#### 1

## **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.

2022







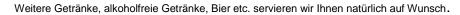




# Preisangaben

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

Aperitif		
Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	31,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	33,50 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	22,50 €
Champagner der Hausmarke	0,75 I	71,00 €
Sommerliche Früchtebowle		
(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)	0,20 l	5,50 €
Portwein-Limetten-Cocktail		
(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)	0,20 l	5,00 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,50 €
Lillet mit Rosenblüten und Rosenlimonade	0,20 l	5,70 €
Aperol Spritz	0,20 l	5,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	4,70 €













## **Fingerfood**

#### I Klassiker

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Knuspriges Käsegebäck

Mini-Muffin mit Tomate und Feta 6,10€ pro Person

#### II Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:

"Vitello Tonnato" mit Kapern

Lachstatar mit Wasabicrème fraîche

Obazda und Röstzwiebeln

8,90€ Avocadocrème mit Shrimps pro Person

#### III All in

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Mini-Muffin mit Tomate und Feta

Bernd Werners Gourmet-Süppchen

Kleine gefüllte Knusperwaffel mit Obazda und Röstzwiebeln

Käsegebäck pro Person 11,20€

#### **IV Herzhafte Tartelettes**

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Obazda mit Röstzwiebeln

Avocadocrème mit Shrimps 4,20 € pro Stück

#### **V** Sweet One

Saftiger Schokoladenkuchen

Gefüllte Knuspertartelettes mit Vanillecreme und Himbeeren

Fruchtsüppchen mit Rieslingsekt und Minze

Zitronentartelette pro Stück 3,20 - 4,50 €











# MENÜS



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.

→ Scanen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zu unserer Bildergalerie.

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**

I Jakobsmuschel In Safran confierte Jakobsmuscheln I Taboulésalat I Minzjoghurt Gebackenes Papadumbrot	16,30 €
II Lachs Feines vom Lable Rouge Lachs - gebeizt und Tatar - Kohlrabisalat I Pommery-Senfcrème I Wildkräuter	15,40 €
III Kalb Vitello Tonnato vom Kalb I Rucolasalat Tomate-Pinienkern-Vinaigrette I Gehobelter Parmesan	15,90 €
IV Pastrami Marinierte Pastramischeiben I Büffelmozzarella I Fregola Sarda-Salat Basilikumcrème I Ofentomaten I Wildkräuter I alter Balsamico	16,80 €
V Vegetarisch Büffelmozzarella I Fregola Sarda-Salat Basilikumcrème I Ofentomaten I Wildkräuter I alter Balsamico	15,40 €
VI Vegan	12,60 €





Ofentomaten I Zuckererbsen I Wildkräuter I alter Balsamico

Fregola Sarda-Salat I Basilikumcrème







# <u>Suppen</u>

I Schaumsuppe – vegan  Karotte I Curry I Zitronengras I Gemüserauten I frischer Koriander	6,50 € 7,90 €
II Fleisch klar Kalbskraftbrühe I Markklößchen I Maultäschle I Wurzelgemüse I Schnittlauch	7,00€
III Cremesuppe – <i>vegetarisch</i> Getrüffeltes Kartoffelsüppchen I gehobelte Belperknolle I Croutons	7,00€
IV Kaltschale – <i>vegan</i> Geeiste Tomatenessenz I Tomatenwürfel I Zucchini	6,50 €

# **Zwischengänge**

I Süßwasserfisch Knusprig gebratenes Zanderfilet Kartoffel-Senf-Mousseline I Kräuterschaum I wilder Blumenkohl	14,00 €
II Salzwasserfisch Confierter Kabeljau und gebratene Garnele Chorizo-Parmesan-Risotto I Fenchelsalat I Beurre blanc	17,70€
III Sorbet	5,60 €

Wahlweise servieren wir Ihnen das Sorbet mit einem Gin-Tonicsüppchen <u>oder</u> einem Sektsüppchen.











