

Burg Hohen Neuffen

Schlemmer-Hochzeits-Pauschale 2017

Getreu unserem Motto „**Die Burg Hohen Neuffen - Der Ort für Ihr Fest**“
ist unsere Hochzeitspauschale ihr „**Rundum-Sorglos-Paket**“ für eine unvergessliche Feier.

Planung

Das Burg Hohen Neuffen Team berät Sie gerne und steht Ihnen von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier kompetent zu Seite.

Leistungen

Für Ihre Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir Ihnen den entsprechenden Platz und stellen Ihnen Stehtische mit Hussen, Sonnenschirme und das notwendige Mobiliar zur Verfügung.

Unsere Preise sind Inklusiv-Preise mit 19 % Mehrwertsteuer und beinhalten sämtliche Personalkosten, Organisationskosten, Nachtzuschläge, Bestuhlung, Tischwäsche, Geschirr, Raumkosten, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.

Gerne können Sie sich aus unserer **Partnerliste** den DJ oder die Band Ihrer Wahl aussuchen, bei Ihrem Wunschkonditor Ihre Hochzeitstorte bestellen und beim Floristen Ihren Blumenschmuck aussuchen.

Auch bei diesen Zusatzleistungen beraten wir Sie gerne und geben unsere über 34-jährige Erfahrung als perfekte Gastgeber an Sie weiter.

Organisation

Wir nehmen uns Zeit, Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen und beraten Sie dabei bereits über den generellen Ablauf Ihrer Feier.

Für die Detailabsprache vereinbaren Sie mit uns einen Termin und wir besprechen den gesamten Ablauf in Ruhe mit Ihnen.



Aperitif

Sekt „Privatcuvée Hohen Neuffen“ gemischt mit Holunderblütensirup und Aperol, Orangensaft und alkoholfreier Früchtetraum

Auf Wunsch auch bereits Tannenzäpfle Pils und alkoholfreie Getränke

Häppchen

2 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person

(gefüllt mit Geflügel, Käse-Schinken, Lachs und Hackfleisch.)

Auf Wunsch auch vegetarisch.

Gedeck

Baguette und hausgemachter Brotaufstrich

Wählen Sie Ihr Menü aus

Menü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

oder

Schaumsuppe der Saison

~

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill

oder

Zwei zarte Kalbssteaks vom Grill

mit frischen Champignons, Cognacsahnesoße, Marktgemüse

hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

~

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat mit Vanilleeis und Früchtegarnitur

oder

Panna Cotta mit Waldbeergrütze





**Getränke in Hülle
und Fülle**

Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,7 ltr. Classic/medium/still
Alkoholfreie Getränke z.B.
(Spezi, Cola, Orangenlimonade, Apfelschorle usw.)
Biere (Weizenbiere auch alkoholfrei, Tannenzäpfle, usw.)

**Sie können jeweils
einen Weiss-, Rosé- und
Rotwein auswählen.**

Neuffener Weissweincuvée trocken oder
Lauffener Riedersbückele Chardonnay feinherb

Neuffener Schillerwein oder Edition Württemberg Rosé trocken

Neuffener Rotweincuvée trocken oder
Edition Württemberg Samtrot Spätlese

Sollten unsere vorgeschlagenen Weine nicht ihren Geschmack treffen, werden wir sicher einen passenden Tropfen aus unserem Weinkeller für Sie finden. Eventuell gegen einen kleinen Aufpreis.

Digestif

Ihre Gäste haben am Abend die Wahl zwischen
Williams Christ Brand oder Ramazotti

Kaffee

Espresso, Cappuccino, Kaffee oder Tee

Dekoration

Teelichter, Stabkerzen mit Silberleuchter

Menükartengestaltung

Eine Karte für 4-5 Personen

Technik

Beamer und Leinwand, CD-Player ohne weitere Berechnung

Ablauforganisation

Absprache am Tag der Feier mit unserem Service bezüglich des geplanten Ablaufes

(Programm, Musik, Aufführungen, Aufbau Beamer und Leinwand, Hilfe beim Schneiden der Hochzeitstorte etc.)





Dauer und Preise pro Person

Die folgenden Preise gelten im Restaurant bei einer Mindestpersonenzahl von 60 Erwachsenen inklusive aller vorgenannten Leistungen, Personalkosten und Nachtzuschlägen, im Nürtinger Zimmer bei einer Mindestpersonenzahl von 40 Erwachsenen inklusive aller vorgenannten Leistungen, Personalkosten und Nachtzuschlägen.

10 Stunden (z. Bsp. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr) Euro 108,50

11 Stunden (z. Bsp. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr) Euro 113,50

12 Stunden (z. Bsp. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr) Euro 118,50

Sperrstunde

Sie können bei uns gerne bis 03.00 Uhr feiern, Musikende ist um 02.30 Uhr.
Sie können die Feier maximal eine Stunde bis 04.00 Uhr verlängern.
Musikende ist dann um 03.30 Uhr.
Die Stunde von 3-4 Uhr kostet pauschal Euro 500,00.

Kinderpreise

Wir berechnen jeweils für
Kinder bis 3 Jahre 6,00 Euro (Kinderstühle und Wickeltisch sind vorhanden)
Kinder von 4-11 Jahren 27,50 Euro
Kinder von 12-16 Jahren 55,00 Euro

Nebenräume

Wenn Sie die Neuffener Stube mit 60-75 Personen buchen, können Sie das Ritterstüble ohne Zusatzkosten mitnutzen.

Wenn Sie zusätzlich das Nürtinger Zimmer mitbuchen wollen, berechnen wir 500 € Raummiete. Es steht Ihnen dann ab 17 Uhr zur Verfügung.

Bei Hochzeiten mit garantiert 90 Personen oder mehr, können Sie das Nürtinger Zimmer ohne Zusatzkosten mitnutzen.





Gerne verwöhnen wir Sie statt mit einem Menü auch mit folgendem

Büffet

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

oder

Schaumsuppe der Saison

(wird serviert)

Vorspeisen und Salate

Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle

Mediterranes Gemüse mit hausgemachtem Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Bauernsalat und feiner Nudelsalat

Blattsalate mit Dressings

Hauptgerichte

Schweinelende am Stück gebraten

Filetspitzen vom Rind in Burgundersoße

Lachsschnitte auf Blattspinat

Hausgemachte Sojabratlinge

dazu servieren wir

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Kräuterreis

sowie frisches Marktgemüse

Dessert

Salat von frischen Früchten

Beerengrütze mit Vanillesoße

Ofenschlupfer mit Vanilleeis

Weißes und Dunkles Mousse au Chocolat

Aufpreis pro Person Euro 10,00





Burg Hohen Neuffen

Premium Hochzeits-Pauschale 2017

Aperitif

Sekt „Privatcuvée Hohen Neuffen“ gemischt mit Holunderblütensirup und Aperol, Orangensaft und alkoholfreier Früchtetraum
Auf Wunsch auch Tannenzäpfle Pils und alkoholfreie Getränke

Häppchen

2 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person
(gefüllt mit Geflügel, Käse-Schinken, Lachs und Hackfleisch.)
Auf Wunsch auch vegetarisch.

Gedeck

Baguette und hausgemachter Brotaufstrich

**Stellen Sie sich
Ihr Wunsch-Menü
aus den folgenden Speisen selbst zusammen.
Gerne beraten wir Sie hierbei
und unterbreiten Ihnen
noch saisonale Angebot.**





Vorspeisen

Feiner Büffelmozzarella

umlegt mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen

~

Mediterranes Gemüsetörtchen mit hausgemachtem Pesto an fein marinierten Blattsalaten

~

Rose vom hausgebeizten Lachs an Dill-Senfsoße mit feinem Salatbukett

~

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an fein marinierten Blattsalaten

~

Alblinsensalat mit geräuchertem Schweinebäckchen

Suppen

Zucchinischaumsüppchen

~

Tomatenkremesuppe mit Basilikumhaube

~

Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer

~

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen

~

Schaumsuppe der Saison (z.B. Spargel, Kürbis, Wiesenkräuter)





Hauptgänge

Gegrillte Kalbsteaks vom Grill mit frischen Champignons, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

~

Rosa gebratener Lammrücken auf Rotweinsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

~

Filetsteak vom Albrind mit Pfefferrahmsauce, Saisongemüse und gratinierten Kartoffeln

~

Rinderfilet im Kräuternetz auf Schalottensauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

Rehsteaks vom heimischen Wild mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

Dessert

Sorbet von der Zitrone, Erdbeere und Maracuja mit frischen Früchten

~

Orangen-Tiramisu auf Karamellsauce mit Karamelleis

~

Dessert-Trilogie

(Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum)

~

Panna Cotta mit Waldbeergrütze





**Getränke in Hülle
und Fülle**

Ensinger Gourmet Mineralwasser 0,7 ltr. oder stilles Wasser
Alkoholfreie Getränke z.B.
(Spezi, Cola, Orangenlimonade, Apfelschorle usw.)
Biere (Weizenbiere auch alkoholfrei, Tannenzäpfle, usw.)

