



## Firmen Events

# Rittermahl, Grill & Chill, Weihnachtsfeiern, Tagungen und Businessmenüs

**Ihre Firma** blickt auf erfolgreiche Geschäftsjahre zurück und es steht mit einem **Firmenjubiläum oder einer Betriebsfeier** für die Mitarbeiter ein ganz besonderes Fest vor der Tür?

Für diesen speziellen Rahmen ist die Burg Hohen Neuffen der ideale Ort. Erleben Sie eine **unvergessliche Veranstaltung**, mit der Sie Ihre **Geschäftspartner, Kunden, Mitarbeiter und Freunde begeistern**.

Individuell und persönlich planen wir Ihre Veranstaltung.

Für Gruppen ab 20 Personen mit einheitlichem Menü öffnen wir jederzeit auch außerhalb der üblichen Öffnungszeiten auf Anfrage. Sämtliche **Menü- und Buffetvorschläge** finden Sie als Download auf unserer Homepage.

Alle hier aufgeführten Preise sind **Nettopreise**. Hinzu kommt die gesetzliche MwSt.

## DAS Neuffener Rittermahl

Auf Vorbestellung für Gruppen und Feiern ab 10 „Manns- und Weibsbildern“ an Ihrem Wunschtermin.

### **Tafeln wie im Mittelalter auf Burg Hohen Neuffen:**

Ein ganz besonderes Erlebnis! Mittelalterlich gekleidete Knechte und Mägde heißen Sie willkommen und reichen Ihnen nach der Handwaschung den Willkommenstrunk. **Ein Herold führt Sie durch den Abend**, für unsere internationalen Gäste gerne auch in Englisch.



An rustikal gedeckten Tafeln dinieren Sie wie im Mittelalter und lassen Sie sich in den Pausen vom Herold unterhalten.

Erleben Sie an einem historischen Ort die Tafeley wie im Mittelalter und prostet Sie sich zu mit „ein Wohlgeschmack“!

## Die Speisenfolge beim Rittermahl

Frisches **Bauernbrot** mit hausgemachtem Aufstrich im Töpfle

~

feinste **Salate** aus dem Burggarten

~

Ein **heißer Sud** von gelben Rüben und vielerlei Gemüse

~

### **Hauptgang zur Wahl:**

**(Es kann nur eine Variante für alle Gäste ausgewählt werden)**

Gegrillter **Hinterschinken** auf Honigsoße mit Gemüse

und französisch Kartoffeln

oder

Ragout vom **heimischen Wild vom Hirsch** mit Rotkohl und Semmeltorte

oder

**Maispoulardenbrust** mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

### **ab 30 Personen**

**Ganzes Ferkel vom zahmen Landschweine** mit Kraut von den Fildern,  
dazu Semmeltorte und Bratensoße

~

**Ofenschlupfer „Armer Ritter“**

~

**Kräutertrunk** für eine gute Verdauung

**-Inklusive Dekoration und Menükarten-**



Menüpreis ohne Getränke und ohne Künstler:

Rittermahl mit Hinterschinken, Wildragout oder Pouarde..... 65,00 €

Rittermahl mit ganzem Spanferkel..... 70,00 €

Menüpreis inklusive Trank in Hülle und Fülle für 3,5 Stunden und ohne Künstler:

Rittermahl mit Hinterschinken, Wildragout oder Pouarde..... 95,00 €

Rittermahl mit ganzem Spanferkel..... 100,00 €

**Auf Seite 9 bei der Rubrik „Weihnachtsfeier“  
finden Sie ein All inclusive Arrangement. Das  
macht die Kalkulation für Ihr Fest einfacher.**



## Künstlerpreise

(1 Künstler muss gebucht werden)

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Hausherold Willy</b> .....  | 250,00 €    |
| Der Herold führt durch den Abend, verliest die Tischsitten, macht die Giftprobe und sorgt 3 Stunden für gute Unterhaltung. |             |
| <b>Herold Sven der Goselagerer</b> .....   | ab 500,00 € |
| mit Musik, Magie und Gauklerei (auch in Englisch möglich)  |             |
| <b>Gaukler Nepomuk</b> .....   | 650,00 €    |
| mit Jonglage, Zaubertricks, Gauklerei und kleiner Feuershow  |             |
| <b>Gaukler und Jongleure Forzarello mit Feuershow</b> (2 Personen)   | ab 900,00 € |
| <b>Feuershow Pila Accendi</b> .....  | 665,00 €    |
| <b>Falknerspektakel</b> (nicht im Winter) .....  | ab 800,00 € |

Pro Künstler rechnen wir **50,00 € Verpflegungspauschale** ab.

## Geschenke

### **Originelle Geschenke oder "Äbbes auf dr Weg" Andenken und Mitbringsel vom Rittermahl**

|   |         |
|---|---------|
| Trinkhorn am Lederband.....                         | 17,50 € |
| Trinkhorn mit geschmiedetem Ständer.....            | 23,50 € |
| Schnapstonbecher mit „Burg Hohen Neuffen“ Logo..... | 3,00 €  |



# Sommerfeste mit Grill & Chill

Planen Sie mit Ihrer **Firma ein Fest in den sommerlichen Monaten April bis Oktober** bei uns. Unsere Burgenanlage ist ideal für Anlässe **bis zu 300 Personen**.

Wir **grillen für Sie**

Gerne planen wir für Sie ein **individuelles Fest** ganz nach Ihrem Geschmack.

Für die **Planung und Durchführung** eines Sommerfestes, der exklusiven Reservierung für Teile des Biergartens, Räumlichkeiten im Restaurant und der Sonnenterrasse sowie der Dekoration und Organisation berechnen wir evtl. eine Aufwandsentschädigung.

Suchen Sie noch ein **passendes Event für Ihr Sommerfest?**

Unser Partner stellt für Sie ein passendes Rahmenprogramm zusammen. Bieten Sie Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis wie z.B. Escape Games, Bogenschießen, Sommerolympiaden und noch vieles mehr.

Mehr Informationen diesbezüglich bitte direkt an:

**Team X:** Unser Partner für innovative Teamevents & Rahmenprogramme wie z.B. Bogen schießen oder Burgspektakel  
[r.hahn@team-x.de](mailto:r.hahn@team-x.de); [www.team-x.de](http://www.team-x.de)  
Tel.: 07162-7075520; Rebekka Hahn

**Vife-Events:** [info@vife-events.de](mailto:info@vife-events.de); [www.vife-events.de](http://www.vife-events.de)  
Tel.: +49 (0) 9853 - 893989-0 z.Hd. Michael Wagner

**Die Schrittmacher:** 0711 66481015; [leske@dieschrittmacher.de](mailto:leske@dieschrittmacher.de);  
[www.dieschrittmacher.de](http://www.dieschrittmacher.de)

**Pfeilgenau Bogenschießen:** [info@pfeilgenau-bogenschiessen.de](mailto:info@pfeilgenau-bogenschiessen.de);  
[www.pfeilgenau-bogenschiessen.de](http://www.pfeilgenau-bogenschiessen.de); Klaus Wagner ; 07153 / 59965

Folgendes Grillbuffet haben wir speziell für ein Event im Freien zusammengestellt.



## „BBQ Grillbuffet“

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

### Suppe

**Gegrillte Paprikasuppe** | auf dem Buffet

### Vorspeisen und Salate

**Hausgebeizter Lachs** | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dipp

### Antipastigemüse

Luftgetrockneter **Schinken** | **Melone**

### Mediterraner Nudelsalat

Orientalische **Couscous Salat**

### Griechischer Bauernsalat

**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

### Kartoffelsalat

### Brotauswahl

## Hauptgang

### Grillwurstspies

**Steaks** vom Rind

**Pollo Fino** von der Hähnchenkeule

**Pulled Pork** | **BBQ-Sauce**

**Vegetarische** Grill Alternative

Gegrilltes **Fischfilet** | Maissalsa

Mediterranes **Grillgemüse**

**Pommes Frites** | **Rosmarinkartoffeln**

**verschiedene Dips**



## Dessert

**Frische Früchte**

**Saisonale Dessertüberraschung**

**Eisauswahl**

**Dunkles Mousse au Chocolat**

**Vanille-Quark Mousse**

Preis ab 30 Erwachsenen **75,00 €**

Auch als **Premium BBQ** möglich. Aufpreis 15€ pro Person.

