

Menü- und Buffetvorschläge

Stehempfang

auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ trocken Euro 25,00

Collegium Wirtemberg Blanc de Blancs brut Flaschengärung Euro 39,00

Roter Fruchtetraum alkoholfrei Euro 24,00
aus Bio - Apfel-, Johannisbeer- und Cranberrysaft

gemischt mit:

Orangensaft, ½ Ltr. Euro 6,00

Crème de Cassis (Kir Royal) oder Pfirsichlikör (Pêche Royal) Euro 1,00

Rhabarberlikör (Aperol) Euro 1,00

Holunderblütensirup von der Schwäbischen Alb Euro 1,00

Glas „Hugo“ oder Glas „Aperol Sprizz“ Euro 6,00

Campari oder Cynar, Soda oder Orange Euro 5,00

Sherry trocken, medium oder süß Euro 4,00

Martini Bianco, Dry oder Rosso Euro 4,00

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs und Schinken

Stück Euro 1,70

Canapées nach Wunsch belegt (Lachs, geräucherter Schinken, Käse)

Stück Euro 3,30

Unsere gemischten Apéritif – Etagèren mit Canapées,
Blätterteiggebäck, Gemügestäbchen und Feinschmeckergläsle

p. P. Euro 9,50

Dreierlei zur Wahl als Vorspeise im Gläsle serviert

Vegetarisch

Kirsch-Strauchtomaten mit Mozzarella

Stück Euro 3,50

Ziegenkäsecreme mit mediterranem Gemüse

Süß-saurer Couscous mit Frühlingsrollen

Gemüse-Panna Cotta mit Bulgursalat

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Stück Euro 3,90

Feines Räucherforellenmousse

Shrimpscocktail

Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat

Stück Euro 3,90

Schinkenmousse mit Brotchip

Geräuchertes Schweinebäckchen auf Alblinsen

Geflügel-Curry-Salat

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück pro Sorte.

Unsere einzelnen Speisen für Ihre Festlichkeit

Gerne kocht Ihnen unser Küchenteam auch Ihr individuelles Wunsch-Menü

Vorspeisen

Feiner Büffelmozzarella umlegt mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen	Euro 10,80
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße an feinem Salatbukett	Euro 11,80
Gebrautes Seeteufel-Medaillons auf Wildkräutersalat	Euro 14,80
Mediterranes Gemüsetörtchen mit Büffelmozzarella und frischem Pesto an fein marinierten Blattsalaten	Euro 11,80
Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel mit Feigensenf an fein marinierten Blattsalaten	Euro 10,50
Alblinsensalat mit geräuchertem Schweinebäckchen an marinierten Blattsalaten	Euro 9,90
Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln	Euro 5,80

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	Euro 5,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen	
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	Euro 5,00
Schaumsuppe von Wiesenkräutern (saisonal)	Euro 5,50
Karottenschaumsuppe mit Ingwer	Euro 5,50
Tomatenkreamsuppe mit Basilikum und Sahne	Euro 5,50
Zucchini-schaumsuppe	Euro 5,50
Rucolaschaumsuppe	Euro 5,50
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen	Euro 6,00

Zwischengang

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage) → je Glas Euro 5,00

Hauptgänge

Gemischtes Fleisch

Rinder- und Schweinefilet vom Grill in Cognacsahne
mit frischen Champignons, Saisongemüse und Kartoffelgratin Euro 24,50

Vom Schwein

Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsoupe
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle Euro 21,70

Vom Kalb

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste
mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln Euro 27,50

Gegrillte Kalbssteaks mit frischen Champignons
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle Euro 25,50

Rahmsauerbrätle vom Kalbstafelspitz
dazu glaciertes Saisongemüse und Schupfnudeln Euro 19,80

Vom Rind

Rinderfilet im Kräuternetz gebraten auf Schalottensoße
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin Euro 29,50

Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoupe
Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln Euro 28,50

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken
mit Sauce béarnaise, Bohnen und Kartoffelgratin Euro 26,50

Vom Ablamm

Rosa gebratene Scheiben vom Lammrücken auf Rotweinsöße
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin Euro 27,80

Vom Wild aus heimischer Jagd (saisonal)

Rosa gebratene Rehsteaks mit Wacholderrahmsöße Euro 26,40
Preiselbeeren, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle

Rehbraten in Wacholderrahmsöße Euro 23,50
Preiselbeeren, Rahmwirsing und Serviettenknödel

Vom Fisch

Seesaibling, Forellenfilet, Lachsforellenfilet oder Wildlachs gerne auf Anfrage

Feine Geflügelgerichte und weitere Ablamm-Gerichte gerne auf Anfrage

Jahreszeitliche Gerichte:

Natürlich können wir auf Anfrage auch saisonale Gerichte mit Bärlauch, grünem & weißem Spargel, Kürbis, Pfifferlingen, Steinpilzen, Erdbeeren oder Rhabarber für Sie zubereiten.

Vegetarier, Veganer und Allergiker

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.

Süßspeisen

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis und Sahne	Euro 6,70
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	Euro 6,70
Sorbetteller (Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten	Euro 8,50
Weißes und dunkles Mousse au chocolat mit frischen Früchten, dazu Vanilleeis	Euro 8,50
Dessert-Trilogie (Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet, Frische Früchte mit Vanilleschaum)	Euro 8,10
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Beerengrütze	Euro 7,20
Panna Cotta mit Waldbeergrütze	Euro 6,80
Orangen-Tiramisu auf Karamellsoße und mit Karamelleis	Euro 7,80
Hausgemachter Ofenschlupfer auf Vanillesoße mit Vanilleeis und Roter Grütze	Euro 6,80
Dessertteller „Burg Hohen Neuffen“	Euro 9,80
eine leckere Auswahl feinsten Süßspeisen aus unserer Patisserie, garniert mit frischen Früchten	
Dessertbuffet nach Ihren Wünschen zusammengestellt mit Käseauswahl vom Brett	Euro 16,50

Mitternachts-Imbiss (Personenzahl nach Absprache)

Internationale Käsespezialitäten vom Brett, fein garniert	p. P. Euro 09,80
Internationale Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren	p. P. Euro 12,80
Currywurst oder Chili con carne	p. P. Euro 6,50

Wir reichen zu jedem Mitternachts-Imbiss eine Brotauswahl

Unsere Menüs für Ihre Festlichkeit

Menü 1

Tomatenkremesuppe mit Basilikum und Sahne

~

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsauce

Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

~

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menü komplett Euro 39,70

ohne Salatgang Euro 33,90

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

~

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill in Cognacsauce
mit frischen Champignons, Saisongemüse und Kartoffelgratin

~

Dessert Trilogie

Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet, Frische Früchte mit Vanilleschaum

Menü komplett Euro 43,40

ohne Salatgang Euro 37,60

Menü 3

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Wildkräutersalat

~

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

~

Rehsteaks vom heimischen Wild mit Wacholderrahmsöfle,

Preiselbeeren, Gemüse vom Markt

und hausgemachten Spätzle

~

Panna Cotta mit Waldbeergrütze

Menü mit Vorspeise Euro 54,00

ohne Vorspeise Euro 39,20

Menü 4

Mediterranes Gemüsetörtchen mit Büffelmozzarella und frischem Pesto

an fein marinierten Blattsalaten

~

Zucchinschaumsüppchen

~

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste

mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln

~

Sorbetteller mit frischen Früchten

Menü mit Suppe Euro 53,30

ohne Suppe Euro 47,80

Menü 5

Rose vom hausgebeizten Lachs
mit Dill–Senfsoße an feinem Salatbukett

~

Rucolaschaumsuppe

~

Rinderfilet im Kräuternetz gebraten

auf Schalottensoße,

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

~

Orangen-Tiramisu auf Karamellsoße und mit Karamelleis

Menü mit Suppe Euro 54,60

ohne Suppe Euro 49,10

Schwäbisches Menü

Abblinsensalat mit geräuchertem Schweinebäckchen
an marinierten Blattsalaten

~

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

~

Rahmsauerbrätle vom Kalbstafelspitz

dazu glaciertes Saisongemüse und Schupfnudeln

~

Hausgemachter Ofenschlupfer auf Vanillesoße

Menü komplett Euro 41,50

Herbst- Wintermenü

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

~

Kürbisschaumsuppe mit Kernölperlen

~

Rehbraten in Wacholderrahmsauce dazu Preiselbeeren Rahmwirsing und Serviettenknödel

~

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Zimteis

Menü komplett Euro 46,60

Zu unseren Menüs reichen wir Ihnen Baguette und einen hausgemachten Brotaufstrich

Alternativ gibt es dazu auch noch Ciabatta, getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven und gesalzene Butter
pro Person Euro 3,50

**Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef Timo Burgmaier
auf Wunsch auch ein exklusives, mehrgängiges Feinschmeckermenü
abgestimmt auf die jeweilige Saison zusammen.**

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuffen

Suppe	Schaumsuppe von Wiesenkräutern (wird serviert)
Kalte Vorspeise und Salat	Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Söble 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 mit Himbeersoße Orangen- Tiramisu Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen Euro 62,00

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-11 Jahre 50%, Kinder ab 12 Jahre 100%

Schwäbisches Buffet

Suppe	Schwäbische Flädlesuppe (wird serviert)
Kalte Vorspeise und Salate	Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Söble Herzhafte Fleischkühle mit Kartoffelsalat Maultaschen- Carpaccio mit Kräutervinaigrette Roastbeef mit Remouladensoße Alblinsensalat Blattsalate mit Dressings
Hauptgang	Knuspriger Schinkenbraten mit Honigsoße Ragout von heimischem Wild mit sautierten Pilzen Gebratenes Forellenfilet auf Blattspinat Hausgemachte Sojabratlinge
Beilagen	Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
Dessert	Ofenschlupfer mit Vanillesoße Rote Grütze mit Bauernhofeis Grießflammerie mit Himbeersoße Frischer Obstsalat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen Euro 49,00

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-11 Jahre 50%, Kinder ab 12 Jahre 100%

Sommer-Buffer

Suppe Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer (wird serviert)

**kalte Vorspeise
und Salate** Mediterranes Gemüse mit hausgemachtem Pesto
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Schwäbischer Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat
Blattsalate mit Dressings

Hauptgang Marinierte Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute
Rote Wurst
Penne mit Lachswürfel und Spinatsoße
Hausgemachte Sojabratlinge

Beilagen Maiskolben mit Butter und Salz
Wilde Kartoffeln mit verschiedenen Dips
Paprikagemüse

Dessert Salat von frischen Früchten
Panna cotta mit Himbeersoße
Hausgemachtes Parfait
Weißes und dunkles Mousse au Chocolat

Brotauswahl Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen Euro 44,00

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-11 Jahre 50%, Kinder ab 12 Jahre 100%

Zu Ihrer Information:

Die Suppe wird serviert. Die Vorspeisen, Salate und Hauptgerichte werden bei Buffets immer zusammen aufgebaut, soweit nichts anderes vereinbart worden ist. Das Dessert wird nach Absprache mit dem Veranstalter aufgebaut.

