

Ihre Hochzeit auf Schloss Eberstein

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 55 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.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 35, behalten wir uns vor eine Raummiete zu berechnen.

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.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 50, behalten wir uns vor eine Raummiete zu berechnen.

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.



Unser Rosengarten – Traumhafter Platz für Trauungen unter freiem Himmel

Bei entsprechender Wetterlage ist der Rosengarten, im historischen Schlossteil, der optimale Ort für Ihre romantische Trauzeremonie.

Sobald Sie und Ihre Gäste den Rosengarten erreicht haben eröffnet sich ein Anblick der bestimmt jedes Herz höherschlagen lässt. Unter freiem Himmel, in herrlicher Natur und einem sagenhaften Blick ins Tal wird Ihre Trauung zum unvergesslichen Erlebnis.



Freie Trauung mit Ihrem eigenem Trauredner

Für diesen Anlass bieten sich folgende Orte an:

☞ Rosengarten	450,00 € Miete
☞ Vorplatz vor dem historischen Hauptschloss	450,00 € Miete
☞ Gewölbekeller im Hauptschloss (bei schlechtem Wetter)	450,00 € Miete

Ausstattungsöglichkeiten (Preise pro Stück):

☞ Bierbank (4 Personen pro Bank) mit Husse	14,00 €
☞ Stühle mit Hussen	12,00 €
☞ Trautisch mit Tischdecke	24,00 €
☞ Roter Teppich oder weißer Teppich	160,00 € / 210,00 €
☞ Mobile Musik- und Beschallungsanlage	65,00 €
☞ Dekoration Pavillon - weiße Stoffbahnen und weiße Korbherzen	40,00 €

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

Ihre 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:

Montag bis Donnerstag	250,00 €	Freitag	470,00 €
------------------------------	-----------------	----------------	-----------------

Die Gebühren beinhalten die Nutzung des Rosengartens, Bestuhlung für 30 Personen, Trautisch, Stühle für das Hochzeitspaar und den Standesbeamten sowie einen roten Teppich.

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 zum Rosengarten erst 1 Stunde vor Veranstaltung möglich.

Dekoration:

- ☞ Sie dekorieren selbst und kümmern sich um die Beseitigung für den nächsten Termin ODER
- ☞ Schloss Eberstein übernimmt die Dekoration für Sie: Hierfür fallen Kosten zwischen 50,- € und 250,- € (je nach zusätzlichem Aufwand) an.

Konfetti- und Glitterdekoration bzw. Wurfmateral:

Konfetti oder ähnliches Dekorationsmaterial lassen sich nur mit erheblichem Reinigungsaufwand wieder entfernen und können 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 gerne auf der Terrasse des gebuchten Veranstaltungsraumes, bei schlechtem Wetter im Veranstaltungsraum.

I Variante

Sie bringen den Kuchen selbst mit:

Wir berechnen hierfür einen Gedeckpreis pro Person 6,40 €
Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis

II Variante

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen/Himbeerkuchen	54,00 €
Apfelkuchen/Käsekuchen	51,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	61,00 €
Sachertorte/Nusstorte	57,00 €
Friskäsetorte/Schokoladentorte	59,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet: pro Kännchen 5,50 €

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 Etageren und Platten deutlich mit dem Namen der Konditorei kennzeichnet.

Sektempfang / Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	37,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	40,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	27,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	85,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)</i>	0,20 l	6,50 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	6,00 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,50 €
Lillet mit Rosenblüten und Rosenlimonade	0,20 l	6,80 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,50 €
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 Erdnusssoße und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Knuspriges Käsegebäck		
Mini-Muffin mit Tomate und Feta	pro Person	6,50 €

II

Gefüllte Mini-Waffeln

Unsere hausgemachten Füllungen:		
„Vitello Tonnato“ mit Kapern		
Lachstatar mit Wasabicrème fraîche		
Obazda und Röstzwiebeln		
Avocadocrème mit Shrimps	pro Person	9,50 €

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	12,00€

IV

Herzhafte Tartelettes

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche		
Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark		
Roastbeefröllchen 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	3,50 – 4,80 €

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.

→ 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

17,50 €

In Safran confierte Jakobsmuscheln | Taboulésalat | Minzjoghurt
Gebackenes Papadumbrot

II

Lachs

16,50 €

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

III

Kalb

17,00 €

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

IV

Pastrami

18,00 €

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

V

Vegetarisch

16,50 €

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

VI

Vegan

13,50 €

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

Suppen

I

Schaumsuppe – *vegan*

Karotte | Curry | Zitronengras | Gemüserauten | frischer Koriander 7,00 €

☞ wie oben mit Garnele 8,50 €

II

Fleisch klar

Kalbskraftbrühe | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch 7,50 €

III

Cremesuppe – *vegetarisch*

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | gehobelte Belperknolle | Croutons 7,50 €

IV

Kaltschale – *vegan*

Geeiste Tomatenessenz | Tomatenwürfel | Zucchini 7,00 €

Zwischengänge

I

Süßwasserfisch

Knusprig gebratenes Zanderfilet 15,00 €

Kartoffel-Senf-Mousseline | Kräuterschaum | wilder Blumenkohl

II

Salzwasserfisch

Confierter Kabeljau und gebratene Garnele 19,00 €

Chorizo-Parmesan-Risotto | Fenchelsalat | Beurre blanc

III

Sorbet

☞ Zitrone 6,00 €

☞ Erdbeere

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

Hauptgänge

I

Rosa gebratene Kalbshüfte 25,00 €

Spitzkohlgemüse | knusprige Kartoffel-Lauchschnitte
Morchelrahmsauce | abgeschmelzte Spätzle

II

Rind

 Gegrillter Rinderrücken 29,50 €

 Gegrilltes Rinderfilet 34,50 €

Vichykarotten | Pastinakenpüree | Trüffelpolentaschnitte
Merlotjus | abgeschmelzte Spätzle

III

Sous vide geschmortes Rinderbäckle 25,00 €

Kartoffel-Trüffelpüree | wilder Blumenkohl | Röstzwiebeln
Spätburgunderjus | abgeschmelzte Spätzle

IV

Schweinefilet 23,50 €

Cremiges Wurzel-Gemüse | Selleriepüree | Rosmarin-Ofenkartoffeln
Spätburgunderjus | abgeschmelzte Spätzle

V

Geflügel

 Gebratene Entenbrust 27,50 €

 Gebratene Maispouardenbrust 27,00 €

Curry-Honiglack | Kichererbsen | Hummus | Schmortomaten
Curryjus | Sesamschupfnudeln

VI

Gegrillter Lammrücken 34,00 €

Peperonatagemüse | Basilikum-Rahmpolenta
Thymianjus | Kartoffelgratin

VII

Rosa gebratener Rehrücken 35,50 €

Selleriepüree | Pastinakengemüse | Cassisgel
Kartoffel-Haselnusstaler | Gänseleberjus | abgeschmelzte Spätzle

VIII

Vegetarisch/Vegan

Gebackene Kichererbsenpraline 21,50 €

Humus | Ofentomaten | Karotten-Curryschaum | glasierte Kichererbsen

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

Desserts

I

Helles & dunkles Mousse von der „Original Beans“ Schokolade 14,50 €
 marinierte Waldbeeren | Butterkekseis | Haselnusscrumble | Himbeergel

II

Zweierlei Crème Brûlée | klassisch & Passionsfrucht 14,00 €
 Ananasragout | Vanillebrösel | Vanilleeis | Passionsfruchtbaiser

III

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 15,50 €
 Schokoladenrahmeis

IV

Feines von der Kokosnuss 13,50 €
 Mango | exotische Früchte | Joghurteis | Mangosorbet

V

Vegan 12,50 €
 Dreierlei Sorbets | Früchteragout | Knusperhippe | Minze

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 5,50 €

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 13,00 €

Gemischtes Eis mit Smarties 5,50 €

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 Personen

44,00 €

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-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

Unser Tipp:

Insbesondere mit solch einem vielfältigen Dessertbuffet lässt sich Ihre Hochzeitstorte perfekt in Szene setzen.

Mitternachtsimbiss

☞ Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	14,50 €
☞ Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	pro Portion	8,00 €
☞ Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	8,00 €
☞ Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	10,50 €
☞ Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	9,00 €
☞ Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	9,50 €
☞ Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgerurken und Bauernbrot	pro Portion	12,50 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“

0,75 l Flasche

Weißer Burgunder trocken	32,00 €
Grauer Burgunder, trocken	33,00 €
Riesling trocken	32,00 €
Rosé trocken	31,00 €
Spätburgunder trocken	34,00 €

Weißweine anderer Weingüter

Cuvée C4, Weingut Axel Bauer, Bühl (Auxerois, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling)	36,00 €
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	42,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	36,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	36,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	39,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	42,00 €

Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Fruchtsäfte und Schorle	0,40 l	5,10 €
Cola, Fanta, Sprite	0,40 l	5,10 €
Bitburger Premium Pils	0,30 l	3,80 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,20 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	3,20 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	5,70 €

Cocktailbar

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	7,50 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	9,50 €

Für die Bereitstellung eines Barmoduls
sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 70,00 €

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

Getränkepauschalen

In der Getränkepauschale enthalten ist:

Sektempfang (Rieslingsekt Schloss Eberstein),
Hausmarkenweine: Riesling und Spätburgunder,
Biere, alkoholfreie Getränke, Softgetränke
Heißgetränke: Espresso, Kaffee, Cappuccino

pro Person, pro Stunde 8,00 €

**Berechnet wird – beginnend beim Sektempfang bis zum Ende der Veranstaltung -nach
reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.**

Kinderpauschale (für den gesamten Tag der Veranstaltung)	pro Kind	25,00 €
---	----------	---------

Nachtzuschlag

Sie können bei uns – bis 4:00 Uhr 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	180,00 €
ab 3.00 Uhr	pro Stunde	280,00 €

Probeessen

Für Gesellschaften ab 45 Personen bieten wir dem Brautpaar in den Monaten Januar, Februar, März und Oktober sowie November ein gratis Probeessen an. Hier können wir dann auch weitere Details wie Tagesablauf, Dekoration, Hochzeitstorte etc. besprechen.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 45, behalten wir uns vor das Probeessen nachträglich zu berechnen.

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	115,00 €
3 x Juniorsuite	198,00 €
2 x Suite	248,00 €
Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	10,00 €
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. Hierfür 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 10.30 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 23,00 €

In 5 Schritten zu Ihrer Traumhochzeit – Ihr zeitlicher Ablauf

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine Vorstellung wie Ihre Traumhochzeit auf Schloss Eberstein gestaltet werden kann.

1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung unserer Räumlichkeiten.
- vollkommen unverbindlich und kostenfrei –
2. Sie senden uns alle Details - wir erstellen die nötigen Dokumente und 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.
3. Wir treffen uns zur persönlichen Detailabsprache und erstellen Ihr ganz individuelles Dokument zum inhaltlichen und zeitlichen Ablauf
4. Sie besuchen uns zum Probeessen anhand der Detailabsprache und genießen unsere Kulinarik – exakt wie bei Ihrer Feier.
5. Ihr großer Tag der Hochzeitsfeier ist gekommen



- 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 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. 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.
 3. 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 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 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.