

## Catering von Schloss Eberstein

### *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.

2020



## Preisangaben

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

## Aperitif

Sekt der Hausmarke	0,70 l	12,00 €
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	4,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	4,50 €
Früchtebowle mit Fruchtstücken	0,20 l	4,50 €
Limetten-Portwein-Cocktail (leicht im Alkohol)	0,20 l	4,20 €

## Fingerfood

### VARIANTE I

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Oliven-Quiche

Käsegebäck

Mini-Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella

pro Person

3,80 €

### VARIANTE II

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

6,50 €

### VARIANTE III

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

7,50 €



**VARIANTE IV – Canapés auf Kaviarbroten**

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

pro Stück 3,50 €

**VARIANTE V**

Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce  
Saftiger Schokoladenbrownie  
Gefüllter Knuspertartletts mit frischem Obst  
Schokoladenwaffeln  
Apfel-Streusselschnitte

pro Stück 1,80 - 3,50 €

## 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.

### Vorspeisen

**Vorspeise 1 Fisch regional**

Saiblingsfilet niedertemperatur gegart / Fenchelsalat / Orangencreme  
Wildkräuter / Balsamicovinaigrette

8,50 €

**Vorspeise 2 Fisch asiatisch**

Gebratene Garnele / lauwarmer Lachs / Erdnusszwiebelcrunch / Glasnudelsalat  
Wasabimayonnaise/ kleine Blattsalate mit Sprossen

9,00 €

**Vorspeise 3 Fleisch mediterran**

Vitello tonnato / mediterran eingelegtes Gemüse / Romanasalat  
Parmesandressing / Basilikumpesto

10,00 €

**Vorspeise 4 Fleisch französisch**

Geräucherte Entenbrust / Gänselebermousse / Preiselbeeren  
schwarze Nüsse / Croustons / Kräutersalate

14,00 €



**Vorspeise 5 Vegetarisch**

Karamellierter Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Heublumencrème fraîche  
bunte Blattsalate / geschmorte Ofentomaten / Zuckerschoten / Balsamico 8,00 €

**Vorspeise 6 Vegan**

Bunte Blattsalate/ Kräutervinaigrette/ geschmorte Ofentomaten  
Zuckerschoten / Balsamico 6,00 €

**Suppen****Suppe 1 Schaumsuppe**

🐷 Karotte / Curry / Zitronengras / Gemüserauten / frischer Koriander 4,00 €  
🐷 Wie oben mit Garnele 5,50 €

**Suppe 2 Fleisch klar**

Kalbskraftbrühe / Markklößchen / Maultäschle / Wurzelgemüse / Schnittlauch 5,00 €

**Suppe 3 Gemüse klar**

Tomatenessenz / kleine Ravioli / Zucchini / Basilikum 4,50 €

**Suppe 4 Kaltschale**

🐷 Gurke / Granny Smith / Joghurt / Kaffir-Limette / Chilli 4,50 €  
🐷 Wie oben mit Flusskrebsschwänzen 5,50 €

**Zwischengänge****Zwischengang 1 Süßwasserfisch**

Knusprig gebratenes Zanderfilet  
Perlgraupen-Risotto / frische Kräuter / Rieslingschaum 9,50 €

**Zwischengang 2 Salzwasserfisch**

🐷 Gebratener Heilbutt 12,50 €  
🐷 Knusprig gebratene Dorade 9,50 €

Beilagen: Kräuterrisotto / geschmorte Aubergine  
Kirschtomate / Thymian-Beurre blanc

**Zwischengang 3 Sorbet**

🐷 Mango  
🐷 Cassis  
🐷 Pfirsich 4,00 €

Ihr gewünschtes Sorbet servieren wir gerne mit einem Fruchtragout oder mit Sekt.



## Hauptgänge

Bei allen Hauptgängen werden Beilagen und Fleisch ausreichend nachgereicht.

