



# Menü- und Buffetvorschläge

## Stehempfang

auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten

> Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

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

> „Privat Cuveé 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.**

## 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-Medailon** auf Wildkräutersalat.....15,30 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella,  
hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....12,30 €

#### > Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....11,80 €

> **Alblinsensalat** mit geräuchertem **Schweinebäckchen** an  
marinierten Blattsalaten.....11,30 €

> **Antipasti-Platte** mit luftgetrocknetem Schinken, eingelegtem Gemüse,  
getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse.....15,50 €

> 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 Kräuterschupfnudeln .....21,80 €

### Rind

**Rinderfilet im Kräutermantel** gebraten auf Schalottensoße

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

**Filetsteak** mit Pfefferrahmsoße

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

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

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

### Wild

**Gebratener Hirschrücken** an Heidelbeersoße

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

**Rehbraten mit Wacholderrahmsoße**

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

**Vegetarisch**

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

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

**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 Baguette

Internationale **Käsespezialitäten vom Brett**, fein garniert,  
pro Person.....9,80 €

Internationale **Käsespezialitäten vom Brett** mit regionalen  
**Räucherwaren**, pro Person.....12,80 €

**Käsewürfel, Currywurst** oder **Chili con Carne** pro Person. ....6,50 €

Selbstverständlich können Sie den Mitternachts-Imbiss nur für einen  
Teil der Gäste bestellen. (Wir empfehlen für ca. die Hälfte der  
angemeldeten Personen zu bestellen)

## 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

<b>Suppe</b>	Schwäbische <b>Festtagssuppe</b> mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen
<b>Kalte Vorspeise</b>	Hausgebeizter <b>Lachs</b> und geräuchertes <b>Forellenfilet</b>
<b>Und Salat</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>Cesar-Salat</b> 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

<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 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-Buffet

<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 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**.

### 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.