

Catering von Schloss Eberstein

2018

Catering heißt Vertrauen

Um in den Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten zu kommen, die täglich in der Küche von Schloss Eberstein zubereitet werden, müssen Sie nicht zu uns kommen – wir kommen zu Ihnen.

Ob Gartenparty im kleinen Kreis, Firmenjubiläum, Hochzeit, runder oder ganz normaler Geburtstag – jeder dieser Anlässe hat einen besonderen Rahmen und ein besonderes Catering verdient.

Unser erfahrenes Cateringteam rund um den Spitzenkoch Bernd Werner kümmert sich um den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

Jeder Anlass erfordert eigene Cateringkonzepte

Wir bieten Ihnen dafür aus einer Hand **individuelle Beratung** und **Kompetenz in Sachen Catering**. Gemeinsam mit Ihnen suchen wir geeignete Räumlichkeiten, stellen das Menü zusammen, empfehlen korrespondierende Weine sowie Tischdekoration und arrangieren die musikalische Unterhaltung.

Mit unserem erstklassigen **Cateringpersonal** ist Ihr Fest in kompetenten Händen und Sie können diesen besonderen Tag unbeschwert genießen.

Wir geben dem Genuss viele Gesichter

Ob ein **exklusives Flying Dinner**, ein internationales Buffet oder **ein American Barbecue**, ein klassisch serviertes Menü oder auf Wunsch vor den Augen der Gäste zubereitete Köstlichkeiten – Bernd Werner bietet Ihnen sowohl die **kreative Sterneküche** als auch regionale Spezialitäten.

Sie haben Ihre Location noch nicht gefunden?

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen das Restaurant „SURUMU“ an der Galopprennbahn in Iffezheim. Hier feiern Sie mit internationalem Flair in einer einzigartigen Location mit bis zu 400 Personen. Informationsmaterial über das „SURUMU“ senden wir Ihnen gerne zu.



Preisangaben

Alle Preisangaben sind **Nettopreise** zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Diese Angebotsmappe ist gültig bis 2018. Preisänderung für Folgejahre vorbehalten.

Aperitif

Sekt der Hausmarke	0,70 l	11,00 €
Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,70 l	15,00 €
Rosésekt von Schloss Eberstein	0,70 l	17,00 €
Champagner der Hausmarke	0,70 l	61,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,70 l	8,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	3,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	3,50 €
Früchtebowle mit Fruchtstücken	0,20 l	4,00 €
Limetten-Minz-Cocktail (leicht im Alkohol)	0,20 l	3,80 €

Fingerfood

VARIANTE I - vegetarisch

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce

Mini Oliven-Quiche

Käsegebäck

Mini – Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella pro Person 3,70 €

VARIANTE II – einfach

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce

Mini Quiche Lorraine

Käsegebäck

Mini – Gugelhupf mit Chorizo und Hirtenkäse

Bernd Werners Gourmetsüppchen

Geflügelspieße

Geräucherte Lachspralinen in verschiedenen Variationen pro Person 5,90 €



☐ **VARIANTE III – vielfältig**

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce
 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 6,90 €

☐ **VARIANTE IV – Canapés auf Kaviarbroten**

Gebeizter Kräuterlachs mit Limonen-Crème-fraîche
 Schwarzwälder Rauchschinken mit Thymiantomate
 Roastbeefröllchen mit Trüffelcrème
 Scheiben von der Maispouardenbrust mit Currydip
 Französischer Bergkäse und Weintrauben

pro Stück 2,80 €

☐ **VARIANTE V – Süßes Fingerfood**

Petits (kleine Crèmeschnitten)
 Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce
 Saftiger Schokoladenbrownie
 Miniobststartelettes mit Früchten und Beeren
 Miniwindbeutel mit Vanillesahne
 Apfel-Streusselschnitte

pro Stück 1,50 – 3,00 €



Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisen, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu Ihrem persönlichen Wunschmenü zusammenstellen können.

Ähnlich einem Baukastensystem kombinieren Sie ganz einfach Ihre Lieblingsvorspeise mit einer Suppe oder einem Zwischengang, einem Hauptgang und einem leckeren Dessert.

Ein Menü servieren wir ab 15 Personen.

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

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

Suppen

Cremesuppe

Kartoffel-Lauch / Maultäschle / Gartenkräuter 4,50 €

Schaumsuppe

Karotte / Curry / Zitronengras / Gemüserauten / frischer Koriander 4,50 €

Klare Brühe

Tafelspitzessenz / Markklößchen / Maultäschle / Schnittlauch 5,00 €

Tomatenconsommé / kleine Ravioli / Zucchinirauben / Basilikum 4,80 €

Kaltschale

Gurke / Granny Smith / Joghurt / Limette / Chili 4,50 €



Vorspeisen

Bunte Blattsalate / Kräutervinaigrette / geschmorte Ofentomaten Zuckerschoten / Balsamico	7,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Ingwercreme bunte Blattsalate / geschmorte Ofentomaten / Zuckerschoten / Balsamico	8,70 €
Gebratene Garnele / lauwarmer Lachs mit Sesam / Bunte Blattsalate Zuckerschoten / Balsamico	11,50 €
Kalbshüftscheiben / mediterran eingelegtes Gemüse / Olivencreme Romanasalat / Parmesandressing / Basilikumpesto	10,00 €
Gebratene Wachtelbrust / Gänselebermousse / Haselnusscreme Kirsch-Chutney / Baguettechips / Kräutersalate	14,50 €

Zwischengänge

Knuspriger Zander / Riesling-Kraut / Kräuter-Graupen / grober Senfschaum	11,00 €
Saiblings Filet bei Niedertemperatur gegart / Fenchelsalat / Orangencreme Wildkräuter / Balsamico Vinaigrette	12,00 €

Hauptgänge

Staufer Schweinefilet / Rahm-Karotten / Waldpilze Butter-Spätzle / Spätburgunderjus	15,00 €
Ochsenbäckle / Wurzelgemüse / Selleriepüree / Kartoffelgratin/ Merlotjus	15,00 €
Pouardenbrust / Frühlingslauch / Sellerie / Cocos-Polenta / Sesamjus	15,00 €
Rosa gebratene Kalbshüfte / Crémiges Gemüse / Petersilie / Pastinakenpüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbsjus	17,00 €
Gegrillter Rinderrücken/ Bohnengemüse/ Kartoffelpüree Ochsenbäcklejus	19,00 €
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet / Zucchini-Gemüse Artischockenpüree / Schupfnudeln / Rotwein-Zwiebeljus	24,00 €



Gebratene Entenbrust / Pfeffer-Spitzkohl / weißes Bohnenpüree
Serviettenknödel / Geflügeljus 18,00 €

Gegrillter Lammrücken / Keulenragout
Paprika / Tomate / Thymian-Gnocchi 23,00 €

Dessert

Schokokuchen / Kirschkompott / Vanille-Rahmeis
Kirschwasser-Espuma 7,00 €

Kaffir-Limettencrème / marinierte Ananas / Rosa-Pfeffer-Hippe
Mangosorbet 7,00 €

Crème Brûlée / Ananasragout / Himbeergelee / Schokoladeneis 7,50 €

Tiramisu / Aprikosen-Grütze / Schokoladenganache / Haselnusseis 7,50 €

Panna Cotta / marinierte Waldbeeren / Zitronenjoghurt / Erdbeereis 7,50 €

Schokoladen-Nusskuchen / Waldfruchtmousse / marinierte Beeren
Vanilleeis 8,00 €

Zweierlei Schokoladenmousse / marinierte Waldbeeren
Gewürzhippe / Erdbeereis 8,50 €

