

Ihre Hochzeit auf Schloss Eberstein

2019

Sehr verehrtes Hochzeitspaar,

es freut uns, dass Sie sich für eine Hochzeitsfeier auf Schloss Eberstein interessieren. Hier, im stilvollen Ambiente unseres Schlosses mit seiner traumhaften Lage, wird aus einer Eheschließung eine Märchenhochzeit, aus einer Trauung ein glanzvolles Fest. Und wir sind liebend gerne Ihre Gastgeber an dem schönsten Tag Ihres Lebens, denn...

... Ihre Hochzeit ist ein Anlass, der einen besonderen Rahmen verdient!

Wir bieten Ihnen **individuelle Beratung** und Kompetenz aus einer Hand, sowohl hinsichtlich der Planung als auch der Durchführung. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das Menü und die korrespondierenden Weine zusammen, arrangieren die Dekoration, kümmern uns um Ihre spezielle Sitzordnung, Transfers und ausgefallene Rahmenprogramme.

Mit der Hilfe unseres kompetenten und erfahrenen Teams wird Ihre Hochzeit zu einem rundum gelungenen und unvergesslichen Fest, und Sie können diesen besonderen Tag unbeschwert genießen.

Seien Sie Gast auf Ihrem Fest, alles andere übernehmen wir für Sie!

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



Veranstaltungsräume

WERNERS RESTAURANT

für bis zu 50 Personen mit Tanzfläche

In Werners Restaurant genießen Sie die leichte, originelle Sterneküche von Bernd Werner mit frischen, ausgewählten Produkten und einem Schuss Raffinesse. Eine separate Terrasse mit traumhaftem Ausblick bietet Platz zum Kaffeetrinken oder für den Sektempfang. Ein Teil des großzügigen Innenhofs gehört natürlich exklusiv dazu.

SPIEGELSAAL

für bis zu 80 Personen mit Tanzfläche

Die großen Kronleuchter und die Spiegel verleihen dem Raum das richtige Schlossambiente. Die Küche ist dieselbe wie in Werners Restaurant. Ein kleiner Nebenraum steht zum Beispiel für Kinder als Speiseraum und/oder Spielzimmer zur Verfügung. Der romantische Innenhof – etwa für die abendliche Cocktailbar – ergänzt das festliche Angebot.

EBERSTEINSAAL

für bis zu 80 Personen

Ein besonderes Schmuckstück befindet sich in den historischen Mauern des Hauptschlusses: ein romantischer Schlossinnenhof, ein imposanter Saal und ein Gewölbekeller. Für den im Privatbesitz befindlichen Saal wird eine separate Raummiete erhoben. Nach Absprache führen wir Sie gerne durch die Schlossräume.

SCHLOSS-SCHÄNKE UND GOTISCHER RAUM

für bis zu 35 Personen je Raum

Badische Mundart und regionale Speisen bieten wir Ihnen in unserer rustikalen Schloss-Schänke und dem lichtdurchfluteten Gotischen Raum. In historischen Mauern und ungezwungener Atmosphäre wird Ihr Fest garantiert zum Erfolg. Die große, angrenzende Terrasse mit Platanenbäumen ist ideal für Nachmittagskaffee, Sektempfang oder Mitternachtsimbiss. ***Für eine Feier in der Schloss-Schänke erhalten Sie gerne eine separate Informationsmappe.***

Mit der Ausnahme des Ebersteinsaals berechnen wir keine Raummiete.



Ihre Trauung

Freie Trauung

Für diesen Anlass bieten sich folgende Orte an:

🦏 Rosengarten	400,00 € Miete
🦏 Vorplatz vor dem historischen Hauptschloss	400,00 € Miete
🦏 Gewölbekeller im Hauptschloss (z.B. bei ungünstiger Wetterlage)	400,00 € Miete

Ausstattungsöglichkeiten (Preise pro Stück):

🦏 Bierbank (4 Personen pro Bank) mit Husse	12,00 €
🦏 Stühle mit Hussen	10,00 €
🦏 Trautisch mit Tischdecke	20,00 €
🦏 Rosenbogen mit Blumendekoration	100,00 €
🦏 Roter Teppich	120,00 €

Bitte beachten Sie, dass wir keine Schlechtwettervariante anbieten können, sofern der Gewölbekeller bzw. der Ebersteinsaal durch eine andere Veranstaltung belegt sein sollte.

