



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 Spitzenkoch Bernd Werner kümmert sich um den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

Jeder Anlass erfordern eigene Cateringkonzepte!

Wir bieten Ihnen dafür aus einer Hand individuelle Beratung und Kompetenzen 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 Ihre 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 gefunden?

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

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!

Ihr Gastgeber Bernd Werner

2024



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

Pinotsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	34,50 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	38,50 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	31,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	79,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)</i>	0,20 l	6,30 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	6,20 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,30 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,30 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	5,50 €

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



Fingerfood

I

Klassiker

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Knuspriges Käsegebäck

Hähnchenpraline im Sesammantel pro Person 9,00 €

II

Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:

Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern

Lachstatar mit Wasabi-Crème fraîche

Getrocknete Tomatencreme mit Oliventapenade

Hüttenkäse mit „Frankfurter grüne Soße“ pro Person 11,00 €

III

All in

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Hähnchenpraline im Sesammantel

Bernd Werners Gourmet-Süppchen

Geflügelspieße mit Teriyaki-Lack

Käsegebäck pro Person 13,40 €

IV

Herzhafte Tartelettes oder Canapées

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème

Schwarzwälder Rauchschinken mit „Frankfurter grüne Soße“

Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern

Tomatenquiche mit Feta und Oliven

Lauchquiche mit Saibling und Crème fraîche pro Stück 5,20 €

V

Sweet One

Saftiger Schokoladenbrownie

Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren

Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze

Zitronentartelette mit Baiserhaube pro Stück 5,10 – 5,90 €



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

Ziegenkäse

16,20 €

Karamellisierter Ziegenkäse | Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Wilder - Brokkoli | Nusscrunch | Kräutersalat

II

Mediterran „Schloss Eberstein“

20,40 €

Strauchtomate | Büffelmozzarella | Basilikumcrème
Rosa gebratenes Milchkalb | Brotchip

III

Garnele und Jakobsmuschel

22,40 €

Taboulésalat | Petersilienaioli
Getrocknete Tomaten | Wildkräuter

IV

Lachs

23,50 €

Feines vom Label Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Variation von der Gurke | Pommery-Senfcrème | Wildkräuter | Forellenkaviar

V

Ente

21,50 €

Geräucherte Entenbrust | Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Wilder Brokkoli | Nusscrunch | Kräutersalat

VI

Vegan

16,80 €

Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Wilder - Brokkoli | Nusscrunch | Kräutersalat



Suppen

I

Schaumsuppe Vegetarisch / Vegan

Sellerie I Grüner Apfel I Zitronengras I frischer Koriander

8,40 €

🍴 wie oben mit Garnele

11,00 €

II

Tomatenessenz - Warm oder Geeist Vegetarisch

Gemüseravioli I Tomatenwürfel I Basilikumöl

9,30 €

III

Cremesuppe Vegetarisch

Getrüffelttes weißes Bohnensüppchen I Parmesan

Lauchöl I Croutons

9,50 €

Zwischengänge

Zwischengang / Hauptgang

I

Dorade Royal

Knusprig gebratene Dorade Royale

Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika- Sugo I Estragonpesto

20,40 € / 34,20 €

II

Weißer Heilbutt

Confiierter Weißer Heilbutt I feine Linguine

junge Erbsen I Hummerschaum

23,10 € / 36,70 €

Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich

Als kleine Erfrischung zwischendurch:

III

Sorbet

7,40 €

🍴 Zitrone

🍴 Cassis

🍴 Passionsfrucht

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



Hauptgänge

I

Filet vom Jungschwein, gratiniert 25,10 €

Kartoffel – Parmesangratin I Selleriepüree I geschmorte Karotte
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

II

Kalbshälfte, rosa gebraten 29,40 €

Spitzkohlgemüse I Kartoffelknödel
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

III

Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule 30,90 €

Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

IV

Rinderbugblatt, geschmort 29,90 €

Kartoffel-Nussbutterpüree I marinierter Brokkoli I Röstzwiebeln
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

V

Rind, gegrillt

 **Rinderrücken** 34,10 €

 **Rinderfilet** 39,20 €

Waldpilzrisotto I gegrillter junger Lauch
Artischocke I Merlotjus

VI

Zweierlei vom Lamm - Kotelett und Keulenragout 37,20 €

Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse
Thymianjus

VII

Rehrücken, rosa gebraten 39,80 €

Geschmorter Knollensellerie I Wirsinggemüse I Cassisgel
Wacholderjus I abgeschmelzte Spätzle