Vegetarisches Menü

Karamellisierte Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Ingwercreme
bunte Blattsalate / geschmorte Ofentomaten / Zuckerschoten / Balsamico 8,70 €

Menüsuppe
oder / alternativ
Tomatenconsommé / Zucchini-rahmen / Basilikum 4,00 €

Kartoffelgnocchi / mediterranes Gemüse / Ruccolapesto / Parmesan 11,00 €

Menüdessert



Lactosefreies Menü

37,00 €

Ofenfrische Brotauswahl, Meersalzbar und Limonen-Oliven-Öl

Hausgebeizter Gewürzlachs auf Süßkartoffelpuffer mit Salatbouquet

Waldpilzessenz mit Kaninchenfilet

Im Rauchspeckmantel gebratene Medaillons
vom Stauer Schweinerücken mit Burgundersauce,
Marktgemüse und kleinen Kartoffeln

Gekühltes Caipirinhasüppchen auf Melonenragout

KINDER MENÜ

12,00 €

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsschnitzel mit Spätzle, kleinem Gemüse und Rahmsauce

Eisteller mit Früchten und Smarties



Schloss-Buffer

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

Kalte Vorspeisen

17,50 €

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse
Terrine von Forellenfilet und gebeiztem Lachs
Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Limonenöl
Gefüllte Kalbsnuss im Speckmantel rosa gegart
Im Ganzen pochiertes Lachsfilet mit Joghurt-Kräuterdip
Gegrillte mediterrane Gemüse wie z.B. Zucchini, Aubergine, Paprika
Feine Scheiben vom Krustenschinken mit Pommery-Senfsauce
Verschiedene Rohkostsalate wie z.B.
Karotte-Orange, Gurke-Dill, Weißkohl-Apfel
Ofenfrisches Brot

***Einen Zwischengang- und/oder Hauptgang können Sie aus unseren
Menüvorschlägen wählen.***

Dessert

9,50 €

Ofenschlupfer mit Trockenobst, Nüssen und Vanillesauce
Grießflammerie an roter Beerengrütze
Weißes Schokoladenmousse mit Cassisgelee
Schokoladenmousse zart-bitter und frische Ananasecken
Gebackene Crêpes mit Kirschen gefüllt
Verschiedene Eissorten und Sorbets
Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



Eberstein-Buffer

modern und filigran präsentiert in Gläschen und Schälchen
ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

20,00 €

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
Ricottacrème mit gegrilltem Gemüse
Rosa gebratene Entenbrustscheiben Koriander-Glasnudelsalat mit konfiertter Entenkeule
Verschiedene Rohkostsalate
Ofenfrisches Brot

***Einen Zwischengang- und/oder Hauptgang können Sie aus unseren
Menüvorschlägen wählen.***

Dessert

11,00 €

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas
Gebackene Topfenschnitte
Crème Brûlée von Passionsfrüchten
Kleines Tiramisu
Panna Cotta mit frischen Himbeeren
Schokoladen-Nusskuchen und Beerenkompott
Eis und Sorbets
Karamellisierte Früchteragouts



Grillbuffet für Ihre Gartengrillparty zu Hause

Salate

Caesar Salad mit Parmesan
 Romasalat mit Strauchtomaten
 Kartoffel-Pesto-Salat
 Artischockensalat mit Pinienkernen
 Salat von mediterranem Gemüse
 Rindfleischsalat mit Linsen
 Gurkensalat mit Dillcrème
 Nudelsalat mit Avocado
 Karottensalat
 Krautsalat
 Blattsalate mit verschiedenen Dressings
 Bauernbrot und Butter

Spezialitäten vom Grill

Rumpsteak vom Angusrind
 Kotelett vom Staufer Schwein
 Lammfilets mit Rosmarin
 Scampispieße
 Zander in der Folie
 Maiskolben und Grillgemüse
 Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 Hausgemachte Grillsaucen 29,00 €