Standesamtliche Trauung

Schloss Eberstein steht offiziell für standesamtliche Trauungen der Stadt Gernsbach zur Verfügung. Das standesamtliche Ja-Wort können Sie sich von **Mittwoch bis Freitag** im festlichen Spiegelsaal oder bei strahlendem Sonnenschein unter freiem Himmel im Rosengarten des Schlosses geben. Für die standesamtliche Trauung fällt eine Gebühr an.

Terminanfragen stellen Sie bitte direkt an das Standesamt Gernsbach.

Telefon +49 (0) 7224 / 644-55 oder 644-54 oder www.gernsbach.de

Einlass zur Trauung und Dekoration:

Aufgrund vorhergehender und nachfolgender Veranstaltungen ist der Zugang erst 1 Stunde vor Veranstaltung möglich.

Dekoration:

- 🦏 Sie dekorieren selbst
- 🦏 Schloss Eberstein übernimmt die Dekoration
Kosten zwischen 50,- € und 250,- €

Konfetti- und Glitterdekoration bzw. Wurfmaterial:

Konfetti oder Ähnliches bzw. Glitter-Dekorationsmaterial lassen sich nur mit erheblichem Reinigungsaufwand wieder entfernen und können daher nicht gestattet werden. Dies gilt innerhalb und außerhalb des Schlosses und im Rosengarten. Eventuelle Reinigungskosten müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.



Kaffee und Kuchen

Kaffee und Kuchen servieren wir Ihnen bei entsprechendem Wetter auf einer der Terrassen, bei schlechtem Wetter im Veranstaltungsraum.

Variante I

Sie bringen den Kuchen/Hochzeitstorte selbst mit:

Wir berechnen hierfür einen Gedeckpreis: pro Person 5,80 €
Kinder zahlen keinen Gedeckpreis.

Variante II

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen/Himbeerkuchen	49,00 €
Apfelkuchen/Käsekuchen	49,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	55,00 €
Sachertorte/Nusstorte	55,00 €
Frischkäsetorte/Schokoladentorte	55,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet:

pro Kännchen 4,80 €

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Hochzeitstorte.

Erdbeer- oder Himbeerherz	pro Person ca.	6,00 €
mehrstöckige Torte mit verschiedenen Geschmacksrichtungen	pro Person ca.	8,00 €
Eishochzeitstorte eine schöne Abwechslung an heißen Sommertagen	pro Person ca.	6,00 €
Eigene Hochzeitstorte Gedeckpreis, wenn Sie die Torte selbst organisieren	pro Person ca.	1,80 €



Sektempfang/Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein (Magnumflasche)		68,00 €
Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,70 l	32,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,70 l	24,00 €
Champagner der Hausmarke	0,70 l	75,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol und Früchten)</i>	0,20 l	5,80 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	5,50 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,50 €
Lillet mit Rosenblüten und Rosenlimonade	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,10 l	5,50 €
Sherry	0,05 l	4,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	4,80 €

Gerne halten wir für den Sekt frisches Fruchtmark zum Mischen bereit.
Weitere Getränke wie alkoholfreie Getränke, Bier etc. servieren wir Ihnen natürlich auf Wunsch.

Sie haben Fragen? Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

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



Fingerfood

Variante I

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Oliven-Quiche

Käsegebäck

Mini-Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella pro Person 4,80 €

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 7,50 €

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 9,00 €

Variante IV – Canapés auf Kaviarbrötchen

Gebeizter Kräuterlachs mit Limonen-Crème-fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Thymiantomate

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Scheiben von der Maispouardenbrust mit Currydip

Französischer Bergkäse und Weintrauben pro Stück 3,50 €

Variante V

Petits (kleine Cremeschnitten)

Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce

Saftiger Schokoladenbrownie

Miniobsttartelettes mit Früchten und Beeren

Miniwindbeutel mit Vanillesahne

Apfel-Streusselschnitte pro Stück 1,80 - 3,50 €



M E N Ü S

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 13,50 €

Vorspeise 2 Fisch asiatisch

Gebratene Garnele / lauwarmer Lachs mit Sesam / grüner Apfel
Wasabicreme / kleine Blattsalate 14,00 €

Vorspeise 3 Fleisch mediterran

Vitello tonnato / mediterran eingelegtes Gemüse / Oliven / Romanasalat
Parmesandressing / Basilikumpesto 14,50 €

Vorspeise 4 Fleisch französisch

Gebratene Wachtelbrust / Gänselebermousse / Haselnusscreme
Kirschchutney / Baguettechips / Kräutersalate 19,50 €