**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.**



# All Inclusive Arrangement Sommerfest

Für die bessere Planbarkeit eines Events erstellen wir Ihnen gerne ein Rund-um-sorglos-Paket. Nachfolgend finden Sie **3 Arrangements**, die Sie buchen können.

## Arrangement 1

**Preis pro Person 110,00 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- **Grill Buffet**
- **Getränkepauschale** für 3,5 Stunden. (z.B. von 18:30 bis 22 Uhr) Inklusive aller alkoholfreien und alkoholischen Getränke. (Außer Spirituosen und Longdrinks)
- **Location Miete**
- **Personalkosten**
- **Shuttle vom Parkplatz** zur Burg und wieder zurück
- **Dekoration**
- **Endreinigung und Organisation**

**Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**

## Arrangement 2

**Preis pro Person 125 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- **Sektempfang auf der Sonnenterrasse** mit Aperol Spritz, Sekt, alkoholfreiem Prisecco, Engele Biere, Albschorle, Mineralwasser und **drei Blätterteig Häppchen** pro Person.

- Grill Buffet
- **Getränkepauschale nach dem Sektempfang** für **4 Stunden**. (z.B. von 19:00 bis 23:00 Uhr) Inklusive aller alkoholfreien und alkoholischen Getränke. (Außer Spirituosen und Longdrinks)
- Location Miete - Personalkosten - Endreinigung- Dekoration
- Shuttle vom Parkplatz zur Burg und wieder zurück



**Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**

### **Arrangement 3**

**Preis pro Person 150 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Sektempfang auf der Sonnenterrasse mit Aperol Spritz, Sekt, alkoholfreiem Prisecco, Engele Biere, Albschorle, Mineralwasser und drei Blätterteig Häppchen pro Person.
- Grill Buffet
- Getränkepauschale nach dem Sektempfang für **5,5 Stunden**. (z.B. von 19 bis 00:30 Uhr) Inklusive aller alkoholfreien und alkoholischen Getränke **inklusive Longdrinks**.
- Location Miete - Personalkosten - Endreinigung- Dekoration
- Shuttle vom Parkplatz zur Burg und wieder zurück

**Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**



## Weihnachtsfeiern

Auch in den Herbst- und Wintermonaten hat der Hohen Neuffen seinen besonderen Reiz & Charme. Für Ihre Weihnachtsfeier in unseren schönen Räumlichkeiten bieten wir Ihnen viele verschiedene Angebote.

- Gemeinsame **Laternenwanderung** (15 min.) vom Parkplatz zur Burg oder Shuttle Service
- **Winter- und Lichterzauber** auf der Burg
- Zur Begrüßung reichen wir den Gästen in unserem **Burghof an Feuerkörben** heißen **Punsch oder Glühwein**
- Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Gerne stellen wir Ihnen ein auf die Saison abgestimmtes **Menü / Buffet** zusammen oder buchen Sie ein **Rittermahl oder Fleisch-Fondue**
- **Laternenwanderung zurück** zum Parkplatz oder Shuttle Service

Gerne beraten wir Sie individuell für Ihre ganz persönliche Weihnachtsfeier oder buchen Sie eines unserer nachfolgenden Arrangements.



# All Inclusive Arrangement Weihnachtsfeier

Für die bessere Planbarkeit eines Events erstellen wir Ihnen gerne ein Rund-um-sorglos-Paket. Nachfolgend finden Sie **3 Arrangements**, die Sie buchen können.

## **Arrangement 1**

**Preis pro Person 110 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- **Laternenwanderung** zur Burg und später wieder zurück (Laternen werden von uns gestellt)
  - **Winter- und Lichterzauber im Burghof**
  - **Winterbuffet(ab 30 Personen), Rittermahl, Fondue oder Wintermenü**
  - **Getränkepauschale** für 3,5 Stunden. (z.B. von 18:30 bis 22 Uhr)  
Inklusive aller alkoholfreien und alkoholischen Getränke. (Außer Spirituosen und Longdrinks)
  - **Raummiete**
  - **Personalkosten**
  - **Shuttle** vom Parkplatz zur Burg und wieder zurück
  - **Dekoration**
  - **Endreinigung und Organisation**
- Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**