**Sie können jeweils
einen Weiss-, Rosé- und
Rotwein auswählen.**

Neuffener Weissweincuvée trocken oder
Lauffener Riedersbückele Chardonnay feinherb

Neuffener Schillerwein oder Edition Württemberg Rosé trocken

Neuffener Rotweincuvée trocken oder Edition Württemberg Samtrot
Spätlese

Sollten unsere vorgeschlagenen Weine nicht ihren Geschmack treffen, werden wir sicher einen passenden Tropfen aus unserem Weinkeller für Sie finden. Eventuell gegen einen kleinen Aufpreis.

Digestif

Williams, Ramazotti oder Grappa

Kaffee

Espresso, Cappuccino, Kaffee oder Tee

Dekoration

Teelichter, Stabkerzen mit Silberleuchter

Menükartengestaltung

Eine Karte für 4-5 Personen

Technik

Beamer und Leinwand, CD-Player ohne Berechnung

Ablauforganisation

Absprache am Tag der Feier mit unserem Service bezüglich des geplanten Ablaufes

(Programm, Musik, Aufführungen, Aufbau Beamer und Leinwand, Hilfe beim Schneiden der Hochzeitstorte etc.)





Dauer und Preise pro Person

Die folgenden Preise gelten im Restaurant bei einer Mindestpersonenzahl von 60 Erwachsenen inklusive aller vorgenannten Leistungen, Personalkosten und Nachtzuschlägen, im Nürtinger Zimmer bei einer Mindestpersonenzahl von 40 Erwachsenen inklusive aller vorgenannten Leistungen, Personalkosten und Nachtzuschlägen.

10 Stunden (z. Bsp. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr) Euro 118,50

11 Stunden (z. Bsp. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr) Euro 123,50

12 Stunden (z. Bsp. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr) Euro 128,50

Sperrstunde

Sie können bei uns gerne bis 03.00 Uhr feiern, Musikende ist um 02.30 Uhr.
Sie können die Feier maximal eine Stunde bis 04.00 Uhr verlängern.
Musikende ist dann um 03.30 Uhr.
Die Stunde von 3-4 Uhr kostet pauschal Euro 500,00.

Kinderpreise

Wir berechnen jeweils für
Kinder bis 3 Jahre 6,00 Euro (Kinderstühle und Wickeltisch sind vorhanden)
Kinder von 4-11 Jahren 27,50 Euro
Kinder von 12-16 Jahren 55,00 Euro

Nebenräume

Wenn Sie die Neuffener Stube mit 60-75 Personen buchen, können Sie das Ritterstüble ohne Zusatzkosten mitnutzen.

Wenn Sie zusätzlich das Nürtinger Zimmer mitbuchen wollen, berechnen wir 500 € Raummiete. Es steht Ihnen dann ab 17 Uhr zur Verfügung.

Bei Hochzeiten mit garantiert 90 Personen oder mehr, können Sie das Nürtinger Zimmer ohne Zusatzkosten mitnutzen.





Gerne verwöhnen wir Sie auch mit folgendem

Buffet

Suppe

Schaumsuppe von Wiesenkräutern (wird serviert)

Kalte Vorspeise

Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
und Dill-Senf-Sößle

und Salat

Gebratene Black Tiger Garnelen auf asiatischem Couscous
Mediterranes Gemüse mit hausgemachtem Pesto
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gemüse-Sushi mit Wasabi und Ingwer
Ceasar-Salat mit Parmesandressing
Geflügel-Curry-Salat
Blattsalate mit Dressings

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef mit Burgundersoße
Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen
Gegrillte Filets vom Seeteufel auf Blattspinat
Hausgemachte Sojabratlinge

Beilagen

Kräuterreis, Kartoffelgratin
hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Salat von frischen Früchten mit Bauernhofeis
Panna cotta
Orangen- Tiramisu
Weißes und dunkles Mousse au Chocolat

Brotauswahl

Verschiedene Brotsorten

Aufpreis pro Person Euro 10,00





Zusatz-Angebote

Kuchen

Wenn Sie zum Sektempfang noch ein Kaffeebüffet wünschen und Kuchen selber mitbringen, berechnen wir pro Person Euro 5,00 Aufpreis.