Vorspeise 5 Vegetarisch

Karamellierter Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Ingwercreme
bunte Blattsalate / geschmorte Ofentomaten / Zuckerschoten / Balsamico 13,00 €

Vorspeise 6 Vegan

Bunte Blattsalate/ Kräutervinaigrette/ geschmorte Ofentomaten
Zuckerschoten / Balsamico 9,00 €



Suppen

Suppe 1	Schaumsuppe	
🍴	Karotte / Curry / Zitronengras / Gemüserauten / frischer Koriander	5,00 €
🍴	Wie oben mit Garnele	6,50 €
Suppe 2	Fleisch klar	
	Tafelspitzessenz / Markklößchen / Maultäschle / Wurzelgemüse / Schnittlauch	6,00 €
Suppe 3	Gemüse klar	
	Tomatenconsommé / kleine Ravioli / Zucchini / Basilikum	6,00 €
Suppe 4	Kaltschale	
🍴	Gurke / Granny Smith / Joghurt / Kaffir-Limette / Chilli	5,00 €
🍴	Wie oben mit Flusskrebsschwänzen	6,50 €

Zwischengänge

Zwischengang 1 Süßwasserfisch	
	Knuspriger Zander / Ananas-Kraut / Kräuter-Graupen / grober Senfschaum 12,50 €
Zwischengang 2 Salzwasserfisch	
🍴	Gebratener Heilbutt/ Olivenkruste/ 16,50 €
🍴	Knusprig gebratene Dorade 12,50 €
Beilagen:	Paprika-Cous Cous/ Auberginenpüree/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.

Hauptgang 1 Kalb

🍷 Rosa gebratene Kalbshüfte 22,50 €

🍷 Rosa gebratener Kalbsrücken 26,50 €

Beilagen: Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree
Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus / abgeschmelzte Spätzle

Hauptgang 2 Rind

🍷 Gegrillter Rinderrücken 25,50 €

🍷 Gegrilltes Rinderfilet 29,50 €

Beilagen: Rahm-Karotten / Selleriepüree / Kartoffelgratin / Bäcklejus
abgeschmelzte Spätzle

Hauptgang 3 Schwein

🍷 Stauferico Rücken 22,50 €

🍷 Schweinefilet 18,50 €

Beilagen: Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree
Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus / abgeschmelzte Spätzle

Hauptgang 4 Geflügel

🍷 Gebratene Entenbrust 24,50 €

🍷 Gebratene Maispouardenbrust 23,50 €

Beilagen: Curry-Honiglack / Sellerie-Gemüse / Karottenpüree
Ananas-Chutney / Cocos-Polenta / Curryjus /
Sesamschupfnudeln

Hauptgang 5 Lamm

Gegrillter Lammrücken

geschmortes Keulenragout / Olivenkruste/ Ratatouille / weißes Bohnenpüree

Ciabatta-Serviettenknödel / Spätburgunderjus / Rosmarinkartoffeln 29,00 €

Hauptgang 6 Wild

Rosa gebratener Rehrücken

Selleriepüree / junge Karotten / Aprikosenkompott

Kartoffel-Mandeltaler / Wacholderjus / abgeschmelzte Spätzle 29,50 €

Hauptgang 7 Vegetarisch

Linsenpraline (vegan) oder Kartoffelstrudel 15,00 €

Beilagen: aus dem gewählten Menü



Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse/ marinierte Waldbeeren Gewürzhippe/ Erdbeereis	12,50 €
Tiramisu/ karamellisierte Aprikosen-Grütze / Sekt-Süppchen / Haselnusseis	13,50 €
Crème Brûlée oder Panna Cotta / Ananasragout Himbeergelee / Schokoladeneis	11,50 €
Schokoladen-Nusskuchen/ Kirschkompott/ Zitronenjoghurt/ Vanilleeis	13,00 €

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 45,00

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller	3,50 €

Schnitzel mit Pommes frites, Gemüse und Soße oder	11,00 €
Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Rahmsauce	10,50 €

Gemischtes Eis mit Smarties	4,00 €



Schloss-Bufferet

ab 30 Personen

34,00 €
*ohne Hauptgang***Kalte Vorspeisen**

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse und
 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 Scheiben vom Krusten-Schinken mit Pommery-Senfsoße
 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
 Verschiede Eis und Sorbets
 Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



