



Catering

Damit ein Fest zum Erlebnis für Gäste und Gastgeber wird bedarf es vieler kleiner Details und Ideen. Als „Party Profis“ organisieren wir von der Burg Hohen Neuffen auch gerne Ihre Betriebs- oder Weihnachtsfeier in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

Im Umkreis der Burg Hohen Neuffen haben sie folgende Möglichkeiten:

Für Frickenhäuser Firmen können wir Ihre Feier von 40-400 Personen in der „Festhalle auf dem Berg“ ausrichten.

Für Neuffener Firmen bietet das Bürgerhaus in Kappishäusern Platz für bis zu 180 Personen.

Die Beurener Kelter hat ein Fassungsvermögen von bis zu 200 Personen und kann auch von ortsfremden Firmen angemietet werden.

Referenzen

Firma Greiner BIO One, Frickenhausen - Weihnachtsfeier 300 Personen

Gebr. Ott Hagebaumark, Nürtingen - Neujahrsempfang 160 Personen

Badger Meter, Neuffen - Betriebsjubiläum 150 Personen

Firma Eima, Frickenhausen - Betriebsjubiläum 200 Personen

Sektempfang und Häppchen

Sekt „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach
trocken.....28,00 €

Collegium Wirtemberg Blanc de Blancs brut

Flaschengärung.....39,00 €

Akoholfreier Prosecco

von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat24,00 €

Auf Wunsch auch mit Cassis, Apérol und

Holunderblütensirup.....1,00 €

Gerne reichen wir Ihnen auch einen ausgesuchten Champagner zu Ihrem Empfang.

Flasche Ensinger Gourmet 0,75l.....5,50 €

Orangensaft 1,0l.....12,00 €

Softgetränke, Säfte, Weine und Biere auf Anfrage

Dreierlei zur Wahl als Vorspeise im Gläsle serviert

Vegetarisch

Kirsch-Strauchtomaten mit Mozzarella

Ziegenkäsecreme mit mediterranem Gemüse

Gemüse-Panna Cotta mit Bulgursalat.....3,80 €

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Süß-saurer Couscous mit gebratener Garnele

Shrimpscocktail.....4,40 €

Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat

Geräuchertes Schweinebäckchen auf Alblinsen

Geflügel-Curry-Salat.....4,40 €

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

Menüauswahl

Vorspeise

Büffelmozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen.....	11,30 €
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße an feinem Salatbukett.....	12,30 €
Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten.....	11,80 €
Alblinsensalat mit geräuchertem Schweinebäckchen an marinierten Blattsalaten.....	10,80 €

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen ...	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum.....	6,50 €
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen.....	6,50 €

Zwischengang

Für zwischendurch als Erfrischung und als kleinen Appetitanreger

fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage).....	je Glas 5,50 €
--	----------------

Auf Wunsch reichen wir auch gerne einen Fischgang

Hauptgang

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln.....	31,50 €
Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Sauce béarnaise, Bohnen und Kartoffelgratin.....	28,50 €
Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsauce Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....	22,70 €
Rehbraten mit Wacholderrahmsauce , Preiselbeeren Rotkohl und Serviettenknödel.....	24,50 €
Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren Apfelrotkraut und Semmelknödel.....	24,50 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle.....	24,50 €

Dessert

Dessertteller „Burg Hohen Neuffen“.....	9,80 €
--	--------

Equipment und Personal ab 50 Personen

Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten.....	p.P. 15,00 €
Küchenzubehör, Leihgebühr und Fahrtkosten.....	1.000,00 €

Personalkosten/Stundenlohn

Gelernter Koch.....	45,00 €
Küchenhilfe.....	30,00 €
Gelernte Servicekraft.....	40,00 €
Führungskraft.....	50,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir freuen uns auf Sie

Kontaktdaten

Burgaststätte Hohen Neuffen GmbH
Postfach 80
72637 Neuffen

07025/5313

www.hohenneuffen.de
kontakt@hohenneuffen.de