



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 Schlat25,00 €

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.....5,60 €

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.....4,40 €

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 Schnittlauchrahmsoße Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....	22,70 €
Rehbraten mit Wacholderrahmsoße , Preiselbeeren Rotkohl und Serviettenknödel.....	24,50 €
Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren Apfelrotkraut und Semmelknödel.....	24,50 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße 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