Eberstein-Bufferet

ab 30 Personen

37,00 €
*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 Beerenkompott

Eis und Sorbets

Karamellisierte Früchteragouts

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



Mitternachtsimbiss

🦏 Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	12,00 €
🦏 Kartoffelsamtsuppe mit Croûtons	pro Portion	7,00 €
🦏 Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	7,50 €
🦏 Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	8,50 €
🦏 Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	7,50 €
🦏 Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	9,50 €
🦏 Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gürkchen und Bauernbrot	pro Portion	9,50 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Hausmarke Werner Gourmet	0,7 l Flasche
Riesling	24,00 €
Spätburgunder	25,00 €
Weingut Schloss Eberstein	0,7 l Flasche
Weißer Burgunder* trocken	28,00 €
Weißer Burgunder** trocken	31,00 €
Riesling* trocken	28,00 €
Riesling** trocken	31,00 €
Rosé* trocken	26,00 €
Rosé** trocken	28,00 €
Spätburgunder* trocken	29,00 €
Spätburgunder** trocken	38,00 €
Weißweine anderer Weingüter	0,7 l Flasche
Riesling trocken, Weingut Kopp	29,00 €
Weißburgunder, Weingut Kopp	29,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	30,00 €
Grauburgunder, Weingut Blankenhorn	32,00 €
Rosé- und Rotweine anderer Weingüter	0,7 l Flasche
Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kopp	25,00 €
Cuvée Guillaume, Weingut Becker, Pfalz	35,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	35,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp	33,00 €
Solabal, Crianza	36,00 €



Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Fruchtsäfte	0,50 l	4,80 €
Cola, Fanta, Sprite	0,50 l	4,80 €
Pils	0,30 l	3,30 €
Kaffee, Espresso	Tasse	2,80 €
Digestif	0,02 l	5,00 €

Cocktailbar

Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Fruchtsäfte	0,50 l	4,80 €
Cola, Fanta, Sprite	0,50 l	4,80 €
Pils	0,30 l	3,30 €
Kaffee, Espresso	Tasse	2,80 €
Digestif	0,02 l	5,00 €

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



Getränkepauschalen

In der Getränkepauschale enthalten ist:

Sektempfang (Rieslingsekt),

Hausmarkeweine: Riesling und Spätburgunder,

Biere, alkoholfreie Getränke,

Heißgetränke: Espresso, Kaffee, Cappuccino pro Stunde 6,50 €

Berechnet wird nach reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.

Aufpreis Cocktailbar

ab 22.00 Uhr bis 2.00 Uhr pro Person 25,00 €

ab 22.00 Uhr bis 3.00 Uhr pro Person 31,00 €

ab 22.00 Uhr bis 4.00 Uhr pro Person 37,00 €

Kinderpauschale pro Kind 22,00 €

Dekoration/Sonstiges

Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen auf Schloss Eberstein

anlässlich.....“ pro Karte 3,00 €

Namenskarte für den Sitzplatz pro Karte 1,50 €

Tischordnung

Tischform: Tafel Einzeltische runde Tische

Tischwäschefarbe: creme, weiß

Sonstige Dekoration

Flammschalen im Hof (8 h Brenndauer) pro Schale 6,00 €



Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck	pro Gesteck	35,00 – 40,00 €
	pro Kranz	45,00 - 55,00 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

Leinwand und Beamer

Eine Leinwand stellen wir Ihnen gerne kurzfristig und kostenfrei zur Verfügung. Dies erfordert keine vorherige Anmeldung.

Einen Beamer können wir nach Absprache für Sie bestellen.

Preis auf Anfrage

Pagodenzelte

Sollte das Wetter nicht optimal sein, können wir für Sie den Innenhof mit Pagodenzelten überdachen.

pro Zelt 3x3 m	65,00 €
pro Zelt 6x3 m	90,00 €

Musik, Unterhaltung und Rahmenprogramm

Hierbei sind wir gerne behilflich. Sprechen Sie uns an.

Nachtzuschlag

Sie können bei uns feiern, wie es Ihr Herz begehrt. Für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 1.00 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pauschalbetrag

ab 1.00 Uhr	pro Stunde	140,00 €
ab 4.00 Uhr	pro Stunde	280,00 €

Probeessen

Für Gesellschaften ab 40 Personen bieten wir dem Brautpaar ein gratis Probeessen an. Hier können wir dann auch weiter Details wie Tagesablauf, Dekoration, Hochzeitstorte etc. besprechen.



Hotelzimmer

Für die Übernachtung Ihrer Gäste stehen Ihnen unsere Hotelzimmer (4 Sterne Superior) zur Verfügung.