VIII

Vegetarisch / Vegan

Süßkartoffelstrudel, gebacken 26,20 €

Dreierlei Quinoa I mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

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



Desserts

I

Mousse von der „Original Beans“ Schokolade 15,30 €

Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet

Passionsfruchtgel I Baiserhippe

II

New York Cheesecake 17,30 €

Zweiterlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

III

Crème Brûlée 16,20 €

Weißer Schokoladen – Himbeerschnitte I marinierte Waldbeeren

Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

IV

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 16,80 €

Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

V

Vegan 14,60 €

Kokos-Limetten-Panna Cotta I Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 6,30 €

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 15,30 €

Gemischtes Eis mit Smarties 6,30 €

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 Jahren wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.



Schloss Eberstein Buffet

ab 30 Personen

50,50 € p.P.

ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläsern:

Asiatischer Glasnudelsalat I Sesamhuhn I Wasabicrème
Tomaten-Minimozzarella-Salat I Basilikumcrème I Parmesan
Puy – Linsensalat I Ziegenkäse I Tomate I Petersilie

Serviert auf Platten:

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Soja – Zitruslack I asiatischer Gurkensalat I Limette
Rindercarpaccio I Trüffelricotta I Rucola I Parmesan
Gebeizter Asialachs I Ponzucrème I Ingwer
Mariniertes Grillgemüse I Büffelmozzarella I Oliven I geröstete Pinienkerne I Basilikumaioli

Serviert in Porzellan-Schüsseln:

Mediterraner Risonisalat I Antipasti I Feta
Coleslaw - Salat
Kartoffel - Gurkensalat
Wildkräutersalat I Sauerrahm – Schnittlauchdressing I Vinaigrette
Griechischer Bauernsalat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

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

Dessert

Mozartkugel im Glas mit Marzipan und Nougat
New – York Cheesecake im Glas mit Aprikosenragout
Key Lime Pie
Schwarzwälder Kirsch "Schloss Eberstein" im Glas
Kleine Crème Brûlée
Lauwarmer „Original Beans“ Schokokuchen
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas
Auswahl an Eis + Sorbets



Grill-Buffer

48,00 € p.P.

Salate

Mediterraner Risonisalat | Antipasti | Feta

Kartoffel-Gurkensalat

Wildkräutersalat mit Sauerrahm - Schnittlauchdressing und Vinaigrette

Griechischer Bauernsalat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

Für den Grill

Rumpsteak vom Angusrind

Filet vom Stauer Schwein

Lammfilets mit Rosmarin

Marinierte BBQ - Landhuhnkeule

Lackierter Label Rouge Lachs

Buntes Grillgemüse

Ofendrillinge mit Rosmarinbutter

Dreierlei Grillsaucen (BBQ | Honig – Senf | Aioli)

Rindsbratwürste

Rostbratwürste

Für Vegetarier: Fetapäckchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gefüllte Portobellopilze mit Gemüse und Bulgur

Ergänzend

T-Bone

Nebraska Beef

Ibérico-Schwein

Dry Aged Beef

Aufpreis 20,00 €



**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	31,90 €
Grauer Burgunder, trocken	31,90 €
Riesling trocken	31,90 €
Rosé trocken	30,20 €
Spätburgunder trocken	35,30 €

Weißweine anderer Weingüter

Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	36,20 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	35,30 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,80 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	35,30 €
Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich	33,70 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	35,10 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	37,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	38,70 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	35,30 €
Solabal, Crianza, Spanien	37,00 €
Ripasso Valpolicella Giago, Cantina Damoli, Italien (Corvina, Corvinone, Rondinella)	37,20 €
La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich	37,00 €

Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Fruchtsäfte und Schorle	1,00 l	5,90 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	5,90 €
Pils vom Fass	12,5 l	72,00 €
Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,50 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	4,90 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	3,10 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	5,20 €



Mitternachtsimbiss

Kalt oder warm:

🦋 Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	15,30 €
🦋 Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	10,00 €
🦋 Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	10,00 €
🦋 Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	13,10 €

Suppe:

🦋 Sellerie Grüner Apfel Zitronengras frischer Koriander	pro Portion	8,40 €
---	-------------	--------

Cocktailbar

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

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	7,10 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	8,80 €

Für die Bereitstellung eines Barmoduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal	55,00 €
---	---------

Beispielsweise:

Vodka Lemon	Bomay Crushed
Gin Tonic	Moscow Mule
Cuba Libre	Tequila Sunrise
Mojito oder Himbeermojito	Caipirinha

Unsere besondere Empfehlung zur Ihrer Cocktailbar:

Salty One

Grissini | Salzbrezeln | Kartoffelchips
Barfood | Snacknüsse

pro Person 3,80 €

Torte zu Ihrer Feier

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Torte.