# <u>Hauptgänge</u>

I Rosa gebratene Kalbshüfte Spitzkohlgemüse I knusprige Kartoffel-Lauchschnitte Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle	23,30 €
II Rind	27,50 € 32,20 €
III Sous vide geschmortes Rinderbäckle Kartoffel-Trüffelpüree I wilder Blumenkohl I Röstzwiebeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	23,30 €
IV Schweinefilet Cremiges Wurzel-Gemüse I Selleriepüree I Rosmarin-Ofenkartoffeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	21,90 €
V Geflügel      Gebratene Entenbrust   Gebratene Maispoulardenbrust  Curry-Honiglack I Kichererbsen I Hummus I Schmortomaten  Curryjus I Sesamschupfnudeln	25,70 € 25,20 €
VI Gegrillter Lammrücken Peperonatagemüse I Basilikum-Rahmpolenta Thymianjus I Kartoffelgratin	31,70 €
VII Rosa gebratener Rehrücken Selleriepüree I Pastinakengemüse I Cassisgel Kartoffel-Haselnusstaler I Gänseleberjus I abgeschmelzte Spätzle	33,20 €
VIII Vegetarisch/Vegan Gebackene Kichererbsenpraline Humus I Ofentomaten I Karotten-Curryschaum I glasierte Kichererbsen	20,10€

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











## **Desserts**

I Helles & dunkles Mousse von der "Original Beans" Schokolade marinierte Waldbeeren I Butterkekseis I Haselnusscrumble I Himbeergel	13,60 €
II Zweierlei Créme Brûlée I klassisch & Passionsfrucht Ananasragout I Vanillebrösel I Vanilleeis I Passionsfruchtbaiser	13,10€
III Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte "Schloss Eberstein" Schokoladenrahmeis	14,50 €
IV Feines von der Kokosnuss Mango I exotische Früchte I Joghurteis I Mangosorbet	12,60 €
V Vegan Dreierlei Sorbets I Früchteragout I Knusperhippe I Minze	11,70 €
Kindermenü	
Kleiner gemischter Salatteller	5,10€
Schnitzel mit Spätzle und Sauce	12,20 €
Gemischtes Eis mit Smarties	5,10 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern im Alter von 5-11 Jahren servieren wir gerne unser Kindermenü oder berechnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.

Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.











# Schloss Eberstein Buffet

ab 30 Personer

41,00 € ohne Hauptgang

## Kalte Vorspeisen

#### Serviert in Gläschen:

Shrimpscocktail mit Wildkräutersalat Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumcrème und Parmesan Badisches Vitello Tonnato mit Baden-Badener Räucherforellencrème und Kapern Ricottacrème mit hausgemachtem Grillgemüse und Pinienkernen

#### Serviert auf Platten:

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Erdnuss-Chilisoße, Frühlingslauch und Chinakohlsalat Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und gehacktem Bio-Landei Gebeizter Caipirinha-Lachs mit Honig-Senfsoße

#### Serviert in Porzellan-Schüsseln:

Fregola Sarda-Salat mit Tomatenvielfalt und Gartenkresse Coleslaw-Salat mit Karottenspaghetti Kartoffel-Gurkensalat Wildkräutersalat mit Frenchdressing und Vinaigrette Paprika-Kidneybohnen-Salat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

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

#### **Dessert**

Helles und dunkles Original Beans Schokoladenmousse im Glas Vanille Palatschinken mit Kirschen und Rahmroyale "Schwarzwälder Kirschtorte" im Glas Kokos-mousse im Glas mit exotischen Früchten New York Cheesecake im Glas mit Waldfruchtcoulis Eis und Sorbets Kleine Creme Brûlée Waldbeerenragout











*Grill-Buffet* 38,50 €

#### **Salate**

Fregola Sarda-Salat mit Tomatenvielfalt und Gartenkresse Coleslaw-Salat mit Karottenspaghetti Kartoffel-Gurkensalat Wildkräutersalat mit Frenchdressing und Vinaigrette Paprika-Kidneybohnen-Salat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

#### Für den Grill

Rumpsteak vom Angusrind Kotelett vom Staufer Schwein Lammfilets mit Rosmarin Scampispieße Lable Rouge Lachs auf dem Holzbrett Maiskolben und Grillgemüse Folienkartoffeln mit Kräuterquark Hausgemachte Grillsoßen Kinderwürstchen

Für Vegetarier: Grillkäse

## **Ergänzend**

T-Bone Nebrasca Beef Ibérico-Schwein Dry Aged Beef

Aufpreis 15,90 €





Sie haben Fragen zu unseren Menüs? Rufen Sie uns an.

