



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.....28,00 €

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 „**Engele**“
- Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei..... 3,80 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs, Tomate, Frischkäse
und Spinat.....Stück 1,80 €

Canapées nach Wunsch belegt

(gebeizter Lachs, geräucherter Schinken, Käse).....Stück 3,50 €

Vorspeisen im Weckgläsle.....Stück 4,20 €

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.....11,30 €

> 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 Kräuterschupfnudeln21,80 €

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.....7,50 €

> **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 €

> **Hausgemachtes 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

42,20 €

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

~

Hausgemachtes 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 mit Pfefferrahmsoße
Gemüse und Kartoffelgratin

~

Dessert des Monats

53,40 €

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuffen

Suppe	Schwäbische Festtagssuppe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen
Kalte Vorspeise Und Salat	Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle Gebratene Garnele 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 Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat Hausgemachte Gemüsebratlinge (vegetarisch)
Beilagen	Kräuterreis, Kartoffelgratin Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
Dessert	Salat von frischen Früchten Panna Cotta mit Fruchtsoße Eisauswahl Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	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

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

Suppe	Flädlesuppe im Dreibein am offenen Feuer oder serviert
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 Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln verschiedene Dips
Dessert	Salat von frischen Früchten Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtsoße Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	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 der gesetzlichen 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-

Imbiss	Käsewürfel vom Emmentaler.....6,50 € p.P.
	Chili con carne6,50 € p.P.
	Currywurst6,50 € p.P.
	Internationaler Käse vom Brett.....9,80 € p.P.
	Internationaler Käse vom Brett und regionale Räucherwaren12,80 € 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, Cuba Libre, Whisky Cola, Lillet Wild Berry, 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.)

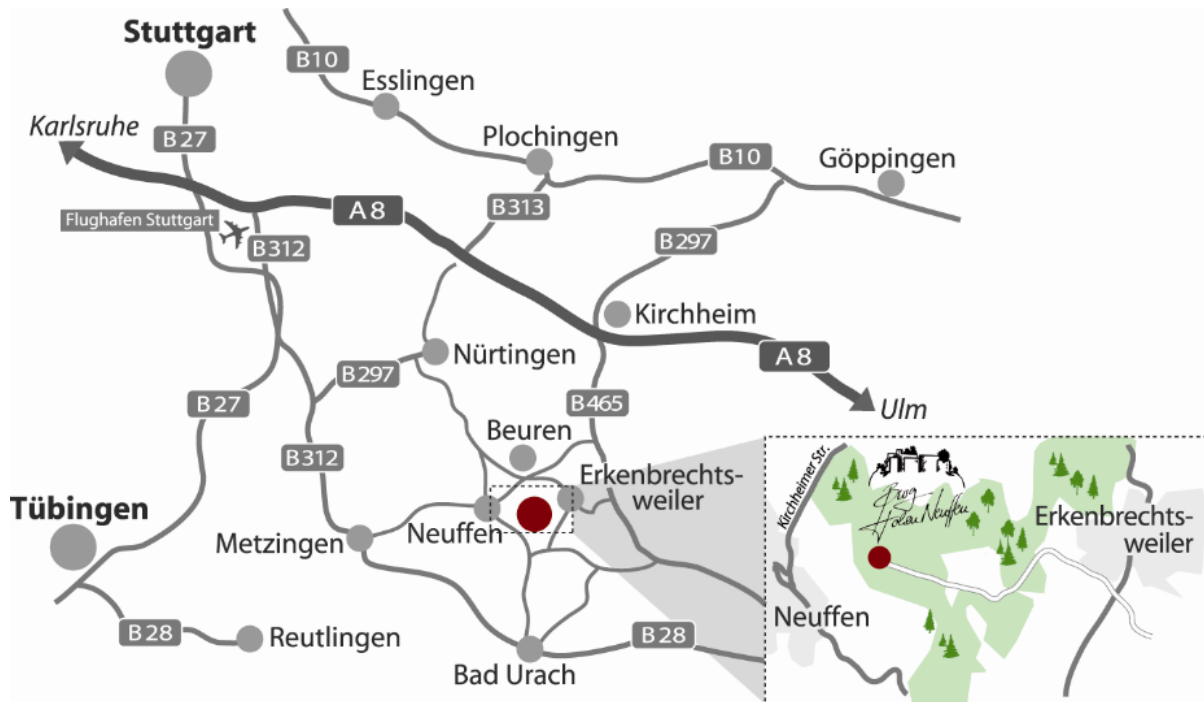
Anzahl der Gäste

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. Wenn wir für Euch eine Tischdekoration mit frischen Blumen machen, berechnen wir **pro Person 2 €** Dekorationspauschale. 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

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