



EVENTRAUM

Die ehemalige Kelter unseres Bio-Weinguts wurde zu einem Veranstaltungsraum mit viel Liebe zum Detail umgebaut. Architektonisch verbindet sich **moderner und rustikaler Stil** und so strahlt der Raum einen einzigartigen Charme aus. Der Ausblick über Beilstein, in Kombination mit dem **Genuss der gutseigenen Weine aus biologischem Anbau**, machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Der Eventraum bietet Sitzmöglichkeit für rund 60 Personen. Bequeme Stühle sowie quadratische (70x70cm) und rechteckige Bistrotische (140x70cm) ermöglichen verschiedene Sitz-Arrangements, welche Sie bitte vorab wählen:

- Arrangement „Bistro“ - Einzeltische
- Arrangement „Tafel“ – längere Tischreihe bei max. 25 Personen

Der Raum kann einmalig vorab besichtigt werden. Besichtigungszeiten sind von Montag bis Freitag zwischen 9 – 12 Uhr und sollten vorher mit uns terminiert werden. **Die Raummiete gilt jeweils für den gebuchten Tag von 9 – 18 Uhr.**

TAGESMIETE EVENTRAUM

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

	Montag – Donnerstag	Freitag & Samstag	Sonntag
Miete	400 €	600 €	500 €
Vergünstigte Miete*	300 €	500 €	400 €

Die Tagesmiete für den Eventraum beinhaltet:

- ✓ die angemietete Location inkl. Aufbau der Tische und Stühle in gewünschtem Arrangement
- ✓ eine Theke mit einem Getränk Kühlschrank und Kaffee-Vollautomat
- ✓ 2-3 Buffettische
- ✓ eine Küche mit zwei weiteren großen Kühlschränken sowie einer Spülmaschine
- ✓ 3 moderne WCs, davon eines barrierefrei
- ✓ die Endreinigung und Müllentsorgung
- ✓ die Bereitstellung von Wein- & Wassergläsern sowie weiterem Geschirr bei Bedarf

* Ab einer Abnahmemenge von 48 Flaschen unserer alkoholischen Produkte Ihrer Wahl erhalten Sie die Raummiete zum vergünstigten Preis. Gilt nur bei verbindlicher Buchung vorab und nur durch die mietende Person.

Solange die Abnahmemenge erfüllt wird, ist es unerheblich, ob die alkoholischen Getränke am Tag Ihrer Feier konsumiert werden. Sie können die Flaschen auch komplett oder ergänzend innerhalb maximal einer Woche nach erfolgter Feier aus dem gesamten alkoholischen Sortiment in unserer Vinothek erwerben. Ein Erwerb der Weinflaschen vor der Feier ist nicht vorgesehen.

CATERING

Wählen Sie aus unseren großartigen Catering-Partnern in der Region:

- **Freetime Events**
Schickhardt-Ring 36, 71726 Benningen am Neckar
www.freetime-events.de
[Fingerfood, BBQ+Grill, klassisches Catering, Street Food, Vegetarisch+Vegan]
- **Metzgerei Mayer**
König-Wilhelm-Straße 63, 74360 Ilsfeld
www.mayer-metzgerei.de
[regional, schwäbisch, kalte und warme Buffets, Vesperplatten]
- **Metzgerei Brosi**
Hauptstr. 14, 71720 Oberstenfeld
www.landmetzgerei-brosi.de
[regional, schwäbisch, Buffet]

- **LeGourmet Partyservice**
Benzstr. 24, 74211 Leingarten
<https://lgps.de/>
[regionale und hochwertige Produkte jeglicher Art]
- **Bio-Catering Luchterhand**
Lange Allee 17, 70435 Stuttgart
<https://www.luchterhand-catering.de>
[Bioküche, Kräuterküche, internationale Küche]
- **PartySahne, Nicholas Sanders**
Steinheimer Str. 19/3, 71711 Murr
www.partysahne-sanders.de
[Torten, BBQ mit „Big Green Egg“, Fingerfood]

PERSONAL

Für den gesamten Zeitraum der Feier müssen 2 feste Servicekräfte zur Verfügung stehen.

Das können sein:

- **Eine professionelle Serviceperson von einem der Cateringunternehmen** „Freetime Events“ oder „LeGourmet“, wenn eines davon gebucht ist **und eine Serviceperson von uns** (je 49,90€/Std./Person).
- **Zwei Personen aus Ihrem persönlichen Umfeld** (einmalige Einweisungsgebühr von 49,90€; Termin nach Absprache)
- **Zwei Servicepersonen von uns** (49,90€/Std./Person)

Bitte beachten Sie, dass wir nicht automatisch eine oder mehrere Serviceperson/en stellen.

Wenn Sie selbst die Servicepersonen stellen sollten das keine Feieryäste sein. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin zur Einweisung bei eigenen Servicepersonen.

Die Servicekraft übernimmt u.a. folgende Aufgaben:

- Bereitstellung, Abräumen und Spülen von Geschirr und Gläsern
- Ggf. Service beim Sektempfang
- Je nach Bedarf das Vorbereiten und Anrichten von Speisen (z.B. Kuchen)
- Auf Wunsch und Kapazität das Servieren von Getränken und Speisen
- Zwischenreinigen der Toiletten
- Bedienen der Kaffeemaschine
- ...

WEIN + ANDERE GETRÄNKE

Im Veranstaltungsraum werden ausschließlich **gutseigene Weine** ausgeschenkt. Unser Bio-Weinsortiment finden Sie im Online-Shop und in der aktuellen Preisliste. Wir verzichten auf erhöhte Flaschenpreise wie sonst üblich in der Gastronomie. Die Preise verstehen sich ab Hof und das Einkühlen vorab übernehmen wir selbstverständlich auch gerne für Sie!

Für alle anderen Getränke haben wir eine kleine feine Auswahl für Sie zusammengestellt. Diese Getränke kühlen wir selbstverständlich auch für Sie ein und Sie zahlen lediglich nach Verbrauch.

- Schlossgut Muskatspritzer alkoholfrei, 0,33L (3,50€) – **ist verpflichtend zu wählen!**
- Afri-Cola, 0,33L (2,50€)
- Lammsbräu Fresh Lemon, 0,33L (3€)
- Teinacher Wasser still und medium, 0,75L (3€)
- Orangensaft, 1L (4,50)
- Apfelsaft, 0,2L (2,50)
- Schönbuch Horst Hell, 0,33L (3€)
- Berg Hefeweizen, 0,5L (3€)
- Hochdorfer Naturradler, 0,33L (2,50€)
- Hochdorfer Naturradler alkoholfrei, 0,33L (2,50€)

Auf **Hochprozentiges**, das Sie selbst mitbringen, berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 20€/0,5L.

4

Wir bitten Sie keine weiteren Getränke mitzubringen. Cocktails sind in unserem Eventraum nicht gestattet! – und auch nicht nötig. Wir sind ein Weingut und unser umfangreiches Sortiment hält für jeden etwas bereit!

KAFFEE/TEE - BAR

Im Eventraum steht Ihnen neben dem Getränkekühlschrank ein **Kaffee-Vollautomat und wahlweise auch zwei Filterkaffeemaschinen** zur Verfügung. Diesen können Sie und Ihre Gäste gerne nutzen – die Berechnung erfolgt nach Verbrauch:

Pro Kanne Kaffee: 10,00 €

Pro Tasse Kaffee / Espresso: 2,50 €*

Pro Tasse Cappuccino / Latte Macchiato: 3,00 €*

Pro Tasse Tee: 1,50 €*

*Die Bereitstellung von Tassen, Zucker und Milch ist im Preis inklusive.

Kuchen können Sie selbstverständlich mitbringen. Kuchen-/Tortenplatten sowie Tortenheber müssen selbst mitgebracht werden.

MEDIEN+TECHNIK

Ein moderner **TV-Großbildschirm** steht kostenfrei zur Verfügung. Für Präsentationen einfach den eigenen Laptop mitbringen oder einen Stick mit Bildern.

Ein **Headset-Mikrofon mit mobiler Lautsprecherbox** können für weitere 60€/Tag dazu gemietet werden.

Im Raum bieten wir außerdem kostenfrei die Nutzung des **Gäste-WLAN** an.

DEKO+BLUMEN

Gerne übernehmen wir eine **schöne schlichte Tischdeko** (saisonale Blumen/Kräuter und Teelicht) für pauschal 50€.

Sie können die Tischdeko sowie Blumenschmuck selbstverständlich selbst gestalten oder von einem Floristen erstellen lassen. Es gilt jedoch zu beachten, dass die eingedeckten Tische nicht mehr viel Platz bieten. Bei größeren Dekorationswünschen außerhalb der Tische bitte nur in Rücksprache mit uns. Zudem sind offene Kerzen wegen Feuergefahr nur in Teelichtgläsern erlaubt.

Die Dekoration und Anlieferung des Blumenschmucks können am gebuchten Termin stattfinden*. Nach rechtzeitiger Absprache kann auch ein Tag vorher - wie auch am Folgetag - gegen einen Aufpreis von jeweils 50€ pro 2h der Raum genutzt werden.

*Der Raum wird anschließend nicht erneut gereinigt. Es bietet sich an fertige Blumengestecke mitzubringen.

NUTZUNG DES PARKS

Ihre Gäste können sich selbstverständlich im angrenzenden Park unseres Weinguts vor dem Eventraum aufhalten und die **Aussicht genießen**. Zu beachten ist jedoch, dass alle Wege Zu-/Durchfahrtswege sind für Betriebsfahrzeuge, zu den Gästeparkplätzen und für das Catering.

Bitte beachten Sie auch, dass der große Brunnen kein Gitter hat und **Kinder nicht unbeaufsichtigt im Park spielen** dürfen! Des Weiteren ist das **Betreten der Grünflächen zu vermeiden**, da das Efeu nicht trittfest ist.

LAGE

Unser Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein liegt wunderschön idyllisch im Bottwartal und mit einem traumhaften Ausblick am Burgberg von Hohenbeilstein. Direkt unterhalb der Burg und in unserer Monopollage Schlosswengert befindet sich der Eventraum im Weingutsgebäude.

ANREISE + PARKEN

Unser Bio-Weingut Schlossgut Hohenbeilstein liegt **5 km von der Autobahnausfahrt Ilsfeld** entfernt. Mit Bus & Bahn kommen Sie zu uns über die S-Bahnstation Marbach a. N. oder über Heilbronn, von dort fahren Busse nach Beilstein.

Die Parkmöglichkeiten bei uns auf dem Berg sind begrenzt, wenige öffentliche Parkmöglichkeiten vor der Vinothek (Schlossstraße 40, 71717 Beilstein) sowie neben unserem Weingutstor (an der Weinsteige, 71717 Beilstein) mit 5 Minuten Fußweg zum Eventraum über unsere „Wengertstraße“ stehen zur Verfügung.

Ein paar wenige PKWs können direkt am Eventraum innerhalb unseres Weinguts parken. Hierzu an der Vinothek vorbei in den Park unseres Weinguts fahren. Dort am Eventraum vorbei bis vor unser Wohnhaus.

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE

WEINBERGFÜHRUNG

Bio-Pionier und Senior Hartmann oder Inhaber und Jungwinzer Joscha Dippon führen Sie gerne durch unsere Bio-Weinberge. Lernen Sie mehr über die ökologische Wirtschaftsweise, die Arbeiten im Bio-Weinberg und das Handwerk des „Wein-machens“.

Eine Führung dauert rund 45-60 Minuten und kostet 90€. Wir empfehlen maximal 30 Personen. Termin und Uhrzeit auf Anfrage.

6

GEFÜHRTE WEINPROBE

Buchen Sie gerne eine geführte Weinprobe für Ihre Feier. Wählen Sie zwischen einer kleinen oder großen Weinprobe und unterschiedlichen Themen. Die Preise und Dauer sind gestaffelt aufgeführt.

Termin und Uhrzeit auf Anfrage.

- **Kleine Weinprobe** (4 Weine à 0,1 L + Brot)
Dauer: 1 – 1,5 Stunden
10-29 Personen: 20€ / Person
30-50 Personen: 15€ / Person
- **Große Weinprobe** (6 Weine à 0,1 L + Brot)
Dauer: 1,5 - 2 Stunden
10-29 Personen: 25€ / Person
30-50 Personen: 20€ / Person

Themenvorschläge: PIWI-Probe, Riesling-Vertikale, Rot-/Weisswein-Tasting, Süße-Säure-Spiel, Blind-Dates oder individuelle Wunschthemen nach Absprache.

SEKTEMPFANG

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Bio-Sekt, Naturperlwein oder alkoholfreien Muskatspritzer.

Sie finden diese sowie alle aktuellen Sekte in unserer aktuellen Preisliste oder im Online-Shop. Wir berechnen nach Verbrauch. Bei Mindestabnahmemenge für reduzierte Raummiete zählt der Sekt dazu – die alkoholfreien Varianten allerdings nicht.

Bei gutem Wetter und auf Wunsch bereiten wir gerne den Sektempfang vor dem Eventraum in unserem Schlosspark mit herrlicher Aussicht über ganz Beilstein für Sie vor. Die Kosten belaufen sich auf eine Pauschale von 120€ bei max. 30 Personen und von 160€ ab 30 Personen. Wir übernehmen den Auf- und Abbau von ggf. Pavillon, Stehtischen und/oder Barriques mit ggfs. Sonnenschirmen, ggf. das Stellen eines Buffets draußen, das Einkühlen der Getränke, die Bereitstellung der Sektgläser sowie auf Wunsch auch das Entgegennehmen von Kuchen/Torten/Häppchen vorab zu den Öffnungszeiten der Vinothek.

Bei unpassendem Wetter oder auf Wunsch kann der Sektempfang auch innen stattfinden. Ggf. wird der Platz hier jedoch relativ eng und ein Stellen von Stehtischen unmöglich. Wir berechnen für den Sektempfang im Raum keine weiteren Gebühren.

Im Winter (zwischen November und Januar) bieten wir als Alternative oder Zusätzlich zum Sektempfang auch Glühwein zur Begrüßung oder für den gesamten Zeitraum der Feier an. Hierbei zählen zwei Flaschen Glühwein in der Mindestabnahmemenge wie eine Flaschen Wein.

Fingerfood können Sie selbstverständlich servierbereit mitbringen.

AGB's

1. Als Bio-Weingut achten wir ganz besonders auf die Umwelt und Natur – deshalb bitten wir Sie kein Konfetti auf dem Gelände zu streuen! Das Ausrichten eines Feuerwerks ist, auch wegen der Vögel der Burgfalknerei, verboten.
2. Die Rechnung erfolgt im Anschluss an Ihre Feier über die Graveum GbR, Joscha und Silke Dippon, und ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen.
3. Es zählen die bei Vertragsunterzeichnung aktuellen Konditionen. Bei Beschädigungen und Nichteinhalten der Konditionen– auch durch Ihre Gäste - haften Sie als Veranstalter. Die Kosten hierfür werden Ihnen in voller Höhe in Rechnung gestellt.
4. Nach Unterzeichnung der Vereinbarung können Sie den Termin bis 3 Monate vorab kostenlos stornieren. Anschließend berechnen wir 50% der vollen Raummiete bis 4 Wochen vorab. Danach stellen wir 80% der vollen Raummiete in Rechnung. Bitte beachten Sie, dass die Stornierungsbedingungen der Cateringfirmen separat erfolgen.