



Catering

Damit ein Fest zum Erlebnis für Gäste und Gastgeber wird, bedarf es vieler kleiner Details und Ideen. Als „Party Profis“ organisieren wir von der Burg Hohen Neuffen auch gerne **Ihre Betriebs- oder Weihnachtsfeier** in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

Im Umkreis der Burg Hohen Neuffen haben sie folgende Möglichkeiten:

Für Frickenhäuser Firmen können wir Ihre Feier von 40-400 Personen in der „**Festhalle auf dem Berg**“ ausrichten.

Für Neuffener Firmen bietet das **Bürgerhaus** in Kappishäusern Platz für bis zu 180 Personen.

Die **Beurener Kelter** hat ein Fassungsvermögen von bis zu 200 Personen und kann auch von ortsfremden Firmen angemietet werden.

Referenzen

Firma Greiner BIO One, Frickenhausen - Weihnachtsfeier 300 Personen

Gebr. Ott Hagebaumark, Nürtingen - Neujahrsempfang 160 Personen

Badger Meter, Neuffen - Betriebsjubiläum 150 Personen

Firma Eima, Frickenhausen - Betriebsjubiläum 200 Personen

Sektempfang und Häppchen

Sekt „Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen“

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach trocken.....35,00 €

Akoholfreier Prosecco

von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat35,00 €

Gerne reichen wir Ihnen auch einen ausgesuchten Champagner zu Ihrem Empfang.

Flasche Ensinger Gourmet 0,75l.....6,50 €

Orangensaft 1,0l.....13,00 €

Softgetränke, Säfte, Weine und Biere auf Anfrage

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Apéritif

Dreierlei zur Wahl als Vorspeise im Gläsle serviert

Vegetarisch

Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto

Cous-Cous mit Guacamole und Zitrone (Vegan).....4,50 €

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Shrimpscocktail.....4,50 €

Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat

Geflügel-Curry-Salat.....4,50 €

Die Preise beziehen sich pro Stück und auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück pro Sorte.

Menüauswahl

Vorspeise

Rote Beete Hummus dazu Quinoa, Ofensellerie, geröstete Haselnüsse und Zupfsalat.....	14,20 €
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße und marinierten Blattsalaten	15,00 €
Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten.....	14,20 €
Gebratenes Seeteufel-Medailon an Zupfsalat.....	18,50 €

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen ...	8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,90 €
Tomatencremesuppe mit Pestosahne.....	8,50 €
Schaumsuppe der Saison (Bärlauch, Spargel, Kürbis).....	8,50 €

Zwischengang

Für zwischendurch als Erfrischung und als kleinen Appetitanreger

fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Maracuja, andere Sorten auf Anfrage).....	je Glas 6,00 €
--	----------------

Auf Wunsch reichen wir auch gerne einen Fischgang

Hauptgang

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken

mit Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....**38,50 €**

Rinderfilet im Kräutermantel mit Rotweinsoße, glacierten Schalotten

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....**40,50 €**

Wildragout mit Preiselbeeren

Rotkohl und Semmelknödel.....**30,50 €**

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße

Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle.....**30,50 €**

Süßkartoffelcurry, Gemüse und Basmatireis (Vegan)**19,50 €**

Dessert

Dessertteller „Burg Hohen Neuffen“.....**11,00 €**

Equipment und Personal ab 50 Personen

Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten.....**p.P. 15,00 €**

Küchenzubehör, Leihgebühr und Fahrtkosten.....mind. **500,00 €**

Personalkosten/Stundenlohn

Gelernter Koch.....**50,00 €**

Gelernte Servicekraft.....**45,00 €**

Führungskraft.....**55,00 €**

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Catering



Wir freuen uns auf Sie

*Kontakt*daten

Burgaststätte Hohen Neuffen GmbH
Postfach 80
72637 Neuffen

07025/5313

www.hohenneuffen.de
kontakt@hohenneuffen.de