Zimmerkategorie	Preis pro Zimmer/Nacht
9 x Doppelzimmer	158,00 €
Doppelzimmer als Einzelzimmer	110,00 €
3 x Juniorsuite	198,00 €
2 x Suite	248,00 €
2 x Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	10,00 €
1 x Zusatzbett für Kinder/Jugendliche	pro Bett 30,00 €
<i>ab Kategorie Juniorsuite möglich</i>	

Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Ab einer gewissen Zimmerzahl bieten wir Ihnen gerne einen Sonderpreis an.

Gerne reservieren wir für Ihre Hochzeit ein Zimmerkontingent.

Beachten Sie bitte, dass die Zimmer dann nur durch Sie zugeteilt werden können. Gehen Reservierungen Ihrer eingeladenen Gäste bei uns ein, werden wir sie an Sie verweisen, damit es nicht zu ungewollten Doppelbuchungen kommt. Bitte teilen Sie uns bis 4 Wochen vor der Veranstaltung die Namen der Gäste und den Bedarf eventueller Zusatz- oder Kinderbettchen mit.

Check-In am Anreisetag (Veranstaltungstag): 15.00 Uhr

Check-Out am Abreisetag (am Morgen nach der Veranstaltung): 11.00 Uhr

Gerade am Wochenende und bei Hochzeitsveranstaltungen sind unsere Zimmer häufig belegt. Da wir auf Sauberkeit und Hygiene sehr großen Wert legen, haben Sie sicherlich dafür Verständnis, dass unsere Zimmer nicht vor 15.00 Uhr bezugsfertig sind.

Frühstück mit Ihren Gästen

Gerne bieten wir Ihnen bis 10.00 Uhr ein gemeinsames Frühstücksbuffet an.

Für Gäste, die in anderen Hotels übernachten und gerne mit

Ihnen auf Schloss Eberstein frühstücken möchten, berechnen wir pro Person 19,00 €.



Geschäftsbedingungen

- 1) Es kann grundsätzlich nur ein im Voraus bestelltes, für alle Gäste gemeinsames Menü oder Buffet serviert werden. Abänderungen des Menüs für Gäste, die Diät- oder Allergiejprobleme haben, sind selbstverständlich möglich.
- 2) 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.
- 3) Teilstornierungen / Stornierung Personenzahl
Soweit sich die Anzahl Ihrer Gäste verändert, müssen wir bei einer Stornierung ab einer Woche vor Veranstaltungsbeginn (Datum des Veranstaltungsbeginns zählt als erster Tag) pro abgesagtem Gast eine Pauschale von 50 % des Foodpreises berechnen, da wir die Ware für Sie zu diesem Zeitpunkt bereits bestellt haben.
Für Stornierungen am Veranstaltungstag müssen wir Ihnen den gesamten Foodpreis in Rechnung stellen.
- 4) Komplettstornierung / Absage
Die Annullierung der kompletten Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in schriftlicher Form vorzunehmen und kann ausschließlich an die Geschäftsleitung übermittelt werden. Eine Schadensersatzforderung behalten wir uns vor, insbesondere dann, wenn die Reservierung der Räume 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 als möglich behandelt.

Stornierungskosten:

Im Falle einer vollständigen Absage der Veranstaltung sind im Hinblick auf bereits erbrachte Beratungs- und Planungsleistungen, wie auch im Hinblick auf die Absagen etwaiger anderer Anfragen, folgende pauschalen Stornierungsgebühren zu bezahlen:

- Stornierung ab einer verbindlichen Zusage = 1.000,00 € zzgl. Mehrwertsteuer
- Stornierung bis 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn = 30 % des Auftragswertes,
- Stornierung bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn = 50 % des Auftragswertes,
- Stornierung bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn = 80 % des Auftragswertes
(jeweils Brutto, gerechnet ab dem Datum der Veranstaltung).

- 5) Zur Reservierungsbestätigung bitten wir Sie, eine Vorauszahlung in Höhe von 1.000,00 € an uns zu überweisen. Im Übrigen sind alle Rechnungen innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar. Wir bitten Sie zu beachten, dass die Anzahlung im Falle einer Stornierung nicht rückerstattet werden kann.
- 6) Das Menü muss bis 22.00 Uhr serviert sein. Dies gilt nicht für den Mitternachtsimbiss. Sollte diese Zeit überschritten werden, müssen wir Ihnen pro angefangene Stunde 120,00 € in Rechnung stellen.

Preisangaben

Angebotsmappe bis 2019 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten.

