



## **Catering von Schloss Eberstein,**

Catering heißt Vertrauen.

Um in den Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten zu kommen, die täglich in der Küche von Schloss Eberstein zubereitet werden, müssen Sie nicht zu uns kommen –  
Wir kommen zu Ihnen.

Ob Gartenparty im kleinen Kreis, Firmenjubiläum, Hochzeit, runder oder ganz normaler Geburtstag – jeder dieser Anlässe hat einen besonderen Rahmen und ein besonderes Catering verdient. Unser erfahrenes Cateringteam rund um Spitzenkoch Bernd Werner kümmert sich um den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

### **Jeder Anlass erfordern eigene Cateringkonzepte!**

Wir bieten Ihnen dafür aus einer Hand individuelle Beratung und Kompetenzen in Sachen Catering. Gemeinsam mit Ihnen suchen wir geeignete Räumlichkeiten, stellen das Menü zusammen, empfehlen korrespondierende Weine sowie Tischdekoration und arrangieren die musikalische Unterhaltung.

Mit unserem erstklassigen Cateringpersonal ist Ihre Fest in kompetenten Händen und Sie können diesen besonderen Tag unbeschwert genießen.

Wir geben dem Genuss viele Gesichter.

Ob ein exklusives Flying Dinner, ein internationales Buffet oder ein American Barbecue, ein klassisch Serviertes Menü oder auf Wunsch vor den Augen der Gäste zubereitete Köstlichkeiten – Bernd Werner bietet Ihnen sowohl die kreative Sterneküche als auch regionale Spezialitäten.

Sie haben Ihre Location gefunden?

Wir setzen Ihre Wünsche professionell um, mit Herz, Charme und Engagement, damit Sie selbst den 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

## Preisangaben

Alle Preisangaben sind **Nettopreise** zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Preisänderung vorbehalten.

## Aperitif

Pinotsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	34,50 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	38,50 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	31,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	79,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)</i>	0,20 l	6,30 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	6,20 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,30 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,30 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	5,50 €

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	8,00 €
------------	--------

### 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	9,80 €
------------	--------

### 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	12,00 €
------------	---------

### 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	4,60 €
-----------	--------

### V

#### Sweet One

Saftiger Schokoladenbrownie  
 Gefüllte Mürbteigtartelettes mit Vanillecrème und Himbeeren  
 Waldbeerenragout mit Joghurtcrème und Minze  
 Zitronentartelette mit Baiserhaube

pro Stück	4,60 – 5,30 €
-----------	---------------



# MENÜS



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 für Ihre Gäste aus.**

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

## Vorspeisen

**I**

### **Ziegenkäse**

14,50 €

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

**II**

### **Mediterran „Schloss Eberstein“**

18,20 €

Strauchtomate | Büffelmozzarella | Basilikumcrème  
Rosa gebratenes Milchkalb | Brotchip

**III**

### **Garnele und Jakobsmuschel**

20,10 €

Taboulésalat | Petersilienaioli  
Getrocknete Tomaten | Wildkräuter

**IV**

### **Lachs**

21,00 €

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

**V**

### **Ente**

19,20 €

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

**VI**

### **Vegan**

15,00 €

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



## Suppen

I

### **Schaumsuppe** Vegetarisch / Vegan

Sellerie I Grüner Apfel I Zitronengras I frischer Koriander 7,50 €  
 🌿 wie oben mit Garnele 9,90 €

II

### **Tomatenessenz - Warm oder Geeist** Vegetarisch

Gemüseravioli I Tomatenwürfel I Basilikumöl 8,40 €

III

### **Cremsuppe** Vegetarisch

Getrüffeltes weißes Bohnensüppchen I Parmesan  
 Lauchöl I Croutons 8,40 €

## Zwischengänge

Zwischengang / Hauptgang

I

### **Dorade Royal**

Knusprig gebratene Dorade Royale  
 Kartoffel – Zitronenpüree I Rotes Paprika- Sugo I Estragonpesto 18,20 € / 30,50 €

II

### **Weißer Heilbutt**

Confiertes Weißer Heilbutt I feine Linguine  
 junge Erbsen I Hummerschaum 20,60 € / 32,80 €

**Diese beiden Fischgerichte sind auch als Hauptgericht möglich**

**Als kleine Erfrischung zwischendurch:**

III

### **Sorbet**

6,60 €

🌿 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** 22,40 €

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

II

**Kalbshüfte, rosa gebraten** 26,20 €

Spitzkohlgemüse I Kartoffelknödel  
Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle

III

**Feines von der Label Rouge Poularde - Brust und Keule** 27,60 €

Kräuterbulgur I Paprika I Blumenkohl I Rosmarinjus

IV

**Rinderbugblatt, geschmort** 26,70 €

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

V

**Rind, gegrillt**

🍷 **Rinderrücken** 30,40 €

🍷 **Rinderfilet** 35,00 €

Waldpilzrisotto I gegrillter junger Lauch  
Artischocke I Merlotjus

VI

**Zweierlei vom Lamm - Kotelett und Keulenragout** 33,20 €

Rosmarinkartoffeln I mediterranes Ofengemüse  
Thymianjus

VII

**Rehrücken, rosa gebraten** 35,50 €

Geschmorte Knollensellerie I Wirsinggemüse I Cassisgel  
Wacholderjus I abgeschmelzte Spätzle

VIII

**Vegetarisch / Vegan**

**Süßkartoffelstrudel, gebacken** 23,40 €

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** 13,60 €  
 Mangoragout I Erdnussbrösel I Mangosorbet  
 Passionsfruchtgel I Baiserhippe

### II

**New York Cheesecake** 15,40 €  
 Zweierlei von der Aprikose I Vanillebrösel I Butterkekseis I Heidelbeere

### III

**Crème Brûlée** 14,50 €  
 Weiße Schokoladen – Himbeerschnitte I marinierte Waldbeeren  
 Himbeergel I Schokobrösel I Schokoladeneis

### IV

**Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“** 15,00 €  
 Schokoladenrahmeis I Vanilleganache I Schokokuchen I Kirschragout

### V

**Vegan** 13,10 €  
 Kokos-Limetten-Panna Cotta I Exoticragout I Nusscrunch I Mangosorbet

## Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 5,60 €  
 \*\*\*\*\*

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 13,60 €  
 \*\*\*\*\*

Gemischtes Eis mit Smarties 5,60 €

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 Jahren wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet.



## **Schloss Eberstein Buffet**

ab 30 Personen

**45,00 € p.P.**  
*ohne Hauptgang*

### **Kalte Vorspeisen**

#### ***Serviert in Gläschen:***

Asiatischer Glasnudelsalat | Sesamhuhn | Wasabicrème  
Tomaten-Minimozzarella-Salat | Basilikumcrème | Parmesan  
Puy – Linsensalat | Ziegenkäse | Tomate | Petersilie

#### ***Serviert auf Platten:***

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Soja – Zitruslack | asiatischer Gurkensalat | Limette  
Rindercarpaccio | Trüffelricotta | Rucola | Parmesan  
Gebeizter Asialachs | Ponzucrème | Ingwer  
Mariniertes Grillgemüse | Büffelmozzarella | Oliven | geröstete Pinienkerne | Basilikumaioli

#### ***Serviert in Porzellan-Schüsseln:***

Mediterraner Risonisalat | Antipasti | Feta  
Coleslaw - Salat  
Kartoffel - Gurkensalat  
Wildkräutersalat | Sauerrahm – Schnittlauchdressing | Vinaigrette  
Griechischer Bauernsalat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

**Einen Zwischengang- und / oder Hauptgang können Sie gerne, frei, aus unseren vorstehenden 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





## Grill-Bufferet

42,50 € p.P.

### 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 Stauer Schwein

Lammfilets mit Rosmarin

Marinierte BBQ - Landhuhnkeule

Lackierter Label Rouge Lachs

Buntes Grillgemüse

Ofendringlinge 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

17,80 €



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



## Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

### Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“

0,75 l Flasche

Weißer Burgunder trocken	31,90 €
Grauer Burgunder, trocken	31,90 €
Riesling trocken	31,90 €
Rosé trocken	30,20 €
Spätburgunder trocken	35,30 €

### Weißweine anderer Weingüter

Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	36,20 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	35,30 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	37,80 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild	35,30 €
Pouilly Fumé, Domaine Chatelain, Loire, Frankreich	33,70 €

### Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	35,10 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	37,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	38,70 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	35,30 €
Solabal, Crianza, Spanien	37,00 €
Ripasso Valpolicella Giago, Cantina Damoli, Italien (Corvina, Corvinone, Rondinella)	37,20 €
La Clape (Carignan, Syrah & Mouvedre), Gerard Bertrand, Südfrankreich	37,00 €

## Sonstige Getränkepreise

Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Fruchtsäfte und Schorle	1,00 l	5,90 €
Cola, Fanta, Sprite	1,00 l	5,90 €
Pils vom Fass	12,5 l	72,00 €
Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,50 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	4,90 €
Kaffee, Cappuccino, Espresso	Tasse	3,10 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	5,20 €



## Mitternachtsimbiss

### Kalt oder warm:

☛ Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	13,60 €
☛ Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	8,90 €
☛ Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	8,90 €
☛ Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	11,70 €

### Suppe:

☛ Sellerie   Grüner Apfel   Zitronengras   frischer Koriander	pro Portion	7,50 €
---	-------------	--------

## Cocktailbar

Bei schönem Wetter kann die Bar gerne im Außenbereich inszeniert werden.

Alkoholfreie Cocktails	pro Cocktail	7,10 €
Longdrinks und Cocktails	pro Cocktail	8,80 €

Für die Bereitstellung eines Barmoduls sowie dem nötigen Equipment berechnen wir pauschal 55,00 €

### 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 3,40 €

## Torte zu Ihrer Feier

Gerne organisieren wir für Sie eine individuelle Torte.

Den exakten Aufbau, die vielfältige Dekoration sowie mögliche Geschmacksrichtungen gestalten wir nach Ihren persönlichen Wünschen.

pro Person ca. 9,00 –14,00€

Eigene Torte

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. 1,80 €

Wir bitten ausdrücklich darum, dass die betreffende Konditorei die Transportbehälter, die Etageren und Platten deutlich mit dem Namen der Konditorei kennzeichnet.



## Personal

Servicemitarbeiter	pro Stunde	46,00 €
Serviceleiter	pro Stunde	59,00 €
Koch	pro Stunde	46,00 €
Küchenchef	pro Stunde	59,00 €
Bernd Werner	pro Stunde	95,00 €
Logistiker	pro Stunde	42,00 €

Zusätzlich zum obigen Verrechnungssatz werden folgende Zuschläge berechnet:  
Nachtarbeit (ab 22:00 Uhr) 25%, Sonntagsarbeit 50%, Feiertagsarbeit 100%

*Die Einsatzdauer eines Mitarbeiters wird ab der Abfahrt von unserem Betrieb bis zur Rückkehr in unseren Betrieb berechnet. Fahrtzeit ist Arbeitszeit.*

*Wir werden den Personaleinsatz so effektiv wie möglich gestalten und das Servicepersonal nach Bedarf und Möglichkeit zu einem späteren Zeitpunkt der Veranstaltung minimieren.*

## Dekoration/Sonstiges

### Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

Willkommenstext: „Herzlich Willkommen im anlässlich.....“

pro Karte 4,60 €

Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz

pro Karte 2,50 €

Wenn Sie eigene Namenskarten erstellen: Bitte sortieren Sie diese

nach den entsprechenden Tischnummern um eine korrekte Zuordnung zu ermöglichen.

### Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck pro Gesteck / pro Kranz ca. 38,00 - 63,00 €

Blumen für Stehtische | Glasvariante ca. 8,50 – 12,50 €

Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selbst organisieren.

### Pagodenzelte

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

Sie den Außenbereich mit Pagodenzelten überdachen.

pro Zelt 3x3 m 71,00 €

pro Zelt 6x3 m 92,00 €



## Ausstattung

### Zum Beispiel für den Sektempfang

Stehtischhülle	Stück	11,00 €
Stehtische	Stück	15,00 €
Sektgläser	Stück	0,80 €
Wassergläser	Stück	0,80 €

### Menüausstattung (inkl. Reinigung)

Speiseteller von Rosenthal (rund oder tief)	Stück	0,95 €
Teller (klein) für Kuchen, Mitternachtsimbiss, Brot	Stück	0,80 €
Kaffee- und Espressogeschirr	Stück	0,95 €
Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	Stück	0,65 €
Kaffee- und Espressoöffel, Kuchengabeln	Stück	0,55 €
Weingläser von Schott Zwiesel	Stück	0,90 €
Wassergläser von Schott Zwiesel	Stück	0,80 €
Biergläser	Stück	0,75 €
Cocktailgläser	Stück	0,80 €
Brotkörbe	Stück	1,50 €
Stoffservietten creme oder weiß (gefaltet)	Stück	2,20 €
Mitteldecken 100 x 100 cm	Stück	4,80 €
Tischdecken für eckige Tische	Stück	12,00 €
Tischdecken für runde Tische	Stück	17,00 €
Runde Tische (8 bis 10 Personen)	Stück	25,00 €
Stühle	Stück	11,00 €
Stuhlhussen creme oder weiß	Stück	7,80 €
Tischnummer	Stück	3,50 €
Menükarte	Stück	4,60 €
Namenskarte, handgeschrieben	Stück	2,50 €
Kerzenleuchter inkl. Kerzen	Stück	9,50 €
Weinkühler inkl. Eis	Stück	8,00 €
Champagnerbowl inkl. Eis	Stück	15,00 €
Barmodul	Stück	55,00 €
Kaffeemaschine	Stück	95,00 €
Biertisch	Stück	7,50 €
Husse für Biertisch	Stück	7,00 €
Bierbank	Stück	5,00 €
Husse für Bierbank	Stück	5,50 €

### Technik und weiteres Equipment

Reinigungs- und Kleinmaterial	pauschal	25,00 €
Zelt 3 x 3 m	Stück	71,00 €
Zelt 6 x 3 m	Stück	92,00 €
Küchenlogistik - nach Aufwand		230,- bis 450,00 €
Kühlwagen/Hebebühne	pro Tag	275,00 €
Kühlanhänger für Getränke	pro Tag	275,00 €
Fahrtkosten - pro gefahrenem km / pro Fahrzeug		0,40 €





## In 5 Schritten zum Erfolg – Ihr zeitlicher Ablauf

Nach diesen ersten Informationen haben Sie eine Vorstellung wie perfekt Ihre ortsunabhängige Feier gestaltet werden kann.

1. Vereinbaren Sie einen Termin zur persönlichen Besichtigung der angedachten 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 Feier 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 Nichtanspruchnahme 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 vereinbarte 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 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, andernfalls 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 2024 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten**