



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

Zweifalter **Albschorle**, Helles „**Engel**“ 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

schön **eigedeckter Tisch** mit **Baguette** und **hausgemachter** Aufstrich

Getränke	in Hülle und Fülle Mineralwasser in Karaffen classic/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Fanta, Saftschorle usw. Zwiefalter Biere (Export, Kellerbier und Weizenbiere auch alkoholfrei) Weine aus Qualitätsanbau. Ihr könnt 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
Kaffee	Kaffee , Tee und weitere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee etc.
Dekoration	Teelichter oder Stabkerzen mit Kerzenständer
Technik	Beamer, Leinwand & Mikrofon
Location	Wir verlangen keine gesonderte Miete für die Location
Nachtzuschläge	Alle Personalkosten und Nachtzuschläge sind inklusive

Pauschale 1

„Menüpauschale Standard“

Menü

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill

mit frischen Champignons, Rahmsoße, Gemüse der Saison,
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)	120,00 €
11 Stunden	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	125,00 €
12 Stunden	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	130,00 €
13 Stunden	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	135,00 €

Pauschale 2

„Menüpauschale premium“

Ihr könnt euch aus folgenden Speisen euer Wunschmenü zusammenstellen.

Vorspeisen

Antipastiplatten

Luftgetrockneter Schinken, eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven und Ziegenkäse

oder

Mediterranes Gemüsetörtchen mit Mozzarella, hausgemachtem Pesto an marinierten Blattsalaten

oder

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

Suppen

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

oder

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen

Hauptgänge

Filetsteak vom Albrind mit Pfefferrahmsoße,
Gemüse der Saison, hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

oder

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

oder

Kalbsrücken unter der Kräuter-Senfkruste mit Ratatouillegemüse und
Herzoginkartoffeln

Dessert

Dessert-Trilogie

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

oder

Lauwarmer **Schokoladenbrownie** mit Vanilleeis

oder

Dessertbuffet mit weißem und dunklem **Mousse au chocolat**, **Obstsalat**,
Eisauswahl und **Panna cotta** mit Fruchtsoße

Preise Pauschale 2:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	130,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	135,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	140,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	145,00 €

Pauschale 3

„Buffetpauschale Standard“

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
(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 und am Gast geschnitten

Filetspitzen vom Rind in Burgundersoße

Saibling auf Blattspinat

hausgemachte **Gemüsebratlinge** (vegetarisch)

Spätzle, Kartoffelgratin und **Kräuterreis**

sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

Salat von **frischen Früchten**

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl

Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 3:

10 Stunden	(z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	130,00 €
11 Stunden	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	135,00 €
12 Stunden	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	140,00 €
13 Stunden	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	145,00 €

Pauschale 4

„Buffetpauschale Premium“

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
oder
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen
(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 am Gast geschnitten
Kalbssahneragout mit gebratenen **Pilzen**
Gegrilltes **Zanderfilet** auf Blattspinat
Hausgemachte **Gemüsebratlinge** (vegetarisch)
Spätzle, Kräuterreis und Kartoffelgratin
sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

Salat von **frischen Früchten**

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl

Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 4:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	140,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	145,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	150,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	155,00 €

Pauschale 5

„BBQ Buffet im Burghof“

Nur in den Monaten **Mai bis Oktober** möglich

Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

(Über dem offenen Feuer **oder** serviert)

Kalte Vorspeise und Salat

Hausgebeizter Lachs und **geräuchertes Forellenfilet** mit
Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle

Ceasar-Salad mit Parmesandressing

Luftgetrockneter **Schinken mit Melone**

Marinierte **Tomaten mit Mozzarella** und Basilikum

Griechischer Bauernsalat und feiner **Nudelsalat**

Blattsalate mit Dressings

Hauptgang

Grillwürste

Marinierte Steaks vom Rind, Schwein & Pute

Gegrilltes **Fischfilet**

Feta mit mediterranem Grillgemüse

Maiskolben mit Butter und Salz

Süßkartoffelpommes und **Rosmarinkartoffeln**

verschiedenen **Dips**

Dessert

Salat von **frischen Früchten**

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl

Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Bei einer Personenzahl von **100 Personen** könnt Ihr auch **komplett im freien Feiern**. (Zusätzliche Kosten einmalig 500€)

Preise Pauschale 5:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	135,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	140,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	145,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	150,00 €

Weitere Informationen & Zusatzleistungen

Preise

Bei einer Hochzeit an **Freitagen** gewähren wir **5 % Rabatt** auf den Endbetrag!

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 könnt 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.

Natürlich könnt ihr euch auch eure eigenen Dienstleister aussuchen.

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 90 erwachsenen Personen oder mehr könnt ihr das Nürtinger Zimmer ohne Zusatzkosten mitnutzen.

Menükarten

Gerne drucken wir euch auch Menükarten. Sprecht uns einfach darauf an. **2,50 € 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 **12-15 Jahren 65,00 €**

Jugendliche **ab 16 Jahren** sind Vollzahler.

Organisation

Wir nehmen uns viel Zeit, euch unsere Räumlichkeiten zu zeigen und beraten euch bezüglich des generellen Ablaufs der Feier. Für die Detailabsprache vereinbaren wir mit euch 8-12 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.

Organisationspauschale für all dies beträgt 100 €.

Shuttle-Service Von den Parkplätzen bis in den Burghof fährt euch und eure Gäste unser Shuttle-Bus für **pauschal 100 €** während der ganzen Veranstaltung von der Ankunft bis zum Schluss.

DJ & Fotograf werden pauschal mit **70 € abgerechnet**. Falls der DJ oder Fotograf an den eindeckten Hochzeitstafeln sitzen, wird der volle Preis abgerechnet.

Kuchen Wenn ihr zum oder nach dem Sektempfang noch ein **Kaffeebuffet** wünscht und Kuchen selber mitbringt, berechnen wir pro Person **5,00 € Aufpreis**. Für die **Hochzeitstorte** am späten Abend **2,00 € Aufpreis p.P.**

Mitternachts-

Imbiss Käsewürfel vom Emmentaler.....6,50 € p.P.
Chili con carne.....6,50 € p.P.
Currywurst.....6,50 € p.P.
Internationaler Käse vom Brett.....9,80 € p.P.
Internationaler Käse vom Brett und regionale
Räucherwaren.....12,80 € p.P.
Wir reichen zu jedem Mitternachts-Imbiss **Baguette**
Selbstverständlich könnt ihr den Mitternachts-
Imbiss nur für einen Teil der Gäste bestellen. (wir
empfehlen für ca. die Hälfte der angemeldeten
Personen zu bestellen)

Long-Drink Folgende Long-Drinks empfehlen wir **ab 22 Uhr: Vodka**
Bull/Lemon/Mate, **Cuba Libre, Whisky Cola , Gin**
Tonic und **Moscow Mule**. Kosten pro Longdrink **7,50 €**

Candy-Bar
Salty-Bar Gerne richten wir für euch eine Auswahl an
Süßigkeiten und Knabbergebäck für.....**3,00 € p.P.**

Feuerkörbe

Für eine ganz besondere Stimmung in der Nacht sorgen **große Feuerkörbe** im Burghof. Kosten: **35 € je Korb**. (Bei Trockenheit und Regen leider nicht möglich.)

Special

Zu den Feuerkörben könnt Ihr **Stockbrot & Marshmallows** dazu bestellen. **3,00 € pro Person**

Selbstverständlich könnt ihr das Stockbrot und Marshmallows **nur für einen Teil** der Gäste bestellen. (wir empfehlen für ca. die Hälfte der angemeldeten Personen zu bestellen)

Kirchliche Trauungen und freie Trauungen

Für **kirchliche Trauungen** und **freien Trauungen** im Freien steht Euch der **Wachstubenturm** bis 80 Personen oder die **Sonnenterrasse** ab 80 Personen zur Verfügung. Aufgebaut werden Bänke mit weißen Hussen, Traualtar, Stühle für das Brautpaar mit weißen Hussen, Lautsprecherbox mit CD-Player und Mikrofon. Die Blumendekoration mit Ihr selbst organisieren.

Bei schlechter Witterung findet die Trauung im Nürtinger oder Neuffener Zimmer statt.

