



# Menü- und Buffetvorschläge

## Stehempfang

### auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

> Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „**Privat Cuvéé Burg Hohen Neuffen**“ trocken 0,75L.....28,00 €

> „Privat Cuvéé Burg Hohen Neuffen“ **Rosé** trocken 0,75L.....28,00 €

> **Champagner** Legret & Fils 0,75L.....70,00 €

> 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

(gebeizter Lachs, 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.....11,30 €

> Rose vom **hausgebeizten Lachs**

mit Dill-Senfsoße und Salatbukett.....12,30 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailion** auf Wildkräutersalat.....15,30 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella,

hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....12,30 €

> **Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....11,00 €

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

marinierten Blattsalaten.....10,40 €

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....6,50 €

### 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....26,50 €

### Schwein

**Schweinelendchen im Pilzmantel** mit Schnittlauchrahmsoße

Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....22,70 €

### Kalb

**Kalbsrücken** unter der Kräuter-Senfkruste

mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln.....33,50 €

**Gegrillte Kalbssteaks** mit Rahmsoße, frischen Champignons

Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....27,50 €

### Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz

Gemüse der Saison und Schupfnudeln geschwenkt in Butter.....21,80 €

### Rind

**Rinderfilet im Kräutermantel** gebraten auf Schalottensoße

mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....31,50 €

**Filetsteak** vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsoße

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....31,50 €

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

sautierte Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....29,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **2,50 €** pro Person

**Wild**

**Gebratener Hirschrücken** an Heidelbeersöße

Gemüse der Saison und hausgemachte Haselnuss-Spätzle.....29,50 €

**Rehbraten mit Wacholderrahmsöße**

Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödel.....25,50 €

**Vegetarisch**

**Vegetarisches und Veganes Monatsgericht**.....15,50 €

**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.**

*Süßspeisen*

> Salat von **frischen Früchten** mit Vanilleeis und Sahne.....6,90 €

> **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....7,20 €

> **Sorbetteller**

(Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten.....8,90 €

> Weißes und dunkles **Mousse au chocolat**

mit frischen Früchten, dazu Vanilleeis.....8,90 €

> Lauwarmer **Schokoladenbrownie** mit Vanilleeis.....8,90 €

> **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....8,90 €

> **Dessert-Trilogie** weißem und dunklem Mousse au chocolat, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....8,90 €

> **Tiramisu** mit Stracciatellaeis.....8,50 €

- > Hausgemachter **Ofenschlupfer** auf Vanillesoße  
mit Vanilleeis und Roter Grütze.....7,20 €
- > **Dessert des Monats**.....8,90 €

## 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

41,60 €

## 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

47,40 €

## Menü 3

Gebratenes **Seeteufelmedaillon** auf Wildkräutersalat

~

**Tomatenessenz** mit Basilikumklößchen

~

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

~

Lauwarmer **Schokoladenbrownie** mit Vanilleeis

60,20 €

## Menü 4

**Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel  
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

~

**Tomatencremesuppe** mit Basilikum

~

**Kalbsrücken** unter der Kräuter-Senfkruste  
mit Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln

~

**Tiramisu** mit Stracciatellaeis

59,50 €

## Menü 5

**Mediterranes Gemüsetörtchen** mit Büffelmozzarella, hausgemachtem Pesto  
und 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

59,20 €



## Menü 6

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

**Schaumsuppe der Saison**

~

**Filetsteak vom heimischen Rind** mit Pfefferrahmsoße  
Gemüse und Kartoffelgratin

~

**Dessert des Monats**

53,40 €

# Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

## Buffet Hohen Neuffen

<b>Suppe</b>	Schwäbische <b>Festtagssuppe</b> mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen
<b>Kalte Vorspeise Und Salat</b>	Hausgebeizter <b>Lachs</b> und geräuchertes <b>Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle <b>Gebratene Garnele</b> auf asiatischem Couscous <b>Mediterranes Gemüse</b> mit hausgemachtem Pesto <b>Luftgetrockneter Schinken</b> mit Melone Marinierte <b>Tomaten mit Mozzarella</b> und Basilikum <b>Ceasar-Salat</b> mit Parmesandressing <b>Geflügel-Curry-Salat</b> <b>Blattsalate</b> mit Dressings
<b>Hauptgang</b>	Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b> mit Burgundersoße <b>Kalbssahneragout</b> mit gebratenen Pilzen Gegrilltes <b>Zanderfilet</b> auf Blattspinat Hausgemachte <b>Gemüsebratlinge</b> (vegetarisch)
<b>Beilagen</b>	Kräuterreis, Kartoffelgratin hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
<b>Dessert</b>	Salat von <b>frischen Früchten</b> <b>Panna Cotta</b> mit Fruchtsoße <b>Eisauswahl</b> Weißes und dunkles <b>Mousse au Chocolat</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen 65,00 € (Kinder nach Absprache)

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

## Schwäbisches Buffet

<b>Suppe</b>	Schwäbische <b>Flädlesuppe</b> (wird serviert)
<b>Kalte Vorspeise und Salate</b>	Hausgebeizter <b>Lachs</b> und geräuchertes <b>Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße Herzhafte <b>Fleischküchle</b> mit <b>Kartoffelsalat</b> <b>Maultaschen- Carpaccio</b> mit Kräutervinaigrette <b>Roastbeef</b> mit Remouladensoße <b>Alblinsensalat</b> <b>Blattsalate</b> mit Dressings
<b>Hauptgang</b>	Knuspriger <b>Schinkenbraten</b> mit Honigsoße <b>Ragout von heimischem Wild</b> mit sautierten Pilzen Gebratenes <b>Forellenfilet</b> auf Blattspinat Hausgemachte <b>Gemüsebratlinge</b>
<b>Beilagen</b>	Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
<b>Dessert</b>	<b>Ofenschlupfer</b> mit Vanillesoße <b>Beerengrütze</b> mit Eisauswahl <b>Grießflammerie</b> mit Himbeersoße Salat von <b>frischen Früchten</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen 51,00 € (Kinder auf Absprach)

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

## Sommer-Grill-Buffer

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

Preis ab 30 Erwachsenen 51,00 € (Kinder auf Anfrage)

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 €

## Weitere Informationen & Zusatzleistungen

### Leistungen

Für die Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir Ihnen 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, Bestuhlung, Tischwäsche, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.

Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde **35 € Nachtzuschlag**.

Gerne können Sie aus unserer **Partnerliste** passende Dienstleister finden.

### Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen auch Menükarten. **2,50 € pro Menükarte**

### Shuttle-Service

Von den Parkplätzen bis aufs Burggelände fährt Sie und Ihre Gäste unser Shuttle-Bus für **10 € je Fahrt**.

## Mitternachts-

<b>Imbiss</b>	<b>Käsewürfel</b> vom Emmentaler.....6,50 € p.P.
	<b>Chili con carne</b> .....6,50 € p.P.
	<b>Currywurst</b> .....6,50 € p.P.
	<b>Internationaler Käse</b> vom Brett.....9,80 € p.P.
	<b>Internationaler Käse</b> vom Brett und <b>regionale</b> <b>Räucherwaren</b> .....12,80 € p.P.

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

Selbstverständlich können Sie 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 €

## 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.)

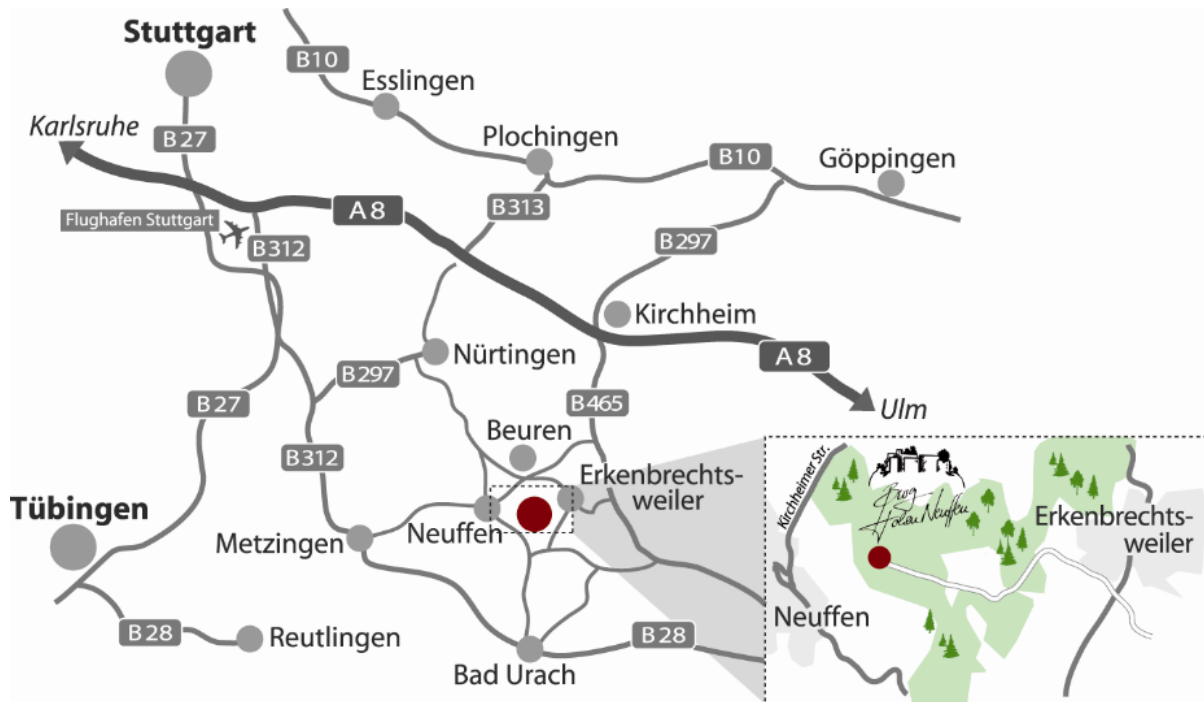
## Anzahl der Gäste

Teilen Sie uns bitte **drei Tage** vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.

## Dekoration

Der **Blumendekoration und Tischschmuck** ist etwas Besonderes und nicht im Pauschalpreis enthalten. Wir unterstützen und beraten Sie hierbei gerne. Pro eingedeckter Tafel verlangen wir eine Dekorationspauschale **von 15 €**. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen.

# Anfahrt und Parkmöglichkeiten



## Adresseingabe für das Navigationssystem:

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

Ab dort folgen Sie 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 dem Fuß der Burg.

Im Burghof: bis 12 Parkplätze für PKW

## Ihre Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....