## Arrangement 2

**Preis pro Person 120 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Laternenwanderung zur Burg und später wieder zurück (Laternen werden von uns gestellt)
- Winter- und Lichterzauber im Burghof
- **Glühwein und Punsch mit Feuerkorb im Burghof**
- Winterbuffet (ab 30 Personen), Rittermahl, Fondue oder Wintermenü
- Getränkepauschale nach dem Glühweinempfang für **4,0 Stunden**. (z.B. von 18:30 bis 22:30 Uhr) Inklusive aller alkoholfreien & alkoholischen Getränke. (Außer Spirituosen und Longdrinks)
- Raummiete
- Personalkosten
- Shuttle vom Parkplatz zur Burg und wieder zurück
- Dekoration

**Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**

## Arrangement 3

**Preis pro Person 140 €**

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Laternenwanderung zur Burg und später wieder zurück (Laternen werden von uns gestellt)
- Winter- und Lichterzauber im Burghof
- Glühwein und Punsch mit Feuerkorb im Burghof
- Winterbuffet (ab 30 Personen), Rittermahl, Fondue oder Wintermenü
- Getränkepauschale nach dem Glühweinempfang für **5,0 Stunden**. (z.B. von 19 bis 00:00 Uhr) Inklusive aller alkoholfreien alkoholischen Getränke **inklusive Longdrinks**.
- Raummiete
- Personalkosten
- Shuttle vom Parkplatz zur Burg und wieder zurück



- Dekoration

**Je angefangene Stunde länger berechnen wir 10€ zusätzlich für die Getränke**

**Folgendes Menü, Fondue oder Buffet kann gewählt werden**

## **Winterbuffet**

### **(ab 30 Personen)**

#### **Suppe**

**Kürbiscremesuppe** | wird serviert

#### **Vorspeisen und Salate**

**Hausgebeizter Lachs** | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dipp

#### **Antipastigemüse**

**Luftgetrockneter Schinken** | **Melone**

**Marinierte Rote Beete**

**Orientalische Couscous Salat**

**Mediterraner Nudelsalat**

**Ceasar-Salat** | Parmesandressing

Kartoffelsalat

#### **Brotauswahl**

## **Hauptgerichte**

**Roastbeef** | Burgundersoße | am Guest geschnitten

**Putengeschnetzeltes** | **Rahmsoße**

**Fischfilet** | Blattspinat

**Trüffelpasta** | Ofentomate | vegan

**Spätzle** | **Kartoffelgratin** | **Basmatireis**

**Grillgemüse**



## Dessert

**Frische Früchte**

**Saisonale Dessertüberraschung**

**Eisauswahl**

**Dunkles Mousse au Chocolat**

**Vanille-Quark Mousse**

## Fondue

Lieben Sie es gesellig? Dann ist ein Fondue genau das  
Richtige:

### Fleisch-Fondue

#### Ein Topf für 4 Personen mit

**hausgemachte Rinderkraftbrühe**

**Rinderfilet | Schweinefilet | Putenbrust | Würstchen**

**Salat**

**Suppenmaultaschen**

**Neue Kartoffeln**

**Saisonales Gemüse**

**Babymais**

**Mixed Pickels**

**Verschiedene Dips**

**Brot und Baguette**

#### Vegetarisch:

**Gemüsebrühe | saisonales Gemüse | Tofu-Würfel | vegetarische  
Maultaschen | Neue Kartoffeln | Salat**



## Dessert als Buffet

**Frische Früchte**

**Saisonale Dessertüberraschung**

**Eisauswahl**

Dunkles **Mousse au Chocolat**

**Vanille-Quark Mousse**

## Wintermenü

**Winterlicher Salat**

~

**Kürbiscremesuppe | Kernöl | geröstete Kerne**

~

**Confierte Entenkeule**

Rotkohl | Kartoffelknödel

Vegetarisch/Vegan:

**Trüffelpasta | Ofentomate | Parmesan**

~

**Topfenschmarn | winterliches Kompott | Valilleeis**

Sonderwünsche wie **vegetarisch, vegan** oder **Unverträglichkeiten** werden natürlich berücksichtigt.



