



Menü- und Buffetvorschläge

Stehempfang

auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ trocken.....	28,00 €
„Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ Rosé trocken.....	28,00 €
Collegium Wirtemberg Blanc de Blancs brut Flaschengärung.....	39,00 €
Alkoholfreier Prisecco von der Manufaktur Jörg Geiger.....	25,00 €

gemischt mit:

Orangensaft, ½ L.	6,00 €
Cassis.....	1,00 €
Apérol.....	1,00 €
Holunderblütensirup von der Schwäbischen Alb.....	1,00 €

Beliebt in den Sommermonaten:

„Hugo“.....	6,50 €
„Aperol Spritz“.....	6,50 €
Campari, Soda oder Orange.....	5,50 €
Hausgemachte Limonade z.B. Himbeer-Limette.....	4,00 €

Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien

unsere kultigen Zwiefalter Spezialitäten in 0,33l-Flaschen

Zwiefalter Albschorle	3,60 €
Zwiefalter Kellerbier „Kleiner Abt“.....	3,80 €
Zwiefalter Helles „Engele“.....	3,80 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs, Tomate, Frischkäse

und Spinat.....Stück 1,70 €

Canapées nach Wunsch belegt

(Beizlachs, geräucherter Schinken, Käse).....Stück 3,50 €

Vorspeisen im Weckgläsle.....Stück 3,90 €

Sie haben die Wahl zwischen

Vegetarisch

Kirsch-Strauchtomaten mit Mozzarella

Ziegenkäsecreme mit mediterranem Gemüse

Gemüse-Panna Cotta mit Bulgursalat

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Süß-saurer **Couscous** mit gebratener Garnele

Shrimps-Cocktail

Fleisch

Asiatischer **Rindfleischsalat**

Geräuchertes **Schweinebäckchen** auf Alblinsen

Geflügel-Curry-Salat

Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 15 Stück.

-All unsere Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.-

Unsere einzelnen Speisen für Ihre Festlichkeit

Vorspeisen

> Büffelmozzarella

mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen.....10,80 €

> Rose vom **hausgebeizten Lachs**

mit Dill-Senfsoße und Salatbukett.....11,80 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailion** auf Wildkräutersalat.....14,80 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Büffelmozzarella, hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....11,80 €

> **Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....10,50 €

> **Alblinsensalat** mit geräuchertem **Schweinebäckchen** an

Marinierten Blattsalaten.....9,90 €

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....6,00 €

Suppen

> Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen.....6,50 €

> Flädlesuppe.....5,50 €

> Maultaschensuppe.....5,50 €

> Schaumsuppe von Wiesenkräutern.....6,50 €

> Tomatencremesuppe mit Basilikum.....6,50 €

> Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen.....6,50 €

> Schaumsuppe der Saison (Kürbis, Pfifferling, Spargel etc.)....6,50 €

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 mit Rahmsoße

frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin....25,50 €

Schwein

Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsoße

Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....21,70 €

Kalb

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste

mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln.....29,50 €

Gegrillte Kalbssteaks mit Rahmsoße, frischen Champignons

Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....26,50 €

Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz

Gemüse der Saison und Schupfnudeln geschwenkt in Butter.....20,80 €

Rind

Rinderfilet im Kräutermantel gebraten auf Schalottensoße

mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....30,50 €

Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....30,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Sauce béarnaise,

sautierte Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....28,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **2,00 €** pro Person

Wild

Gebratener Hirschrücken an Heidelbeersöße

Gemüse der Saison und hausgemachte Haselnuss-Spätzle.....28,50 €

Rehbraten mit Wacholderrahmsoße

Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödel.....24,50 €

Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Haselnuss-Spätzle, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel, Schupfnudeln

Jahreszeitliche Gerichte mit Bärlauch, Spargel, Kürbis und Pfifferlingen sowie Gerichte mit Fisch, Geflügel und Lamm gerne auf Anfrage, ebenso Gerichte für Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Süßspeisen

> Salat von **frischen Früchten** mit Vanilleeis und Sahne.....6,70 €

> **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....6,70 €

> **Sorbetteller**

(Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten.....8,50 €

> Weißes und dunkles **Mousse au chocolat**

mit frischen Früchten, dazu Vanilleeis.....8,50 €

> Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis.....8,50 €

> **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße

oder weißes und dunkles Mousse au chocolat, Sorbet, frische Früchte mit Vanilleschaum.....8,50 €

> **Tiramisu** mit Stracciatellaeis.....7,80 €

> Hausgemachter **Ofenschlupfer** auf Vanillesoße

mit Vanilleeis und Roter Grütze.....7,20 €

> **Dessert des Monats**.....8,10 €

> **Dessertbuffet** nach Ihren Wünschen zusammengestellt mit Käseauswahl vom Brett.....Pro Person 16,50 €

Mitternachts-Imbiss mit Brotauswahl

Internationale Käsespezialitäten vom Brett, fein garniert, pro Person.....	9,80 €
Internationale Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren, pro Person.....	12,80 €
Currywurst oder Chili con carne pro Person.....	6,50 €

Unsere Menüs für Ihre Festlichkeit

**Zu unseren Menüs reichen wir Ihnen Baguette und einen hausgemachten
Brotaufstrich**

Menü 1

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Maultaschensuppe

~

Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsoße
Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

~

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis und Schlagsahne

39,90 €

Menü 2

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill mit Rahmsoße
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Dessert Trilogie

Panna cotta mit Fruchtsoße oder weißes und dunkles Mousse au chocolat,
Sorbet, frische Früchte mit Vanilleschaum

45,10 €

Menü 3

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Wildkräutersalat

~

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

~

Gebratener Hirschrücken an Heidelbeersoße
Gemüse der Saison und hausgemachte Haselnuß-Spätzle

~

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

58,30 €

Menü 4

Mediterranes Gemüsetörtchen mit Büffelmozzarella, hausgemachtem Pesto
und marinierten Blattsalaten

~

Tomatencremesuppe mit Basilikum

~

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste
mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln

~

Tiramisu mit Stracciatellaeis

55,60 €

Menü 5

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

~

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

Rinderfilet im Kräutermantel gebraten auf Schalottensoße
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

Sorbetteller (Erdbeer, Zitrone, Maracuja) mit frischen Früchten

56,00 €

Menü 6

Knackig frische Gartensalate mit Röstbrotwürfeln

~

Schaumsuppe der Saison

~

Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße
Gemüse und Kartoffelgratin

~

Dessert-Überraschung „Burg Hohen Neuffen“

51,10 €

Vegetarisches Menü

Büffelmozzarella
mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen

Schaumsuppe der Saison

~

Vegetarischer Braten mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln

~

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

44,60 €

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuflen

Suppe	Schaumsuppe von Wiesenkräutern (wird serviert)
Kalte Vorspeise Und Salat	Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle Gebratene Garnele auf asiatischem Couscous Mediterranes Gemüse mit hausgemachtem Pesto Luftgetrockneter Schinken mit Melone Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Ceasar-Salat mit Parmesandressing Geflügel-Curry-Salat Blattsalate mit Dressings
Hauptgang	Rosa gebratenes Roastbeef mit Burgundersoße Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat Hausgemachte Sojabratlinge
Beilagen	Kräuterreis, Kartoffelgratin hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
Dessert	Salat von frischen Früchten Schokoladenbrownie Eisauswahl Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen 62,00 €, Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-12 Jahre 50%

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden getrennt aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter

Schwäbisches Buffet

Suppe	Schwäbische Flädlesuppe (wird serviert)
Kalte Vorspeise und Salate	Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße Herzhafte Fleischküchle 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 Beerengrütze mit Eis Grießflammerie mit Himbeersoße Frischer Obstsalat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen 49,00 €, Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-12 Jahre 50%

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

Sommer-Grill-Buffet

Suppe	Flädlesuppe im Dreibein am offenen Feuer
Kalte Vorspeise und Salate	Marinierte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Schwäbischer Kartoffelsalat Hausgemachter Nudelsalat Ceasar-Salad mit Parmesan-Dressing Salatauswahl mit Dressings
Hauptgang	Grillwürste Marinierte Steaks vom Rind, Schwein & Pute Gegrilltes Fischfilet Feta mit mediterranem Grillgemüse
Beilagen	Maiskolben mit Butter und Salz Süßkartoffeln mit verschiedenen Dips Rosmarinkartoffeln
Dessert	Salat von frischen Früchten Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtsoße Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen 49,00 €, Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, Kinder 4-12 Jahre 50%

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut. Bei guter Witterung grillen wir unter der Pergola. Das Dessert wird nach Absprache mit dem Veranstalter aufgebaut.

Zum Kaffee und Kuchen

Große Thermoskanne Kaffee.....	16,50 €
Große Tasse Tee nach Wahl.....	3,20 €
Stück Kuchen.....	3,40 €
Für mitgebrachten Kuchen erheben wir eine Servicepauschale pro Person von.....	3,50 €

Ihre Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....