



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

2024

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



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 für Gruppen bis 100 Personen eine Raummiete von 695,00 € inkl. Mehrwertsteuer,

...für Gruppen bis 150 Personen eine Raummiete von 895,00 € inkl. Mehrwertsteuer,

...für Gruppen bis 300 Personen eine Raummiete von 1200,00 € inkl. Mehrwertsteuer.

Dies beinhaltet das Surumu, die Freilufthalle und den Rasenvorplatz mit Pavillion.

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

Adresse der Location

Baden-Badener Auktionsgesellschaft e.V.
An der Rennbahn 18
76473 Iffezheim / Deutschland

Freie Trauung / Standesamtliche 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.

Die Eventlocation „Surumu“ steht offiziell auch für **standesamtliche Trauungen** der Gemeinde Iffezheim zur Verfügung. Das standesamtliche Ja-Wort können Sie sich bei strahlendem Sonnenschein direkt unter freiem Himmel oder im Innenraum geben. Für die standesamtliche Trauung fällt eine Nutzungsgebühr in Höhe von € 150,00, zzgl. der ortsüblichen Gebühr für das Standesamt Iffezheim an.

Terminanfragen stellen Sie bitte direkt an das Standesamt Iffezheim:

Frau Gudrun Gress Telefon +49 (0) 7229-605 16 oder gudrun.gress@iffezheim.de



Informationen:

Für diesen Anlass bieten sich folgende Orte an:

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

Ausstattungsmöglichkeiten (Preise pro Stück):

🐾 Bierbank (4 Personen pro Bank) mit Husse	16,00 €
🐾 Stühle mit Hussen	14,00 €
🐾 Trautisch mit Tischdecke	27,00 €
🐾 Roter Teppich	180,00 €

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. Pro Stunde / 75,- €

Mobile Akustikanlage

Gerne stellen wir Ihnen eine mobile Musik- und Beschallungsanlage mit Funkmikrofon, verschiedenen Anschlussmöglichkeiten wie z. B. USB oder Bluetooth zur Verfügung.
Nur nach Reservierung möglich. Pauschal 75,00 €

Kaffee und Kuchen

Kaffee und Kuchen servieren wir Ihnen bei entsprechendem Wetter im Außenbereich/Pavillon, bei schlechtem Wetter im Veranstaltungsraum.

Variante I

Sie bringen den Kuchen selbst mit:

Wir berechnen hierfür einen Gedeckpreis pro Person 6,90 €

Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis

Variante II

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 62,00 €

Sachertorte/Vanilletorte 68,00 €

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. 12,00 –17,00€

☐ 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: pro Pers. 1,90 €

Sektempfang/Aperitif

Pinotsekt von Schloss Eberstein 0,75 l 41,00 €

Rosé Sekt von Schloss Eberstein 0,75 l 44,00 €

Alkoholfreier Sekt 0,75 l 37,00 €

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 €

Pilsrunde für die Männer 0,30 l 4,20 €

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

Fingerfood

I**Klassiker**

Kleine Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce und Frühlingslauch

Elsässer Lauchkuchen mit Speck

Knuspriges Käsegebäck

Hähnchenpraline im Sesammantel pro Person 9,50 €

II**Gefüllte Mini-Waffeln**

Unsere hausgemachten Füllungen:

Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern

Lachstatar mit Wasabi-Crème fraîche

Getrocknete Tomatencreme mit Oliventapenade

Hüttenkäse mit „Frankfurter grüne Soße“ pro Person 11,70 €

III**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 pro Person 14,40 €

IV**Herzhafte Tartelettes oder Canapées**

Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème

Schwarzwälder Rauchschinken mit „Frankfurter grüne Soße“

Rindertatar mit Senfcreme und frittierten Kapern

Tomatenquiche mit Feta und Oliven

Lauchquiche mit Saibling und Crème fraîche pro Stück 5,40 €

V**Sweet One**

Saftiger Schokoladenbrownie

Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren

Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze

Zitronentartelette mit Baiserhaube pro Stück 5,40 – 6,30 €

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, mit mindestens 3 Gängen, für Ihre Gäste aus.

Änderungen z.B. für Gäste, die Diät- oder Allergieprobleme haben oder für Vegetarier etc., sind selbstverständlich möglich. Hier servieren wir ein alternatives, einheitliches Menü.

Vorspeisen

I

Ziegenkäse

17,30 €

Karamellisierter Ziegenkäse | Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Kräutersalat

II

Mediterran „Schloss Eberstein“

21,80 €

Strauchtomate | Büffelmozzarella | Basilikumcrème
Rosa gebratenes Milchkalb | Brotchip

III

Garnele und Jakobsmuschel

23,90 €

Taboulésalat | Petersilienaioli
Getrocknete Tomaten | Wildkräuter

IV

Lachs

25,20 €

Feines vom Label Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -
Variation von der Gurke | Pommery-Senfcrème | Wildkräuter | Forellenkaviar

V

Ente

22,90 €

Geräucherte Entenbrust | Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Wilder Brokkoli | Nusscrunch | Kräutersalat

VI

Vegan / Vegetarisch

17,90 €

Puy – Linsensalat | Süßkartoffel
Wilder - Brokkoli | Nusscrunch | Kräutersalat

Suppen

I

Schaumsuppe Vegetarisch / Vegan

Sellerie I Grüner Apfel I Zitronengras I frischer Koriander 8,90 €

 wie oben mit Garnele 11,80 €

II

Tomatenessenz - Warm oder Geeist Vegetarisch

Gemüseravioli I Tomatenwürfel I Basilikumöl 9,90 €

III

Cremesuppe Vegetarisch

Getrüffelt weißes Bohnensüppchen I Parmesan
Lauchöl I Croutons 10,20 €

Zwischengänge

Zwischengang / Hauptgang

I

Dorade Royal

Knusprig gebratene Dorade Royale
Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika- Sugo I Estragonpesto 21,80 € / 36,50 €

II

Weißer Heilbutt

Confierter Weißer Heilbutt I feine Linguine
junge Erbsen I Hummerschaum 24,60 € / 39,00 €

Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich

Als kleine Erfrischung zwischendurch:

III

Sorbet

7,80 €

 Zitrone

 Cassis

 Passionsfrucht

Wahlweise servieren wir Ihnen das ausgewählte Sorbet
mit einem Früchteragout und einem Gin-Tonicsüppchen oder einem Sektsüppchen.

Hauptgänge

I

Filet vom Jungschwein, gratiniert 26,90 €

Kartoffel – Parmesangratin I Selleriepüree I geschmorte Karotte
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

II

Kalbshüfte, rosa gebraten 31,40 €

Spitzkohlgemüse I Kartoffelknödel
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

III

Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule 32,90 €

Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

IV

Rinderbugblatt, geschmort 31,90 €

Kartoffel-Nussbutterpüree I mariniertter Brokkoli I Röstzwiebeln
Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle

V

Rind, gegrillt

 **Rinderrücken** 36,50 €

 **Rinderfilet** 42,00 €

Waldpilzrisotto I gegrillter junger Lauch
Artischocke I Merlotjus

VI

Zweierlei vom Lamm - Kotelett und Keulenragout 39,80 €

Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse
Thymianjus

VII

Rehrücken, rosa gebraten 42,50 €

Geschmorte Knollensellerie I Wirsinggemüse I Cassisgel
Wacholderjus I abgeschmelzte Spätzle

VIII

Vegetarisch / Vegan

Süßkartoffelstrudel, gebacken 28,00 €

Dreierlei Quinoa I mediterranes Gemüsesugo I weißer Tomatenschaum

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

Desserts

I

Mousse von der „Original Beans“ Schokolade 16,20 €

Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet

Passionsfruchtgel I Baiserhippe

II

New York Cheesecake 18,50 €

Zweierlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

III

Crème Brûlée 17,40 €

Weißer Schokoladen – Himbeerschnitte I marinierte Waldbeeren

Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

IV

Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“ 17,90 €

Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

V

Vegan 17,90 €

Kokos-Limetten-Panna Cotta I Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet

Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 6,80 €

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 16,30 €

Gemischtes Eis mit Smarties 6,80 €

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 4-10 Jahren servieren wir gerne unser Kindermenü oder berechnen 50% des Menü- oder Buffetpreises. Bei Kindern ab 11 Jahre wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.

SWEET - CANDY BAR

Verschiedene Süßwaren wie Fruchtgummi, Lollies und Bruchschokolade auf Etageren, in verschiedenen Gläsern und Bonbonnières – 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

ab 30 Personen

54,50 €

ohne Hauptgang

Kalte Vorspeisen

Serviert in Gläsern:

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 Asialachs I Ponzucrème I Ingwer
Mariniertes Grillgemüse I Büffelmozzarella 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

Mozartkugel im Glas mit Marzipan und Nougat
New – York Cheesecake im Glas mit Aprikosenragout
Key Lime Pie
Schwarzwälder Kirsch “Schloss Eberstein” im Glas
Kleine Crème Brûlée
Lauwarmer „Original Beans” Schokokuchen
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas
Auswahl an Eis + Sorbets

Unser Tipp:

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

Grill-Buffer

51,00 €

Salate

Mediterraner Risonisalat | Antipasti | Feta

Kartoffel-Gurkensalat

Wildkräutersalat mit Sauerrahm - Schnittlauchdressing und Vinaigrette

Griechischer Bauernsalat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

Für den Grill

Rumpsteak vom Angusrind

Filet vom Staufer Schwein

Lammfilets mit Rosmarin

Marinierte BBQ - Landhuhnkeule

Lackierter Label Rouge Lachs

Buntes Grillgemüse

Ofendrillinge mit Rosmarinbutter

Dreierlei Grillsaucen (BBQ | Honig – Senf | Aioli)

Rindsbratwürste

Rostbratwürste

Für Vegetarier: Fetapäckchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gefüllte Portobellopilze mit Gemüse und Bulgur

Ergänzend

T-Bone

Nebraska Beef

Ibérico-Schwein

Dry Aged Beef

Aufpreis **21,50 €**



**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

Kalt oder warm:

🦋 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 €

Suppe:

🦋 Sellerie Grüner Apfel Zitronengras frischer Koriander	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	38,00 €
Grauer Burgunder, trocken	38,00 €
Riesling trocken	38,00 €
Rosé trocken	36,00 €
Spätburgunder trocken	42,00 €

Weißweine anderer Weingüter

Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	43,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	42,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	44,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	45,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	42,00 €
Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich	40,00 €

Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	41,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	44,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	46,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	42,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	46,00 €
Ripasso Valpolicella Giago, Cantina Damoli, Italien (Corvina, Corvinone, Rondinella)	47,00 €
La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich	44,00 €

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.

Für die Bereitstellung eines Barmoduls – im Surumu oder der Halle -
sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal

65,00 €

<u>Alkoholfreie Cocktails</u>	pro Cocktail	8,50 €
<u>Longdrinks und Cocktails:</u>	pro Cocktail	10,50 €

Beispielsweise:

Vodka Lemon	Bomay Crushed
Gin Tonic	Moscow Mule
Cuba Libre	Tequila Sunrise
Mojito oder Himbeermojito	Caipirinha

Unsere besondere Empfehlung zur Ihrer Cocktailbar:

Salty One

Grissini | Salzbrezeln | Kartoffelchips
Barfood | 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 und je angefangener Stunde.**

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

Dekoration/Sonstiges

Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen im Surumu 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: runde Tische

Tischwäschefarbe: creme oder weiß

gratis

Stuhlhussen: Weiß mit Schleife:

10,00 pro Stuhl

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 Außenbereich (8 h Brenndauer)

pro Schale

8,50 €

Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck pro Arrangement / pro Gesteck

ca. 50,00 - 75,00 €

Blumen für Stehtische I Glasvariante

ca. 10,50 – 14,50 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

Technisches Equipment

Eine Leinwand stellen wir Ihnen gerne kurzfristig und zur Verfügung.

Pauschal 15,00 €

Dies erfordert keine vorherige Anmeldung.

Einen Beamer können wir, nach Absprache, für Sie bestellen.

Preis auf Anfrage

Mobile Musik- und Beschallungsanlage mit Funkmikrofon, verschiedene

Anschlussmöglichkeiten wie z. B. USB oder Bluetooth.

75,00 €

Pagodenzelte

Sollte das Wetter nicht optimal sein, oder auch als Sonnenschutz, können wir für

Sie den Außenbereich 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. Jegliche Shows (mit Ausnahme von Diashows und Filmvorführungen) sind nur nach Absprache gestattet.

Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen mit. Der Aufbau von nötigem Equipment des DJ's oder beispielsweise einer Fotobox kann am Tag der Veranstaltung ab 12.00 Uhr erfolgen.

Equipment oder Dekoration

Die Anlieferung von eigener Dekoration oder von Equipment ist am Vortag zwischen 15.00 Uhr und 17.00 Uhr gerne möglich.

Hallenaufbau

Bei Nutzung der großen Halle benötigen wir mit 3 Mann zum Auf- Abbau jeweils 3 Stunden.

Für den Auf- und Abbau des Tanzbodens benötigen wir mit 2 Mann jeweils 1,5 Stunden.
Wir berechnen 42,00 € pro Mitarbeiter, pro Stunde.

Lounge-Möbel

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung Lounge-Möbel zur Verfügung:

2 x 2er Sofa

2 x 1er Sofa

2 x Hocker und Kissen

285,00 € / Set



Nachtzuschlag

Sie können bei uns – **bis 3:00 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

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 €

Probeessen

Für Gesellschaften ab 45 Personen bieten wir dem Brautpaar in den Monaten 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 45, behalten wir uns vor das Probeessen nachträglich zu berechnen.

In 5 Schritten zu Ihrer Traumhochzeit – Ihr zeitlicher Ablauf

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine Vorstellung wie Ihre Traumhochzeit in der Eventlocation „Surumu“ gestaltet werden kann.

1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung unserer Räumlichkeiten.
- vollkommen unverbindlich und kostenfrei –
2. Bei einem kostenlosen Beratungstermin erstellen wir Ihnen Ihr Angebot und Sie erhalten einen Kostenvoranschlag
3. Wir 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.
4. Sie besuchen uns zum Probeessen und erleben, kulinarisch, Ihre Feier im Vorfeld – mit der fein abgestimmten Harmonie von Speisen und Weinen.
5. Ihr großer Tag der Hochzeitsfeier ist gekommen



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 anderweiter 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.
 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 Musikklaustärke 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 2024 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten