SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Ihre HOCHZEIT

AUF SCHLOSS EBERSTEIN

EIN BESONDERER ORT
FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG

Herzlich
WILLKOMMEN

Es freut uns, dass Sie sich für eine
Hochzeitsfeier auf Schloss Eberstein
interessieren.

Feiern Sie Ihre Liebe in der einzigartigen
Atmosphäre unseres Schlosses –
mit traumhafter Lage, exzellenter Küche
und einem erfahrenen Team an Ihrer Seite.

Wir begleiten Sie mit Herz und Kompetenz
bei der Planung und Durchführung Ihres
besonderen Tages – individuell, persönlich
und mit viel Liebe zum Detail.

Seien Sie unser Gast

AUF IHREM FEST –
ALLES ANDERE ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE!

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.

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 Hauptschlosses: 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 35/40 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

Ausstattungsmöglichkeiten (Preise pro Stück):

Bierbank (4 Personen pro Bank) mit Husse	16,00 €
Stühle mit Hussen	14,00 €
Trautisch mit Tischdecke	20,00 €
Roter Teppich	180,00 €
Mobile Musik- und Beschallungsanlage	75,00 €
Dekoration Pavillon - weiße Stoffbahnen, weiße Korbherzen Weiße Laternen und Buchskugeln	60,00 €

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

Feiern Sie im Anschluss Ihrer freien Trauung mit ihren Gästen bei uns erlassen wir Ihnen 30 % der Kosten der Trauung.

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:

Mittwoch und 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 den 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 ist Ihnen behilflich oder übernimmt die Dekoration komplett für Sie: Hierfür fallen Kosten zwischen 75,- € und 300,- € (je nach zusätzlichem Aufwand) an.

Konfetti- und Glitterdekoration bzw. Wurfmaterial:
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.

Unser Gesamtpaket für Ihre Feier
vom Sektempfang über ein 3-Gänge Menü - inklusive Getränken

Sektempfang mit Fingerfood

Sekt von Schloss Eberstein
Pinot Sekt (weiß)

Fingerfood
Knuspriges Käsegebäck
Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce
Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Menü in 3 Gängen

Ziegenkäse Karamellisierter Ziegenkäse | Wildkräutersalat I Nusscrunch

ODER

Kartoffelcremesuppe mit Croutons

***

Das Beste vom Jungschwein - Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen
Selleriepüree I Grillgemüse I Rosmarinjus I abgeschmelzte Spätzle

Vegetarisch
Gefüllter Kräuterpfannkuchen
Grillgemüse I mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

***

Crème Brûlée von der Passionsfrucht
Marinierte Beeren I Schokobrösel I Mangosorbet

Bitte wählen Sie eine der angebotenen Vorspeisen aus.
Teilen Sie uns außerdem die Anzahl der vegetarischen Gäste mit.
Wir bitten Sie, uns diese Angaben spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen

Inkludierte Getränke

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“ Riesling - Spätburgunder trocken

Mineralwasser, Fruchtsäfte, Softgetränke, Bier und Kaffee oder Tee

Bitte beachten Sie, dass dieser Komplettpreis mit Beginn des Sektempfangs bis 00.00 Uhr bzw. für maximal 8 Stunden gültig ist. Danach erfolgt die Berechnung der weiteren Getränke nach Verbrauch. In dem genannten Preis sind Organisation, komplette Ausstattung und Raumnutzung inklusiv.
Da unser Pauschalpreis eine effiziente und gebündelte Planung voraussetzt, bitten wir Sie, Ihre Wünsche und Fragen möglichst gesammelt und nach Möglichkeit in zwei Abstimmungsterminen an uns zu übermitteln.

Unser Pauschalpreis - 99,- € pro Person

Unsere Empfehlung!

Unser Rundum-Sorglos Paket:
+ 2 verschiedene Longdrinks ab 22 Uhr
+ Bergkäse mit Brotauswahl als Mitternachtsimbiss

Aufpreis pro Person 25,00 €

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	6,90 €
Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis		

II Variante

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen / Himbeerkuchen (saisonal)	63,00 €
Badischer Apfelkuchen / Käsekuchen	59,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte / Maracuja-Reis-Sahne	69,00 €
Florentiner Kirsch / Frankfurter Kranz	63,00 €
Sachertorte / Vanilletorte	69,00 €
Orange Royale (laktosefrei)	69,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet:	pro Kännchen	6,00 €

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. 11,00 –15,00 €

□ Eigene Hochzeitstorte

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

Unabhängig davon, ob Sie die Torte selbst organisieren oder wir bestellen erlauben wir uns für das Handling, die entsprechende Aufbewahrung, die Kühlung und Präsentation Ihrer Torte eine entsprechende Pauschale zu berechnen.

