



# 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.....32,00 €

> „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ Rosé trocken 0,75L.....32,00 €

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

> Alkoholfreier **Priseco** von der Manufaktur Jörg Geiger 0,75L..32,00 €

**gemischt mit:**

**Orangensaft**, ½ L. ....7,00 €

**Hopfensirup**.....1,10 €

**Apérol**.....1,10 €

**Holunderblütensirup** von der Schwäbischen Alb.....1,10 €

**Beliebt in den Sommermonaten:**

„Hugo“.....7,50 €

„Aperol Spritz“.....7,50 €

„Lillet Wild Berry“.....7,50 €

**Hausgemachte Limonade**.....4,00 €

**Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien**

**unsere kultigen Zwiefalter Spezialitäten in 0,33l-Flaschen**

Zwiefalter **Albschorle**.....3,90 €

Zwiefalter „Engele“

Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei..... 4,10 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

**Lauwarmes Blätterteiggebäck**

gefüllt mit Geflügel, Käse, Lachs, Tomate, Frischkäse

und Spinat.....Stück 1,90 €

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

Sie haben die Wahl zwischen

**Vegetarisch**

**Kirsch-Strauchtomaten mit Mozzarella**

**Cous-Cous mit Guacamole und Zitrone (Vegan)**

**Fisch**

**Tatar** vom hausgebeizten Lachs

**Shrimps-Cocktail**

**Fleisch**

Asiatischer **Rindfleischsalat**

**Geflügel-Curry-Salat**

Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 15 Stück.

## Unsere einzelnen Speisen für Ihre Festlichkeit

### Vorspeisen

> **Rote Bete Hummus (Vegan)**

dazu Quinoa, Ofensellerie, geröstete Haselnüsse und Zupfsalat..12,00 €

> **Hausgebeizten Lachs**

mit Dill-Senfsoße und mariniertes Blattsalat.....13,00 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailon** an Zupfsalat.....16,00 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella,

hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....12,50 €

> **Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....12,50 €

> **Fetapäckchen auf griechischem Bauernsalat** .....11,50 €

> **Antipasti-Platte** mit luftgetrocknetem Schinken, eingelegtem Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven, Kapernäpfel und Ziegenkäse.....16,00 €

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....7,00 €

### Suppen

> **Schwäbische Festtagssuppe** Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen.....7,00 €

> **Flädlesuppe**.....6,00 €

> **Maultaschensuppe**.....6,00 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe (Vegan)**.....7,00 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** mit Black Tiger Garnele.....11,00 €

> **Tomatencremesuppe** mit Pestosahne.....7,00 €

> **Erbsencremesuppe** mit Minzsahne.....7,00 €

> **Schaumsuppe der Saison** (Bärlauch, Spargel, Kürbis).....7,00 €

### Zwischengang

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage) → je Glas 5,00 €

## Hauptgänge

### *Unser Klassiker*

**Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet** vom Grill mit Rahmsoße  
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin....28,50 €

### *Schwein*

**Schweinelendchen am Stück gebraten** mit Rahmsoße  
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....24,50 €

**Schweinelendchen im Speckmantel** mit Rahmsoße  
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....26,50 €

### *Kalb*

**Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken**  
mit Ratatouille und Herzoginkartoffeln.....33,50 €

**Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz**  
mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....25,00 €

### *Rind*

**Rinderfilet im Kräutermantel** mit Rotweinschalotten  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....35,50 €

**Geschmorte Rinderbäckchen**  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.....28,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Sauce béarnaise,  
sautierte Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....31,50 €

**Filetsteak** mit Pfefferrahmsoße  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....33,50 €

**Wild**

**Wildragout** mit Preiselbeeren

Rotkohl und Semmelknödel.....26,50 €

**Fisch**

**Lachsforelle auf Rieslingsoße**

Gemüse der Saison und neue Kartoffeln.....27,50 €

**Vegetarisch**

**Vegetarisches und Veganes Jahresgericht**.....16,50 €

**2022:** Süßkartoffelcurry, Gemüse und Basmatireis

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **3,00 €** pro Person

**Beilagen:** Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelstampf, Kroketten, Basmatireis

## Süßspeisen

- > **Salat von frischen Früchten** mit Vanilleeis und Sahne.....7,50 €
- > **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....7,50 €
- > **Sorbetteller** (Vegan)  
(Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten.....9,50 €
- > **Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Maracujasorbet...9,50 €
- > **Creme Brulee** von der Tonkabohne dazu Haselnusseis.....9,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Weißes und dunkles Mousse au chocolat, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,50 €
- > **Hausgemachter Cheesecake** mit Karamellsoße und Holundersorbet 11,50 €

## Mitternachts-Imbiss mit Baguette

### **Käsespezialitäten vom Brett**

pro Person.....10,50 €

### **Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren**

pro Person.....13,50 €

**Currywurst** oder **Chili con Carne** pro Person.....7,00 €

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

**Fetapäckchen auf griechischem Bauernsalat**

~

**Maultaschensuppe**

~

**Geschmorte Rinderbäckchen**

mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

~

Salat von **frischen Früchten** mit **Vanilleeis** und Schlagsahne

53,50 €

### 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

51,00 €

## Menü 3

Gebrautes **Seeteufelmedaillon** an Zupfsalat

~

**Erbsencremesuppe** mit Minzsahne

~

**Filetsteak mit Pfefferrahmsoße**

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

**Creme Brulée** von der Tonkabohne dazu Haselnusseis

66,00 €

## Menü 4

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

~

**Tomatencremesuppe** mit Pestosahne

~

**Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken**

mit Ratatouille und Herzoginkartoffeln

~

**Hausgemachter Cheesecake** mit Karamellsoße und Holundersorbet

64,50 €



## Menü 5

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

~

**Schwäbische Festtagssuppe**  
mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

~

**Rinderfilet im Kräutermantel** mit Rotweinschalotten  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

**Sorbetteller** (Erdbeer, Zitrone, Maracuja) mit frischen Früchten

64,50 €

## Menü 6 (vegan)

**Rote Bete Hummus** dazu Quinoa, Ofensellerie,  
geröstete Haselnüsse und Zupfsalat

~

**Rote Linsen Cocos Suppe**

~

**Süßkartoffelcurry**, Gemüse und Basmatireis

~

**Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Maracujasorbet

45,00 €

## 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 <b>Süsskartoffelcurry</b> (vegetarisch)
<b>Beilagen</b>	Kräuterreis, Kartoffelgratin 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 69,00 € (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>Fleischkühle</b> mit <b>Kartoffelsalat</b> <b>Maultaschen- Carpaccio</b> mit Kräutervinaigrette <b>Roastbeef</b> mit Remouladensoße <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 <b>Süßkartoffelcurry</b>
<b>Beilagen</b>	Kroketten, Petersilienkartoffeln Spätzle und Gemüse der Saison
<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 55,00 € (Kinder nach 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>Vorspeise</b>	Marinierte <b>Tomaten mit Mozzarella</b> und Basilikum Schwäbischer <b>Kartoffelsalat</b> Hausgemachter <b>Nudelsalat</b> <b>Griechischer Bauernsalat</b> <b>Cole-Slaw</b> <b>Ceasar-Salad</b> mit Parmesan-Dressing
<b>Hauptgang</b>	<b>Grillwürste</b> <b>Marinierte Steaks</b> vom Rind und Pute <b>Pulled Pork</b> mit BBQ-Sauce Gegrilltes <b>Fischfilet</b> <b>Feta mit mediterranem Grillgemüse</b>
<b>Beilagen</b>	<b>Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln</b> <b>verschiedene Dips</b>
<b>Dessert</b>	<b>Wassermelonensalat</b> mit Minze Hausgemachtes <b>Panna cotta</b> mit Fruchtsoße Weißes und dunkles <b>Mousse au Chocolat</b>
<b>Brotauswahl</b>	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen 55,00 € (Kinder nach Absprache)

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.....	18,00 €
Große Tasse Tee nach Wahl.....	3,50 €
Stück Kuchen.....	3,50 €
Für mitgebrachten Kuchen erheben wir eine Servicepauschale pro Person von.....	3,50 €

## Weitere Informationen & Zusatzleistungen

### **Raummiete**

Wenn Sie ein Zimmer alleine nutzen verlangen wir folgende Raummiete:

**Baden-Württemberg Zimmer 100 €**

**Nürtinger Zimmer: 200 €**

**Neuffener Zimmer: 300 €**

### **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, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.

Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde **40 € Nachtzuschlag**.

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

- Menükarten** Gerne drucken wir Ihnen auch Menükarten. **3,00 € 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/Orange, 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.)
- Fotobox „Sissi“** Wir bieten Ihnen eine **professionelle Fotobox** inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, unbegrenzt Bilder, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick und Cloud Speicherung der Bilder an. Weitere Infos finden Sie auf der letzten Seite.  
**Kosten 500 €**
- 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 Sie eine Tischdekoration mit frischen Blumen und Kerzenständern vorbereiten, berechnen wir **pro Person 2,50 €** Dekorationspauschale. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen.
- Tischwäsche** Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von **2 € pro Person.**

## Fotobox „Sissi“

**Besondere Momente** möchte man auf **Fotos festhalten**. Hierfür darf eine Fotobox natürlich nicht fehlen. Wir bieten Ihnen 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 **die unbegrenzte Anzahl an Bildern**, der **Auf- und Abbau**, die **Programmierung**, der **USB-Stick** und die Bereitstellung der **Accessoires**. Für die Fotobox gibt es keine zeitliche Beschränkung.

Kosten: **500€**