

Ihre Feier im „SURUMU“

2018

Sehr verehrte Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie sich für eine Feier in der Eventlocation „Surumu“ interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot.

Ihre Feierlichkeit ist ein Anlass, der einen besonderen Rahmen verdient!

Genießen Sie den Cateringservice von Bernd Werner auf dem Gelände der Baden-Badener Auktionsgesellschaft BBAG. Die einzigartige Location liegt gleich neben der weltberühmten Rennbahn in Iffezheim nahe Baden-Baden. Das Restaurant „Surumu“ direkt bei der Auktionshalle bietet Ihnen mit seinem großzügigen Innen- und Außenbereich genügend Raum für Ihre Veranstaltung mit bis zu 150 Personen.

Jede Feier erfordert eigene Konzepte.

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. Wir arrangieren die Dekoration, kümmern uns um Ihre spezielle Sitzordnung, Transfers und ausgefallene Rahmenprogramme.

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

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!

Ihr Gastgeber Bernd Werner

Schloss Eberstein / Werner Gourmet GmbH / 76593 Gernsbach
Tel. 07224/99 59 5-0 / Mobil: 0172-9302554
info@schlosseberstein.com / www.schlosseberstein.com



EVENTLOCATION „SURUMU“

Feiern mit bis zu 150 Personen

Jede Menge Platz in festlichem Ambiente, hohe Decken und lichtdurchflutete Fensterfronten erwarten Sie. Ob Stehempfang mit Fingerfood oder mehrgängiges Menü, ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent: Unsere kreative, originelle und leichte Küche mit hochwertigen Produkten, unser perfekter Service und eine Ausstattung, die keine Wünsche offen lässt, machen Ihr Fest unvergesslich.

AUSSENBEREICH (überdacht)

je nach Bestuhlung für zusätzliche 100 bis 400 Personen

Ein überdachter und windgeschützter Außenbereich mit herrlichem Ausblick auf die großzügige Anlage mit Auktionshalle und Pferdeställen bietet Ihnen Platz für weitere 100 bis 400 Personen (je nach Bestuhlung). Auch hier servieren wir Ihnen Köstlichkeiten aus Bernd Werners Sterneküche. Einer glamourösen Feier, einer ausgelassenen Party, einem spritzigen Sektempfang oder einem mediterranen Sommerabend steht damit nichts mehr im Wege!

Raummiete Restaurant mit Außenbereich

Für die Nutzung des Restaurant Surumu mit Außenterrasse berechnen wir eine Raummiete von 595,00 € inkl. Mehrwertsteuer.

Im Mietpreis ist die Ausstattung, Personal und Reinigung enthalten (ausgenommen freie Trauung).

Adresse der Location

Baden-Badener Auktionsgesellschaft e.V.

An der Rennbahn 18

76473 Iffezheim / Deutschland



Kaffee und Kuchen

Kaffee und Kuchen servieren wir Ihnen bei entsprechendem Wetter auf der Terrasse, 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 €

Eishochzeittorte
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

Prosecco Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.	0,70 l	22,00 €
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	0,20 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 - vegetarisch

Kleine Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße

Mini Oliven-Quiche

Käsegebäck

Mini-Gugelhupf mit Tomate und Mozzarella

pro Person 4,80 €

VARIANTE II – einfach

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 – vielfältig

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 Kaviarbrot

Gebeizter Kräuterlachs mit Limonen-Crème-fraîche

Schwarzwälder Rauchschinken mit Thymiantomate

Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme

Scheiben von der Maispoulardenbrust mit Currydip

Französischer Bergkäse und Weintrauben

pro Stück 3,50 €



VARIANTE V - Süßes Fingerfood

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 / Grießklößchen / Maultäschle / Wurzelgemüse / Schnittlauch 6,00 €

Suppe 3 Gemüse klar

Tomatenconsommé / kleine Ravioli / Zucchini- und 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 €

Paprika-Cous Cous/ Auberginenpüree/Thymian-Beurre blanc

Zwischengang 3 Sorbet

🍷 Mango

🍷 Cassis

🍷 Pfirsich

4,00 €

Ihr gewünschtes Sorbet servieren wir gerne mit einem Fruchtagout oder mit Sekt.

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



Hauptgänge

Bei allen Hauptgängen werden Beilagen und Fleisch ausreichend nachgereicht.

Hauptgang 1 Kalb

- 🐷 Rosa gebratene Kalbhüfte 22,50 €
- 🐷 Rosa gebratener Kalbsrücken 26,50 €

Beilagen: Cremiges Gemüse / Petersilie / Selleriepüree
Rosmarin-Ofenkartoffeln / Kalbjus

Nachservice: abgeschmelzte Spätzle

Hauptgang 2 Rind

- 🐷 Gegrillter Rinderrücken mit Nusskruste 25,50 €
- 🐷 Gegrilltes Rinderfilet mit Nusskruste 29,50 €

Beilagen: Rahm-Karotten / Schnittlauch / Selleriepüree / Kartoffelgratin / Bäcklejus

Hauptgang 3 Geflügel

- 🐷 Gebratene Entenbrust 24,50 €
- 🐷 Gebratene Maispouardenbrust 23,50 €

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

Hauptgang 4 Lamm

Gegrillter Lammrücken

geschmortes Keulenragout/ Olivenkruste/ Ratatouille/ weißes Bohnenpüree/

Ciabatta-Serviettenknödel/ Spätburgunderjus 29,00 €

Hauptgang 5 Wild

Rosa gebratener Rehrücken

Selleriepüree/ junge Karotten/ Aprikosenkompott

Kartoffel-Mandeltaler / Wacholderjus 29,50 €



Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse/ marinierte Waldbeeren Gewürzhippe/ Erdbeereis	12,50 €
Tiramisu/ karamellisierte Aprikosen-Grütze / Sekt-Süppchen / Haselnusseis	13,50 €
Creme Brulee 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	11,00 €
--	---------

oder

Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Rahmsauce	10,50 €
---	---------

Gemischtes Eis mit Smarties	4,00 €
-----------------------------	--------



Schloss-Buffer

klassisch und rustikal präsentiert in Schüsseln und auf Platten
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
Rosa Kalbsnuss im Blätterteig gebacken
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

Ofenfrische Arme Ritter mit Nüssen an Vanillesoße
Grießflammerie an roter Beerengrütze
Weißes Schokoladenmousse mit Cassisgelee
Schokoladenmousse zartbitter und frischer Ananas
Gebackene Crepes mit Kirschen gefüllt
Verschiede Eis und Sorbets
Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



Eberstein-Buffer

modern und filigran präsentiert in Gläschen und Schälchen
ab 30 Personen

37,00 €
ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Sülze vom geräucherten Schweinebäckchen mit jungem Gemüse

Geräuchertes Lachsfilet auf Mangochutney

Tomatengelee mit Mini-Mozzarella

Kalbs- und Roastbeef-Röllchen auf Selleriesalat

Eismeer-Shrimps in Currymousse

Ricottacreme mit gegrilltem Gemüse

Entenbrustscheiben und Putenbrustroulade auf Koriander-Glasnudelsalat

Verschiedene Rohkostsalate

Ofenfrisches Brot

Einen Zwischengang- und/oder Hauptgang können Sie aus unseren Menüs wählen.

Dessert

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas

Gebackene Tarte mit Apfelspalten

Crème brûlée von Passionsfrüchten

Kleines Tiramisu

Panna Cotta von frischen Himbeeren

Schokoladen-Nusskuchen und Beerenkompott

Eis und Sorbets

Karamellisierte Früchteragouts



Grillbuffet

Salate

Caesar Salad mit Parmesan
 Romasalat mit Strauchtomaten
 Kartoffel-Pesto-Salat
 Artischockensalat mit Pinienkernen
 Salat von mediterranem Gemüse
 Rindfleischsalat mit Linsen
 Gurkensalat mit Dillcreme
 Nudelsalat mit Avocado
 Karottensalat
 Krautsalat
 Blattsalate mit verschiedenen Dressings
 Bauernbrot und Butter

Für den Grill

Rumpsteak vom Angusrind
 Kotelett vom Staufer Schwein
 Lammfilets mit Rosmarin
 Scampispieße
 Zander in der Folie oder Lachs auf Holzbrett
 Maiskolben und Grillgemüse
 Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 Hausgemachte Grillsoßen 35,00 €

