



Hochzeits-Pauschale 2020

Ihr habt euch dazu entschieden eure Liebe durch eine Hochzeit zu besiegeln. Begeisterung, Vertrauen und Achtsamkeit sind die wesentlichen Bestandteile von Liebe. Genau mit diesen Eigenschaften versuchen wir eure Hochzeit zu einer Einzigartigen zu machen. Wir als Gastgeber sowie das gesamte Team des Hohen Neuffen garantieren euch einen unvergesslichen Tag.

Shari & Pascal

Alle unsere Pauschalen beinhalten

Aperitif

Sekt „**Privatcuvée Hohen Neuffen**“ gemischt mit Holunderblütensirup, Aperol, Orangensaft und **alkoholfreier Prosecco** von Jörg Geiger

Zwiefalter **Albschorle**, Helles „**Engele**“ und Kellerbier „**Kleiner Abt**“

Häppchen

3 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person

(Gefüllt mit Geflügel, Käse und Lachs sowie vegetarisch mit Frischkäse, Tomate und Blattspinat)

Gedeck

Baguette und **hausgemachter** Aufstrich

Getränke	in Hülle und Fülle Ensinger Gourmet Mineralwasser Classic/medium/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Sinalco, Saftschorle usw. Zwiefalter Biere (Export, Kellerbier und Weizenbiere auch alkoholfrei) Weine aus Qualitätsanbau. Sie können jeweils einen Weiß-, Rosé-, und Rotwein auswählen.
Menü oder Buffet	Wählt ein schönes 4-Gang Menü oder ein Buffet für das Galadinner am Abend
Digestif	Eure Gäste haben am Abend die Wahl zwischen Williams Christ Brand oder Ramazotti
Shuttle-Service	Von den Parkplätzen bis in den Burghof fährt euch und eure Gäste unser Shuttle-Bus während der ganzen Veranstaltung von der Ankunft bis zum Schluss.
Kaffee	Kaffee , Tee und weitere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee etc.
Dekoration	Teelichter oder Stabkerzen mit Kerzenständer
Technik	Beamer und Leinwand, Mikrofon
Nachtzuschläge	Alle Nachtzuschläge sind inklusive
Hochzeitstorte	Wir schneiden euch die Hochzeitstorte auf und reichen dafür Teller und Besteck.
Organisation	Wir nehmen uns viel Zeit, euch unsere Räumlichkeiten zu zeigen und beraten euch bezüglich des gesamten Ablaufs der Feier. Für die

Detailabsprache vereinbaren wir mit euch 4-8 Wochen vor eurer Hochzeit einen Termin. Dort wird die Buffet- oder Menüauswahl getroffen, Weine verkostet, einen Ablaufplan für die Hochzeit und Sitzpläne erstellt. Am Tag der Feier besprechen wir nochmals des genauen Ablaufs mit euch oder euren Trauzeugen hinsichtlich Programmpunkten, Hochzeitstorte etc.

Mitternachts

-Imbiss

Ihr habt die Wahl zwischen **chili con carne** oder **Currywurst** als Mitternachtsimbiss.

Wir reichen zu jedem Mitternachts-Imbiss **Baguette**

Pauschale 1

„Menüpauschale Standard“

Menü

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

oder

Schaumsuppe der Saison

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill

oder

Zwei **zarte Kalbssteaks** vom Grill

mit frischen Champignons, Rahmsoße, Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

~

Dessert-Trilogie

mit weißem und dunklem **Mousse au Chocolat** oder **Panna cotta** mit
Fruchtsoße,

Sorbet und frischen Früchten mit Vanilleschaum

Preise:

10 Stunden	(z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	137,00 €
11 Stunden	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	142,00 €
12 Stunden	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	147,00 €
13 Stunden	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	152,00 €

Pauschale 2

„Menüpauschale premium“

Ihr könnt euch aus folgenden Speisen euer Wunschmenü zusammenstellen.

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit Scheiben von der Strauchtomate an Rucolaspitzen

~

Mediterranes Gemüsetörtchen mit hausgemachtem Pesto an marinierten Blattsalaten

~

Rose vom **hausgebeizten Lachs** an Dill-Senfsoße mit Salatbukett

~

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

~

Alblinsensalat mit **geräuchertem Schweinebäckchen**

Suppen

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen

~

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

Hauptgänge

Gegrillte **Kalbsteaks** oder **Rinder-** und **Schweinefilet** vom Grill
mit frischen Champignons,
Rahmsoße, Marktgemüse, hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

~

Rosa gebratener **Lammrücken** auf Rotweinssoße,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

~

Filetsteak vom Albrind mit Pfefferrahmsoße,
Saisongemüse und gratinierten Kartoffeln

~

Rinderfilet im Kräutermantel gebraten auf Schalottensoße,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

Gebratener **Hirschrücken** an Heidelbeerssoße, Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und hausgemachte Haselnuß-Spätzle

Dessert

Sorbet von der Zitrone, Erdbeere und Maracuja mit frischen Früchten

~

Tiramisu mit Stracciatellaeis

~

Dessert-Trilogie

(Weißes und dunkles **Mousse au chocolat** oder **Panna cotta** mit
Fruchtsoße,
Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum)

~

Lauwarmer **Schokoladenbrownie** mit Vanilleeis

Preise Pauschale 2:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	147,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	152,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	157,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	162,00 €

Pauschale 3

„Buffetpauschale Standard“

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
oder

Schaumsuppe der Saison

(wird serviert)

Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs und **geräuchertes Forellenfilet** 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

Saibling auf Blattspinat

Hausgemachte **Sojabratlinge** (vegetarisch)

hausgemachte **Spätzle**, **Kartoffelgratin** und **Kräuterreis**
sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

Salat von **frischen Früchten**

Schokoladenbrownie

Eisauswahl

Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 3:

10 Stunden	(z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	137,00 €
11 Stunden	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	142,00 €
12 Stunden	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	147,00 €
13 Stunden	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	152,00 €

Pauschale 4

„Buffetpauschale Premium“

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
oder

Schaumsuppe nach Wahl

(wird serviert)

Kalte Vorspeise und Salat

Hausgebeizter Lachs und geräuchertes **Forellenfilet**

mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle

Gebratene **Garnelen** 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** (vegetarisch)

hausgemachte Spätzle, Kräuterreis und Kartoffelgratin

sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

Salat von **frischen Früchten** mit Bauernhofeis

Lauwarmer **Schokoladenbrownie**

Eisauswahl

Weißes und dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 4:

10 Stunden	(z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	147,00 €
11 Stunden	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	152,00 €
12 Stunden	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	157,00 €
13 Stunden	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	162,00 €

Weitere Informationen & Zusatzleistungen

Leistungen

Für die Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir euch den entsprechenden Platz und stellen Stehtische, Sonnenschirme und das notwendige Mobiliar zur Verfügung.

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

Gerne können ihr euch aus unserer **Partnerliste** den **DJ** oder die Band eurer Wahl aussuchen, bei eurem **Wunsch Konditor** die Hochzeitstorte bestellen und beim **Floristen** den Blumenschmuck aussuchen.

Gerne könnt ihr auch eure eigenen Dienstleister aussuchen und mitbringen.

Auch bei diesen Zusatzleistungen stehen wir euch mit Rat und Tat zur Seite.

Räumlichkeiten

Nürtinger Zimmer: Hochzeiten bis 60 Personen.

Neuffener Zimmer: Hochzeiten ab 60 Personen möglich. Wenn Ihr das Neuffener Zimmer mit 60-75 erwachsenen Personen bucht, könnt ihr das Baden-Württemberg Zimmer ohne Zusatzkosten mitnutzen.

Unter 60 erwachsenen Personen berechnen wir für das Baden-Württemberg Zimmer pauschal **100 €** Raummiete.

Ab einer Personenzahl von 70 Erwachsenen kann zusätzlich zum Neuffener Zimmer unser Nürtinger Zimmer mitgebucht werden.

Hierfür berechnen wir **750 €** Raummiete.

Bei Hochzeiten mit garantiert 100 erwachsenen Personen oder mehr könnt ihr das Nürtinger Zimmer ohne Zusatzkosten mitnutzen.

Menükarten

Gerne drucken wir euch auch Menükarten. Sprecht uns einfach darauf an. **2,5 € pro Menükarte**

Sperrstunde

Ihr könnt bei uns gerne bis **03.00 Uhr feiern**, Musikende ist um 02.30 Uhr.

Die Feier könnt ihr maximal eine Stunde **bis 04.00 Uhr verlängern**.

Musikende ist dann spätestens um 03.30 Uhr.

Die Stunde von 3-4 Uhr kostet **pauschal 600 €** inklusive aller Getränke.

Kinderpreise

Wir berechnen jeweils für Kinder **bis 3 Jahre 15 €** (Kinderstühle und Wickeltisch sind vorhanden)

Kinder von **4-11 Jahren 35,00 €**

Kinder von **12-16 Jahren 65,00 €**

Jugendliche **ab 16 Jahren** sind Vollzahler.

DJ & Fotograf

werden pauschal mit **60 €** abgerechnet

Kuchen

Wenn ihr zum oder nach dem Sektempfang noch ein **Kaffeebuffet** wünscht und Kuchen selber mitbringt, berechnen wir pro Person **5 € Aufpreis**.

Long-Drink

Folgende Long-Drinks empfehlen wir **ab 22 Uhr: Vodka Bull/Lemon/Orange/Mate, Cuba Libre, Jackie-Cola, Gin Tonic**, Kosten pro **Longdrink 7,50 €**

Candy-Bar

Gerne richten wir für euch eine Auswahl an

Salty-Bar

Süßigkeiten und Knabbergebäck für.....**3,00 € p.P.**

Wissenswertes für eure 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.

Anzahl der Gäste:

Teilt uns bitte 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 teilt uns baldmöglichst mit, wie viele Vegetarier, Veganer oder Allergiker eure 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.

Dekoration:

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

Auf-/Abbau:

Die gebuchten Räume stehen Ihnen bzw. Ihrem Floristen und Musiker am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr zur Verfügung. Wenn Sie bereits davor Dekoration, Tischkärtchen, Gastgeschenke o.ä. bringen und wir dies dann für Sie aufstellen, berechnen wir pro Dienstleistungsstunde **35,00 €**. Die Räume müssen nach Veranstaltungsende wieder von Ihnen abdekoriert und ausgeräumt werden. Wenn unser Personal dies für Sie erledigt berechnen wir pro Dienstleistungsstunde **35,00 €**.

Was Sie über Nacht bei uns lassen, können Sie sonntags **bis 11 Uhr** oder **zwischen 17 und 18 Uhr** abholen.

Kinder:

Kinder werden immer bevorzugt von uns versorgt. Sie können am Veranstaltungstag aus unsere Kinderkarte wählen.

Klavier:

Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier im Nürtinger Zimmer kostenfrei zu Verfügung.

Besonderheiten:

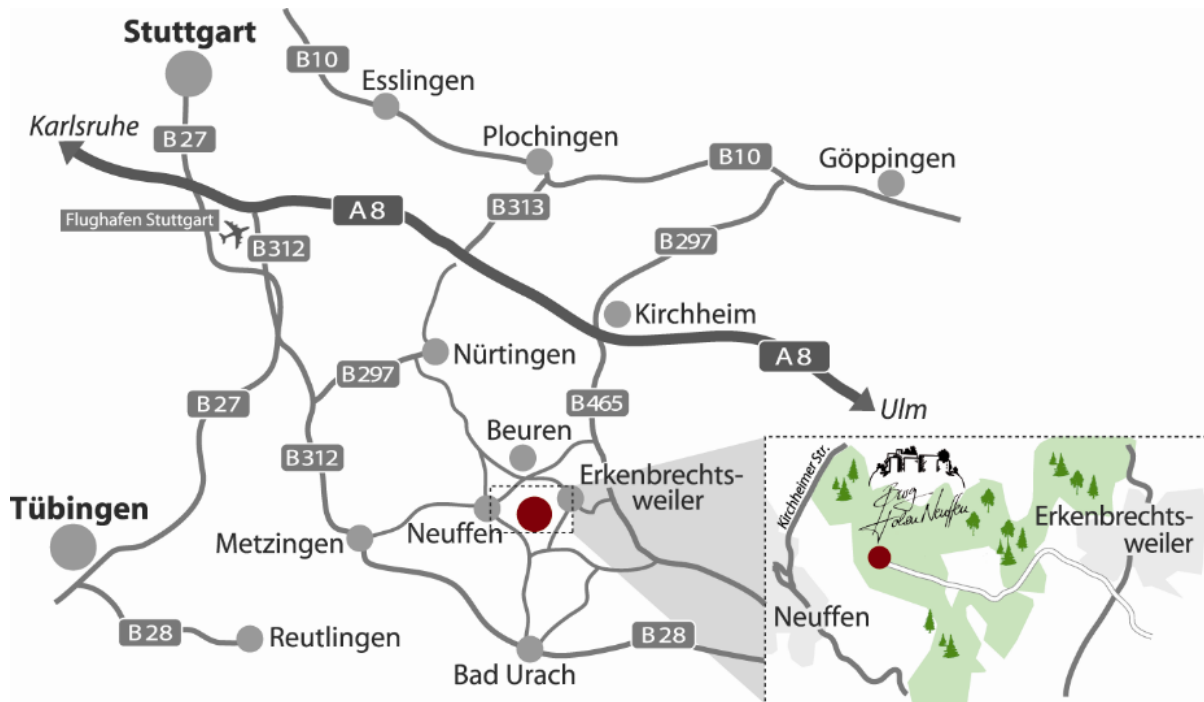
In unseren Räumen und auf dem Burggelände das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen im Restaurant, Tischfeuerwerk und Skylaternen nicht erlaubt.

Konfetti, Reis u.ä. sind in den Räumen und auf dem Burggelände ebenfalls verboten. Bei Verstoß berechnen wir Reinigungskosten von 100 €

Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Veranstalter. Erhöhter Reinigungsaufwand wird in Rechnung gestellt.

Mit diesem Angebot verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit.

Anfahrt und Parkmöglichkeiten



Adresseingabe für das Navigationssystem:

entweder unter 72639 Neuffen / Sonderziele Burg Hohen Neuffen
oder: 73268 Erkenbrechtsweiler - K1244.

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.