Für eine klassisch eingedeckte Kaffeetafel am Nachmittag vor dem Sektempfang, zu der Sie Kuchen selber mitbringen, berechnen wir pro Person Euro 10,00 Aufpreis.

Für die Hochzeitstorte am späten Abend berechnen wir als Gedeckpauschale Euro 1,50 Aufpreis.

Shuttle-Service

Von den Parkplätzen bis in den Burghof fährt Sie und Ihre Gäste auf Bestellung unser Shuttle-Bus während der ganzen Veranstaltung von der Ankunft bis zum Schluss.

Dafür berechnen wir für den Fahrer und den Shuttle-Bus pauschal Euro 100,00.

Apero-Etagéren

Bestehend aus feinen Leckereien aus der kalten Küche wie Feinschmeckersalaten im Weckgläschen, Canapées verschieden belegt und Gemüsesticks mit Dip

Aufpreis pro Person Euro 7,50

Long-Drink Pauschale

Ab 22.00 Uhr bis Veranstaltungsende gibt es an der Bar folgende Long-Drinks:

Vodka Red Bull, Vodka Lemon/Orange, Cuba Libre, Jackie-Cola, Gin Tonic

Aufpreis pro Person Euro 9,50

Mitternachts-Imbiss

Käsewürfel vom Emmentaler oder **Currywurst** oder **Chili con carne** pro Person Euro 6,50

Internationaler Käse vom Brett, fein garniert pro Person Euro 9,80

Internationaler Käse vom Brett und **regionale Räucherwaren**, fein garniert pro Person Euro 12,80

Wir reichen zu jedem Mitternachts-Imbiss **eine Brotauswahl**

Selbstverständlich können Sie den Mitternachts-Imbiss nur für einen Teil Ihrer Gäste bestellen.





Wissenswertes für Ihre Veranstaltung

Geschichtliche Informationen über die Burg Hohen Neuffen:

Der Hohen Neuffen ist die größte Burgruine Süddeutschlands. Mit einer Höhe von 743 Meter bietet die Burg einen 360 Grad Blick auf die Schwäbische Alb und das Stuttgarter Tal. Sie wurde im 11. Jahrhundert gebaut und spielte seit jeher eine große Rolle in der Landespolitik. Im Jahr 1948 trafen sich hier die Ministerpräsidenten der drei südwestdeutschen Länder um dort über die Gründung von BADEN WÜRTTEMBERG zu tagen. Werden Sie ein Teil dieser Geschichte.

Gästezahl:

Teilen Sie uns bitte spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.

Vegetarische Wünsche oder Allergien:

Vegetarier und Veganer können am Veranstaltungstag aus unseren aktuellen Tagesangeboten ein Gericht wählen. Allergiker und Diabetiker sprechen bitte am Festtag mit unserem Küchenchef ihren Wunsch ab. Bitte teilen Sie uns baldmöglichst mit, wie viele Vegetarier, Veganer oder Allergiker Ihre Feier besuchen.

Probeessen:

Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten (ab zwei Personen und nach Möglichkeit unserer a la carte Küche). Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge. Bitte bestellen Sie Ihr Probeessen mindestens eine Woche vorher.

Absprache:

Um Ihre und unsere Ideen für Ihre Veranstaltung umsetzen zu können vereinbaren Sie bitte spätestens 4 Wochen vor dem Event einen Besprechungstermin mit uns.

Dekoration:

Der Tischmuck ist etwas Besonderes und nicht im Pauschalpreis enthalten. Wir unterstützen und beraten Sie hierbei gerne. Unsere Floristen und Dekorateur finden Sie auf unsere Partnerliste. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Dekoration auch selbst mitbringen.

Kinder:

Malsachen von uns verschönern den Kindern das Fest. Kinder werden immer bevorzugt von uns versorgt.





Klavier und Musik:

Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier im Nürtinger Zimmer kostenfrei zu Verfügung. Wir stimmen unser Klavier 2x jährlich; möchten Sie es extra gestimmt haben, berechnen wir Ihnen die Kosten des Klavierstimmers.

Besonderheiten:

In unseren Räumen und auf dem Burggelände ist laut Bauamt Baden-Württemberg das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen, Tischfeuerwerk und Skylaternen oder anderes offenes Feuer nicht erlaubt.

Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Veranstalter.

Mit diesem Angebot verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.

Ihre Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

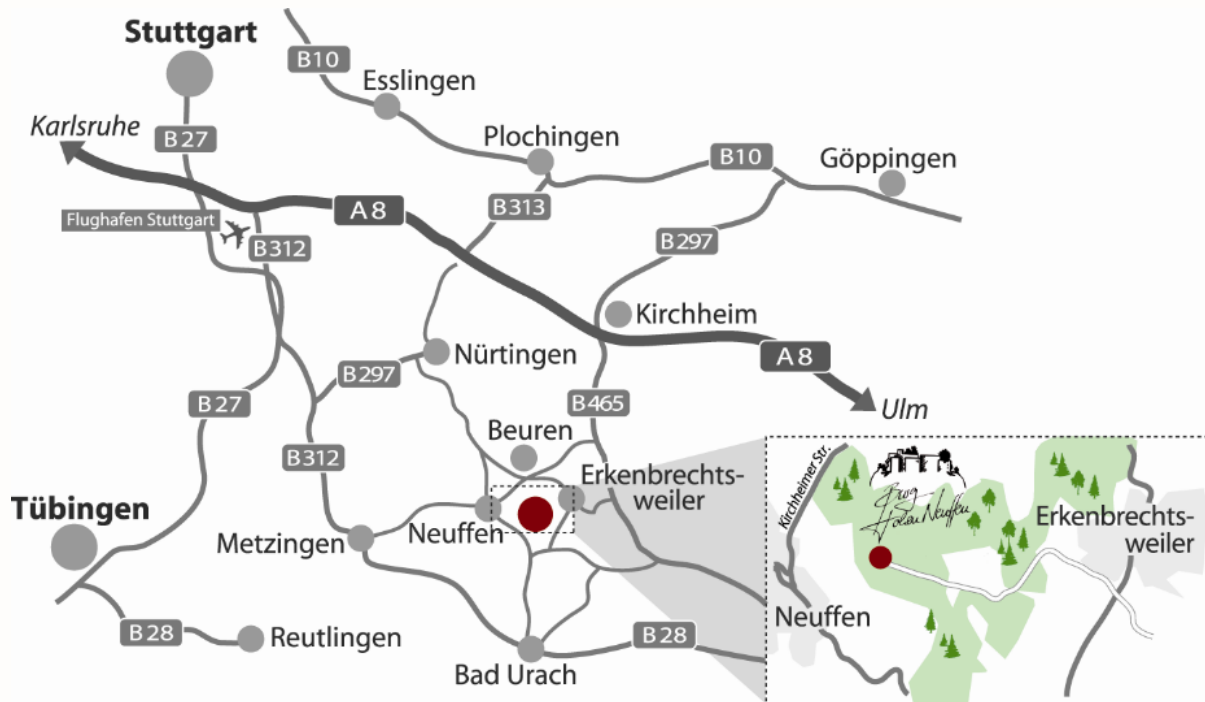
.....

.....





Anfahrt und Parkmöglichkeiten



Adresseingabe für das Navigationssystemen:

entweder unter 72639 Neuffen / Sonderziele Burg Hohen Neuffen
oder: 73268 Erkenbrechtsweiler – Weileräckerstrasse. Ab dort folgen Sie bitte den Hinweisschildern zur Burg Hohen Neuffen.

Parkmöglichkeiten:

Großer Wanderparkplatz mit Parkmöglichkeiten bis zu 400 PKW's und mehreren Busparkplätzen. Von dort aus führt Sie ein landschaftlich sehr reizvoller Weg in 15 - 20 Minuten zur Burg.

Mit Sondergenehmigung bei einem Fest:

Parkplatz am Fuß der Burg: 30 Parkplätze für PKW oder 2 Busparkplätze. Von dort sind es noch 200 Meter Fußweg. Dieser Weg ist durchgehend beleuchtet.

Im Burghof: bis 12 Parkplätze für PKW

