |
| | pro Person | 16,80 € |

## Canapées

| | | |
|---|---|---|
| Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème | | |
| Schwarzwälder Rauchschinken mit „Frankfurter grüne Soße“ | | |
| Roastbeef mit Senfcreme und frittierten Kapern | | |
| Französischer Tortenbrie mit Feigensenf | | |
| Frischkäsecreme mit Schnittlauch | pro Stück | 5,40 € |

## Sweet One

| | | |
|---|---|---|
| Saftiger Schokoladenbrownie | pro Stück | 5,40 € |
| Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren | pro Stück | 6,30 € |
| Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze | pro Stück | 5,00 € |
| Zitronentartelette mit Baiserhaube | pro Stück | 5,40 € |

Alle Komponenten sind auch frei und einzeln wählbar.
Der Preis gestaltet sich nach 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. Ein Menü servieren wir ab 15 Personen. Ähnlich einem Baukastensystem kombinieren Sie ganz einfach Ihre Lieblingsvorspeise mit einer Suppe oder einem Zwischengang, einem Hauptgang und einem leckeren Dessert. Gerne mit mindestens 3 Gängen.

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

## *Vorspeisen*

**Ziegenkäse** 17,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse | Puy–Linsensalat I Süßkartoffel
Wildkräutersalat

**Mediterran „Schloss Eberstein“** 21,50 €
Vitello vom Kalb mit Räucherforellencreme
Büffelmozzarella I Strauchtomate I Basilikumpesto I Romanasalat

**Garnele und Jakobsmuschel** 24,00 €
Fenchelsalat mit Limonenmarinade I Sommertrüffel-Creme I Blattsalat

**Lachs** 25,50 €
Feines vom Label Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Gurkenchutney | Pommery-Senfcrème I Forellenkaviar

## *Suppen*

**Cremesuppe**
Brunnenkressesuppe mit Rosmarincroutons 8,90 €
wie oben mit Garnele 11,80 €

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

**Festtagssuppe**
vom Tafelspitz I Kräuterflädle I Eierstich I Maultäschle
Wurzelgemüse I Schnittlauch 13,20 €

## *Zwischengänge*

Zwischengang / Hauptgang

**Dorade Royal – knusprig gebraten**
Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika-Sugo I Estragonpesto 21,50 € / 36,50 €

**Weißer Heilbutt - confiert**
Junge Erbsen I Risotto von Risoni I Hummerschaum 24,50 € / 39,00 €

**Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich**

## ***Hauptgänge***

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

**Kalbshüfte, rosa gebraten** 31,50 €
Wurzelgemüse I Kartoffeltaler
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

**Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule** 32,50 €
Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

**Rinderbugblatt, geschmort** 31,50 €
Kartoffel-Nussbutterpüree I marinierter Brokkoli I Röstzwiebeln
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

**Rind, gegrillt**
**Rinderrücken** 36,50 €
**Rinderfilet** 42,00 €
Waldpilzrisotto I wilder Brokkoli
Sesamschupfnudeln I Merlotjus

**Kalbsrücken - im Ganzen, rosa, gebraten** 42,50 €
Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse
Thymianjus

Bei allen Hauptgängen werden Sauce, Beilagen und Fleisch nachgereicht.

## ***Desserts***

**Mousse von heller und dunkler Schokolade** 17,50 €
Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet
Passionsfruchtgel I Baiserhippe

**New York Cheesecake** 16,50 €
Zweierlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

**Crème Brûlée** 17,50 €
Himbeermousseschnitte I marinierte Waldbeeren
Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

**Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“** 16,00 €
Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

## Unser Menüvorschlag - Vegan / Vegetarisch

**Puy–Linsensalat**
Süßkartoffel I wilder Brokkoli I Nusscrunch I Wildkräuter 17,50 €

**Schaumsuppe**
Asiatische Kartotten-Zitronengras-Suppe I frischer Koriander 8,90 €

**Süßkartoffelgnocchi** 28,00 €
mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

**Kokos-Limetten-Panna Cotta**
Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet 17,00 €

## Kindermenü (Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei)

Kleiner gemischter Salatteller 6,80 €
*****
Schnitzel mit Spätzle und Sauce 16,00 €
*****
Gemischtes Eis mit Smarties 6,80 €

## 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 Lachs I Honig-Senf-Marinade
Mariniertes Grillgemüse 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

Himbeermousseschnitte mit Pistazien
New – York Cheesecake mit Aprikosenragout
Key Lime Pie
Schwarzwälder Kirsch “Schloss Eberstein” im Glas
Kleine Crème Brûlée
Lauwarmer „Original Beans” Schokokuchen
Auswahl an Eis + Sorbets

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

## Mitternachtsimbiss

| | | |
|---|---|---|
| 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 € |
| Kartoffelsuppe I Trüffelöl I Croutons | 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 | 39,00 € |
| Grauer Burgunder, trocken | 39,00 € |
| Riesling trocken | 39,00 € |
| Rosé trocken | 37,00 € |
| Spätburgunder trocken | 44,00 € |

**Weißweine anderer Weingüter**

| | |
|---|---|
| Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal | 45,00 € |
| Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal | 45,00 € |
| Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim | 46,00 € |
| Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim | 47,00 € |
| Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild | 43,00 € |
| Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich | 43,00 € |

**Rosé- und Rotweine anderer Weingüter**

| | |
|---|---|
| Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal | 43,00 € |
| Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkich, St. Laurent & Cabernet Sauvignon) | 48,00 € |
| Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle | 44,00 € |
| Solabal, Crianza, Spanien | 48,00 € |
| Ripasso Valpolicella, Capitel San Rocco, Cantina Tedeschi, Italien (Corvina, Corvinone) | 49,00 € |
| La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich | 46,00 € |

## 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.

| | | |
|---|---|---|
| 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 (Sekt (weiß) 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.**

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 Plan 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. 45,00 - 65,00 € |

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

**Technisches Equipment**

Eine Leinwand stellen wir Ihnen gerne kurzfristig und zur Verfügung.
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. Der Aufbau von nötigem Equipment des DJ´s oder beispielsweise einer Fotobox kann am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr erfolgen.

## Nachtzuschlag

Sie können bei uns – **bis 3:00 Uhr** feiern, wie es Ihr Herz begehrt.
Für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 24.00 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

| | | |
|---|---|---|
| Pauschalbetrag<br>ab 01.00 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<br>*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):** | **ab 15.00 Uhr** |
| **Check-Out am Abreisetag (am Morgen nach der Veranstaltung):** | **bis 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.

## 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 2025 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten