

VERANSTALTUNG

ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



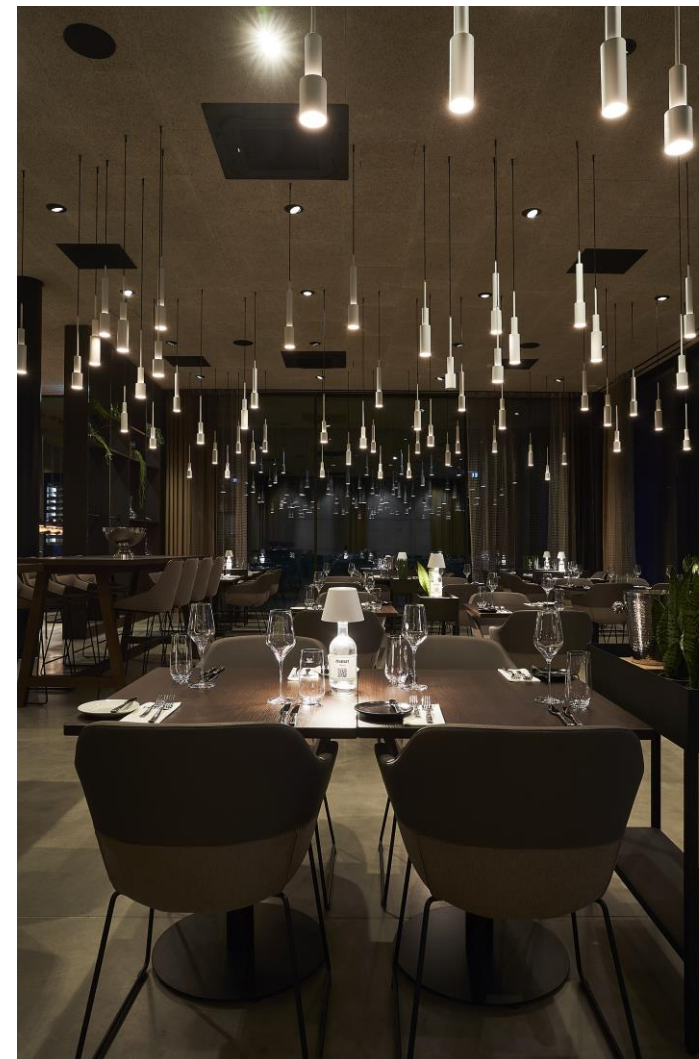
Neueröffnung September 2022

Was in den südafrikanischen Weinregionen rund um Kapstadt, seit jeher eine wichtige Inspirationsquelle für Johannes Kopp, völlig normal ist, sucht man rund um Baden-Baden bislang vergebens: wirklich ambitionierte Wein-Gastronomie, die über das Niveau einen Gutsausschank deutlich hinaus will. Um sich diesen Traum zu verwirklichen, begann 2020 der Neubau des gesamten Weinguts. Die Eröffnung wurde im September 2022 gefeiert.

In unserem Restaurant „ebanat“ pflegen wir eine hochwertige und unkomplizierte Kulinarik am Berg. Über Keller und Vinothek widmet sich eine ganze Ebene dem Genuss und ermöglicht einzigartige Ausblicke. Regionale Produkte, wie das Fleisch der eigenen Hochlandrinder, bilden den Mittelpunkt einer leichten und feinen Küche.

ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



Location ebanat



Terrasse ebanat

- Grundfläche 130 qm
- Sitzplätze 50



ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Restaurant ebanat

- Grundfläche 200 qm
- Sitzplätze 80-100



Obstgarten

- Grundfläche 300 qm

Unser Angebot

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Unser Angebot für deine private Feier oder eure Firmenfeier beinhaltet die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten unseres Restaurants inkl. Restaurant Terrasse und Obstgarten.

Die exklusive Nutzung ist gekoppelt an folgenden Mindestumsatz/verzehr von Speisen&Getränken je Veranstaltungstag:

Mittwoch und Donnerstag: 5.000 €

Freitag und Samstag: 8.000 €

Sonntag & Feiertag, sowie Öffnung an Ruhetagen auf Anfrage.

Die Verfügbarkeit der Location am Veranstaltungstag gilt bis maximal 2 Uhr.

Es fällt keine pauschale Miete an. Die Vinothek und der Barriquekeller sind von der Nutzung ausgeschlossen. Die Räumlichkeit ist komfortklimatisiert, alle Möbel im Innen- sowie im Außenbereich sind nutzbar. Tische und Stühle bauen wir nach euren Wünschen und Machbarkeit auf und diese werden mit Geschirr und Besteck und Servietten für euch eingedeckt. Ab 24 Uhr wird zusätzlich eine Aufwandspauschale von 160€ pro Stunde (inkl. 2 Servicekräften) bis maximal 2 Uhr fällig.

Location Weingut

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Vinothek

- Grundfläche 180 qm
- Sitzplätze 32, Lounge 14

Terrasse Vinothek

- Grundfläche 60 qm
- Sitzplätze 16, Lounge 8



Barriquekeller

- Grundfläche 300 qm

Bestandteile der Location Weingut sind auf Anfrage zubuchbar, werden aber separat über das Weingut abgerechnet.

Genuss an erster Stelle

Unser Küchenchef Stefan Schmidt verwirklicht unsere Idee mit seinem smarten Küchenstil: nachhaltig, saisonal und in der Zubereitung nicht verkopft. Auf Basis der klassischen Küche mit internationalen Einflüssen, entwickelt das ganze Küchenteam seinen unverwechselbaren „ebanat“-Stil.

ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



Canapés / Fingerfood – Vorschläge -

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP

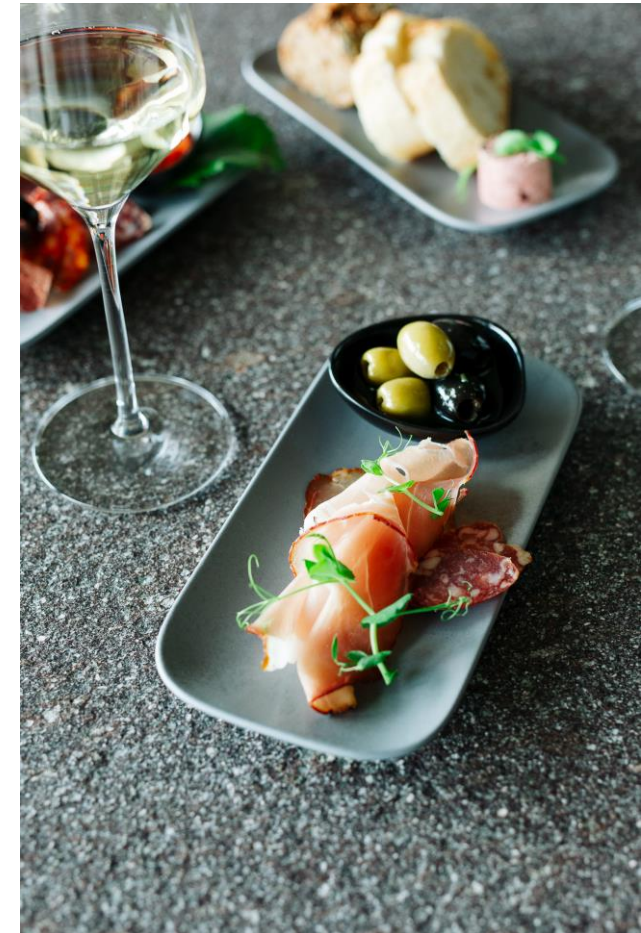
Garnelen Bisque | Zitronengras| Garnelen Spies

Ochsenschwanz Praline | Waldorf Anders |
Rote Bete Luft | Walnuss Krokant

Gebeiztes Lachsforelle | Apfel Senfsaat Kompott |
Fenchel Slaw | Lachs Kaviar

Rindertartar | Trüffel Mayonnaise |
Eigelbcreme| Crostini

Ziegenkäsetartar | Gelbe Rübenemulsion|
Kürbiskern Gremolata



Menüvorschläge - Vorspeise

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP

Ochs in Gelee | Wildkräutersalat | Rote Beete Creme |
Radieschen Vinaigrette

Gebeiztes Lachstartar | Honig Senf | Grüner Spargel |
Löwenzahn | Kapern

Wildkräutersalat | Karamellisierter Ziegenkäse | Trauben Vinaigrette
Blaumohncracker (vegetarisch)

Feldsalat | Rauchspeck von Metzgerei Glasstetter |
Kartoffeldressing | Croutons



Menüvorschläge - Zwischengang

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



Tagliatelle | Pilz Potpourri | Belper Knolle |
Trüffel Schaum (vegetarisch)

Argentinische Rotgarnele | Mango Chutney | Laksa |
Koriander

Tofu Wan Tan | Mango Chutney | Laksa | Koriander
(vegetarisch, vegan)

Jakobsmuschel | Fenchel Püree |
Rote Spitz Paprika Gazpacho

Gnocchi | Spinat | Rahm | Waldpilze (vegetarisch)

Süßkartoffelsuppe | Waldpilze | Trüffelschaum |
Belper Knolle

Menüvorschläge - Hauptgang

Ratatouille | Aubergine | Paprika Coulis (vegetarisch)

Wildragout von der heimischen Jagd | Preiselbeeren |
Rosenkohl | Geschmälzte Spätzle

Norwegischer Lachs, angebeizt | Kartoffel Nuss Butter Creme |
Lauwarmer Spinat Salat | Kaviar Beurre Blanc

Entenkeule aus dem Elsass | knusprig gebacken |
Rotkohl | Serviettenknödel | Apfelkompott | Jus

Kalbsbäckchen geschmort | Süßkartoffelpüree | Wilder Brokkoli |
Röst Kartoffeln | Portwein Trüffel Jus

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



Menüvorschläge - Dessert

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Bratapfel | Zimtsauce | Vanilleeis | Preiselbeeren

Schokoladen Brownie | Schokoladenmousse |
Marinierte Kirschen | Kokos Eis | Eierlikör

Apfelstrudel | Rum Rosine | Tannenhonigeis | Vanillesauce

Zwetschge | Zimt Mascarpone | Zimt Crumble |
Churros | Kramellsauce

Käse Auswahl | Jamai | Allgäu

Dein Menü

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Gerne gehen wir auch auf eure individuellen Wünsche ein.

Alternativen für Allergiker bzw. bei Unverträglichkeiten bieten wir selbstverständlich an.

4-Gang-Menü je nach Auswahl ab Euro 75,00 pro Person.

Wir kochen regional und saisonal, die genannten Gerichte dienen der Inspiration und sind in dieser Konstellation nicht ganzjährig verfügbar. Saisonale Vorschläge für euren Wunschtermin auf Anfrage.



Auszug Getränkekarte

Empfang

Rosé Sekt Edition ebanat <i>Zero Dosage</i>	0,75l	35,00 €
Cuvée Blanc <i>Brut</i>	0,75l	36,00 €
Kopp Traubensaftschorle, Alkoholfrei	0,33l	3,50 €

Aperitif / Longdrink

Aperol Spritz		8,00 €
Gin Tonic		8,00 €
Lillet Wild Berry		8,00 €

Bier

Rothaus Pilsner	0,33l	4,00 €
Rothaus alkoholfrei	0,33l	4,00 €

Tischweine

Alle Gutsweine (Grauburgunder, Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Rosé, Pinot Noir, etc.)	0,75l	32,00 €
2020er Feigenwäldchen Riesling	0,75l	38,00 €
Alle Weine siehe Weinkarte auf der Webseite		

Alkoholfrei

ebanat Tafelwasser <i>still, sprudlig</i>	0,75l	4,90 €
Burkardt Bio Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Orange)	0,33l	3,50 €
Fritz Kola , Kola zuckerfrei, Orange	0,33l	4,00 €
weitere alkoholfreie Getränke siehe Getränkekarte auf der Webseite		

Heißgetränke

Kaffee		3,10 €
Espresso		2,90 €
Cappuccino		3,80 €
Alle Kaffeespezialitäten mit 100 % Bio- Milch oder Bio-Hafermilch		

Digestif

Gretzmeier – Marc vom Muskateller (Grappa)	2cl	3,00 €
Kopp Edelmost Birne	2cl	3,00 €
Likör Weinbergpfirsich	2cl	3,00 €

Kontakt



ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Wir freuen uns auf eure
Anfragen und Reservierungen unter

events@weingut-kopp.com

Gerne machen wir ein auf euch
zugeschnittenes, unverbindliches Angebot.

Alina & Johannes Kopp

Was gibt es sonst zu beachten?

- **Anfrage und Reservierung**
Eure Anfrage ist zunächst unverbindlich. Erst mit unserer schriftlichen Bestätigung zu Termin und Art der Veranstaltung und eurer Unterschrift, sowie ggfs. geleisteter Anzahlung, wird eine Reservierung wirksam.
- **Räumlichkeiten / Personenanzahl**
Unser Restaurant ebanat inkl. Terrasse, kann für Veranstaltungen exklusiv gemietet werden (Mindestumsatz Verzehr nach Aufstellung). Restaurant = 80 Personen, Terrasse = 55 Personen. Der Holzfasskeller und die Vinothek werden auf Anfrage exklusiv über das Weingut vermietet.
- **Freie Trauung**
Trauungen sind bei uns im Holzfasskeller oder auf unserer Obstwiese möglich. Standard Set-Up 700 € (Aufbereitete Räumlichekeit, Bierbänke mit weißen Hussen, Weinfass als Rednerpult, Traustühle). Individuelle Möglichkeiten und Preise auf Anfrage.
- **Sektempfang / Aperitif**
Der Aperitif ist in unserer Vinothek, in unserem Holzfasskeller, auf unserer Obstwiese oder im Restaurantbereich auf der Terrasse möglich. Vinothek, Holzfasskeller und Obstwiese werden auf Anfrage exklusiv über das Weingut vermietet.

Was gibt es sonst zu beachten?

- **Personenzahl**
Die genaue Gästezahl, die uns als Rechnungsgrundlage dient, muss bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden, da alle Vorbereitungsarbeiten bis zu diesem Zeitpunkt abgeschlossen werden. Nach Absprache können weitere Personen kurzfristig zugebucht werden.
- **Berechnung der Kinder**
Gerne können Kinder bis 12 Jahre vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen. Die Abrechnung der Kinder erfolgt nach tatsächlicher Bestellung.
- **Veranstaltungszeiten**
Außenbereich / Terrasse ist bis 22:00 Uhr nutzbar, danach haben sich die Gäste im Innenbereich aufzuhalten. Das Ende der Veranstaltung ist spätestens 2 Uhr. Der Abbau der Musik und Dekoration zählt zur Aufenthaltsdauer.
- **Verpflegung Dienstleister**
Die Verpflegung der von euch gebuchten Musiker / DJ / Fotograf muss von euch übernommen werden.
- **Selbstmitgebrachte Kuchen / Torten / Snacks**
Nach Rücksprache mit uns, ist es möglich Kuchen, Torten und Snacks zur Veranstaltung selbst mitzubringen. Hier berechnen wir einen Gedeckpreis pro Person.

Was gibt es sonst zu beachten?

- **Feuerwerk, Himmelslaternen und Luftballons**
Aufgrund der Nähe zum Wald und Naturschutzgebiet, ist es nicht erlaubt Feuerwerk oder Himmelslaternen weder im Innen- noch im Außenbereich abzubrennen. Das Steigenlassen von Luftballons ist aus Naturschutzgründen ebenfalls nicht erlaubt.
- **Dekoration**
Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen im Innen- und Außenbereich ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Ebenso ist es nicht gestattet, Dekoration oder Sonstiges mit Tesafilm, Nägeln oder Ähnlichem zu fixieren. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die nach Absprache angebrachten Dekorationen müssen direkt nach Ende der Feier entfernt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, berechnen wir für die Entfernung zusätzlich eine Dekopauschale von Euro 150,00.
- **Eingebrachte Gegenstände**
Für Verlust oder Beschädigung übernehmen wir keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter/ Gast die Versicherung selbst zu besorgen.
- **Aufsicht der Kinder**
Kinder können sich gerne unter Aufsicht im Außenbereich aufhalten. Das Verweilen in Fluren, Aufzügen, Vinothek und anderen Räumlichkeiten des Weingutes ist untersagt. Im Falle von Personen- und/oder Sachbeschädigungen übernimmt das Weingut Kopp sowie das Restaurant ebanat keine Haftung, hier liegt die Haftung beim Veranstalter.

Was gibt es sonst zu beachten?

- **Beschädigungen**
Für Beschädigungen oder Verlust von festen oder mobilen Inventar oder Gerät unseres Weingutes oder Restaurants, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis.
- **Hussen für Bänke, Stühle und Stehtische**
Unsere modernen Stühle und Loungemöbel sind nicht für den Überzug mit Hussen vorgesehen. Bierbänke und Biertische mit Hussen, sowie Stehtische mit Hussen können zugebucht werden. Preise und Möglichkeiten auf Anfrage.
- **Umbuchung / Stornierung**
Kann eine Veranstaltung aufgrund von Corona-Pandemie bzw. und den Einschränkungen der Bundesregierung nicht durchgeführt werden, aber ein Ersatztermin ausgewählt werden, entstehen euch keine Umbuchungskosten. Solltet ihr gar nicht mehr feiern oder komplett stornieren, berechnen wir folgendes Ausfallhonorar:
Rücktritt 100 Tage vor der Feier / 1.000 €
Rücktritt 30 Tage vor der Feier / 2.000 €

Bitte informiert Dritte/ wie Musiker / Band etc. über unsere geltenden Bedingungen.

Impressionen Veranstaltungen

- Freie Trauung Barriquekeller

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP





Impressionen
Veranstaltungen
- Hochzeitsfeier ebanat

Impressionen Veranstaltungen

- Außenbereich

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



Impressionen Veranstaltungen

- Burgunder Benz

ebanat
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Buchung für interne und externe Veranstaltungen möglich

Preise und Möglichkeiten auf Anfrage

AUSSTATTUNG

- In Wagenfarbe lackierte Ausschanktheke inkl. KOPP Weingläser
- Kühlung
- Akku Party-Soundbox, Akku Lichtset (je mit Stativ) und Mikrofon
- 10 KOPP sunchairs
- Stromaggregat für autarke Stromversorgung

Kopp-Wein GmbH
Restaurant ebanat
Ebenunger Straße 23
76547 Sinzheim-Ebenung bei Baden-Baden
Telefon +49 (0) 7221 3977068
Email: events@weingut-kopp.com
www.weingut-kopp.com