Handlinggebühr: pro Pers. 1,90 €

Sektempfang / Aperitif

Pinotsekt (weiß) von Schloss Eberstein	0,75 l	42,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	44,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	38,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	95,00 €
Sommerliche Früchtebowle *(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)*	0,20 l	7,50 €
Portwein-Limetten-Cocktail *(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)*	0,20 l	7,30 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	6,50 €

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

Fingerfood

Klein & Fein

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Knuspriges Käsegebäck		
Hähnchenpraline im Sesammantel	pro Person	7,90 €

Etwas mehr

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	11,70 €

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		
Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern		
Lachstatar mit Wasabi-Crème fraîche		
Getrocknete Tomatencreme mit Oliventapenade		
Hüttenkäse mit „Frankfurter grüne Soße“		
	pro Person	16,80 €

Canapées

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème		
Schwarzwälder Rauchschinken mit „Frankfurter grüne Soße“		
Roastbeef mit Senfcreme und frittierten Kapern		
Französischer Tortenbrie mit Feigensenf		
Frischkäsecreme mit Schnittlauch	pro Stück	5,40 €

Sweet One

Saftiger Schokoladenbrownie	pro Stück	5,40 €
Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren	pro Stück	6,30 €
Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze	pro Stück	5,00 €
Zitronentartelette mit Baiserhaube	pro Stück	5,40 €

Alle Komponenten sind auch frei und einzeln wählbar.
Der Preis gestaltet sich nach Ihren individuellen Wünschen.

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. Ein Menü servieren wir ab 15 Personen. Ähnlich einem Baukastensystem kombinieren Sie ganz einfach Ihre Lieblingsvorspeise mit einer Suppe oder einem Zwischengang, einem Hauptgang und einem leckeren Dessert. Gerne mit mindestens 3 Gängen.

➔ Scannen Sie den QR-Code und gelangen Sie direkt zu unserer Bildergalerie.

Vorspeisen

Ziegenkäse 17,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse | Puy–Linsensalat I Süßkartoffel
Wildkräutersalat

Mediterran „Schloss Eberstein“ 21,50 €
Vitello vom Kalb mit Räucherforellencreme
Büffelmozzarella I Strauchtomate I Basilikumpesto I Romanasalat

Garnele und Jakobsmuschel 24,00 €
Fenchelsalat mit Limonenmarinade I Sommertrüffel-Creme I Blattsalat

Lachs 25,50 €
Feines vom Label Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Gurkenchutney | Pommery-Senfcrème I Forellenkaviar

Suppen

Cremesuppe
Brunnenkressesuppe mit Rosmarincroutons 8,90 €
wie oben mit Garnele 11,80 €

Tomatenessenz - Warm oder Geeist **Vegetarisch / Vegan**
Gemüseravioli I Tomatenwürfel I Basilikumöl 9,90 €

Festtagssuppe
vom Tafelspitz I Kräuterflädle I Eierstich I Maultäschle
Wurzelgemüse I Schnittlauch 13,20 €

Zwischengänge

Zwischengang / Hauptgang

Dorade Royal – knusprig gebraten
Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika-Sugo I Estragonpesto 21,50 € / 36,50 €

Weißer Heilbutt - confiert
Junge Erbsen I Risotto von Risoni I Hummerschaum 24,50 € / 39,00 €

Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich

Hauptgänge

Filet vom Jungschwein, gratiniert 26,90 €
Kartoffel – Parmesangratin I Selleriepüree I geschmorte Karotte
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

Kalbshüfte, rosa gebraten 31,50 €
Wurzelgemüse I Kartoffeltaler
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule 32,50 €
Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

Rinderbugblatt, geschmort 31,50 €
Kartoffel-Nussbutterpüree I marinierter Brokkoli I Röstzwiebeln
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

Rind, gegrillt
Rinderrücken 36,50 €
Rinderfilet 42,00 €
Waldpilzrisotto I wilder Brokkoli
Sesamschupfnudeln I Merlotjus

Kalbsrücken - im Ganzen, rosa, gebraten 42,50 €
Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse
Thymianjus

Bei allen Hauptgängen werden Sauce, Beilagen und Fleisch nachgereicht.

Desserts

Mousse von heller und dunkler Schokolade 17,50 €
Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet
Passionsfruchtgel I Baiserhippe

New York Cheesecake 16,50 €
Zweierlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

Crème Brûlée 17,50 €
Himbeermousseschnitte I marinierte Waldbeeren
Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 16,00 €
Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

Unser Menüvorschlag - Vegan / Vegetarisch

Puy–Linsensalat
Süßkartoffel I wilder Brokkoli I Nusscrunch I Wildkräuter 17,50 €

Schaumsuppe
Asiatische Kartotten-Zitronengras-Suppe I frischer Koriander 8,90 €

Süßkartoffelgnocchi 28,00 €
mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

Kokos-Limetten-Panna Cotta
Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet 17,00 €

Kindermenü (Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei)

Kleiner gemischter Salatteller 6,80 €
*****
Schnitzel mit Spätzle und Sauce 16,00 €
*****
Gemischtes Eis mit Smarties 6,80 €

S W E E T - C A N D Y B A R

Verschiedene Süßwaren wie Fruchtgummi, Lollies und Bruchschokolade auf Etageren, in verschiedenen Gläsern und Bonbonièren – inkl. Zangen und Papiertüten

bis 45 Personen: 255,00 € / bis 80 Gäste: 325,00 €

Popcornmaschine
(abhängig von der Verfügbarkeit)
Frisches, warmes Popcorn
süß oder salzig
Zzgl. 110,00 €

Zuckerwattemaschine
(abhängig von der Verfügbarkeit)
Zuckerwatte, frisch gedreht
mit verschiedenen Aromen
Zzgl. 165,00 €

Schloss Eberstein Buffet

54,50 €

ab 30 Personen

ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläschen:
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 Lachs I Honig-Senf-Marinade
Mariniertes Grillgemüse 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 Menüs wählen.

Dessert

Himbeermousseschnitte mit Pistazien
New – York Cheesecake mit Aprikosenragout
Key Lime Pie
Schwarzwälder Kirsch “Schloss Eberstein” im Glas
Kleine Crème Brûlée
Lauwarmer „Original Beans” Schokokuchen
Auswahl an Eis + Sorbets

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	16,30 €
Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	10,70 €
Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	10,70 €
Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	14,50 €
Kartoffelsuppe I Trüffelöl I Croutons	pro Portion	8,90 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“	**0,75 l Flasche**
Weißer Burgunder trocken	39,00 €
Grauer Burgunder, trocken	39,00 €
Riesling trocken	39,00 €
Rosé trocken	37,00 €
Spätburgunder trocken	44,00 €

Weißweine anderer Weingüter

Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	45,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	45,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	46,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	47,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	43,00 €
Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich	43,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	43,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	45,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkich, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	48,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	44,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	48,00 €
Ripasso Valpolicella, Capitel San Rocco, Cantina Tedeschi, Italien (Corvina, Corvinone)	49,00 €
La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich	46,00 €

Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
Fruchtsäfte und Schorle	0,40 l	5,50 €
Cola, Fanta, Sprite	0,40 l	5,50 €
Premium Pils	0,30 l	4,20 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,80 €
Kaffee, Cappuccino, dop. Espresso	Tasse	3,70 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	6,20 €

Cocktailbar

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

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	8,50 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	10,50 €

Unsere besondere Empfehlung zur Ihrer Cocktailbar:

Salty One
Grissini I Salzbrezeln I Kartoffelchips
Barfood I Snacknüsse

pro Person 4,20 €

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 9,50 €

Berechnet wird – beginnend beim Sektempfang bis zum Ende der Veranstaltung -nach reservierter Gästezahl.