Schloss Eberstein Werner Gourmet GmbH 76593 Gernsbach Tel. 07224/99 59 5-0 info@schlosseberstein.com www.schlosseberstein.com











# Ein Auszug aus unserem Weinangebot (Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weißer Burgunder trocken 26,90 €	_
	Ξ
Grauer Burgunder, trocken 27,70 €	€
Riesling trocken 26,90 €	Ξ
Rosé trocken 26,10 €	Ē
Spätburgunder trocken 28,60 €	Ē
Weißweine anderer Weingüter	
Cuvée C4, Weingut Axel Bauer, Bühl 30,30 €	€
(Auxerois, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling)	_
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal 31,90 € Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal 31,90 €	
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal 31,90 € Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim 31,10 €	
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim 35,30 €	
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild 30,30 €	
Rosé- und Rotweine anderer Weingüter	
Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal 30,30 €	Ē
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl 32,70 €	€
(Syrah & Cabernet Sauvignon)  Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal  (Späthuspunder Blayfräglich St. Lowest & Cabernet Sourieran)	€
(Spätburgunder, Blaufränkich, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)  Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle  32,70 €	€
Solabal, Crianza, Spanien 35,30 €	

# Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	5,40 €
Fruchtsäfte und Schorle	1,00 l	5,20 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	5,20 €
Pils vom Fass	12,5 l	60,00€
Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,20 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	4,40 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	2,60 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	4,80 €

# Cocktailbar











Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	6,30 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	8,00€

Für die Bereitstellung eines Barmoduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal

60,00€

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

#### Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Hochzeitstorte.

Den exakten Aufbau, die vielfältige Dekoration sowie mögliche Geschmacksrichtungen gestalten wir nach Ihren persönlichen Wünschen. pro Person ca. 8,50 −13,00€

☐ Eigene Hochzeitstorte

Wenn Sie die Torte selbst organisieren erlauben wir uns für das Handling und die entsprechende Aufbewahrung / Kühlung Ihrer Torte eine entsprechende Pauschale zu berechnen.

Handlinggebühr: pauschal 85,00 €

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

## Mitternachtsimbiss

♠ Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf,		
Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	13,60 €
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	pro Portion	7,50 €
← Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	7,50 €
← Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	9,80 €
← Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	8,40 €
──Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	8,90 €
★Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken		
→ und Bauernbrot	pro Portion	11,70 €











#### **Personal**

Servicemitarbeiter	pro Stunde	38,00 €
Serviceleiter	pro Stunde	46,00 €
Koch	pro Stunde	38,00 €
Küchenchef	pro Stunde	46,00 €
Bernd Werner	pro Stunde	70,00 €
Logistiker	pro Stunde	35,00 €

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.

## **Dekoration/Sonstiges**

#### Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: "Herzlich Willkommen im anlässlich......."

pro Karte 4,00 €

Namenskarte für den Sitzplatz pro Karte 2,30 €

Wenn Sie eigene Namenskarten erstellen: Bitte sortieren Sie diese

nach den entsprechenden Tischnummern um eine korrekte Zuordnung zu ermöglichen.

#### Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck pro Gesteck / pro Kranz ca. 33,00 - 55,00 ∈ Blumen für Stehtische I Glasvariante ca. 6,50 - 8,50 ∈

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

### **Pagodenzelte**

Sollte das Wetter nicht optimal sein, oder auch als Sonnenschutz, können wir für

Sie den Außenbereich mit Pagodenzelten überdachen. pro Zelt 3x3 m 63,00 € pro Zelt 6x3 m 83,00 €











# Ausstattung

Zum Beispiel für den Sektempfang		
Stehtischhusse	Stück	9,00€
Stehtische	Stück	12,00€
Sektgläser	Stück	0,65€
Wassergläser	Stück	0,65€
Menüausstattung (inkl. Reinigung)		
Speiseteller von Rosenthal	Stück	0,65 €
Kuchenteller	Stück	0,65 €
Teller für Mitternachtsimbiss	Stück	0,65€
Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	Stück	0,45 €
Espressolöffel	Stück	0,45 €
Weingläser von Schott Zwiesel	Stück	0,65€
Wassergläser von Schott Zwiesel	Stück	0,65€
Biergläser	Stück	0,65€
Cocktailgläser	Stück	0,65€
Kaffee-, Espressogeschirr	Stück	0,80€
Brotkörbe	Stück	1,10 €
Stoffservietten creme oder weiß (gefaltet)	Stück	1,90 €
Mitteldecken 100 x 100 cm	Stück	3,90 €
Tischdecken für eckige Tische	Stück	9,00€
Tischdecken für runde Tische	Stück	14,00 €
Runde Tische (8 bis 10 Personen)	Stück	22,00 €
Stühle	Stück	9,50 €
Küchenlogistik - nach Aufwand		150,- bis 350,00 €
Tischnummer	Stück	2,90 €
Menükarte	Stück	2,90 €
Kaffeemaschine	Stück	80,00€
Weinkühler	Stück	6,00€
Kerzenleuchter	Stück	8,50 €
Biertischgarnitur	Stück	13,50 €
Hussen für Biertischgarnitur	Stück	10,00 €
Barmodul	Stück	60,00€
Kühlwagen/Hebebühne	pro Tag	250,00 €
Kühlanhänger für Getränke	pro Tag	250,00 €
Champagnerkühler mit Eis	pro Tag	gratis











