



Sommerfeste, Events und Firmenjubiläum

Ihre Firma blickt auf erfolgreiche Geschäftsjahre zurück und es steht mit einem Firmenjubiläum oder einer Betriebsfeier für die Mitarbeiter ein ganz besonderes Fest vor der Tür?

Für diesen speziellen Rahmen ist die Burg Hohen Neuffen der ideale Ort. Erleben Sie eine unvergessliche Veranstaltung, mit der Sie Ihre Geschäftspartner, Kunden, Mitarbeiter und Freunde begeistern.

Individuell und persönlich planen wir Ihre Veranstaltung.

Für Gruppen ab 20 Personen mit einheitlichem Menü öffnen wir jederzeit auch außerhalb der üblichen Öffnungszeiten auf Anfrage. Sämtliche **Menü- und Buffetvorschläge** finden Sie als Download auf unserer Homepage.

Alle hier aufgeführten Preise sind **Nettopreise**. Hinzu kommt die gesetzliche MwSt.

Das Neuffener Rittermahl

Auf Vorbestellung für Gruppen und Feiern ab 10 Manns- und Weibsbildern an Ihrem Wunschtermin.

Tafeln wie im Mittelalter auf Burg Hohen Neuffen:

Ein ganz besonderes Erlebnis! Mittelalterlich gekleidete Knechte und Mägde heißen Sie willkommen und reichen Ihnen nach der Handwaschung den Willkommenstrunk. Ein Herold führt Sie durch den Abend, für unsere internationalen Gäste gerne auch in Englisch.

An der rustikal gedeckten Tafel bekommen Sie den Burgplatz umgebunden, dann werden die Tischsitten verlesen. Genießen Sie das Essen und lassen Sie sich in den Pausen von den Spielleuten mit Musik und Gesang unterhalten.

Erleben Sie an einem historischen Ort die Tafeley wie im Mittelalter und prostern Sie sich zu mit „ein Wohlgeschmack“!

Die Speisenfolge beim Rittermahl

Frisches **Bauernbrot** mit hausgemachtem Aufstrich im Töpfle

~

Scheiben vom **gebeizten Lachs** mit feinsten **Salaten** aus dem Burggarten

~

Ein **heißer Sud** von gelben Rüben und vielerlei Gemüse

~

Hauptgang zur Wahl:

(Es kann nur eine Variante für alle Gäste ausgewählt werden)

Gegrillter **Hinterschinken** auf Honigsoße mit Gemüse und französisch
Kartoffeln

oder

Maishendlkeule mit Saisongemüse und Thymiankartoffeln

oder

Ragout vom **heimischen Wild** mit Rotkohl und Semmeltorte

oder

Knusprig gebratene **Entenkeule** und Gemüse der Jahreszeit
mit Kartoffelbrei

oder

ab 30 Personen

Ganzes Ferkel vom zahmen Landschweine mit Kraut von den Fildern,
dazu Semmeltorte und Bratensoße

~

Ofenschlupfer „Armer Ritter “

~

Kräutertrunk für eine gute Verdauung

-Inklusive Dekoration und Menükarten-



Menüpreis ohne Getränke und ohne Künstler:

Rittermahl mit Hinterschinken.....	39,00 €
Rittermahl mit Maishendlkeule.....	39,00 €
Rittermahl mit Wildragout.....	40,00 €
Rittermahl mit Entenkeule.....	41,00 €
Rittermahl mit ganzem Spanferkel.....	42,00 €

Menüpreis inklusive Trank in Hülle und Fülle für 3,5 Stunden und ohne Künstler:

Rittermahl mit Hinterschinken.....	62,00 €
Rittermahl mit Maishendlkeule.....	62,00 €
Rittermahl mit Wildragout.....	63,00 €
Rittermahl mit Entenkeule.....	64,00 €
Rittermahl mit ganzem Spanferkel.....	64,00 €



Künstlerpreise

Herold (muss immer gebucht werden).....	250,00 €
Der Herold führt durch den Abend, verliest die Tischsitten, macht die Giftprobe und sorgt 3 Stunden für gute Unterhaltung.	
Herold mit englisch-sprachigem Programm und Musik	400,00 €
Herold mit Musikprogramm	400,00 €
Herold mit Musik, Magie und Gauklerei (auch Englisch möglich) ..	500,00 €
Barde & Musiker: 2 Personen mit Herold.....	700,00 €
Gaukler und Jongleure „Forzarello“ mit Feuershow	ab 900,00 €
Feuershow Pila Accendi	665,00 €
Falknerspektakel (nicht im Winter).....	ab 300,00 €

Pro Künstler rechnen wir **30,00 € Verpflegungspauschale** ab.

Geschenke

Originelle Geschenke oder "Äbbes auf dr Weg" Andenken und Mitbringsel vom Rittermahl

Trinkhorn am Lederband.....	15,50 €
Trinkhorn mit geschmiedetem Ständer.....	21,50 €
Schnapstonbecher mit „Burg Hohen Neuffen“ Logo.....	2,00 €



Sommerfeste und Grill & Chill

Planen Sie mit Ihrer **Firma ein Sommerfest** bei uns. Unsere Burganlage ist ideal für Anlässe **bis zu 500 Personen**.

Bei **Sommerfesten grillen** wir für Sie im Burghof.

Gerne planen wir für Sie ein **individuelles Fest** ganz nach Ihrem Geschmack.

Für die **Planung und Durchführung** eines Sommerfestes, der exklusiven Reservierung für Teile des Biergartens und Sonnenterrasse sowie der Dekoration und Organisation berechnen wird eine Aufwandsentschädigung.

Bis 100 Personen.....	500,00 €
100 bis 250 Personen.....	800,00 €
250 Personen und mehr.....	1200,00 €

Suchen Sie noch ein passendes Event für Ihr Sommerfest?

Unser Partner **Sport-Piraten** aus Metzingen und **Vife-Events** stellt für Sie ein passendes Rahmenprogramm zusammen. Bieten Sie Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis wie z.B. Escape Games, Bogenschießen, Sommerolympiaden und noch vieles mehr.

Mehr Informationen diesbezüglich bitte direkt an:

Vife-Events: info@vife-events.de; www.vife-events.de

Tel.: +49 (0) 9853 - 893989-0 z.Hd. Michael Wagner

Sportpiraten: event@sport-piraten.de; <https://www.sport-piraten.de>

Tel.: +49 (0) 7123 - 1729007 z.Hd. Jan Reiff.

Folgendes Grillbuffet haben wir speziell für ein Event im Freien zusammengestellt.



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	Komplett mit Suppe 45,00 € Ohne Suppe 40,00 €



Weihnachtsfeiern

Auch in den Herbst- und Wintermonaten hat der Hohen Neuffen seinen besonderen Reiz & Charme. Für Ihre Weihnachtsfeier in unseren schönen Räumlichkeiten bieten wir Ihnen viele verschiedene Angebote.

-
- Gemeinsame **Fackelwanderung** (15 min.) vom Parkplatz zur Burg oder Shuttle Service
- Begrüßung der Gäste in unserem **Burghof an Feuerkörben** mit einem Glas heißen Punsch oder Glühwein
- Mittelalterliches Rahmenprogramm mit den passenden Künstlern
- Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Gerne stellen wir Ihnen ein auf die Saison abgestimmtes **Festmenü** zusammen, natürlich auch mit heimischer **Gans und Ente**
- Ob Krimidinner, Liederabend, schwäbisches Kabarett oder ein Zauberer - wir organisieren Ihr Rahmenprogramm
- Feuershow im Burghof
- **Fackelwanderung zurück** zum Parkplatz oder Shuttle Service
- Gerne beraten wir Sie individuell für Ihre ganz persönliche Weihnachtsfeier.



Business-Menü

Den perfekten Abschluss mit Kunden bietet unsere Burg Hohen Neuffen Business-Menü.

Schaumsuppe der Saison

~

Knackig frischer **Gartensalat** mit Röstbrotwürfeln

~

Filetsteak vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße
Saisongemüse und Kartoffelgratin

~

Dessertüberraschung „Burg Hohen Neuffen“

Preis 45,00 € pro Person

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Gerne können Sie unsere Getränkepauschale dazu buchen, sprechen Sie uns hierfür gerne an.



Tagungen

Halbtagespauschale

Dauer 9-14 Uhr oder 12-17 Uhr

Getränke Tagungsgetränke und Kaffee/Tee den ganzen Tag inklusive

Zu Beginn Butterbrezeln, Müsliriegel und Obstkorb

Mittagspause

Schaumsuppe der Saison

oder

Knackig frischer **Gartensalat** mit Röstbrotwürfeln

~

Kalbsteak mit gebratenen Pilzen

oder

gebratenes Fischfilet

mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

~

Lautertaleis mit frischen Früchten

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten inklusive.

Technik Flipchart, Pinnwand, Beamer, Beamertisch und Leinwand, Freies W-Lan

Preis pro Person 55,00 €

Wir berechnen keine zusätzliche Raummiete für Ihre Tagung.



Ganztagespauschale

Dauer 9-17 Uhr

Getränke Tagungsgetränke und Kaffee/Tee den ganzen Tag inklusive

Zu Beginn Butterbrezeln, Müsliriegel und Obstkorb

Mittagspause

Schaumsuppe der Saison

oder

Knackig frischer **Gartensalat** mit Röstbrotwürfeln

~

Kalbsteak mit gebratenen Pilzen

oder

gebratenes Fischfilet

mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

~

Lautertaleis mit frischen Früchten

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten inklusive.

Nachmittag Kaffee, Teeauswahl und Kuchen

Technik Flipchart, Pinnwand, Beamer, Beamertisch und Leinwand, Freies W-Lan

Preis pro Person 65,00 €

Wir berechnen keine zusätzliche Raummiete für Ihre Tagung.



Information zu Ihrer Tagung

Für Tagungen bis 20 Personen steht Ihnen unser historisches Baden-Württemberg Zimmer zur Verfügung. Das Mittagessen nehmen Sie entweder im Restaurant oder im Nürtinger Zimmer ein.

Tagungen zwischen 20 und 40 Personen finden im Nürtinger Zimmer statt. Das Mittagessen servieren wir Ihnen im Restaurant.

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause bei schönem Wetter auch im Burghof oder auf einer unserer Sonnenterrassen einnehmen.

Für Ihre Übernachtungsgäste empfehlen wir Ihnen das **Hotel Vetter**

Kontakt: Frau Regina Huber, Marienstraße 59, 72622 Nürtingen, Telefon: 07022- 92160, www.hotel-vetter.de, info@hotel-vetter.de

Als Tagungsabschluss entführen wir Sie gerne zurück ins Mittelalter. Lassen Sie sich bei einem Rittermahl verzaubern und tafeln Sie wie früher die Rittersleut auf Burg Hohen Neuffen.



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



Wissenswertes für Ihre Veranstaltung

Gästekzahl:

Teilen Sie uns bitte spätestens 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 teilen Sie uns baldmöglichst mit, wie viele Vegetarier, Veganer oder Allergiker Ihre Feier besuchen.

Absprache:

Um Ihre und unsere Ideen für Ihre Veranstaltung umsetzen zu können vereinbaren Sie bitte spätestens 4 Wochen vor dem Event einen Besprechungstermin mit uns.

Gutscheine & Kundengeschenke:

Mit einem Gutschein von unserem Haus, einem Souvenir von der Burg oder einem schönen Weinpräsent liegen Sie bei Ihren Kunden oder Mitarbeitern bestimmt richtig. Gerne beraten wir Sie ausführlich.

Dekoration:

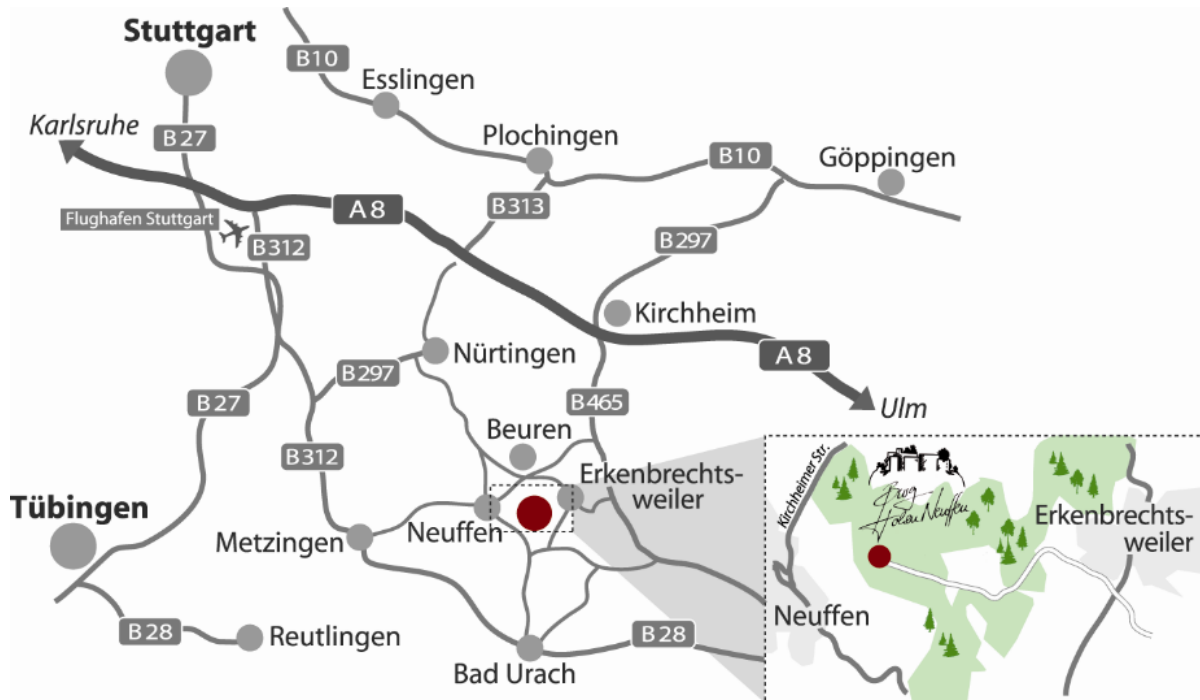
Der Tischmuck ist etwas Besonderes. Wir unterstützen und beraten Sie hierbei gerne.

Folgende Nebenkosten werden extra berechnet:

Nachtzuschläge werden ab 24.00 Uhr mit 35,00 €/Stunde.

VW-Bus-Shuttle ab dem Wanderparkplatz: Euro 10,00 pro Fahrt (Max. 8 Personen)

Anfahrt und Parkmöglichkeiten



Adresseingabe für das Navigationssystem:

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

Mit Sondergenehmigung bei einem Fest:

Parkplatz am Fuß der Burg: 30 Parkplätze für PKW oder 2 Busparkplätze. Von dort sind es noch 400 Meter Fußweg. Dieser Weg ist durchgehend beleuchtet.