Kinderpauschale pro Kind 29,00 €
(für den gesamten Tag der Veranstaltung)

Dekoration / Sonstiges

Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch
Willkommenstext: „Herzlich Willkommen auf Schloss Eberstein anlässlich……. “

	pro Karte	5,50 €
Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz	pro Karte	3,00 €

Wenn Sie eigene Namenskarten erstellen: Bitte sortieren Sie diese
nach den entsprechenden Tischnummern um eine korrekte Zuordnung zu ermöglichen.

Tischordnung

Tischform: Tafel / Einzeltische / runde Tische
Tischwäschefarbe: creme oder weiß gratis

Einen Raumplan mit entsprechender Anordnung der Tische sowie
der jeweiligen Personenzahl benötigen wir bitte spätestens 10 Tage vor Ihrer gebuchten Veranstaltung.

Sonstige Dekoration

Flammschalen im Hof (8 h Brenndauer)	pro Schale	8,50 €

Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck	pro Arrangement / pro Gesteck	ca. 45,00 - 65,00 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

Technisches Equipment

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

Einen Beamer können wir, nach Absprache, für Sie bestellen.	Preis auf Anfrage
Mobile Musik- und Beschallungsanlage mit Funkmikrophon, verschiedene Anschlussmöglichkeiten wie z. B. USB oder Bluetooth.	75,00 €

Pagodenzelte

Sollte das Wetter nicht optimal sein, können wir für Sie den Innenhof mit Pagodenzelten überdachen.	pro Zelt 3x3 m	85,00 €
	pro Zelt 6x3 m	110,00 €

Musik, Unterhaltung und Rahmenprogramm

Hierbei sind wir gerne behilflich. Sprechen Sie uns an.
Der Aufbau von nötigem Equipment des DJ´s oder beispielsweise einer Fotobox kann am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr erfolgen.

Nachtzuschlag

Sie können bei uns – **bis 3:00 Uhr** feiern, wie es Ihr Herz begehrt.
Für die Berechnung eines Nachtzuschlages ab 24.00 Uhr haben Sie bitte Verständnis.

Pauschalbetrag ab 24.00 Uhr	pro Stunde	225,00 €

Für den Fall dass sich Ihre Gesellschaft bis dahin noch nicht gänzlich aufgelöst hat:

3.00 Uhr – 4.00 Uhr	pro Stunde	490,00 €

Hotelzimmer

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

Zimmerkategorie	**Preis pro Zimmer/Nacht**
10 x Doppelzimmer Standard	165,00 €
-Bei Einzelbelegung-	150,00 €
3 x Juniorsuite	210,00 €
2 x Suite	259,00 €
Babybett (bis zu ca. 3 Jahren)	15,00 €
Zusatzbett für Kinder/Jugendliche *ab Kategorie Juniorsuite möglich*	pro Bett 40,00 €

Die Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für Ihre Hochzeit richten wir gerne ein Zimmerkontingent ein.
Beachten Sie bitte, dass die Zimmer dann nur durch Sie zugeteilt werden können. Gehen Reservierungen Ihrer eingeladenen Gäste bei uns ein, werden wir diese 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 Kinderbetten mit.

Check-In am Anreisetag (Veranstaltungstag):	**ab 15.00 Uhr**
Check-Out am Abreisetag (am Morgen nach der Veranstaltung):	**bis 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.

Wir bitten von Wohnmobilen auf unserem Parkplatz abzusehen – hierfür gibt es öffentliche Stellplätze direkt in Gernsbach mit entsprechenden Anschlüssen und Einrichtungen.

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 25,00 €.

Probeessen

Für Gesellschaften ab 45 Personen bieten wir dem Brautpaar gerne ein kostenfreies Probeessen an. Wir behalten uns jedoch vor, dieses in den Hochzeitshochmonaten April bis September nicht an einem Wochenende, sondern unter der Woche, durchzuführen. Dies ermöglicht es, dass wir uns die nötige Zeit nehmen können, um Sie bei Ihrem Probeessen ausgiebig beraten und begleiten zu können. In den Monaten Januar, Februar, März sowie Oktober und November ist ein Probeessen auch an den Wochenenden umsetzbar.

Dabei können wir gemeinsam auch weitere Details wie Dekoration, Hochzeitstorte und vieles mehr besprechen.

Für unser Gesamtpaket mit einem Pauschalpreis von 99 € ist ein Probeessen nicht vorgesehen.

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

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 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 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 2025 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten