

Ihre Feier in der Schloss-Schänke

2018

Sehr verehrte Gäste,

Ihre Hochzeit, Ihr Geburtstag, Ihre Firmenfeier, Ihre Betriebsfeier sind ein Anlass, der einen besonderen Rahmen verdient. Das Schloss Eberstein ist mit seiner Lage und seinem einzigartigen Ausblick ein exklusiver Veranstaltungsort. Dort können Sie, ganz nach Ihren Wünschen, glamourös, romantisch oder besinnlich feiern.

Jeder Anlass erfordert eigene Konzepte – wir bieten Ihnen dafür individuelle Beratung und Kompetenz aus einer Hand sowohl in der Planung als auch in der Durchführung. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das Menü zusammen, empfehlen Ihnen die korrespondierenden Weine und kümmern wir uns um Ihre Tischdekoration. Mit der Hilfe unseres kompetenten und erfahrenen Teams vom Hotel/Restaurant Schloss Eberstein wird Ihre Veranstaltung zu einem rundum gelungenen und unvergesslichen Fest.

Sind Sie interessiert? Für weitere Informationen und ein unverbindliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Schloss Eberstein Restaurant & Hotel

Roswitha Werner & Julia Paasch

Ihre Gastgeberinnen



Veranstaltungsräume: Schloss-Schänke und Gotischer Raum

Je Raum für bis zu 35 - 40 Personen

Badische Mundart und regionale Speisen bieten wir 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 Platanenterrasse ist ideal für den Nachmittagskaffee, den Sektempfang oder einen Mitternachtsimbiss.

Sektempfang / Aperitif

Bei entsprechender Wetterlage servieren wir Ihnen Ihren Aperitif gerne auch auf der Terrasse. .

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,70 l	30,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,70 l	24,00 €
Champagner der Hausmarke	0,70 l	75,00 €
Sommerliche Früchtebowle		
(mit wenig Alkohol und Früchten)	0,20 l	6,00 €
Portwein-Limetten-Cocktail		
(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)	0,20 l	5,50 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,50 €
Lillet mit Rosenblüten und Rosenlimonade	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	5,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	4,80 €

Gerne halten wir für den Sekt frisches Fruchtmarmelade zum Mischen bereit.

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



Fingerfood zum Aperitif

Köstlich abgerundet wird Ihr Empfang mit unserem Fingerfood.

VARIANTE I - vegetarisch

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Oliven-Quiche

Käsegebäck

Mini-Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella

pro Person 4,80 €

VARIANTE II – einfach

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Quiche Lorraine

Käsegebäck

Mini-Gugelhupf mit Chorizo und Hirtenkäse

Bernd Werners Gourmetsüppchen

Geflügelspieße

Geräucherte Lachspralinen in verschiedenen Variationen

pro Person 7,50 €

VARIANTE III – vielfältig

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Quiche Lorraine

Schnitte von Garnele mit Mango und Avocado

Mini-Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella

Rinder BBQ-Spieß

Geräucherte Lachspralinen in verschiedenen Variationen

Gefüllte Wan Tans

pro Person 9,00 €



☐ **VARIANTE IV – Canapés auf Kaviarbroten**

Gebeizter Kräuterlachs mit Limonen-Crème-fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Thymiantomate

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Scheiben von der Maispouardenbrust mit Currydip

Französischer Bergkäse und Weintrauben

pro Stück 3,50 €

VARIANTE V - Süßes Fingerfood

Petits (kleine Cremeschnitten)

Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce

Saftiger Schokoladenbrownie

Miniobsttartelettes mit Früchten und Beeren

Miniwindbeutel mit Vanillesahne

Apfel-Streusselschnitte

pro Stück 1,80 - 3,50 €

Kaffee und Kuchen

VARIANTE I

Der Kuchen wird von Ihnen mitgebracht.

Wir berechnen hierfür einen Gedeckpreis

pro Person 3,80 €

Kinder zahlen keinen Gedeckpreis.

VARIANTE II

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Himbeeruchen

49,00 €

Erdbeeruchen

49,00 €

Käsekuchen

49,00 €



Apfelkuchen	49,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	55,00 €
Nusstorte	55,00 €
Sachertorte	55,00 €
Schokoladentorte	55,00 €
Frischkäsetorte	55,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet:

pro Kännchen	4,80 €
--------------	--------

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Hochzeitstorte.

Erdbeer- oder Himbeerherz	pro Person ca.	6,00 €
mehrstöckige Torte mit (auf Etageren) verschiedenen Geschmacksrichtungen	pro Person ca.	6,80 €
Eishochzeitstorte eine schöne Abwechslung an heißen Sommertagen	pro Person ca.	6,00 €
New English Classic Neues Tortenkonzept mit Styroporunterbau	pro Person ca.	8,00 €
Maximal 2 Geschmacksrichtungen pro Torte Jede weitere Geschmacksrichtung	pro Person	0,50 €

Eigene Hochzeitstorte

Wenn Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen möchten Berechnen wir einen Gedeckpreis	pro Person	1,80 €
---	------------	--------



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.

Bei Feierlichkeiten bis 15 Personen ist es bei uns möglich à la carte zu bestellen. Ab 15 Personen haben Sie die Möglichkeit ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen oder wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl in Form einer „Kleinen Speisekarte“ aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

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

Vorspeisen

Vorspeise 1 12,50 €

Saiblingsfilet auf Niedertemperatur gegart/ Fenchelsalat/ Orangencreme
Wildkräuter/ Balsamicovinaigrette

Vorspeise 2 13,50 €

Gebratene Garnele / lauwarmer Lachs mit Sesam / grüner Apfel/
Schnittlauchcreme/ kleine Blattsalate

Vorspeise 3 13,50 €

Vitello Tonnato/ mediterran eingelegtes Gemüse/ Olivencreme/
Romanasalat/ Parmesandressing/ Basilikumpesto



Vorspeise 4 Vegetarisch 12,00 €

Karamellierter Ziegenkäse/ Linsen-Apfelsalat/ Honig-Ingwercreme/
bunte Blattsalate/ geschmorte Ofentomaten/ Zuckerschoten/ Balsamico

Vorspeise 6 Vegan

8,00 €

Bunte Blattsalate/ Kräutervinaigrette/ geschmorte Ofentomaten/
Zuckerschoten/ Balsamico

Suppen

Suppe 1 Schaumsuppe

Karotte/ Curry/ Zitronengras/ Gemüserauten/ frischer Koriander 5,00 €

Wie oben mit Garnelen 6,50 €

Suppe 2 Fleisch klar

Tafelspitzessenz/ Markklößchen/ Maultäschle/ Wurzelgemüse/
Schnittlauch 6,00 €

Suppe 3 Gemüse klar

Tomatenconsommé/ kleine Ravioli/ Zucchini/ Basilikum 6,00 €

Suppe 4 Kaltschale

Gurke/ Granny Smith/ Joghurt/ Kaviarlimette/ Chilli 5,00 €

mit Flusskrebsschwänzen 6,50 €



Zwischengänge

Zwischengang 1

Knuspriger Zander/ Rahmsauerraut/ Kräuter-Graupen/ grober Senfschaum

Zwischengang 2

Dorade/ Kräuterrisotto / Auberginenpüree/ Rieslingschaum

12,50 €

Zwischengang 3 Sorbet

4,00 €

🐾 Mangosorbet

🐾 Cassissorbet

Ihr gewünschtes Sorbet servieren wir mit einem Früchteragout oder einem Likör/Schnaps aufgegossen.

Hauptgänge

Hauptgang 1 Kalb

Rosa gebratene Kalbshüfte

20,50 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

23,50 €

Cremiges Gemüse/ Petersilie/ Selleriepüree/ Rosmarin-Ofenkartoffeln/ Spätzle
Kalbjus

Hauptgang 2 Rind

Gegrillter Rinderrücken

22,50 €

Gegrilltes Rinderfilet

26,50 €

Rahm-Karotten/ Schnittlauch/ Selleriepüree/ Kartoffelgratin/ Spätzle / Pfefferjus



Hauptgang 3 Geflügel

Gebratene Entenbrust 22,50 €

Gebratene Maispouardenbrust 21,50 €

Schupfnudeln / Sellerie-Gemüse/ Karottenpürree / Polentaschnitte / Thymianjus

Hauptgang 4 Lamm

Geschmorte Lammhaxe 20,00 €

Gnocchi / Ratatouillegemüse/ weißes Bohnenpüree/ Serviettenknödel/

Spätburgunderjus

Hauptgang 5 Wild

Rosa gebratenes Rehnüsschen und geschmortes Ragout 20,50 €

Selleriepüree/ junge Karotten/ Preiselbeer-Birne/ Kartoffel-Mandeltaler / Spätzle

Wacholderjus

Desserts

Dessert 1

Zweierlei Schokoladenmousse/ marinierte Waldbeeren/

Gewürzhippe/ Erdbeereis 9,00 €

Dessert 2

Creme brûlée / karamellierte Aprikosen-Grütze/ Sekt-Süppchen/

Haselnusseis 9,50 €

Dessert 3

Panna Cotta/ Ananasragout/ Himbeergelee / Schokoladeneis 8,50 €

Dessert 4

Schokoladenbrownie/ Kirschkompott/ Zitronenjoghurt/ Vanilleeis 10,00 €



Schloss-Bufferet

Klassisch und rustikal präsentiert in Schüsseln
und auf Platten ab 30 Personen

31,00 €
ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse und
Terrine von Forellenfilet und gebeiztem Lachs
Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Limonenöl
Rosa Kalbsnuss im Blätterteig gebacken
Im Ganzen pochiertes Lachsfilet mit Joghurt-Kräuterdip
Gegrillte mediterrane Gemüse z.B. Zucchini, Aubergine, Paprika
Feine Scheiben vom Krusten-Schinken mit Pommery-Senfsoße
Verschiedene Rohkostsalate u.a.
Karotte-Orange, Gurke-Dill, Weißkohl-Apfel
Ofenfrisches Brot

Hauptgang

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus den vorhergegangenen Vorschlägen.

Dessert

Ofenfrische Arme Ritter mit Nüssen an Vanillesoße
Grießflammerie mit roter Beerengrütze
Weißes Schokoladenmousse mit Cassisgelee
Schokoladenmousse zart-bitter und frische Ananasecken
Gebackene Crepes mit Kirschen gefüllt
Verschiede Eis und Sorbets
Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



Eberstein-Buffer

Modern und filigran präsentiert in
Gläsern und Schälchen ab 30 Personen

33,00 €

Ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Sülze vom geräucherten Schweinebäckchen mit jungem Gemüse

Geräuchertes Lachsfilet auf Mangochutney

Tomatengelee mit Mini-Mozzarella

Kalbs und Roastbeef-Röllchen auf Selleriesalat

Eismeer-Shrimps in Currymousse

Ricottacreme mit gegrilltem Gemüse

Entenbrustscheiben und Putenbrustroulade auf Koriander-Glasnudelsalat

Verschiedene Rohkostsalate

Ofenfrisches Brot

Hauptgang

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus den vorhergegangenen Vorschlägen.

Dessert

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas

Gebackene Tarte mit Apfelspalten

Crème brûlée von Passionsfrüchten

Kleines Tiramisu

Panna Cotta von frischen Himbeeren

Schokoladen-Nusskuchen und Beerenkompott

Eis und Sorbets

Karamellierte Früchteragouts



Für Vegetarier, Veganer und Allergiker servieren wir:

Bunte Blattsalate/ Kräutervinaigrette/ geschmorte Ofentomaten/
Zuckerschoten/ Balsamico

Klare Tomatenessenz mit jungem Lauch und feiner Petersilie

Kartoffel-Karottengemüse im Gemüsesud mit frischen Kräutern
(auf Wunsch auch mit Fisch oder Fleisch aus dem Menü)

Dessert für Vegetarier: normal wie im Menü

Dessert für Allergiker und Veganer: Dreierlei Sorbets auf Früchteragout

Pro Person 38,00 €

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 3,50 €

Schnitzel mit Spätzle, Gemüse und Soße 11,00 €

Oder

Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Rahmsoße 10,50 €

Gemischtes Eis mit Smarties 4,00 €



Korrespondierende Weinvorschläge – ein Auszug (Jahrgangsänderungen vorbehalten)

Hausmarke Werner Gourmet	0,7 l Flasche
2015 Riesling - SL Eberstein- trocken	24,00 €
2015 Spätburgunder – SL Eberstein- trocken	25,00 €

Weingut Schloss Eberstein	0,7 l Flasche
2016 Weißer Burgunder*, trocken	26,00 €
2016 Weißer Burgunder**, trocken	29,00 €
2016 Riesling*, trocken	26,00 €
2015 Riesling**, trocken	29,00 €
2016 Rosé*, trocken	25,00 €
2015 Rosé**, trocken	27,00 €
2016 Spätburgunder*, trocken	26,00 €
2015 Spätburgunder**, trocken	35,00 €

Ist Ihr Favorit nicht dabei? Gerne empfehlen wir Ihnen einen Wein aus unserem reichhaltigen Weinkeller.

Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	á	4,90 €
Fruchtsäfte	0,2 l	á	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	á	4,70 €
Cola, Fanta, Sprite	0,5 l	á	4,60 €
Bier	0,3 l	á	3,00 €
Kaffee	Tasse	á	2,50 €
Espresso	Tasse	á	2,10 €
Milchkaffee	Tasse	á	3,00 €
Cappuccino	Tasse	á	3,00 €



Dekoration/Sonstiges

Menü- und Namenskarten:

Gerne erstellen wir für Sie eine Menükarte.

Willkommenstext:

„Herzlich willkommen auf Schloss Eberstein
anlässlich der Hochzeit von ??? und ???“

pro Karte 3,00 €

Gerne erstellen wir für Ihre Gäste eine Namenskarte

für den Sitzplatz. Geben Sie uns bitte Bescheid, wenn Sie
von dieser Möglichkeit Gebrauch machen möchten

pro Karte 1,50 €

Tischform, Tischwäsche und Dekoration:

Tischform: Tafel oder Einzeltische

Tischwäschefarbe: weiß
Creme oder Rot

Sitzordnung:

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Veranstaltung die Sitzordnung mit.

Blumenschmuck:

Natürlich kümmern wir uns auf Wunsch auch um Ihre Lieblingsdekoration.

Nehmen Sie bitte vor der Veranstaltung Kontakt mit uns auf.

Tischblumenschmuck	pro Gesteck	35,00 – 40,00 €
	pro Kranz	45,00 - 55,00 €

Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selbst organisieren.

Das Dekorieren der Tische ist aufgrund des A-la-carte-Betriebs erst kurz vor der Veranstaltung möglich. Alternativ können Sie die Dekorationsartikel auch einen Tag vorher vorbeibringen.



Geschäftsbedingungen

1) Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste gemeinsames Menü oder Buffet serviert werden. Abänderungen des Menüs für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben, sind selbstverständlich möglich.

2) Wir planen Ihre Veranstaltung gewissenhaft. So kaufen und bereiten wir Ihre Speisen gemäß Ihrer Gästezahl zu. Wir danken für Ihr Verständnis dafür, dass wir eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine genaue Teilnehmerzahl für das Menü benötigen.

3) Teilstornierungen / Stornierung Personenzahl

Soweit sich die Anzahl Ihrer Gäste verändert, müssen wir bei einer Stornierung ab einer Woche vor Veranstaltungsbeginn (Datum des Veranstaltungsbeginns zählt als erster Tag) pro abgesagtem Gast eine Pauschale von 50 % des Foodpreises berechnen, da wir die Ware für Sie zu diesem Zeitpunkt bereits bestellt haben.

Für Stornierungen am Veranstaltungstag müssen wir Ihnen den ganzen Foodpreis in Rechnung stellen.

4. Komplettstornierung / Absage

Die Annullierung der kompletten Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in schriftlicher Form vorzunehmen und kann ausschließlich an die Geschäftsleitung übermittelt werden. Eine Schadensersatzforderung behalten wir uns vor, insbesondere dann, wenn die Reservierung der Räume sehr lange im Voraus vorgenommen wurde und andere Anfragen daher nicht angenommen werden konnten. Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden in unserem Hause so kulant als möglich behandelt.



Nachtzuschlag

Sie können bei uns feiern, wie es Ihr Herz begehrt. Für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 24.00 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pauschalbetrag	pro Stunde	90,00 €
----------------	------------	---------

Preisangaben

Angebotsmappe ist für 2018 gültig. Preisänderungen für Folgejahre vorbehalten.

Sie haben noch Fragen und Wünsche?

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie und freuen uns auf Ihre Feier.

Schloss Eberstein - Werner Gourmet GmbH

76593 Gernsbach

Tel. 07224/99 59 5-0, Fax 07224/99 59 5-50

info@schlosseberstein.com

www.schlosseberstein.com

Wir freuen uns auf Sie!

