



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?

Wir setzen Ihre Wünsche professionell um, mit Herz, Charme und Engagement, damit Sie selbst Ihren Anlass ganz entspannt genießen können.

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!

Ihr Gastgeber Bernd Werner

2023

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



Preisangaben

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

Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	33,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	35,50 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	28,50 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	74,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)</i>	0,20 l	5,70 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	5,40 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,80 €
Aperol Spritz	0,20 l	5,80 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	5,00 €

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



Fingerfood

I Klassiker

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Knuspriges Käsegebäck		
Mini-Muffin mit Tomate und Feta	pro Person	7,90 €

II Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:		
„Vitello Tonnato“ mit Kapern		
Lachstatar mit Wasabicrème fraîche		
Obazda und Röstzwiebeln		
Avocadocrème mit Shrimps	pro Person	9,80 €

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	12,20 €

IV Herzhafte Tartelettes

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche		
Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark		
Roastbeefrollchen mit Trüffelcreme		
Obazda mit Röstzwiebeln		
Avocadocrème mit Shrimps	pro Stück	4,50 €

V Sweet One

Saftiger Schokoladenkuchen		
Gefüllte Knuspertartelettes mit Vanillecreme und Himbeeren		
Fruchtsüppchen mit Rieslingsekt und Minze		
Zitronentartelette	pro Stück	4,50 – 5,10 €



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.

→ Scannen 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 17,30 €

In Safran confierte Jakobsmuscheln | Taboulésalat | Minzjoghurt
Gebackenes Papadumbrot

II Lachs 18,20 €

Feines vom Lable Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Kohlrabisalat | Pommery-Senfcrème | Wildkräuter

III Kalb 16,80 €

Vitello Tonnato vom Kalb | Rucolasalat
Tomate-Pinienkern-Vinaigrette | Gehobelter Parmesan

IV Pastrami 17,80 €

Marinierte Pastramischeiben | Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

V Mediterran 15,90 €

Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

VI Vegetarisch / Vegan 13,60 €

Fregola Sarda-Salat | Basilikumcrème
Ofentomaten | Zuckererbsen | Wildkräuter | alter Balsamico



Suppen

I Schaumsuppe – *vegan*

Karotte | Curry | Zitronengras | Gemüserauten | frischer Koriander 7,00 €
 🍴 wie oben mit Garnele 8,90 €

II Fleisch klar

Kalbskraftbrühe | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8,00 €

III Cremesuppe – *vegetarisch*

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | gehobelte Belperknolle | Croutons 7,50 €

Zwischengänge

I Süßwasserfisch

Knusprig gebratenes Zanderfilet 16,40 €
 Kartoffel-Senf-Mousseline | Kräuterschaum | wilder Blumenkohl

II Salzwasserfisch

Confierter Kabeljau und gebratene Garnele 19,60 €
 Chorizo-Parmesan-Risotto | Fenchelsalat | Beurre blanc

III Sorbet

6,10 €
 🍴 Zitrone
 🍴 Erdbeere
 🍴 Mango

Wahlweise servieren wir Ihnen das Sorbet mit einem Gin-Tonicsüppchen oder einem Sektsüppchen.



Hauptgänge

I Rosa gebratene Kalbshüfte	24,30 €
Spitzkohlgemüse I knusprige Kartoffel-Lauchschnitte Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle	
II Rind	
☛ Gegrillter Rinderrücken	28,50 €
☛ Gegrilltes Rinderfilet	34,10 €
Vichykarotten I Pastinakenpüree I Trüffelpolentaschnitte Merlotjus I abgeschmelzte Spätzle	
III Sous vide geschmortes Rinderbäckle	24,80 €
Kartoffel-Trüffelpüree I wilder Blumenkohl I Röstzwiebeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	
IV Schweinefilet	22,90 €
Cremiges Wurzel-Gemüse I Selleriepüree I Rosmarin-Ofenkartoffeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	
V Geflügel	
☛ Gebratene Entenbrust	26,70 €
☛ Gebratene Maispouardenbrust	25,70 €
Curry-Honiglack I Kichererbsen I Hummus I Schmortomaten Curryjus I Sesamschupfnudeln	
VI Gegrillter Lammrücken	31,80 €
Peperonatagemüse I Basilikum-Rahmpolenta Thymianjus I Kartoffelgratin	
VII Rosa gebratener Rehrücken	33,20 €
Selleriepüree I Pastinakengemüse I Cassisgel Kartoffel-Haselnusstaler I Gänseleberjus I abgeschmelzte Spätzle	
VIII Vegetarisch/Vegan	
Gebackene Kichererbsenpraline	20,60 €
Humus I Ofentomaten I Karotten-Curryschaum I glasierte Kichererbsen	

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



Desserts

I Helles & dunkles Mousse von der „Original Beans“ Schokolade	15,40 €
marinierte Waldbeeren Butterkekseis Haselnusscrumble Himbeergel	
II Zweierlei Crème Brûlée klassisch & Passionsfrucht	14,50 €
Ananasragout Vanillebrösel Vanilleeis Passionsfruchtbaiser	
III Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“	15,00 €
Schokoladenrahmeis	
IV Feines von der Kokosnuss	13,60 €
Mango exotische Früchte Joghurteis Mangosorbet	
V Vegan	12,20 €
Dreierlei Sorbets Früchteragout Knusperhippe Minze	

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller *****	5,60 €
Schnitzel mit Spätzle und Sauce *****	12,60 €
Gemischtes Eis mit Smarties	5,60 €

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern im Alter von 4-10 Jahren servieren wir gerne unser Kindermenü oder berechnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.

Bei Kindern ab 11 Jahre wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.



Schloss Eberstein Buffet

ab 30 Personen

43,00 €

ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläschen:

Shrimpscocktail mit Wildkräutersalat

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumcrème und Parmesan

Badisches Vitello Tonnato mit Baden-Badener Räucherforellencreme und Kapern

Ricottacreme mit hausgemachtem Grillgemüse und Pinienkernen

Serviert auf Platten:

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Erdnuss-Chilisoße, Frühlingslauch und Chinakohlsalat

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und gehacktem Bio-Landeier

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-Bufferet

41,50 €

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

Scampispiße

Lable Rouge Lachs auf dem Holzbrett

Maiskolben und Grillgemüse

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Hausgemachte Grillsoßen

Kinderwürstchen

Für Vegetarier: Grillkäse

Ergänzend

T-Bone

Nebraska Beef

Ibérico-Schwein

Dry Aged Beef

Aufpreis

17,80 €



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



Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“

0,75 l Flasche

Weißer Burgunder trocken	28,60 €
Grauer Burgunder, trocken	29,40 €
Riesling trocken	28,60 €
Rosé trocken	27,80 €
Spätburgunder trocken	30,30 €

Weißweine anderer Weingüter

Cuvée C4, Weingut Axel Bauer, Bühl (Auxerois, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling)	31,90 €
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	33,60 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	33,60 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	32,80 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	36,20 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	32,80 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	31,90 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	32,80 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	35,30 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	32,80 €
Solabal, Crianza, Spanien	37,00 €

Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Fruchtsäfte und Schorle	1,00 l	5,60 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	5,60 €
Pils vom Fass	12,5 l	68,00 €
Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,40 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	4,70 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	2,90 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	5,00 €



Cocktailbar

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

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	6,70 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	8,30 €

Für die Bereitstellung eines Barmoduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 63,00 €

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. 9,00 –14,00€

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 100,00 €

Wir bitten ausdrücklich darum, dass die betreffende Konditorei die Transportbehälter, die Etagere 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	8,90 €
☛ Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	8,90 €
☛ Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgerurken und Bauernbrot	pro Portion	11,70 €



Personal

Servicemitarbeiter	pro Stunde	44,00 €
Serviceleiter	pro Stunde	58,00 €
Koch	pro Stunde	44,00 €
Küchenchef	pro Stunde	58,00 €
Bernd Werner	pro Stunde	90,00 €
Logistiker	pro Stunde	39,00 €

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 4,10 €

Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz

pro Karte 2,40 €

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. 35,00 - 60,00 €

Blumen für Stehtische | Glasvariante ca. 7,00 – 9,50 €

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 67,00 €

pro Zelt 6x3 m 88,00 €



Ausstattung

Zum Beispiel für den Sektempfang

Stehtischhuse	Stück	10,00 €
Stehtische	Stück	14,00 €
Sektgläser	Stück	0,70 €
Wassergläser	Stück	0,70 €

Menüausstattung (inkl. Reinigung)

Speiseteller von Rosenthal (rund oder tief)	Stück	0,85 €
Teller (klein) für Kuchen, Mitternachtsimbiss, Brot	Stück	0,70 €
Kaffee- und Espressogeschrir	Stück	0,85 €
Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	Stück	0,60 €
Kaffee- und Espressolöffel, Kuchengabeln	Stück	0,50 €
Weingläser von Schott Zwiesel	Stück	0,80 €
Wassergläser von Schott Zwiesel	Stück	0,70 €
Biergläser	Stück	0,70 €
Cocktailgläser	Stück	0,70 €
Brotkörbe	Stück	1,30 €
Stoffservietten creme oder weiß (gefaltet)	Stück	2,10 €
Mitteldecken 100 x 100 cm	Stück	4,50 €
Tischdecken für eckige Tische	Stück	10,00 €
Tischdecken für runde Tische	Stück	15,00 €
Runde Tische (8 bis 10 Personen)	Stück	24,00 €
Stühle	Stück	10,00 €
Stuhlhussen creme oder weiß	Stück	7,20 €
Tischnummer	Stück	3,00 €
Menükarte	Stück	4,10 €
Namenskarte, handgeschrieben	Stück	2,40 €
Kerzenleuchter inkl. Kerzen	Stück	9,00 €
Weinkühler inkl. Eis	Stück	7,50 €
Champagnerbowl inkl. Eis	Stück	12,00 €
Barmodul	Stück	63,00 €
Kaffeemaschine	Stück	90,00 €
Biertisch	Stück	6,50 €
Huse für Biertisch	Stück	5,50 €
Bierbank	Stück	4,50 €
Huse für Bierbank	Stück	3,50 €

Technik und weiteres Equipment

Reinigungs- und Kleinmaterial	pauschal	20,00 €
Zelt 3 x 3 m	Stück	67,00 €
Zelt 6 x 3 m	Stück	88,00 €
Küchenlogistik - nach Aufwand		200,- bis 390,00 €
Kühlwagen/Hebebühne	pro Tag	250,00 €
Kühlanhänger für Getränke	pro Tag	250,00 €
Fahrtkosten - pro gefahrenem km / pro Fahrzeug		0,40 €



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**

- 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 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.
 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 und 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 2023 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten