



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.....38,00 €

> **Champagner** Legret & Fils 0,75L.....79,00 €

> **Alkoholfreier Prosecco** von der Manufaktur Jörg Geiger
oder **Apfel-Zwetschgensecco** von Adelheid Schweizer 0,75L.....38,00 €

gemischt mit:

Orangensaft, ½ L.8,00 €

Beliebt in den Sommermonaten:

„Hugo“.0,2l.....7,90 €

„Aperol Spritz“.0,2l.....7,90 €

„Lillet Wild Berry“.0,2l.....7,90 €

„Sarti Spritz“. 0,2l.....8,10 €

Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien

unsere kultigen Zwiefalter Spezialitäten in 0,33l-Flaschen

Zwiefalter **Albschorle**.....4,00 €

Zwiefalter „Engele“

Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei..... 4,40 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Aperitif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

gefüllt mit Geflügel-Curry, Käse, Tomate, Rind, Champignons
und Spinat.....Stück 2,10 €

Vorspeisen im Weckgläsle.....Stück 4,50 €

Sie haben die Wahl zwischen

Vegetarisch

Kirschtomaten mit Mozzarella

Cous-Cous mit Guacamole und Zitrone (Vegan)

Alblinsensalat mit Rote Bete Humus

Fisch

Glasnudelsalat mit Scampi

Shrimps-Cocktail

Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat

Geflügel-Curry-Salat

Kartoffelsalat mit Fleischkühle

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 Humus (Vegan)

mit Alblinsen, Ofensellerie, Haselnüssen und Zupfsalat.....14,50 €

> Gebratenes **Seeteufel-Medailon** an Zupfsalat.....19,00 €

> **Confierter Lachs** mit Quinoasalat und Ofentomaten.....16,50 €

> **Burrata mit Tomaten-Pfirsichsalat** und gerösteten Pinienkernen
(Juni bis September)14,50 €

> **Burrata mit lauwarmen Spargelsalat** und gerösteten Pinienkernen
(Spargelzeit)16,50 €

> Mediterranes **Gemüsetörtchen** mit Mozzarella,
hausgemachtem Pesto und marinierten Blattsalaten.....14,50 €

> **Lauwarmer Ziegenkäse** im Kräutermantel
mit Feigensenf an marinierten Blattsalaten.....14,50 €

> **Antipasti-Platte** mit luftgetrocknetem Schinken, eingelegtem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Oliven, Kapernäpfel und Ziegenkäse.....17,60 €

> Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln.....8,50 €

Suppen

> **Schwäbische Festtagssuppe** Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen.....8,70 €

> **Flädlesuppe**.....7,00 €

> **Maultaschensuppe**.....7,00 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** (Vegan).....7,80 €

> **Rote Linsen Cocos Suppe** mit Black Tiger Garnele.....11,80 €

> **Tomatencremesuppe** mit Croutons.....7,80 €

> **Schaumsuppe der Saison** (Bärlauch, Spargel, Kürbis).....7,80 €

> **Gurkenkaltschale oder Gazpacho**
(Kaltschale von Juni bis August).....7,50 €

Zwischengang

Gerne reichen wir zwischendurch als Erfrischung und kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet (Zitrone oder Mango, andere Sorten auf Anfrage) → je Glas 6,00 € mit Sekt

Hauptgänge

Unser Klassiker

Scheiben vom Rinder- und Schweinefilet vom Grill mit Rahmsoße
frischen Champignons, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin....33,50 €

Schwein

Schweinelendchen am Stück gebraten mit Calvados-Jus
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....29,50 €

Schweinelendchen im Speckmantel mit Rahmsoße
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle.....31,50 €

Kalb

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln.....39,50 €

Surf und Turf

Filet vom Kalb & Black Tiger Garnele
Getrüffelte Nudeln und Ofentomaten.....44,50 €
+Frische Trüffel +10€

Rind

Duett vom Rind

Rinderfilet und geschmorte Rinderbacken
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf.....41,50 €

Rinderfilet im Kräutermantel mit Rotweinsauce, glasierten Schalotten
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin.....41,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Rotweinsauce,
sautierten Bohnen und Rosmarinkartoffeln.....37,50 €

Geflügel

Maispouardenbrust mit sommerlichem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
.....29,50 €

Wild

Wildragout vom Hirsch mit Preiselbeeren
Rotkohl und Semmelknödel.....29,50 €

Fisch

Lachsforelle auf Rieslingsoße
Gemüse der Saison und neue Kartoffeln.....32,50 €

Vegetarisch

Vegetarisches und Veganes Jahresgericht.....19,50 €

2025: Rote Linsen Dal, Cocos, knackiges Gemüse, geröstete Nüsse, Curry
und Basmatireis

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine **zweite Beilage** zum Aufpreis
von **4,00 €** pro Person

Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelstampf, Kroketten,
Getrübete Nudeln (5€)

Süßspeisen

- > **Frische Früchte** mit Vanilleeis und Sahne.....9,50 €
- > **Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne.....9,50 €
- > **Sorbetteller** (Vegan)
(Zitrone, Erdbeer, Mango) mit frischen Früchten.....11,50 €
- > **Karamell-Schokomousse-Schnitte** mit Passionsfrucht, Ananas
und Maracuja-Alb-Joghurt Eis.....13,50 €
- > **Vanille-Quark Mousse** mit Himbeersoße und Beeren.....11,50 €
- > **Cocos-Chiasamenpudding** mit Ananaschutney und Mangosorbet
(Vegan).....11,00 €
- > **Creme Brûlée** von der Tonkabohne dazu Walnuss-Eis11,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Panna cotta mit Fruchtsoße, Sorbet und frische
Früchte mit Vanilleschaum.....11,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Weißes und dunkles Mousse au chocolat, Sorbet und
frische Früchte mit Vanilleschaum.....11,50 €

Mitternachts-Imbiss mit Baguette

Käsespezialitäten vom Brett

pro Person.....12,90 €

Käsespezialitäten vom Brett mit regionalen Räucherwaren

pro Person.....16,90 €

Currywurst, Wurstsalat, Gulaschsuppe, Chili con Carne oder **Chili sin carne** pro Person / Portion.....8,90 €

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 (unser Klassiker)

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle, Maultäschle und Klößchen

~

Scheiben vom 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

62,20 €

Menü 2 (unser Gourmet)

Gebrautes **Seeteufelmedaillon** an Zupfsalat

~

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

~

Rinderfilet im Kräutermantel mit Rotweinschalotten
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

~

Creme Brulée von der Tonkabohne dazu Haselnusseis

83,80 €

Menü 3 (unser Mediterranes)

Mediterranes Gemüsetörtchen mit Mozzarella, hausgemachtem Pesto
und marinierten Blattsalat

~

Tomatencremesuppe mit Croutons

~

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** mit Rotweinsauce,
sautierten Bohnen und Rosmarinkartoffeln

~

Karamell-Schokomousse-Schnitte mit Passionsfrucht, Ananas
und Maracuja-Alb-Joghurt Eis

73,30 €

Menü 4 (unser Schwäbisches)

Knackig frische **Gartensalate** mit Röstbrotwürfeln

~

Flädlesuppe

~

Schweinelendchen am Stück gebraten mit Calvados-Jus
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

54,50 €

Menü 5 (vegan)

Rote Bete Humus dazu Alblinsen, Ofensellerie,
Haselnüsse und Zupfsalat

~

Schaumsuppe der Saison

~

Rote Linsen Dal Cocos, knackiges Gemüse,
geröstete Nüsse, Curry und Basmatireis

~

Cocos-Chiasamenpudding mit Ananaschutney und Mangosorbet

53,30 €

Wintermenü (von November bis März)

Knackig frische **Gartensalate mit Rote Beete**

~

Kürbiscremesuppe Kernöl und gerösteten Kernen

~

Confierte Entenkeule mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelstampf

~

Dessert Trilogie

Winterliches Panna cotta,
Vanilleeis und Zwetschgenröster

68,50 €

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuflen

Suppe	Festtagssuppe (wird serviert)
Kalte Vorspeise	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 Cesar-Salat mit Parmesandressing Vitello Tonnato Glasnudelsalat mit Scampi Kartoffelsalat
Hauptgang	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Burgundersoße Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat Rote Linsen Dal (vegan)
Beilagen	Basmatireis, Kartoffelgratin Spätzle und frisches Gemüse vom Markt
Dessert	Frische Früchte Panna Cotta mit Fruchtsoße Eisawahl Dunkles Mousse au Chocolat Vanille-Quark Mousse mit saisonalem Topping
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **81,00 €** (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 Kartoffelsalat
Hauptgang	Roastbeef am Stück gebraten mit Burgundersoße Schweingeschnetzeltes in Rahmsoße Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat Rote Linsen Dal (vegan)
Beilagen	Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis und Gemüse der Saison
Dessert	Frische Früchte Panna cotta mit Fruchtsoße Eisauswahl Dunkles Mousse au chocolat Vanille-Quark Mousse
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Personen **69,00 €** (Kinder nach Absprach)

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

Sommer-Grill-Buffer

Suppe	Flädlesuppe oder Kaltschale (auf dem Buffet oder serviert)
Vorspeise	Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto Schwäbischer Kartoffelsalat Hausgemachter Nudelsalat Griechischer Bauernsalat Cole-Slaw Cesar-Salad mit Parmesan-Dressing
Hauptgang	Grillwürste Steaks vom Rind & Pollo Fino (von der Hähnchenkeule) Pulled Pork mit BBQ-Sauce Gegrilltes Fischfilet Grillgemüse
Beilagen	Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln verschiedene Dips
Dessert	Wassermelonensalat mit Minze Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtsoße dunkles Mousse au Chocolat Vanille-Quark Mousse Eisauswahl
	Gegrillter Lachs, Lammkarree, Tiger Garnele, oder Flanksteak vom Rind gegen Aufpreis möglich 5,00 € je Sorte und Person
Brotauswahl	Verschiedene Brotsorten

Preis ab 30 Erwachsenen **66,00 €** (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.....	19,50 €
Stück Kuchen.....	4,10 €
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 **50 € Nachtzuschlag**.

Menükarten

Von uns gedruckte Menükarten kosten **3,50 €** 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 7,90 €**
- 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 2,50 €** 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 **2,50 € 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 erstklassige Ausdrücke.

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€**