Ergänzend

T-Bone
 Nebraska Beef
 Ibérico-Schwein
 Dry Aged Beef Aufpreis 13,00 €



Mitternachtsimbiss

<input type="checkbox"/> Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	12,00 €
<input type="checkbox"/> Kartoffelsamtsuppe mit Croûtons	pro Portion	7,00 €
<input type="checkbox"/> Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	7,50 €
<input type="checkbox"/> Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	7,50 €
<input type="checkbox"/> Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	7,50 €
<input type="checkbox"/> Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	9,50 €
<input type="checkbox"/> Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gürkchen und Bauernbrot	pro Portion	9,50 €

Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Jahrgangs- und Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

Hausmarke Werner Gourmet

0,7 l Flasche

Riesling	24,00 €
Spätburgunder	25,00 €

Weingut Schloss Eberstein

0,7 l Flasche

2015 Weißer Burgunder* trocken	28,00 €
2015 Weißer Burgunder** trocken	31,00 €
2015 Riesling* trocken	28,00 €
2015 Riesling** trocken	31,00 €
2015 Rosé* trocken	26,00 €
2015 Rosé** trocken	28,00 €
2015 Spätburgunder* trocken	29,00 €
2013 Spätburgunder** trocken	38,00 €



Weißweine anderer Weingüter**0,7 l Flasche**

2016 Weißburgunder trocken, Weingut Bimmerle	26,00 €
2017 Riesling trocken, Weingut Kopp	29,00 €
2017 Weißburgunder Weingut Kopp	29,00 €
2016 Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	30,00 €
2016 Grauburgunder, Weingut Blankenhorn	32,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter**0,7 l Flasche**

2016 Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kopp	25,00 €
2016 Spätburgunder trocken, Weingut Bimmerle	30,00 €
2016 Cuvée Guillaume, Weingut Becker, Pfalz	35,00 €
2016 Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	35,00 €
2016 Cuvée No. 1, Weingut Klumpp	33,00 €
2014 Solabal, Crianza	36,00 €

Unser umfangreicher Weinkeller ist natürlich noch viel größer.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch oder beim Probeessen.

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

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

Getränkepauschalen

GETRÄNKEPAUSCHALE I

ab 17.00 bis 2.00 Uhr

beinhaltet Aperitif/Sektempfang,

Hausmarkeweine: Riesling und Spätburgunder,

Bier, alkoholfreie Getränke,

Heißgetränke: Espresso, Kaffee

pro Person 48,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE II

ab 16.00 bis 2.00 Uhr

beinhaltet Aperitif/Sektempfang,

Hausmarkeweine: Riesling und Spätburgunder,

Bier, alkoholfreie Getränke,

Heißgetränke: Espresso, Kaffee

pro Person 54,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALE III

ab 15.00 bis 2.00 Uhr

beinhaltet Aperitif/Sektempfang,

Hausmarkeweine: Riesling und Spätburgunder,

Bier, alkoholfreie Getränke,

Heißgetränke: Espresso, Kaffee

pro Person 59,00 €

Aufpreis Cocktailbar (ab 22.00 Uhr)

pro Person 19,00 €

KINDERPAUSCHALE

pro Kind 19,00 €



Dekoration/Sonstiges

Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen

anlässlich der Hochzeit von...“

pro Karte 3,00 €

Namenskarte für den Sitzplatz

pro Karte 1,50 €

Tischordnung

Tischform: runde Tische

Tischwäschefarbe: creme weiß

Sonstige Dekoration

Flammschalen

pro Schale 6,00 €

Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck

pro Gesteck 35,00 – 40,00 €

pro Kranz 45,00 - 55,00 €

Stehstischgesteck

pro Gesteck 12,00 – 18,00 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

Verwendung von 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 der Location.

Eventuelle Reinigungskosten müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Wand- und Deckenstrahler

Für ein stimmungsvolles Ausleuchten des

Veranstaltungsraumes (verschiedene Farben möglich)

pro Strahler 20,00 €



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 65,00 €

pro Zelt 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	200,00 €

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 Allergienprobleme 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 2018 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten.

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

