



Hochzeits-Pauschale 2026

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 Hausgemachte Limonade, und „Engele Biere“
Häppchen	3 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person (Gefüllt mit Geflügel, Käse und Hackfleisch sowie vegetarisch mit Frischkäse, Tomate und Blattspinat)
Gedeck	Schön eingedeckter Tisch mit Baguette und hausgemachter Aufstrich

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 2-4 Monate vor Eurer Hochzeit einen Termin. Dort wird die Buffet- oder Menüauswahl getroffen, alle Details und genaue Kosten bezüglich der Hochzeit besprochen, ein 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.

Shuttle-Service

Von den Parkplätzen bis in den Burghof fährt Euch und Eure Gäste unser Shuttle-Bus während der ganzen Veranstaltung von der Ankunft **bis zum Schluss**.

Getränke

In Hülle und Fülle Mineralwasser in Karaffen classic/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Fanta, Saftschorle usw.

Zwiefalter Biere (1521, Kellerbier und Weizenbiere auch alkoholfrei, teilweise vom Fass)

Weine aus Qualitätsanbau. Wir haben extra für unsere Burg 3 eigene Weine für uns kreieren lassen. Diese werden an Euer Hochzeit ausgeschenkt. Schillerwein (Halbtrocken), Weißweincuvée (trocken), Rotweincuvée (trocken)

Menü oder Buffet Wählt ein schönes **4-Gang Menü** oder ein **Buffet** für das Galadinner am Abend

Digestif

Eine Runde Schnäpse nach dem Essen

Williams Christ Brand oder **Ramazotti**

Kaffee	Kaffee , Tee und weitere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee etc.
Dekoration	Kerzenständer mit Stabkerzen
Technik	Beamer, Leinwand & Mikrofon
Location	Wir verlangen keine gesonderte Miete für die Location
Nachtzuschläge	Alle Personalkosten und Nachtzuschläge sind Inklusive
Stromkosten	Ihr zahlt keine gesonderten Strom- und Energiekosten.
Reinigungskosten	Ihr zahlt keine gesonderten Reinigungskosten
Keine Anzahlung	Ihr müsst bei uns im Vorfeld keine Anzahlung leisten. Die Rechnung Eurer Feier erhaltet Ihr danach.

Pauschale 1

„Menüpauschale premium“

Ihr könnt Euch aus folgenden Speisen Euer Wunschmenü
zusammenstellen.

Vorspeisen

Antipastiplatten

Luftgetrockneter Schinken, eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten,
Oliven, Kapernäpfel und Ziegenkäse

oder

Mediterranes Gemüsetörtchen mit hausgemachtem Pesto an marinierten
Blattsalaten

oder

Lauwarmer Ziegenkäse im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten

Suppen

Hochzeitssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

oder

Rote Linsen Cocos Suppe

Hauptgänge

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Rotweinsauce,
glacierten Schalotten, Gemüse der Saison, Spätzle und Kartoffelgratin
oder

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Rotweinsauce
Gemüse der Saison, Spätzle und Kartoffelgratin

Für unsere veganen und vegetarischen Gäste gibt es
Süßkartoffelcurry, Gemüse und Basmatireis

Dessert als Buffet

Frische Früchte

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl
Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 1:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	175,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	185,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	195,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	205,00 €

Pauschale 2

„Buffetpauschale Standard“

Suppe

Hochzeitssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
(wird serviert)

oder

Rote Linsen Cocos Suppe

Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs und **geräuchertes Forellenfilet** mit
Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle

Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten

Luftgetrockneter **Schinken mit Melone**

Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Bauernsalat und hausgemachter **Nudelsalat**

Cesar-Salat mit Parmesandressing

Hauptgerichte

Schweinelende am Stück gebraten und am Gast geschnitten

Filetspitzen vom Rind in Burgundersoße

Saibling auf Blattspinat

Süßkartoffelcurry (vegetarisch & vegan)

Spätzle, Kartoffelgratin und **Basmatireis**

sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

FrISChe FrÜchte

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl
Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 2:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	175,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	185,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	195,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	205,00 €

Pauschale 3

„Buffetpauschale Premium“

Suppe

Hochzeitssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen
oder
Rote Linsen Cocos Suppe

Kalte Vorspeise und Salat

Hausgebeizter Lachs und geräuchertes **Forellenfilet**
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle
Gebratene **Garnele** auf asiatischem **Cous-Cous**
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 Burgundersoße am Gast geschnitten
Kalbssahneragout mit gebratenen **Pilzen**
Gegrilltes **Zanderfilet** auf Blattspinat
Süßkartoffelcurry (vegetarisch & vegan)
Spätzle, Kartoffelgratin und **Basmatireis**
sowie **Gemüse** der Saison

Dessert

FrISChe FrÜchte

Panna Cotta mit Fruchtsoße, **Eis**auswahl

Weißes und Dunkles **Mousse au Chocolat**

Preise Pauschale 3:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	185,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	195,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	205,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	215,00 €

Pauschale 4

„BBQ Buffet im Burghof“

Nur in den Monaten **Mai bis September** möglich

Suppe

Hochzeitssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen

oder

Rote Linsen Cocos Suppe

Kalte Vorspeise und Salat

Hausgebeizter Lachs und **geräuchertes Forellenfilet** mit
Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sößle

Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten

Luftgetrockneter **Schinken mit Melone**

Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto

Griechischer Bauernsalat und hausgemachter **Nudelsalat**

Cesar-Salat mit Parmesandressing

Hauptgang

Grillwürste

Steaks vom Rind & Pollo Fino (von der Hähnchenkeule)

Pulled Pork mit BBQ-Sauce

Gegrilltes **Fischfilet**

Mediterranes Grillgemüse

Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln

verschiedene Dips

Dessert

FrISChe FrÜchte

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.**

Preise Pauschale 4:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	175,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	185,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	195,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	205,00 €

Weitere Informationen & Zusatzleistungen

Preise

Bei einer Hochzeit an **Freitagen** gewähren wir **3 % Rabatt** auf den Endbetrag! Hochzeiten an Sonntagen sparen bei der Raummiete.

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, 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.
Einmalige Raumkosten **300 €**

Neuffener Zimmer und Baden-Württemberg Zimmer:
Hochzeiten ab 60 Personen möglich.
Einmalige Raumkosten **500 €**

Ab einer Personenzahl von **70 erwachsenen Gästen** könnt Ihr alle Räume exklusiv buchen.
Einmalige Raummiete **900 €**

Bei Hochzeiten **mit garantiert 90 erwachsenen** Personen oder mehr entfällt die Raummiete.

Kinderpreise

Wir berechnen jeweils für Kinder **bis 3 Jahre 25 €** (Kinderstühle und Wickeltisch sind vorhanden)

Kinder von **4-11 Jahren 45,00 €**

Kinder von **12-15 Jahren 75,00 €**

Jugendliche **ab 16** Jahren sind Vollzahler.

Dienstleister

Werden pauschal mit **100 € abgerechnet**. Falls der DJ oder Fotograf an den eingedeckten Hochzeitstafeln sitzen, wird der volle Preis abgerechnet.

Dienstleister, die nicht zum Essen bleiben werden mit **50 € abgerechnet**.

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.

+50 € Nachtzuschlag je Kellner vor Ort

Menükarten

Gerne drucken wir Euch auch Menükarten. Sprecht uns einfach darauf an. **3,50 € pro Menükarte**

Kuchen

Wenn Ihr zum oder nach dem Sektempfang noch ein **Kaffeebuffet** wünscht und Kuchen selber mitbringt, berechnen wir pro Person **6,00 €** Aufpreis. Für die **Hochzeitstorte** am späten Abend **3,00 €** Aufpreis p.P.

Weckgläschen

Für den Sektempfang bieten wir Euch noch kleine **Weckgläschen** an. **Pro Stück** berechnen wir **4,50 €**
Ihr habt hierbei die Wahl zwischen:

Vegetarisch

Kirschtomaten mit Mozzarella

Cous-Cous mit Guacamole und Zitrone (Vegan)

Alblinsensalat mit Rote Beete Humus **(Vegan)**

Fisch

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Shrimps-Cocktail

Fleisch

Asiatischer **Rindfleischsalat**

Geflügel-Curry-Salat

Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 15 Stück.

Für **zusätzlich mitgebrachtes Gebäck** zum Empfang berechnen wir **3 €** Gedeck p.P.

Mitternachts-

imbiss

Chili con carne oder sin carne.....8,90 € p.P.

Currywurst.....8,90 € p.P.

Käsespezialitäten vom Brett.....12,90 € p.P.

Käsespezialitäten vom Brett und regionale

Räucherwaren.....16,90 € 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 / Drinks empfehlen wir **ab 22 Uhr: Vodka Bull/Lemon/Orange, Cuba Libre, Whisky Cola , Gin Tonic und Moscow Mule, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz.** Kosten pro Longdrink **8,40 €.**

Retro

Popcornmaschine

Als süße Überraschung für Eure Gäste haben wir eine **Retro Popcornmaschine** für Euch. Diese wird während dem Sektempfang für Euch aufgebaut. Einmalige Kosten **150 €** mit frischem Popcorn.

Lautertal Eis

Zum Sektempfang könnt Ihr noch verschiedene Becher von unserem Lautertal Eis anbieten.

Preis pro Becher 4,10 €

Feuerkorb

Für eine ganz besondere Stimmung in der Nacht sorgt ein **großer Feuerkorb** im Burghof. Kosten: **40 €** (Bei Trockenheit und Regen leider nicht möglich.)

Zum Feuerkorb könnt Ihr

Marshmallows dazu bestellen. **3,50 € pro Person**

Selbstverständlich könnt Ihr die Marshmallows **nur für einen Teil** der Gäste bestellen. (wir empfehlen für ca. die Hälfte der angemeldeten Personen zu bestellen)

Fotobox „Sissi“

Wir bieten Euch eine **professionelle Fotobox** inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, unbegrenzt Bilder, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick mit 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 175 €

Tischwäsche **Weißer Tischwäsche oder beige Tischläufer**
Zusätzliche Kosten von **2,50 € pro Person.**

Kirchliche Trauungen und freie Trauungen

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

Preise:

- **Wachtstubenturm oder Nürtinger Zimmer.....500,00 €**

Fotobox „Sissi“

Besondere Momente möchte man auf **Fotos festhalten**. Hierfür darf eine Fotobox natürlich nicht fehlen. Wir bieten Euch 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€**

VIP-Paket

Wollt Ihr Eure Hochzeit von uns geplant bekommen. Dann ist das VIP-Paket genau das richtige. Hier bekommt Ihr ein Rundumsorglos Paket von uns gestellt und organisiert.

Unser VIP-Paket beinhaltet

Trauung	Euer Freie oder kirchliche Trauung beginnt um 14 Uhr auf dem Wachstubenturm
Aperitif	Sekt „ Privatcuvée Hohen Neuffen “, Aperol Spritz , zusätzlich Lilet Wild Berry , Hugo und alkoholfreier Prisecco von Jörg Geiger Hausgemachte Limonade , und „ Engele Biere “
Häppchen	3 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person (Gefüllt mit Geflügel, Käse und Lachs sowie vegetarisch mit Frischkäse, Tomate und Blattspinat) 2 Weckgläser pro Person mit verschiedenen Füllungen
Kuchen	am Nachmittag bauen wir für Euch ein großes Kaffee und Kuchenbuffet auf Wir stellen eine Hochzeitstorte von einer unserer Lieblingskonditoreien und noch Kuchen von uns
Gedeck	Schön eingedeckter Tisch mit Baguette und hausgemachter Aufstrich