<b>Hauptgang 1</b>	<b>Kalb</b>	
🍴 Rosa gebratene Kalbshüfte		15,00 €
🍴 Rosa gebratener Kalbsrücken		16,50 €
Beilagen:	Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus / abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 2</b>	<b>Rind</b>	
🍴 Gegrillter Rinderrücken		19,00 €
🍴 Gegrilltes Rinderfilet		24,50 €
Beilagen:	Rahm-Karotten / Selleriepüree / Trüffelpolenta / Bäcklejus abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 3</b>	<b>Schwein</b>	
🍴 Schweinefilet		15,50 €
Beilagen:	Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Spätburgunderjus / abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 4</b>	<b>Geflügel</b>	
🍴 Gebratene Entenbrust		20,50 €
🍴 Gebratene Maispouardenbrust		20,00 €
Beilagen:	Curry-Honiglack / Kichererbsen / Hummus Schmortomaten / Curryjus / Sesamschupfnudeln	
<b>Hauptgang 5</b>	<b>Lamm</b>	
Gegrillter Lammrücken geschmortes Keulenragout / Olivenkruste/ Ratatouille / weißes Bohnenpüree Kartoffelgratin / Spätburgunderjus / Rosmarinkartoffeln		24,50 €
<b>Hauptgang 6</b>	<b>Wild</b>	
Rosa gebratener Rehrücken Selleriepüree / junge Karotten / Aprikosenkompott Kartoffel-Mandeltaler / Wacholderjus / abgeschmelzte Spätzle		25,00 €
<b>Hauptgang 7</b>	<b>Vegetarisch</b>	
Linsenpraline (vegan) oder Kartoffelstrudel		16,00 €
Beilagen:	aus dem gewählten Menü	



## **Desserts**

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade/ marinierte Waldbeeren / Erdbeereis / Haselnusscrumble	7,00 €
Kaffeemascaponemousse / karamellierte Aprikosen Pistazienchunch / Haselnusseis	7,50 €
Crème Brûlée oder Panna Cotta / Ananasragout / Vanillebrösel Himbeergelee / Schokoladeneis	6,50 €
Schokoladen-Nusskuchen/ Kirschkompott/ Zitronenjoghurt/ Vanilleeis	7,00 €

## **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 39,00

## **Kindermenü**

Kleiner gemischter Salatteller	3,00 €
*****	
Schnitzel mit Pommes frites und Soße	9,50 €
*****	
Gemischtes Eis mit Smarties	3,50 €



## **Schloss-Bufferet**

ab 30 Personen

28,50 €  
ohne Hauptgang

### **Kalte Vorspeisen**

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 z.B. Zucchini, Aubergine, Paprika  
Feine Pastramischeiben mit BBQ-Sauce  
Verschiedene Rohkostsalate u.a.  
Karotte-Orange, Gurke-Dill, Weißkohl-Apfel  
Ofenfrisches Brot

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

### **Dessert**

Ofenschlupfer mit Trockenobst, Nüssen und Vanillesoße  
Grießflammerie an roter Beerengrütze  
Weißes Schokoladenmousse mit Cassisgelee  
Schokoladenmousse zartbitter und frischer Ananas  
Gebackene Crêpes mit Kirschen gefüllt  
Verschiedene Eis und Sorbets  
Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



**Eberstein-Buffer**

ab 30 Personen

31,00 €  
*ohne Hauptgang***Kalte Vorspeisen**

Sülze vom geräucherten Schweinebäckchen mit jungem Gemüse

Geräuchertes Lachsfilet auf Mango Chutney

Tomatengelee mit Mini-Mozzarella

Kalbs- und Roastbeef-Röllchen auf Selleriesalat

Eismeer-Shrimps in Currymousse

Ricottacreme mit gegrilltem Gemüse

Rosa gebratene Entenbrustscheiben Koriander-Glasnudelsalat mit konfiertem Entenkeule

Verschiedene Rohkostsalate

Ofenfrisches Brot

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

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas

Gebackene Topfenschnitte

Creme Brûlée von Passionsfrüchten

Kleines Tiramisu

Panna Cotta von frischen Himbeeren

Schokoladen-Nusskuchen und Beerens Kompott

Eis und Sorbets

Karamellisierte Früchteragouts





**Grillbuffet für Ihre Gartengrillparty zu Hause**

29,00 €

**Salate**

Caesar Salat mit Parmesan und 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

**Unsere Empfehlung zur Ergänzung**

18,00 € (Aufpreis)

T-Bone vom Dry Aged Rind  
 US Rinderrücken  
 Presa vom Ibérico-Schwein



**„Firmen- Spezial“**  
**Für Firmen buchbar von Montag bis Donnerstag ab 100 Personen**

**Vorspeisen & Suppen**

Bunte Blatt- und Rohkostsalate   Balsamico-Vinaigrette   Kirschtomaten	4,50 €
Hausgebeizter Kräuter-Lachs   Honig-Senfsauce   Wildkräuter	6,50 €
Salatbuffet: Verschiedene Rohkostsalate (z.B. Karotte, Weißkohl, Sellerie) Antipasti-Gemüse, Quinoa-Shrimps-Salat Kalte Saucen (z.B. Pommery-Senfsauce, Meerrettich)	7,50 €
Kartoffelcremesuppe   Schnittlauch   Croutons	3,00 €
Schaumsuppe von Karotte   Curry   Wurzelgemüse	3,00 €

**Hauptgänge**

Puten-Rahmgeschnetztes   feine Bandnudeln   Waldpilze	11,00 €
Gesottener Kalbstafelspitz   Meerrettichsauce kleine Kartoffeln   Karottengemüse	11,00 €
Boeuf Bourguignon   Perlzwiebeln   Spätzle   Champignons	12,00 €
Rosa gebratener Rücken vom Stauferico-Schwein Serviettenknödel   Waldpilzrahm	12,50 €

**Desserts**

Schokoladenbrownie   Vanilleeis   eingelegte Waldbeeren	4,50 €
Frischer Ofenschlupfer   karamellisiertes Apfelragout   Schokoladeneis	4,50 €
„Schwarzwälder Kirschtorte“ im Glas	4,00 €



## Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Jahrgangs- und Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

<b>Hausmarke Werner Gourmet</b>	<b>0,7 l Flasche</b>
Riesling	12,00 €
Spätburgunder	13,00 €
<b>Weingut Schloss Eberstein</b>	<b>0,7 l Flasche</b>
Weißer Burgunder*, trocken	15,00 €
Weißer Burgunder**, trocken	18,00 €
Riesling*, trocken	15,00 €
Riesling**, trocken	18,00 €
Rosé*, trocken	14,00 €
Rosé**, trocken	17,00 €
Spätburgunder*, trocken	16,00 €
Spätburgunder**, trocken	20,00 €
<b>Weißweine von anderen Weingütern</b>	<b>0,7 l Flasche</b>
Riesling trocken, Weingut Kopp	15,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild, Weingut Männle	16,00 €
Weißer Burgunder trocken, Weingut Kopp	15,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Blankenhorn	17,00 €
<b>Rosé- und Rotweine von anderen Weingütern</b>	<b>0,7 l Flasche</b>
Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kopp	13,00 €
Cuvée Guillaume, Weingut Becker, Pfalz	19,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	19,00 €
Cuvée No.1, Weingut Klumpp	19,00 €
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	3,80 €
Mineralwasser (still/medium)	0,70 l	3,20 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	3,80 €
Kaffee, Espresso	Tasse	1,50 €
Pils vom Fass	12,50 l	49,00 €
Digestif	0,02 l	5,00 €



## Cocktailbar

Alkoholfreier Cocktail	pro Cocktail	6,00 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	7,00 €

## Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir Ihnen eine individuelle Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen.

Erdbeer- oder Himbeerherz	pro Person ca. 6,00-9,00€
---------------------------	---------------------------

## Mitternachtsimbiss

Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	9,00 €
Kartoffelcremesuppe 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	2,50 €
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	2,50 €
Namenskarte	pro Karte	1,50 €

### Blumendekoration:

Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration!

Tischblumenschmuck	pro Gesteck	30,00 – 40,00 €
	pro Kranz	40,00 - 50,00 €
Blumenschmuck für Stehtisch		8,00 - 10,00 €

### 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 2 Personen  
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](http://www.schlosseberstein.com)

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [info@schlosseberstein.com](mailto: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.

