



# Hochzeits-Pauschale 2021

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“, Aperol Spritz und alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger

Zwiefalter „Engele“ Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei, Zwiefalter **Albschorle**

### **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

<b>Getränke</b>	<b>in Hülle und Fülle</b> Tafelwasser in Karaffen classic/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Fanta, Saftschorle usw. <b>Zwiefalter Biere</b> (Export, Kellerbier und Weizenbiere auch alkoholfrei) <b>Weine aus Qualitätsanbau.</b> Wir haben extra für unsere Burg 3 eigene Weine für uns kreieren lassen. Diese werden an Euer Hochzeit ausgeschenkt. Rosé (Halbtrocken), Weißweincuvée (trocken), Rotweincuvée (trocken)
<b>Menü oder Buffet</b>	Wählt ein schönes <b>4-Gang Menü</b> oder ein <b>Buffet</b> für das Galadinner am Abend
<b>Digestif</b>	Eure Gäste haben am Abend die Wahl zwischen <b>Williams</b> Christ Brand oder <b>Ramazotti</b>
<b>Kaffee</b>	<b>Kaffee</b> , Tee und weitere <b>Kaffeespezialitäten</b> wie Cappuccino, Milchkaffee etc.
<b>Dekoration</b>	<b>Kerzenständer</b> mit Stabkerzen
<b>Technik</b>	<b>Beamer, Leinwand &amp; Mikrofon</b>
<b>Location</b>	Wir verlangen <b>keine</b> gesonderte <b>Miete</b> für die Location
<b>Nachtzuschläge</b>	Alle <b>Personalkosten</b> und <b>Nachtzuschläge</b> sind <b>Inklusive</b>

# 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:

<b>10 Stunden</b>	(z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	123,00 €
<b>11 Stunden</b>	(z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	128,00 €
<b>12 Stunden</b>	(z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	133,00 €
<b>13 Stunden</b>	(z.B. 14 bis 03 Uhr)	138,00 €

## 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 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** 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:

<b>10 Stunden</b> (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	133,00 €
<b>11 Stunden</b> (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	138,00 €
<b>12 Stunden</b> (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	143,00 €
<b>13 Stunden</b> (z.B. 14 bis 03 Uhr)	148,00 €

# 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:

<b>10 Stunden</b> (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	133,00 €
<b>11 Stunden</b> (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	138,00 €
<b>12 Stunden</b> (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	143,00 €
<b>13 Stunden</b> (z.B. 14 bis 03 Uhr)	148,00 €

# 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:

<b>10 Stunden</b> (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	143,00 €
<b>11 Stunden</b> (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	148,00 €
<b>12 Stunden</b> (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	153,00 €
<b>13 Stunden</b> (z.B. 14 bis 03 Uhr)	158,00 €

## Pauschale 5

### „BBQ Buffet im Burghof“

Nur in den Monaten **Mai bis September** 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

**Mediterranes Gemüse** mit hausgemachtem Pesto

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:

<b>10 Stunden</b> (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	138,00 €
<b>11 Stunden</b> (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	143,00 €
<b>12 Stunden</b> (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	148,00 €
<b>13 Stunden</b> (z.B. 14 bis 03 Uhr)	153,00 €

## 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 der gesetzlichen 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 den genauen Ablauf 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, Littet Wild Berry**. Kosten pro **Longdrink 7,50 €**. Gerne auch als **Pauschale 15 € p.P.**

- 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 und ab einer Gästeanzahl von 80 Personen)
- Fotobox „Sissi“**
- Wir bieten Euch eine **professionelle Fotobox** inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, 400 Bildern, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick und Cloud Speicherung der Bilder an. Weitere Infos findet Ihr unten.
- Kosten 500 €**
- DJ-Anlage**
- Wenn Ihr keinen DJ buchen wollt oder Euer DJ kein eigenes Equipment hat, können wir Euch eine **fertige DJ-Anlage** mit Mischpult auf- und abbauen.
- Kosten 150 €**

## Kirchliche Trauungen und freie Trauungen

Für **kirchliche Trauungen** und **freien Trauungen** im Freien steht Euch der **Wachstubenturm** bis 100 Personen oder der obere Wall ab 100 Personen zur Verfügung. Aufgebaut werden Bänke mit weißen Hussen, Traualtar, Stühle für das Brautpaar, Traubogen, Lautsprecherbox und Mikrofon. Die Blumendekoration für die Trauung müsst Ihr selbst organisieren. Bei schlechter Witterung findet die Trauung im Nürtinger oder Neuffener Zimmer statt.

### Preise:

- **Wachstubenturm.....350,00 €**
- **Oberer Wall ab 100 Personen.....450,00 €**



## Fotobox „Sissi“

**Besondere Momente** möchte man auf **Fotos festhalten**. Hierfür darf eine Fotobox natürlich nicht fehlen. Ab Juni 2021 bieten wir unsere hauseigene **Fotobox „Sissi“** an.



Durch die verbaute **Spiegelreflexkamera** sind hochwertige Aufnahmen der Feier garantiert.

Der integrierte **Profidrucker** liefert hierbei erstklassigen Ausdrucke.

Eine **passende Vorlage** für den besonderen Tag wird von uns erstellt.

Alle gemachten Bilder werden auf einem **USB-Stick** und/oder auf einer **Cloud gespeichert**. Somit sind alle Bilder für ein mögliches Fotoalbum vorhanden.

Im Preis inklusive sind **400 Bilder**, der **Auf- und Abbau**, die **Programmierung**, der **USB-Stick** und die Bereitstellung der **Accessoires**. Für die Fotobox gibt es keine zeitliche Beschränkung.

Kosten: **500€**

# 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 **samstags zwischen 9 und 12 Uhr**, **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.

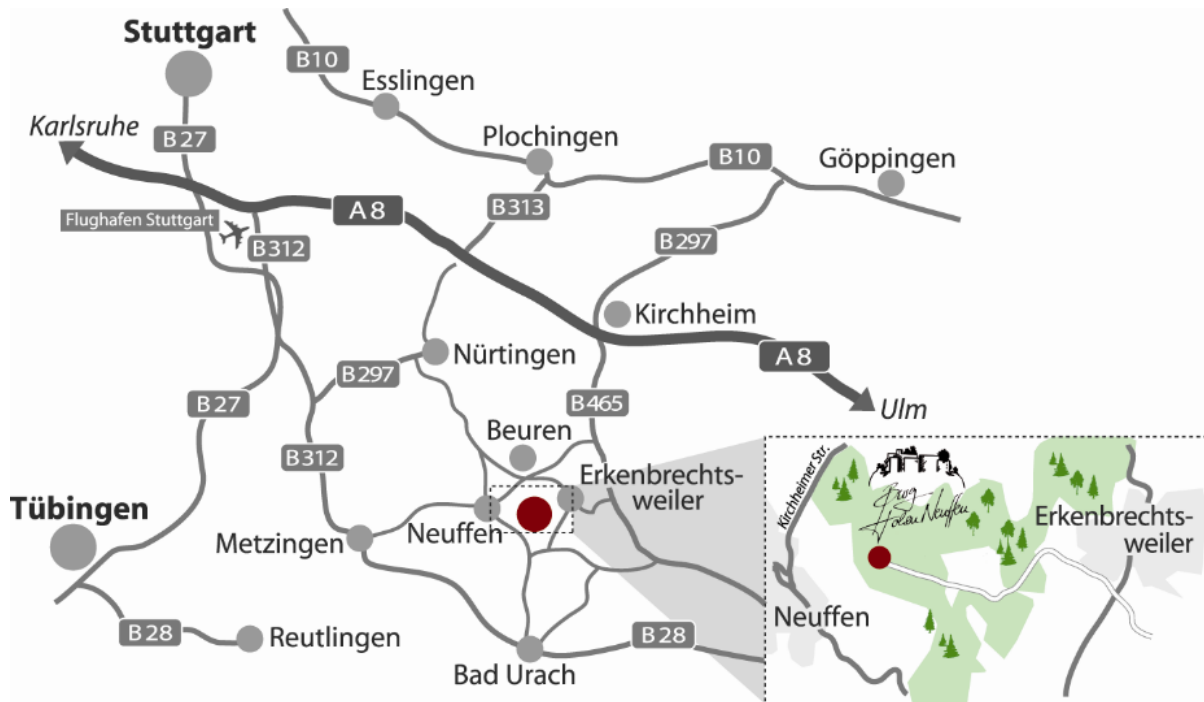
### **Besonderheiten:**

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

