



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.....35,00 €

> „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“ **Rosé** trocken 0,75L.....35,00 €

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

> Alkoholfreier **Prisecco** von der Manufaktur Jörg Geiger 0,75L..35,00 €

gemischt mit:

Orangensaft, ½ L.7,00 €

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..... 4,20 €

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

Kirschtomaten 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.

Für Ihre Veranstaltung können Sie sich ein Menü aus den einzelnen Speisen zusammenstellen oder ein vorgefertigtes Menü wählen. Änderungswünsche sind kein Problem.

Vorspeisen

> Rote Bete Hummus (Vegan)

dazu Quinoa, Ofensellerie, geröstete Haselnüsse und Zupfsalat...13,00 €

> Hausgebeizten Lachs

mit Dill-Senfsoße und mariniertes Blattsalat.....14,00 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailon** an Zupfsalat.....17,00 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella, hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....13,00 €

> Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Feigensenf an marinierten Blattsalate.....13,00 €

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

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....7,20 €

Suppen

> Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen.....7,20 €

> **Flädlesuppe**.....6,20 €

> **Maultaschensuppe**.....6,20 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** (Vegan).....7,20 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** mit Black Tiger Garnele.....11,20 €

> **Tomatencremesuppe** mit Pestosahne.....7,20 €

> **Schaumsuppe der Saison** (Bärlauch, Spargel, Kürbis).....7,20 €

Zwischengang

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage) → je Glas 5,50 € mit Sekt

Hauptgänge

Unser Klassiker

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet vom Grill mit Rahmsoße
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin....29,50 €

Schwein

Schweinelendchen am Stück gebraten mit Rahmsoße
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....25,50 €

Schweinelendchen im Speckmantel mit Rahmsoße
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....27,50 €

Kalb

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln.....34,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.....26,00 €

Rind

Rinderfilet im Kräutermantel mit Rotweinsoße, glasierten Schalotten
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....36,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Rotweinsoße,
sautierten Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....32,50 €

Filetsteak mit Pfefferrahmsoße
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....34,50 €

Wild

Wildragout mit Preiselbeeren

Rotkohl und Semmelknödel.....27,50 €

Fisch

Lachsforelle auf Rieslingsoße

Gemüse der Saison und neue Kartoffeln.....28,50 €

Vegetarisch

Vegetarisches und Veganes Jahresgericht.....17,50 €

2023: Süßkartoffelcurry, Gemüse und Basmatireis

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis von **3,50 €** pro Person

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

Süßspeisen

- > **Frische Früchte** mit Vanilleeis und Sahne.....8,50 €
- > **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....8,50 €
- > **Sorbetteller** (Vegan)
(Zitrone, Erdbeer, Maracuja) mit frischen Früchten.....9,90 €
- > **Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Maracujasorbet...9,90 €
- > **Creme Brûlée** von der Tonkabohne dazu Haselnusseis.....9,90 €
- > **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,90 €
- > **Dessert-Trilogie** Weißes und dunkles Mousse au chocolat, Sorbet und frische Früchte mit Vanilleschaum.....9,90 €
- > **Hausgemachter Cheesecake** mit Karamellsoße und Zitronensorbet 11,90 €

Mitternachts-Imbiss mit Baguette

Käsespezialitäten vom Brett

pro Person.....10,90 €

Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren

pro Person.....13,90 €

Currywurst oder **Chili con Carne** pro Person.....7,50 €

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

Hausgebeizter Lachs mit Dill-SenfsöÙle
an marinierten Blattsalaten

~

Maultaschensuppe

~

Tafelspitz mit MeerrettichsoÙe
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

~

Frische Früchte mit **Vanilleeis** und Schlagsahne

54,70 €

Menü 2

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

~

Rinder- und Schweinefilet vom Grill mit RahmsöÙe
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Dessert Trilogie

Panna cotta mit FruchtsoÙe oder weißes und dunkles **Mousse au chocolat**,
Sorbet, frische Früchte mit Vanilleschaum

52,80 €

Menü 3

Gebrautes **Seeteufelmedaillon** an Zupfsalat

~

Rote Linsen Cocos Suppe mit gebratener **Black Tiger Garnele**

~

Filetsteak mit **Pfefferrahmsoße**

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

Creme Brulée von der Tonkabohne dazu Haselnusseis

72,60 €

Menü 4

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalate

~

Tomatencremesuppe mit Pestosahne

~

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

~

Hausgemachter Cheesecake mit Karamellsoße und Zitronensorbet

66,60 €

Menü 5

Mediterranes Gemüsetörtchen mit Mozzarella, 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

66,60 €

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

47,60 €

Wintermenü

Knackig frische **Gartensalate mit Rote Beete**

~

Schwarzwurzelsuppe mit Croutons

~

Confierte Entenkeule, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelstampf

~

Dessert Trilogie

**Winterliches Panna cotta
Vanilleeis, Zwetschgenröster**

61,00 €

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuflen

Suppe	Rote Linsen Cocos Suppe (wird serviert)
Kalte Vorspeise	Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-SöÙle Gebratene Garnele auf asiatischem Couscous Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten Luftgetrockneter Schinken mit Melone Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto Ceasar-Salat mit Parmesandressing Geflügel-Curry-Salat
Hauptgang	Rosa gebratenes Roastbeef mit BurgundersoÙe Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat Süsskartoffelcurry (vegan)
Beilagen	Basmatireis, Kartoffelgratin Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
Dessert	Frische Früchte Panna Cotta mit FruchtsoÙe Eisauswahl Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **71,00 €** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter

Buffet Gottfried von Neuffen

Suppe	Schwäbische Flädlesuppe (wird serviert)
Kalte Vorspeise	Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten Luftgetrockneter Schinken mit Melone Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto Griechischer Bauernsalat Ceasar-Salat mit Parmesandressing Feiner Nudelsalat
Hauptgang	Schweinelende am Stück gebraten mit Rahmsoße Filetspitzen in Burgundersoße Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat Süsskartoffelcurry (vegan)
Beilagen	Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis und Gemüse der Saison
Dessert	Frische Früchte Panna cotta mit Fruchtsoße Eisauswahl Weißes und dunkles Mousse au chocolat
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen **61,00 €** (Kinder nach Absprach)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut. Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

Sommer-Grill-Buffer

Suppe

Flädlesuppe

(auf dem Buffet oder serviert)

Vorspeise

Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto

Schwäbischer **Kartoffelsalat**

Hausgemachter **Nudelsalat**

Griechischer Bauernsalat

Cole-Slaw

Ceasar-Salad mit Parmesan-Dressing

Hauptgang

Grillwürste

Steaks vom Rind und von der Pute

Pulled Pork mit BBQ-Sauce

Gegrilltes **Fischfilet**

Mediterranes Grillgemüse

Beilagen

Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln

verschiedene Dips

Dessert

Wassermelonensalat mit Minze

Hausgemachtes **Panna cotta** mit Fruchtsoße

Weißes und dunkles **Mousse au Chocolat**

Brotauswahl

Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **59,00 €** (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**.

Menükarten

Von uns gedruckte Menükarten kosten **3 €** pro Karte

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 €**

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 Wenn wir für Sie eine Tischdekoration mit frischen Blumen und Kerzenständern vorbereiten, berechnen wir **pro Person 2,00 €** Dekorationspauschale. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen oder schauen Sie auf unserer **Partnerliste** nach einem Floristen.

Tischwäsche Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von **2,00 € 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 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€**