Unsere Empfehlung zur Ergänzung

T-Bone
 Nebraska Beef
 Ibérico-Schwein Aufpreis 15,00 €



Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Jahrgangs- und Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Hausmarke Werner Gourmet	0,7 l Flasche
Riesling	12,00 €
Spätburgunder	13,00 €
Weingut Schloss Eberstein	0,7 l Flasche
2015 Weißer Burgunder*, trocken	15,00 €
2015 Weißer Burgunder**, trocken	18,00 €
2016 Riesling*, trocken	15,00 €
2015 Riesling**, trocken	18,00 €
2016 Rosé*, trocken	14,00 €
2015 Rosé**, trocken	17,00 €
2015 Spätburgunder*, trocken	16,00 €
2014 Spätburgunder**, trocken	20,00 €
Weißweine von anderen Weingütern	0,7 l Flasche
2017 Riesling trocken, Weingut Kopp	15,00 €
2016 Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild, Weingut Männle	16,00 €
2017 Weißer Burgunder trocken, Weingut Kopp	15,00 €
2016 Grauburgunder trocken, Weingut Blankenhorn	17,00 €
Rosé- und Rotweine von anderen Weingütern	0,7 l Flasche
2017 Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kopp	13,00 €
2016 Cuvée Guillaume, Weingut Becker, Pfalz	19,00 €
2016 Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	19,00 €
2016 Cuvée No.1, Weingut Klumpp	19,00 €
2014 Solabal, Crianza	20,00 €

Unser umfangreicher Weinkeller ist natürlich noch viel Größer.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.



Getränke

Säfte (Orange, Apfel etc.)	1,00 l	3,60 €
Mineralwasser (still/medium)	0,70 l	2,90 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	3,60 €
Kaffee, Espresso	Tasse	1,50 €
Pils vom Fass	12,50 l	49,00 €
<u>Digestif</u>	0,02 l	5,00 €

Cocktailbar

Alkoholfreier Cocktail	pro Cocktail	4,00 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	5,80 €

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir Ihnen eine individuelle Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen.

Erdbeer- oder Himbeerherz	pro Person	5,00 €
3-stöckige Torte (auf Etageren verschiedenen Geschmacksrichtungen)	pro Person	7,00 €
Eishochzeitstorte	pro Person	5,00 €
Hochzeitstorte „New English Classic“ (Torte mit Styroporkern)	pro Person	ca.7,00 €



Mitternachtsimbiss

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	9,00 €
Kartoffelsamtsuppe mit Croûtons	pro Portion	5,00 €
Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	5,00 €
Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	5,50 €
Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	6,00 €
Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	6,50 €
Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gürkchen und Bauernbrot	pro Portion	8,50 €

Personal

Servicemitarbeiter	pro Stunde	33,00 €
Serviceleiter	pro Stunde	40,00 €
Koch	pro Stunde	33,00 €
Küchenchef	pro Stunde	40,00 €
Bernd Werner	pro Stunde	60,00 €
Logistiker	pro Stunde	29,00 €

Die Einsatzdauer eines Mitarbeiters wird ab der Abfahrt von unserem Betrieb bis zur Rückkehr in unseren Betrieb berechnet.

Wir werden den Personaleinsatz so effektiv wie möglich gestalten und das Servicepersonal nach Bedarf und Möglichkeit zu einem späteren Zeitpunkt der Veranstaltung minimieren.



Ausstattung

Zum Beispiel für den Sektempfang

Stehtischhülle	Stück	8,00 €
Stehtische	Stück	10,00 €
Sektgläser	Stück	0,45 €
Wassergläser	Stück	0,45 €

Menüausstattung (inkl. Reinigung)

Speiseteller von Rosenthal	Stück	0,45 €
Kuchenteller	Stück	0,45 €
Teller für Mitternachtsimbiss	Stück	0,45 €
Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	Stück	0,35 €
Espressolöffel	Stück	0,35 €
Weingläser von Schott Zwiesel	Stück	0,45 €
Wassergläser von Schott Zwiesel	Stück	0,45 €
Biergläser	Stück	0,45 €
Cocktailgläser	Stück	0,45 €
Kaffee-, Espressogesirr	Stück	0,70 €
Brotkörbe	Stück	0,80 €
Stoffservietten creme oder weiß (gefaltet)	Stück	1,50 €
Mitteldecken 100 x 100 cm	Stück	3,50 €
Tischdecken für eckige Tische	Stück	8,00 €
Tischdecken für runde Tische	Stück	13,00 €
Runde Tische (8 bis 10 Personen)	Stück	20,00 €
Stühle	Stück	8,00 €
Küchenlogistik - nach Aufwand		100,- bis 300,00 €
Tischnummer	Stück	2,50 €
Menükarte	Stück	3,00 €
Kaffeemaschine	Stück	70,00 €
Weinkühler	Stück	5,00 €
Kerzenleuchter	Stück	8,00 €
Biertischgarnitur	Stück	12,00 €
Hussen für Biertischgarnitur	Stück	9,00 €
Barmodul	Stück	50,00 €
Kühlwagen/Hebebühne	pro Tag	200,00 €
Kühlanhänger für Getränke	pro Tag	200,00 €
Champagnerkühler mit Eis	pro Tag	gratis



Dekoration/Sonstiges

Menü- und Namenskarten:

Gerne erstellen wir für Sie Menü- und Namenskarten.

Menükarte	pro Karte	3,00 €
Namenskarte	pro Karte	1,50 €

Blumendekoration:

Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration!

Tischblumenschmuck	pro Gesteck	35,00 – 40,00 €
	pro Kranz	45,00 - 55,00 €
Blumenschmuck für Stehtisch		8,00 - 15,00 €

Pagodenzelte:

Bei schlechten Wetterverhältnissen können wir gerne für Sie Pagodenzelte aufbauen.

pro Zelt	55,00 €
pro Zelt	80,00 €



Ihr Vorteil

**Kostenloses Beratungsgespräch
mit Herrn Werner**

**Gratisprobeessen für das
Veranstalterpaar in Werners Restaurant**

Kontaktdaten

Werner Gourmet GmbH
Schloss Eberstein
76593 Gernsbach
Telefon 0 72 24 - 99 59 5-0
Telefax 0 72 24 - 99 59 5-50

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

www.schlosseberstein.com

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@schlosseberstein.com.

Ihr Cateringprofi:

Bernd Werner

Mobil: 0172 9302554



Geschäftsbedingungen

1. Lieferung/Zahlung

Alle Preise verstehen sich, soweit nicht gesondert ausgewiesen, als Nettopreise.

Die gültige gesetzliche MwSt. wird gesondert berechnet.

Bei Auftragswerten ab € 1.000,00 kann mit der Auftragsbestätigung, spätestens aber 2 Wochen vor Anliefertermin, eine Anzahlung von 50 % des Auftragswertes zahlbar und fällig sein. Im Übrigen sind alle Rechnungen innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

2. Stornierungen/Vertragsänderungen

a) 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.

b) Bei Stornierung ab einer Woche vor Veranstaltungsbeginn müssen wir Ihnen pro abgesagtem Gast eine Foodpauschale von 50 % 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.

c) Die Annullierung der kompletten Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in schriftlicher Form vorzunehmen und kann ausschließlich an die Geschäftsleitung übermittelt werden. Eine Schadensersatzforderung von 30 % des Auftragswertes behalten wir uns vor, insbesondere dann, wenn die Reservierung 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 wie möglich behandelt

3. Obhutspflichten

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die überlassenen Gegenstände wie Platten, Gläser, Geschirr usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Beschädigungen und Bruch gehen zulasten des Auftraggebers. Bei Verlust und/oder Beschädigung haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

4. Gerichtsstand und Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist, soweit zulässig, der Sitz der Werner Gourmet GmbH.