# In 5 Schritten zum Erfolg – Ihr zeitlicher Ablauf

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine Vorstellung wie perfekt Ihre ortsunabhängige Feier gestaltet werden kann.

- 1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung der angedachten Räumlichkeiten. vollkommen unverbindlich und kostenfrei –
- 2. Bei einem kostenlosen Beratungstermin erstellen wir Ihnen Ihr Angebot und Sie erhalten einen Kostenvoranschlag
- 3. Wir buchen Ihre Veranstaltung fest für Sie unser Team steht Ihnen ab sofort jederzeit mit Rat und Tat zur Seite um alle aufkommenden Fragen zu klären.
- 4. Sie besuchen uns zum Probeessen und erleben, kulinarisch, Ihre Feier im Vorfeld mit der fein abgestimmten Harmonie von Speisen und Weinen.
- 5. Ihr großer Tag der Feier ist gekommen













#### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand Januar 2021

- l. 1.
- Geltungsbereich
  Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung durch die Werner
- Von diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende Regelungen gelten nur im Falle schriftlicher Bestätigung durch die Werner Gourmet GmbH. 2.
- ш
- <u>Vertragsabschluss, Haftung und Verjährung</u>
  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
- 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. 3

#### ш

- <u>Preise/Aufrechnung</u>
  Die Preise schließen die gesetzliche Umsatzsteuer ein. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer werden die Preise entsprechend angepasst.
- Rechnungen der Werner Gourmet GmbH sind sofort nach Zugang ohne Abzug zahlbar.
  Die Werner Gourmet GmbH ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Mit Vertragsschluss schuldet der Kunde die vereinbarte 2. 3. 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.
- Der Kunde kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen gegenüber der Werner Gourmet GmbH aufrechnen. 4.

#### IV.

- Rücktritt des Kunden/Stornierung
  Soweit im Vertrag kein Rücktrittsrecht des Kunden vereinbart wurde und auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht besteht, behält die Werner 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.

  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 vereinbarte 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. 2.
- 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
  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. Wird eine vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Werner Gourmet GmbH gesetzten Nachfrist nicht geleistet, ist die
- 2
- Werner Gourmet GmbH zum Rückfritt vom Vertrag berechtigt.
  Ferner ist die Werner Gourmet GmbH in Fällen höherer Gewalt oder anderer von ihr nicht zu vertretender Umstände, die eine Erfüllung des Vertrages 3. unmöglich machen oder unzumutbar erschweren, zum Rücktritt berechtigt
- VI.
- Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit
  Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens acht Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Sie bedarf der
  Zustimmung der Werner Gourmet GmbH. 1.
- Zustimmung der Werner Gourmet GmbH.

  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: 2.
- 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.
  Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist die Werner Gourmet GmbH berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die 3.
- bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

  Das Menü muss mit Ausnahme des Mitternachtsimbiss bis 22:00 Uhr serviert sein. Sollte diese Zeit überschritten werden pro angefangene Stunde 120,00 4. € netto in Rechnung gestellt.
- 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 VII. für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt die Werner Gourmet GmbH von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.

#### VIII.

- Haftung des Kunden
  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 Veranstältungsraum, 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. 1.

- Schlussbestimmungen
  Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- Erfüllung- und Zahlungsort ist Gernsbach. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr das Amtsgericht Gernsbach bzw. das Landgericht Baden-Baden. 2. 3.
- 4. 5. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. 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 2022 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten









