



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 Schlat28,00 €

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

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs, Tomate, Frischkäse

und Spinat.....Stück 1,80 €

Dreierlei zur Wahl als Vorspeise im Gläsle serviert

Vegetarisch

Kirsch-Strauchtomaten mit Mozzarella
 Ziegenkäsecreme mit mediterranem Gemüse
 Gemüse-Panna Cotta mit Bulgursalat.....4,20 €

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs
 Süß-saurer Couscous mit gebratener Garnele
 Shrimpscocktail.....4,20 €

Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat
 Geräuchertes Schweinebäckchen auf Alblinsen
 Geflügel-Curry-Salat.....4,20 €

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.....11,30 €

Gebratenes **Seeteufel-Medailon** auf Wildkräutersalat.....15,30 €

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..... 33,50 €

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken

mit Sauce béarnaise, Bohnen und Kartoffelgratin..... 29,50 €

Schweinelendchen im Pilzmantel mit Schnittlauchrahmsauce

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

Rehbraten mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren

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

Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren

Rotkohl und Semmelknödel..... 24,50 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle..... 26,50 €

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