Den exakten Aufbau, die vielfältige Dekoration sowie mögliche Geschmacksrichtungen gestalten wir nach Ihren persönlichen Wünschen. pro Person ca. 9,50 –15,00€

☐ Eigene Torte

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: pro Pers. 1,80 €

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



Personal

Servicemitarbeiter	pro Stunde	46,00 €
Serviceleiter	pro Stunde	59,00 €
Koch	pro Stunde	46,00 €
Küchenchef	pro Stunde	59,00 €
Bernd Werner	pro Stunde	95,00 €
Logistiker	pro Stunde	42,00 €

Zusätzlich zum obigen Verrechnungssatz werden folgende Zuschläge berechnet:
Nachtarbeit (ab 22:00 Uhr) 25%, Sonntagsarbeit 50%, Feiertagsarbeit 100%

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

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 4,60 €

Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz

pro Karte 2,50 €

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. 38,00 - 63,00 €

Blumen für Stehtische I Glasvariante ca. 8,50 – 12,50 €

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 71,00 €

pro Zelt 6x3 m 92,00 €



Ausstattung

Zum Beispiel für den Sektempfang

Stehtischhülle	Stück	11,00 €
Stehtische	Stück	15,00 €
Sektgläser	Stück	0,80 €
Wassergläser	Stück	0,80 €

Menüausstattung (inkl. Reinigung)

Speiseteller von Rosenthal (rund oder tief)	Stück	0,95 €
Teller (klein) für Kuchen, Mitternachtsimbiss, Brot	Stück	0,80 €
Kaffee- und Espressogeschirr	Stück	0,95 €
Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	Stück	0,65 €
Kaffee- und Espressolöffel, Kuchengabeln	Stück	0,55 €
Weingläser von Schott Zwiesel	Stück	0,90 €
Wassergläser von Schott Zwiesel	Stück	0,80 €
Biergläser	Stück	0,75 €
Cocktailgläser	Stück	0,80 €
Brotkörbe	Stück	1,50 €
Stoffservietten creme oder weiß (gefaltet)	Stück	2,20 €
Mitteldecken 100 x 100 cm	Stück	4,80 €
Tischdecken für eckige Tische	Stück	12,00 €
Tischdecken für runde Tische	Stück	17,00 €
Runde Tische (8 bis 10 Personen)	Stück	25,00 €
Stühle	Stück	11,00 €
Stuhlhussen creme oder weiß	Stück	7,80 €
Tischnummer	Stück	3,50 €
Menükarte	Stück	4,60 €
Namenskarte, handgeschrieben	Stück	2,50 €
Kerzenleuchter inkl. Kerzen	Stück	9,50 €
Weinkühler inkl. Eis	Stück	8,00 €
Champagnerbowl inkl. Eis	Stück	15,00 €
Bar modul	Stück	55,00 €
Kaffeemaschine	Stück	95,00 €
Biertisch	Stück	7,50 €
Husse für Biertisch	Stück	7,00 €
Bierbank	Stück	5,00 €
Husse für Bierbank	Stück	5,50 €

Technik und weiteres Equipment

Reinigungs- und Kleinmaterial	pauschal	25,00 €
Zelt 3 x 3 m	Stück	71,00 €
Zelt 6 x 3 m	Stück	92,00 €
Küchenlogistik - nach Aufwand		230,- bis 450,00 €
Kühlwagen/Hebebühne	pro Tag	275,00 €
Kühlanhänger für Getränke	pro Tag	275,00 €
Fahrtkosten - pro gefahrenem km / pro Fahrzeug		0,40 €
Einsatzkosten - pro Fahrzeug	pauschal	20,00 €



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 anderweiter 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 Mitternachtsimbis - 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 Musikk Lautstärke 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 oder 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 2024 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten

