

## Ihre Feier im „SURUMU“

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

2020



## 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



## Freie Trauung

Mit der Eventlocation Surumu steht Ihnen und Ihrer Familie, Ihren Verwandten und Freunden einer festlichen und außergewöhnlichen Trauzeremonie nichts mehr im Wege. Ganz nach Wunsch können Sie Ihre Trauung individuell gestalten.

### Informationen:

Für diesen Anlass bieten sich folgende Orte an:

- 🐾 Beim Pferd ( im Freien )
- 🐾 In der Halle
- 🐾 Im Surumu  
(z.B. bei ungünstiger Wetterlage)

### Ausstattungsöglichkeiten (Preise pro Stück):

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

### **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 Eventlocation „Surumu“. Eventuelle Reinigungskosten müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.



## Kaffee und Kuchen

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

### Variante I

Sie bringen den Kuchen/Hochzeitstorte selbst mit:

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

### Variante II

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

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

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet:

pro Kännchen 4,80 €

### Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Hochzeitstorte. pro Person ca. 6,00 – 9,00 €

## Sektempfang/Aperitif

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

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 Kaviarbroten

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

Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce

Saftiger Schokoladenbrownie

Gefüllter Knuspertartlets mit frischem Obst

Schokoladenwaffeln

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

<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 / Erdnusszwiebelcrunch / Glasnudelsalat Wasabimayonnaise/ kleine Blattsalate mit Sprossen	14,00 €
<b>Vorspeise 3</b>	<b>Fleisch mediterran</b>	
	Vitello tonnato / mediterran eingelegtes Gemüse / Romanasalat Parmesandressing / Basilikumpesto	14,50 €
<b>Vorspeise 4</b>	<b>Fleisch französisch</b>	
	Geräucherte Entenbrust / Gänselebermousse / Preiselbeeren schwarze Nüsse / Croutons / Kräutersalate	19,50 €
<b>Vorspeise 5</b>	<b>Vegetarisch</b>	
	Karamellisierter Ziegenkäse / Linsen-Apfelsalat / Honig-Heublumencrème fraîche 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>	
Kalbskraftbrühe / Markklößchen / Maultäschle / Wurzelgemüse / Schnittlauch		6,00 €
<b>Suppe 3</b>	<b>Gemüse klar</b>	
Tomatenessenz / kleine Ravioli / Zucchini / Basilikum		6,00 €
<b>Suppe 4</b>	<b>Kaltschale</b>	
🐘 Gurke / Granny Smith / Joghurt / Kaffir-Limette / Chili		5,00 €
🐘 Wie oben mit Flusskrebsschwänzen		6,50 €

## Zwischengänge

<b>Zwischengang 1 Süßwasserfisch</b>	
Knusprig gebratenes Zanderfilet	
Perlgrauen-Risotto / frische Kräuter / Rieslingschaum	12,50 €
<b>Zwischengang 2 Salzwasserfisch</b>	
🐘 Gebratener Heilbutt	16,50 €
🐘 Knusprig gebratene Dorade	12,50 €
Beilagen:	Kräuterrisotto / geschmorte Aubergine Kirschtomate / 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 Kalbsrücken		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 / Trüffelpolenta / Bäcklejus abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 3</b>	<b>Schwein</b>	
🍴 Schweinefilet		18,50 €
Beilagen:	Cremiges Wurzel-Gemüse / Selleriepüree Rosmarin-Ofenkartoffeln / Spätburgunderjus / abgeschmelzte Spätzle	
<b>Hauptgang 4</b>	<b>Geflügel</b>	
🍴 Gebratene Entenbrust		24,50 €
🍴 Gebratene Maispouardenbrust		23,50 €
Beilagen:	Curry-Honiglack / Kichererbsen / Hummus Schmortomaten / Curryjus / Sesamschupfnudeln	
<b>Hauptgang 5</b>	<b>Lamm</b>	
Gegrillter Lammrücken geschmortes Keulenragout / Olivenkruste/ Ratatouille / weißes Bohnenpüree Kartoffelgratin / 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 Beilagen: aus dem gewählten Menü		19,00 €





## **Desserts**

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade/ marinierte Waldbeeren / Erdbeereis / Haselnusscrumble	12,50 €
KaffeemascaPONemousse / karamellierte Aprikosen Pistazienchunch / Haselnusseis	13,50 €
Crème Brûlée oder Panna Cotta / Ananasragout / Vanillebrösel 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 und Soße	11,00 €
*****	
Gemischtes Eis mit Smarties	4,00 €



**Schloss-Buffer**

ab 30 Personen

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

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse  
 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 Pastramischeiben mit BBQ-Sauce  
 Verschiedene Rohkostsalate u.a.  
 Karotte-Orange, Gurke-Dill, Weißkohl-Apfel  
 Ofenfrisches Brot

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

**Dessert**

Ofenschlupfer mit Trockenobst, Nüssen und Vanillesoße  
 Grießflammerie an roter Beerengrütze  
 Weißes Schokoladenmousse mit Cassisgelee  
 Schokoladenmousse zartbitter und frischer Ananas  
 Gebackene Crêpes mit Kirschen gefüllt  
 Verschiede Eis und Sorbets  
 Karamellisierte Früchteragouts im Orangen-Vanillesud



**Eberstein-Buffer**

ab 30 Personen

37,00 €  
*ohne Hauptgang***Kalte Vorspeisen**

Sülze vom geräucherten Schweinebäckchen mit jungem Gemüse

Geräuchertes Lachsfilet auf Mango Chutney

Tomatengelee mit Mini-Mozzarella

Kalbs- und Roastbeef-Röllchen auf Selleriesalat

Eismeer-Shrimps in Currymousse

Ricottacreme mit gegrilltem Gemüse

Rosa gebratene Entenbrustscheiben Koriander-Glasnudelsalat mit konfiertem Entenkeule

Verschiedene Rohkostsalate

Ofenfrisches Brot

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

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Glas

Gebackene Topfenschnitte

Creme Brûlée von Passionsfrüchten

Kleines Tiramisu

Panna Cotta von frischen Himbeeren

Schokoladen-Nusskuchen und Beerenkompott

Eis und Sorbets

Karamellisierte Früchteragouts



## **Grill-Bufferet**

### **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 Stauer 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 €

**Sie haben Fragen zu unseren Menüs? Rufen Sie uns an.**

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



## Mitternachtsimbiss

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

## Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

### Weingut Schloss Eberstein

0,7 l Flasche

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

### Weißweine anderer Weingüter

0,7 l Flasche

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

### Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

0,7 l Flasche

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

Unser umfangreicher Weinkeller ist natürlich noch viel größer.



## 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

### In der Getränkepauschale enthalten ist:

Sektempfang (Rieslingsekt),

Hausmarkeweine: Riesling und Spätburgunder,

Biere, alkoholfreie Getränke,

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

**Berechnet wird nach reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.**

Aufpreis Cocktailbar

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

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

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

Kinderpauschale pro Kind 22,00 €

## Dekoration/Sonstiges

### Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen auf Schloss Eberstein

anlässlich.....“ pro Karte 3,00 €

Namenskarte für den Sitzplatz pro Karte 1,50 €

### Tischordnung

Tischform: Tafel Einzeltische runde Tische

Tischwäschefarbe: creme, weiß



**Sonstige Dekoration**

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

**Blumenschmuck:**

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

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

**Leinwand und Beamer**

Eine Leinwand stellen wir Ihnen gerne kurzfristig und kostenfrei zur Verfügung. Dies erfordert keine vorherige Anmeldung. Einen Beamer können wir nach Absprache für Sie bestellen.

Preis auf Anfrage

**Pagodenzelte**

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

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

**Musik, Unterhaltung und Rahmenprogramm**

Hierbei sind wir gerne behilflich. Sprechen Sie uns an.

In Rücksichtnahme auf umliegende Bewohner und Gestüte müssen wir Sie auf folgendes hinweisen:

Wir möchten, dass Sie Ihren Tag ausgiebig feiern. In den Innenräumen des Surumu ist dies ohne weiteres machbar. Ab 0.00 Uhr muss die Musik entsprechend angepasst werden.

In der Außenhalle dürfen wir zum Schutz der Anlieger nur eine dezente, dem Anlass entsprechende Musikbegleitung erlauben.

**Nachtzuschlag**

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

Pauschalbetrag

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

**Probeessen**

Für Gesellschaften ab 40 Personen bieten wir dem Brautpaar in den Monaten November, Januar, Februar und März ein gratis Probeessen an.

Hier können wir dann auch weiter Details wie Tagesablauf, Dekoration, Hochzeitstorte etc. besprechen.

Bei einer endgültigen Personenzahl unter 40, behalten wir uns vor das Probeessen nachträglich zu berechnen.



## 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) 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.

## Gültigkeit

Inhaltliche und preisliche Änderungen sind vorbehalten.

