

## Ihre Feier in der Schloss-Schänke

2019

Sehr verehrte Gäste,

Ihre Hochzeit, Ihr Geburtstag, Ihre Firmenfeier, Ihre Betriebsfeier sind ein Anlass, der einen besonderen Rahmen verdient. Das Schloss Eberstein ist mit seiner Lage und seinem einzigartigen Ausblick ein exklusiver Veranstaltungsort. Dort können Sie, ganz nach Ihren Wünschen, glamourös, romantisch oder besinnlich feiern.

Jeder Anlass erfordert eigene Konzepte – wir bieten Ihnen dafür individuelle Beratung und Kompetenz aus einer Hand sowohl in der Planung als auch in der Durchführung. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das Menü zusammen, empfehlen Ihnen die korrespondierenden Weine und kümmern wir uns um Ihre Tischdekoration. Mit der Hilfe unseres kompetenten und erfahrenen Teams vom Hotel/Restaurant Schloss Eberstein wird Ihre Veranstaltung zu einem rundum gelungenen und unvergesslichen Fest.

Sind Sie interessiert? Für weitere Informationen und ein unverbindliches Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

**Schloss Eberstein Restaurant & Hotel**  
**Roswitha Werner & Carina Schmid**  
**Ihre Gastgeberinnen**



## Veranstaltungsräume: Schloss-Schänke und Gotischer Raum

### Je Raum für bis zu 35 - 40 Personen

Badische Mundart und regionale Speisen bieten wir 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 Platanenterrasse ist ideal für den Nachmittagskaffee, den Sektempfang oder einen Mitternachtsimbiss.

## Sektempfang / Aperitif

Bei entsprechender Wetterlage servieren wir Ihnen Ihren Aperitif gerne auch auf der Terrasse.

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,70 l	30,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,70 l	24,00 €
Champagner der Hausmarke	0,70 l	75,00 €
Sommerliche Früchtebowle (mit wenig Alkohol und Früchten)	0,20 l	6,00 €
Portwein-Limetten-Cocktail (leicht im Alkohol und sehr erfrischend)	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	0,20 l	5,50 €
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.



## 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 €



## 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 €



# 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.

**Bei Feierlichkeiten bis 15 Personen ist es bei uns möglich à la carte zu bestellen. Ab 15 Personen haben Sie die Möglichkeit ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen oder wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl in Form einer „Kleinen Speisekarte“ aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.**

Änderungen z.B. für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben oder für Vegetarier etc., sind selbstverständlich möglich.

## Vorspeisen

<b>Vorspeise 1</b>	<b>Fisch regional</b>	
Saiblingsfilet niedertemperatur gegart / Fenchelsalat / Orangencreme Wildkräuter / Balsamicovinaigrette		13,50 €
<b>Vorspeise 2</b>	<b>Fisch asiatisch</b>	
Gebratene Garnele / lauwarmer Lachs mit Sesam / grüner Apfel Wasabicreme / kleine Blattsalate		14,00 €
<b>Vorspeise 3</b>	<b>Fleisch mediterran</b>	
Vitello tonnato / mediterran eingelegtes Gemüse / Oliven / Romanasalat Parmesandressing / Basilikumpesto		14,50 €
<b>Vorspeise 4</b>	<b>Fleisch französisch</b>	
Gebratene Wachtelbrust / Gänselebermousse / Haselnusscreme Kirschchutney / Baguettechips / Kräutersalate		19,50 €
<b>Vorspeise 5</b>	<b>Vegetarisch</b>	
Karamellisierter Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Ingwercreme bunte Blattsalate / geschmorte Ofentomaten / Zuckerschoten / Balsamico		13,00 €
<b>Vorspeise 6</b>	<b>Vegan</b>	
Bunte Blattsalate/ Kräutervinaigrette/ geschmorte Ofentomaten Zuckerschoten / Balsamico		9,00 €



## Suppen

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

## Zwischengänge

<b>Zwischengang 1 Süßwasserfisch</b>	
Knuspriger Zander / Ananas-Kraut / Kräuter-Graupen / grober Senfschaum	12,50 €
<b>Zwischengang 2 Salzwasserfisch</b>	
🍴 Gebratener Heilbutt/ Olivenkruste/	16,50 €
🍴 Knusprig gebratene Dorade	12,50 €
Beilagen: Paprika-Cous Cous/ Auberginenpüree/Thymian-Beurre blanc	
<b>Zwischengang 3 Sorbet</b>	
🍴 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.

<b>Hauptgang 1</b>	<b>Kalb</b>	
🦏 Rosa gebratene Kalbshüfte		22,50 €
🦏 Rosa gebratener Kalbsrücke		26,50 €
Beilagen:	Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus / abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 2</b>	<b>Rind</b>	
🦏 Gegrillter Rinderrücken		25,50 €
🦏 Gegrilltes Rinderfilet		29,50 €
Beilagen:	Rahm-Karotten / Selleriepüree / Kartoffelgratin / Bäcklejus abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 3</b>	<b>Schwein</b>	
🦏 Stauferico Rücken		22,50 €
🦏 Schweinefilet		18,50 €
Beilagen:	Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus / abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 4</b>	<b>Geflügel</b>	
🦏 Gebratene Entenbrust		24,50 €
🦏 Gebratene Maispouardenbrust		23,50 €
Beilagen:	Curry-Honiglack / Sellerie-Gemüse / Karottenpüree Ananas-Chutney / Cocos-Polenta / Curryjus / Sesamschupfnudeln	
<b>Hauptgang 5</b>	<b>Lamm</b>	
Gegrillter Lammrücken		
geschmortes Keulenragout / Olivenkruste/ Ratatouille / weißes Bohnenpüree		
Ciabatta-Serviettenknödel / Spätburgunderjus / Rosmarinkartoffeln		29,00 €
<b>Hauptgang 6</b>	<b>Wild</b>	
Rosa gebratener Rehrücken		
Selleriepüree / junge Karotten / Aprikosenkompott		
Kartoffel-Mandeltaler / Wacholderjus / abgeschmelzte Spätzle		29,50 €
<b>Hauptgang 7</b>	<b>Vegetarisch</b>	
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 Spätzle, Gemüse und Soße 11,00 €

oder

Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Rahmsoße	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  
Karamellierte 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 konfiertter 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



### Korrespondierende Weinvorschläge – ein Auszug (Jahrgangsänderungen vorbehalten)

#### Hausmarke Werner Gourmet

Riesling	0,7 l Flasche	24,00 €
Spätburgunder		25,00 €

#### Weingut Schloss Eberstein

Weißer Burgunder* trocken	0,7 l Flasche	26,00 €
Weißer Burgunder** trocken		29,00 €
Riesling* trocken		26,00 €
Riesling** trocken		29,00 €
Rosé* trocken		25,00 €
Rosé** trocken		27,00 €
Spätburgunder* trocken		26,00 €
Spätburgunder** trocken		35,00 €

Ist Ihr Favorit nicht dabei? Gerne empfehlen wir Ihnen einen Wein aus unserem reichhaltigen Weinkeller.

### Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	4,90 €
Fruchtsäfte	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,70 €
Cola, Fanta, Sprite	0,5 l	4,60 €
Bier	0,3 l	3,00 €
Kaffee	Tasse	2,50 €
Espresso	Tasse	2,10 €
Milchkaffee	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €



## 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 €

### Tischform, Tischwäsche und Dekoration

Tischform: Tafel oder Einzeltische

Tischwäschefarbe: weiß  
creme  
rot

### Sitzordnung

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Veranstaltung die Sitzordnung mit.

### Blumenschmuck:

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

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

### Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selbst organisieren.

Das Dekorieren der Tische ist aufgrund des A-la-carte-Betriebs erst kurz vor der Veranstaltung möglich. Alternativ können Sie die Dekorationsartikel auch einen Tag vorher vorbeibringen.

## 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	200,00 €
-------------	------------	----------



## 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 Allergieprobleme 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) Alle Rechnungen sind 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.

## Preisangaben

Angebotsmappe bis 2019 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten.