Getränke	<p>In Hülle und Fülle Mineralwasser in Karaffen classic/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Fanta, Saftschorle usw.</p> <p>Zwiefalter Biere (1521, Kellerbier und Weizenbiere auch alkoholfrei, teilweise vom Fass)</p> <p>Weine aus Qualitätsanbau. Wir haben extra für unsere Burg 3 eigene Weine für uns kreieren lassen. Diese werden an Euer Hochzeit ausgeschenkt. Schillerwein (Halbtrocken), Weißweincuvée (trocken), Rotweincuvée (trocken)</p> <p>Longdrink pauschale open end (ab 22 Uhr)</p>
Menü oder Buffet	<p>Wählt ein schönes 5-Gang Premium Menü oder Premium Buffet für das Galadinner am Abend</p>
Digestif	<p>Eine Runde Schnäpse nach dem Essen</p> <p>Williams Christ Brand oder Ramazzotti</p>
Kaffee	<p>Kaffee, Tee und weitere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee etc.</p>
Dekoration	<p>Wir dekorieren Euch alle Räume und Tische</p> <p>Um die Blumen kümmern wir uns also.</p>
Technik	<p>Beamer, Leinwand & Mikrofon</p>
Location	<p>Wir verlangen keine gesonderte Miete für die Location und stehen Euch zur exklusiven Nutzung zur Verfügung.</p>
Nachtzuschläge	<p>Alle Personalkosten und Nachtzuschläge sind Inklusive</p>

Verlängerungsstunde bis 04 Uhr ist inbegriffen

Fotobox „Sissi“ ist inklusive

Mitternachts-Imbiss wir stellen Euch eine Variation aus verschiedenen Speisen zusammen.

Weißer Tischwäsche oder Leinenläufer sind inklusive

Popcornmaschine ist inklusive zum Empfang

Stromkosten, Shuttle, Organisation, Reinigungskosten sind ebenfalls inklusive.

Preis pro Person bei 60 erwachsenen Gästen = 330,00€

Preis pro Person bei 65 erwachsenen Gästen = 325,00€

Preis pro Person bei 70 erwachsenen Gästen = 320,00€

Preis pro Person bei 75 erwachsenen Gästen = 317,50€

Preis pro Person bei 80 erwachsenen Gästen = 315,00€

Preis pro Person bei 85 erwachsenen Gästen = 312,50€

Preis pro Person bei 90 erwachsenen Gästen = 302,50€

Preis pro Person bei 95 erwachsenen Gästen = 300,00€

Preis pro Person bei 100 erwachsenen Gästen = 297,50€

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 bekommen unseren aktuelles vegetarisches oder veganes Monatsgericht. 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:

Wenn Ihr unsere Küche kennenlernen wollt, könnt Ihr gern unser A la Carte Restaurant besuchen und nach Karte essen. Hier gibt es oft ähnliche Gerichte wie in der Hochzeitsmappe. Wir bitten rechtzeitige Tischreservierung.

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 Uhr zur Verfügung. Wenn Ihr bereits davor Dekoration, Tischkärtchen, Gastgeschenke o.ä. bringt und wir dies dann für Euch aufstellen, berechnen wir pro Dienstleistungsstunde **40,00 €**. Die Räume müssen nach Veranstaltungsende wieder von Euch abdekoriert und ausgeräumt werden. Wenn unser Personal dies für Euch erledigt, berechnen wir pro Dienstleistungsstunde **40,00 €**.

Was Ihr über Nacht bei uns lasst, könnt Ihr sonntags **bis 11 Uhr** oder **zwischen 17 und 18 Uhr** abholen.

Tische und Tischpläne:

Wir erstellen für Euch einen passenden Sitzplan je nach Anzahl der Gäste. Tischmaße: Breite 95cm: Platz je Gast 60cm. Eine 10er Tafel ist demnach 350cm lang

Unser Team

Unser Team macht Euren Tag zu einem ganz besonderen. Wenn Ihr mit der Küche, Ablauf und Service zufrieden seid, freuen sie sich über eine Aufmerksamkeit von Euch.

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.

Bitte beachtet:

In unseren Räumen und auf dem Burggelände ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen im Restaurant, Kleine Dekoteile auf den Tischen (z.B. Plastikherzen), Tischfeuerwerk und Skylaternen nicht erlaubt.

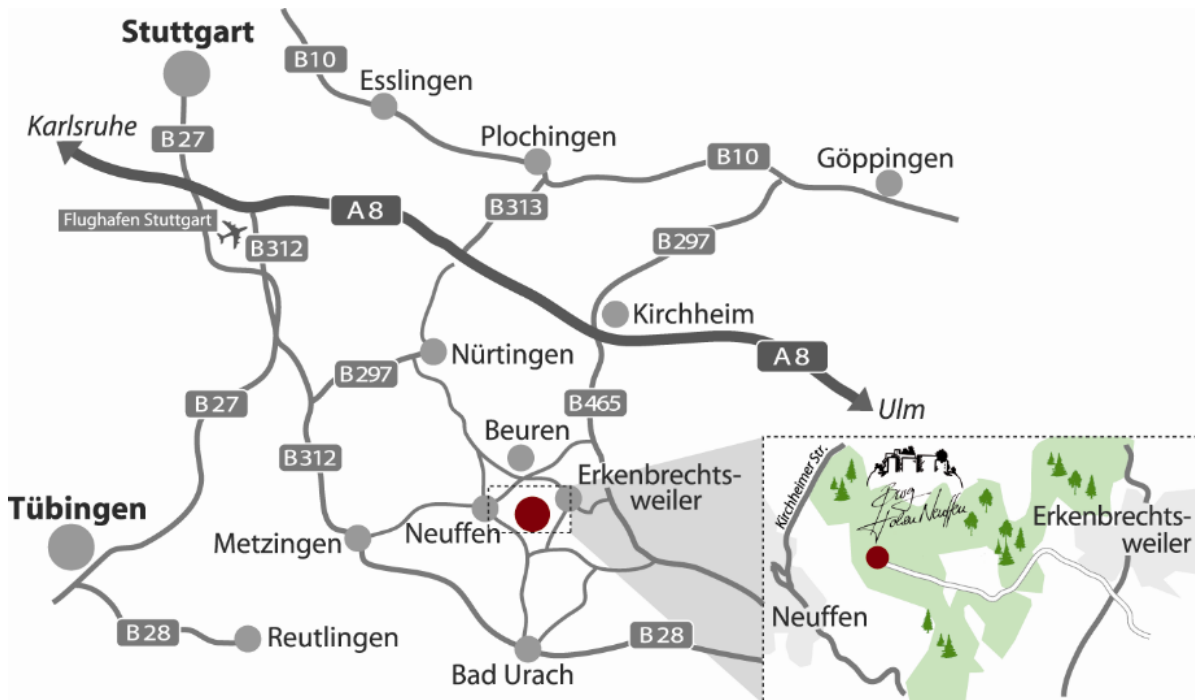
Konfetti, Reis u.ä. sind in den Räumen und auf dem Burggelände ebenfalls verboten.

Bei Verstoß berechnen wir Reinigungskosten von mindestens 100 €.

Bei starker Verschmutzung der Räumlichkeiten werden zusätzlich Reinigungskosten von mind. 100€ verlangt.

Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Gastgeber.

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:

Großer Wanderparkplatz mit Parkmöglichkeiten bis zu 400 PKW's. Von dort aus führt Sie ein landschaftlich sehr reizvoller Weg in 10-15 Minuten zur Burg und unser Shuttle fährt von dort.

Im unteren Burghof: bis 12 Parkplätze für PKW

