



Ihre Tagung auf Schloss Eberstein

Kreative Freiräume im Spiegelsaal hoch über der Stadt Gernsbach im romantischen Murgtal, wenige Minuten von der Autobahnausfahrt A5 Rastatt Nord entfernt, erwartet sie ein charmantes familiengeführtes Schloss in wundervollem Ambiente.

Genießen Sie nicht nur unseren exzellenten Hotelkomfort, das gastronomische Angebot und die zahlreichen Freizeitmöglichkeiten – nutzen Sie auch unsere hervorragenden Tagungsmöglichkeiten.

Im lichtdurchfluteten Spiegelsaal mit mehr als 100 m² können Sie Ihren Gedanken und Visionen freien Lauf lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

2023

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



Tagungsräume/Raumdaten

Spiegelsaal für bis zu 60 Personen

Gesamtfläche ca. 117 m² mit Tageslicht
Länge: 13,0m
Breite: 9,0m
Raumhöhe: 3,20m
Raummiete auf Anfrage

Raum Bellevue für bis zu 14 Personen

Gesamtfläche ca. 35 m² mit Tageslicht
Länge: 9,85m
Breite: 3,55m
Raumhöhe: 2,75m
Raummiete auf Anfrage

Tagungspauschalen

Comfort-Paket

Softdrinks im Raum

Kaffee/Tee im Raum

Vormittagsnack

*3 Gang Mittagessen in der Schloss Schänke
inkl. Softgetränk*

Nachmittagsnack

3 Gang Gourmet-Menü am Abend
*in "Werners Restaurant" (nach Wahl des
Küchenchefs)*

(Mo und Di nur auf Anfrage)

Preis pro Person/Tag ab 148,00 €

Business-Paket

Softdrinks im Raum

Kaffee/Tee im Raum

Vormittagsnack

*3 Gang Mittagessen in der Schloss Schänke
inkl. Softgetränk*

Nachmittagsnack

Preis pro Person/Tag ab 83,00 €
(Abendessen gegen Aufpreis)



Informationen zur Verpflegung

Getränke und Snacks in der Tagungspauschale

Ihre Tagungspauschale beinhaltet die Leistungen, die Sie der Aufstellung „Preise und Leistungen“ entnehmen können.

Softdrinks, Kaffee, Tee sowie Snacks zu den Pausen stellen wir Ihnen direkt im Tagungsraum zur Verfügung.

Mittagessen

Zum Mittagessen servieren wir Ihnen – sofern nichts anderes vereinbart wurde - ein 3 Gang Menü **mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Wahl** sowie ein Softgetränk.

Abendessen

In der Schloss-Schänke:







Für das Abendessen haben reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in der Schloss-Schänke. Hier können Sie gerne aus der aktuellen Speisekarte wählen. Selbstverständlich servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ein einheitliches Menü.

In Werners Restaurant:

Werners Restaurant ist seit vielen Jahren mit einem Michelin Stern gekrönt. Gerne reservieren wir Ihnen dort einen Tisch. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 8 Personen ein einheitliches Menü servieren. Montag und Dienstag ist Werners Restaurant geschlossen.





Tipp:
In der Tagungspauschale „Comfort“ ist ein Gourmetmenü in Werners Restaurant bereits inkludiert.

Bestuhlungsvarianten

-  Block
-  Kinobestuhlung ohne Tische
-  U-Form
-  Kinobestuhlung mit Tische
-  Stuhlkreis
-  Parlamentarische Bestuhlung (max. 30 Personen)

Tagungstechnik

Folgende Tagungstechnik stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung:

-  Leinwand
-  1 Flipchartständer inklusive Papier
-  1 x Pinnwand
-  Schreibblock und Kugelschreiber

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne auch einen Videobeamer zur Verfügung (gegen Berechnung).

Moderatorenkoffer
Zusätzliche Pinwand oder Flipchart

28,00 € pro Tag
je 19,50 € pro Tag

Bleibende Erlebnisse

Das haben Sie sich verdient

Machen Sie Ihre Tagung zu etwas ganz Besonderem!

Als Ausgleich nach getaner Arbeit empfehlen wir Ihnen zum Beispiel:

- **Teamkochkurs mit Sternekoch Bernd Werner** 1.700,00 €
Gemeinsam mit Sternekoch Bernd Werner erleben Sie die Zubereitung eines 3-Gang-Menüs. Der Preis beinhaltet: Menü, Getränke und Rezeptunterlagen (Buchbar für bis zu 14 Personen) Start um 15.30 Uhr mit anschl. Abendessen

- **Weinbergführung oder romantische Fackelwanderung** 75,00 €
Erfahren Sie Wissenswertes bei einem geführten Spaziergang durch den hauseigenen Weinberg

- **Weinprobe** pro Person 35,00 €
4er Weinprobe mit Weinen aus dem Weingut Schloss Eberstein inkl. Moderation

- **Rustikaler Grillabend in der Schloss Schänke**
(je nach Wetter in den Monaten von Mai-September)

Hotelkomfort

Entspannt in einen neuen Tag

Unsere 16 Hotelzimmer und Suiten sind mit W-Lan, Sat-tv, Minibar, Safe, Bad mit Dusche bzw. Wanne und Haartrockner ausgestattet.
Der Hotel- und Gaststättenverband klassifiziert unser Schlosshotel mit 4-Sterne-Superior.

Genügend Parkmöglichkeiten direkt am Schloss ermöglichen bequemes Parken.

Preis pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstück ab 118,00 €

Ihre Ansprechpartner auf Schloss Eberstein

Frau Druschinin / Herr Walter

Telefon.: 07224 – 995 95-0

Fax.: 07224 – 995 95-50

Email: info@schlosseberstein.com

- 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 bestmöglichen 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 2022 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten