



## 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

2023

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](mailto: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)

### Ausstattungsöglichkeiten (Preise pro Stück):

☛ Bierbank (4 Personen pro Bank) mit Husse	15,00 €
☛ Stühle mit Hussen	13,00 €
☛ Trautisch mit Tischdecke	25,00 €
☛ Roter Teppich	170,00 €

### **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 70,00 €

## 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 6,50 €  
Kinder bezahlen keinen Gedeckpreis

### Variante II

Wir stellen Ihnen eine Kuchenauswahl bereit:

Erdbeerkuchen/Himbeerkuchen (saisonal)	55,00 €
Badischer Apfelkuchen/Käsekuchen	52,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte/Maracuja-Reis-Sahne	61,00 €
Florentiner Kirsch/Frankfurter Kranz	54,00 €
Sachertorte/Vanilletorte	59,00 €
Orange Royale (laktosefrei)	61,00 €

Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet: pro Kännchen 5,80 €

## 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. 10,00 –15,00€

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:* pauschal 120,00 €

## Sektempfang/Aperitif

Rieslingsekt von Schloss Eberstein	0,75 l	39,00 €
Rosé Sekt von Schloss Eberstein	0,75 l	42,00 €
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	34,00 €
Champagner der Hausmarke	0,75 l	88,00 €
Sommerliche Früchtebowle <i>(mit wenig Alkohol aber vielen Früchten)</i>	0,20 l	6,80 €
Portwein-Limetten-Cocktail <i>(leicht im Alkohol und sehr erfrischend)</i>	0,20 l	6,40 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,90 €
Aperol Spritz	0,20 l	6,90 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,20 l	5,90 €
Pilsrunde für die Männer	0,30 l	4,00 €

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

<b>Fingerfood</b>
-------------------

**I****Klassiker**

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Knuspriges Käsegebäck		
Mini-Muffin mit Tomate und Feta	pro Person	8,50 €

**II****Gefüllte Mini-Waffeln**

Unsere hausgemachten Füllungen:		
„Vitello Tonnato“ mit Kapern		
Lachstatar mit Wasabicrème fraîche		
Obazda und Röstzwiebeln		
Avocadocrème mit Shrimps	pro Person	10,50 €

**III****All in**

Kleine Frühlingsrollen mit Erdnusssoße und Frühlingslauch		
Elsässer Lauchkuchen mit Speck		
Mini-Muffin mit Tomate und Feta		
Bernd Werners Gourmet-Süppchen		
Kleine gefüllte Knusperwaffel mit Obazda und Röstzwiebeln		
Käsegebäck	pro Person	13,00€

**IV****Herzhafte Tartelettes**

Räucherlachstatar und Wasabicrème fraîche		
Schwarzwälder Rauchschinken mit Kräuterquark		
Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme		
Obazda mit Röstzwiebeln		
Avocadocrème mit Shrimps	pro Stück	4,80 €

**V****Sweet One**

Saftiger Schokoladenkuchen		
Gefüllte Knuspertartelettes mit Vanillecreme und Himbeeren		
Fruchtsüppchen mit Rieslingsekt und Minze		
Zitronentartelette	pro Stück	4,80 – 5,50 €

# 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.

→ 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 Jakobsmuschel** 18,50 €

In Safran confierte Jakobsmuscheln | Taboulésalat | Minzjoghurt  
Gebackenes Papadumbrot

**II Lachs** 19,50 €

Feines vom Lable Rouge Lachs - gebeizt und Tatar -  
Kohlrabisalat | Pommery-Senfcrème | Wildkräuter

**III Kalb** 18,00 €

Vitello Tonnato vom Kalb | Rucolasalat  
Tomate-Pinienkern-Vinaigrette | Gehobelter Parmesan

**IV Pastrami** 19,00 €

Marinierte Pastramischeiben | Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat  
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

**V Mediterran** 17,00 €

Büffelmozzarella | Fregola Sarda-Salat  
Basilikumcrème | Ofentomaten | Wildkräuter | alter Balsamico

**VI Vegetarisch / Vegan** 14,50 €

Fregola Sarda-Salat | Basilikumcrème  
Ofentomaten | Zuckererbsen | Wildkräuter | alter Balsamico

## Suppen

I

### Schaumsuppe – Vegetarisch / Vegan

Karotte | Curry | Zitronengras | Gemüserauten | frischer Koriander 7,50 €

☛ wie oben mit Garnele 9,50 €

II

### Fleisch klar

Kalbskraftbrühe | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8,50 €

III

### Cremsuppe

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen | gehobelte Belperknolle | Croutons 8,00 €

## Zwischengänge

I

### Süßwasserfisch

17,50 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Senf-Mousseline | Kräuterschaum | wilder Blumenkohl

II

### Salzwasserfisch

21,00 €

Confierter Kabeljau und gebratene Garnele

Chorizo-Parmesan-Risotto | Fenchelsalat | Beurre blanc

III

### Sorbet

6,50 €

☛ Zitrone

☛ Erdbeere

☛ Mango

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

## Hauptgänge

<b>I - Rosa gebratene Kalbshüfte</b>	26,00 €
Spitzkohlgemüse I knusprige Kartoffel-Lauchschnitte Morchelrahmsauce I abgeschmelzte Spätzle	
<b>II - Rind</b>	
🍷 Gegrillter Rinderrücken	30,50 €
🍷 Gegrilltes Rinderfilet	36,50 €
Vichykarotten I Pastinakenpüree I Trüffelpolentaschnitte Merlotjus I abgeschmelzte Spätzle	
<b>III - Sous vide geschmortes Rinderbäckle</b>	26,50 €
Kartoffel-Trüffelpüree I wilder Blumenkohl I Röstzwiebeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	
<b>IV - Schweinefilet</b>	24,50 €
Cremiges Wurzel-Gemüse I Selleriepüree I Rosmarin-Ofenkartoffeln Spätburgunderjus I abgeschmelzte Spätzle	
<b>V - Geflügel</b>	
🍷 Gebratene Entenbrust	28,50 €
🍷 Gebratene Maispouardenbrust	27,50 €
Curry-Honiglack I Kichererbsen I Hummus I Schmortomaten Curryjus I Sesamschupfnudeln	
<b>VI - Gegrillter Lammrücken</b>	34,00 €
Peperonatagemüse I Basilikum-Rahmpolenta Thymianjus I Kartoffelgratin	
<b>VII - Rosa gebratener Rehrücken</b>	35,50 €
Selleriepüree I Pastinakengemüse I Cassisgel Kartoffel-Haselnusstaler I Gänseleberjus I abgeschmelzte Spätzle	
<b>VIII – Vegetarisch / Vegan</b>	
Gebackene Kichererbsenpraline	22,00 €
Humus I Ofentomaten I Karotten-Curryschaum I glasierte Kichererbsen	

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



## Desserts

**I**

**Helles & dunkles Mousse von der „Original Beans“ Schokolade** 16,50 €  
marinierte Waldbeeren | Butterkekseis | Haselnusscrumble | Himbeergel

**II**

**Zweierlei Crème Brûlée | klassisch & Passionsfrucht** 15,50 €  
Ananasragout | Vanillebrösel | Vanilleeis | Passionsfruchtbaizer

**III**

**Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte „Schloss Eberstein“** 16,00 €  
Schokoladenrahmeis

**IV**

**Feines von der Kokosnuss** 14,50 €  
Mango | exotische Früchte | Joghurteis | Mangosorbet

**V**

**Vegan** 13,00 €  
Dreierlei Sorbets auf Früchteragout

## Kindermenü

Kleiner gemischter Salatteller 6,00 €  
\*\*\*\*\*

Schnitzel mit Spätzle und Sauce 13,50 €  
\*\*\*\*\*

Gemischtes Eis mit Smarties 6,00 €

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.

## **Schloss Eberstein Buffet**

ab 30 Personen

**46,00 €**

*ohne Hauptgang*

### **Kalte Vorspeisen**

#### ***Serviert in Gläschen:***

Shrimpscocktail mit Wildkräutersalat

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumcrème und Parmesan

Badisches Vitello Tonnato mit Baden-Badener Räucherforellencreme und Kapern

Ricottacrème mit hausgemachtem Grillgemüse und Pinienkernen

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

Pochierter Lable Rouge Lachs mit Erdnuss-Chilisoße, Frühlingslauch und Chinakohlsalat

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise und gehacktem Bio-Landeier

Gebeizter Caipirinha-Lachs mit Honig-Senfsoße

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

Fregola Sarda-Salat mit Tomatenvielfalt und Gartenkresse

Coleslaw-Salat mit Karottenspaghetti

Kartoffel-Gurkensalat

Wildkräutersalat mit Frenchdressing und Vinaigrette

Paprika-Kidneybohnen-Salat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

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

### **Dessert**

Helles und dunkles Original Beans Schokoladenmousse im Glas

Vanille Palatschinken mit Kirschen und Rahmroyale

„Schwarzwälder Kirschtorte“ im Glas

Kokos-mousse im Glas mit exotischen Früchten

New York Cheesecake im Glas mit Waldfruchtcoulis

Eis und Sorbets

Kleine Creme Brûlée

Waldbeerenragout

#### **Unser Tipp:**

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

## **Grill-Bufferet**

44,00 €

### **Salate**

Fregola Sarda-Salat mit Tomatenvielfalt und Gartenkresse  
 Coleslaw-Salat mit Karottenspaghetti  
 Kartoffel-Gurkensalat  
 Wildkräutersalat mit Frenchdressing und Vinaigrette  
 Paprika-Kidneybohnen-Salat

Ofenfrisches Vollkorn und Krusten - Wurzelbrot

### **Für den Grill**

Rumpsteak vom Angusrind  
 Kotelett vom Staufer Schwein  
 Lammfilets mit Rosmarin  
 Scampispieße  
 Lable Rouge Lachs auf dem Holzbrett  
 Maiskolben und Grillgemüse  
 Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
 Hausgemachte Grillsoßen  
 Kinderwürstchen  
**Für Vegetarier:** Grillkäse

### **Ergänzend**

T-Bone  
 Nebraska Beef  
 Ibérico-Schwein  
 Dry Aged Beef

Aufpreis 19,00 €



**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](mailto:info@schlosseberstein.com)  
[www.schlosseberstein.com](http://www.schlosseberstein.com)

## Mitternachtsimbiss

☛ Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und verschiedenen Brotsorten	pro Portion	14,50 €
☛ Currywurst mit Brotauswahl	pro Portion	9,50 €
☛ Gulaschsuppe mit Brotauswahl	pro Portion	10,50 €
☛ Curry-Kokos-Suppe mit Zuckerschoten	pro Portion	8,00 €
☛ Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	pro Portion	8,00 €
☛ Weißwurst mit Brezel, süßem Senf und Kartoffelsalat	pro Portion	9,50 €
☛ Vesperplatte mit Perlzwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot	pro Portion	12,50 €

## Ein Auszug aus unserem Weinangebot

(Sortimentsänderungen sind vorbehalten)

### Weine aus der Lage „Schloss Eberstein“

0,75 l Flasche

Weißer Burgunder trocken	34,00 €
Grauer Burgunder, trocken	35,00 €
Riesling trocken	34,00 €
Rosé trocken	33,00 €
Spätburgunder trocken	36,00 €

### Weißweine anderer Weingüter

Cuvée C4, Weingut Axel Bauer, Bühl (Auxerois, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling)	38,00 €
Riesling trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	40,00 €
Weißburgunder, Weingut Klumpp, Bruchsal	40,00 €
Grauburgunder trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	39,00 €
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kopp, Sinzheim	43,00 €
Durbacher Bienengarten Riesling Kabinett mild, Weingut Männle	39,00 €

### Rosé- und Rotweine anderer Weingüter

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal	38,00 €
Cuvée Rouge, Weingut Axel Bauer, Bühl (Syrah & Cabernet Sauvignon)	39,00 €
Cuvée No. 1, Weingut Klumpp, Bruchsal (Spätburgunder, Blaufränkisch, St. Laurent & Cabernet Sauvignon)	42,00 €
Spätburgunder halbtrocken, Weingut Andreas Männle	39,00 €
Solabal, Crianza, Spanien	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 €
Bitburger Premium Pils	0,30 l	4,00 €
Hefeweizen, Brauerei Bauhöfer	0,50 l	5,60 €
Kaffee, Cappuccino, dop. Espresso	Tasse	3,50 €
Digestif (Ramazzotti, Obstbrände usw.)	0,02 l	6,00 €

## 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 75,00 €

<u>Alkoholfreie Cocktails</u>	pro Cocktail	7,90 €
<u>Longdrinks und Cocktails:</u>	pro Cocktail	9,90 €
Vodka Lemon	(Vodka   Bitter Lemon   Limette)	
Gin Tonic	(Gin   Tonic Water   Limette)	
Cuba Libre	(Rum   Cola   Limette)	
Mojito	(Rum   Limette   Minze   Rohrzucker   Sodawasser)	
Himbeermojito	(Rum   Himbeer   Limette   Minze   Rohrzucker   Sodawasser)	
Caipirinha	(Limette   Rohrzucker   Weißer Rum)	
Tequila Sunrise	(Tequila   Orange   Grenadine)	
Bombay Chrushed	(Gin   Limette   Rohrzucker   Kumquats)	
Moscow Mule	(Vodka   Limette   Ginger Beer)	

## 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 9,00 €

**Berechnet wird – beginnend beim Sektempfang bis zum Ende der Veranstaltung -nach reservierter Gästezahl und je angefangener Stunde.**

Kinderpauschale pro Kind 27,00 €  
 (für den gesamten Tag der Veranstaltung)

## Dekoration/Sonstiges

### Menü- und Namenskarten

Menükarten erstellen wir Ihnen gerne auf Wunsch

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

pro Karte 4,90 €

Namenskarte, handgeschrieben, für den Sitzplatz

pro Karte 2,80 €

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:

8,50 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

8,00 €

### Blumenschmuck:

Tischblumenschmuck pro Arrangement / pro Gesteck / pro Kranz

ca. 45,00 - 70,00 €

Blumen für Stehtische | Glasvariante

ca. 8,50 – 11,00 €

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.

70,00 €

### Pagodenzelte

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

Sie den Außenbereich mit Pagodenzelten überdachen.

pro Zelt 3x3 m

80,00 €

pro Zelt 6x3 m

105,00 €

### 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 39,00 € 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

275,00 € / 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

210,00 €

Für den Fall dass sich Ihre Gesellschaft bis dahin noch nicht gänzlich aufgelöst hat:

3.00 Uhr – 4.00 Uhr

pro Stunde

450,00 €

## 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 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.
  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 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 2023 gültig. Preisänderungen für Folgejahre sind vorbehalten**