Preise:

- **Wachstubenturm.....350,00 €**
- **Sonnenterrasse ab 80 Personen.....450,00 €**

Wissenswertes für eure Veranstaltung

Anzahl der Gäste:

Teilt uns bitte **eine Woche** 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 könnt Ihr einzelne Gerichte Eures Festmenüs nach Absprache vorab verkosten (ab zwei Personen und nach Möglichkeit unserer a la carte Küche). Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge. Bitte bestellt Euer Probeessen mindestens eine Woche vorher.

Dekoration:

Der Tischschmuck ist etwas Besonderes und nicht im Pauschalpreis enthalten. Wir unterstützen und beraten Euch hierbei gerne. Unsere Floristen und Dekorateure findet Ihr auf unserer Partnerliste. Selbstverständlich dürft Ihr eure Dekoration auch selbst mitbringen.

Auf-/Abbau:

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

Was Ihr über Nacht bei uns lasst, könnt Ihr sonntags **bis 11 Uhr** oder **zwischen 17 und 18 Uhr** abholen.

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. Werdet ein Teil dieser Geschichte.

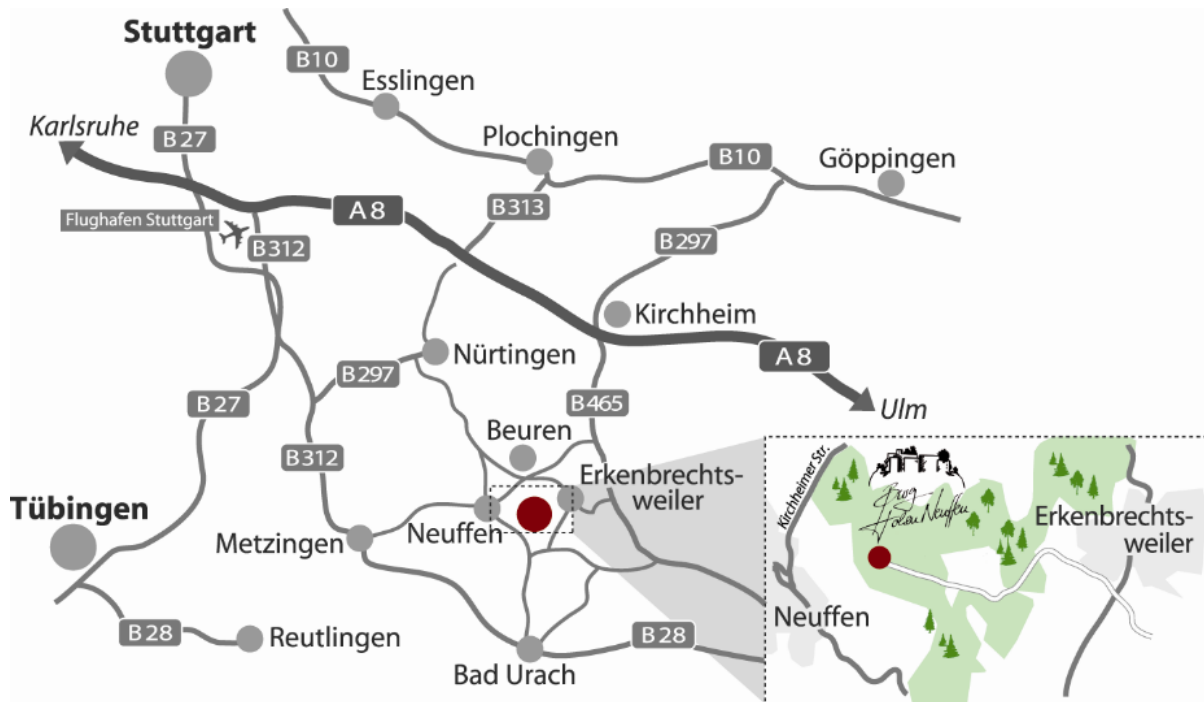
Besonderheiten:

In unseren Räumen und auf dem Burggelände ist 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 mindestens 100 €.

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

Anfahrt und Parkmöglichkeiten



Adresseingabe für das Navigationssystem:

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

Ab dort folgt bitte den Hinweisschildern zur Burg Hohen Neuffen.

Parkmöglichkeiten:

Parkplatz am Fuß der Burg: **35 Parkplätze** für PKW oder 2 Busparkplätze.
Von dort sind es noch 200 Meter Fußweg. Shuttle fährt ab dort.

Im Burghof: bis 12 Parkplätze für PKW

Eure Notizen

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....