# Tagungen

## Halbtagespauschale

**Dauer** 9-14 Uhr oder 12-17 Uhr

**Getränke** Tagungsgetränke und Kaffee/Tee den ganzen Tag inklusive

**Vormittags** Butterbrezeln, Müsliriegel und Obstkorb

**Nachmittags** Kuchen, Müsliriegel und Obstkorb

**Mittagspause** 3-Gang-Lunchmenü inklusive alkoholfreien Getränken.

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten inklusive.

**Technik** Flipchart, Pinnwand, Beamer, Beamertisch und Leinwand, Freies W-Lan

**Preis pro Person 80,00 €**

Wir berechnen keine zusätzliche Raummiete für Ihre Tagung.



## Ganztagespauschale

**Dauer** 9-17 Uhr

**Getränke** Tagungsgetränke und Kaffee/Tee den ganzen Tag inklusive

**Zu Beginn** Butterbrezeln, Müsliriegel und Obstkorb

**Mittagspause** 3-Gang-Lunchmenü inklusive einem Getränk nach Wahl

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten inklusive.

**Nachmittag** Kaffee, Teeauswahl und Kuchen

**Technik** Flipchart, Pinnwand, Beamer, Beamertisch und Leinwand, Freies W-Lan

**Preis pro Person 90,00 €**

Wir berechnen keine zusätzliche Raummiete für Ihre Tagung.



## Information zu Ihrer Tagung

Für Tagungen bis 20 Personen steht Ihnen unser historisches Baden-Württemberg Zimmer zur Verfügung. Das Mittagessen nehmen Sie entweder im Restaurant oder im Nürtinger Zimmer ein.

Tagungen zwischen 20 und 40 Personen finden im Nürtinger Zimmer statt. Das Mittagessen servieren wir Ihnen im Restaurant.

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause bei schönem Wetter auch im Burghof oder auf einer unserer Sonnenterrassen einnehmen.

Für Ihre Übernachtungsgäste empfehlen wir Ihnen das **Hotel Vetter**

Kontakt: Frau Regina Huber, Marienstraße 59, 72622 Nürtingen, Telefon: 07022- 92160, [www.hotel-vetter.de](http://www.hotel-vetter.de), [info@hotel-vetter.de](mailto:info@hotel-vetter.de)

Als Tagungsabschluss entführen wir Sie gerne zurück ins Mittelalter. Lassen Sie sich bei einem Rittermahl verzaubern und tafeln Sie wie früher die Rittersleut auf Burg Hohen Neuffen.



## Business-Menü

Den perfekten Abschluss mit Kunden bietet unsere Burg Hohen Neuffen

### **Business-Menü „Premium“**

**Gartensalate** | Röstbrotwürfel | Baguette | Aufstrich

~

**Flädlesuppe** | Rinderkraftbrühe | Flädle

~

**Filetsteak vom Rind** | Rotweinsoße | glasierte Schalotten  
Grillgemüse | Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle

~

**Dessertüberraschung** „Burg Hohen Neuffen“

**Preis 68,00 € pro Person**

### **Business-Menü „Light“**

~

**Gartensalate** | Röstbrotwürfeln | Baguette | Aufstrich

~

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** | Grillgemüse | hausgemachten Spätzle  
Pommes Frites

~

**Dessertüberraschung** „Burg Hohen Neuffen“

**Preis 50,00 € pro Person**

Für Vegetarier und Allergiker stellen wir am Veranstaltungstag gerne ein individuelles Menü zusammen. Gerne können Sie unsere Getränkepauschale dazu buchen, sprechen Sie uns hierfür gerne an.



## 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

Firme 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



## 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 Ihrer Feier garantiert.

Der integrierte **Profidrucker** liefert hierbei erstklassige Ausdrucke.

Eine **passende Vorlage** für Ihr Fest wird von uns erstellt.

Alle gemachten Bilder werden auf einem **USB-Stick gespeichert**.

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€**



# Wissenswertes für Ihre Veranstaltung

## Raummiete

**Baden-Württemberg Zimmer** 100 €

**Nürtinger Zimmer:** 200 €

**Neuffener Zimmer:** 300 €

**Exklusive Miete alle Räumlichkeiten:** 750 €

**Burghof (Siehe Sommerfeste)**

## 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 **exklusiv** der gesetzlichen Mehrwertsteuer, beinhalten aber sämtliche Personalkosten, Bestuhlung, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.

Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde **50 € Nachzuschlag**.

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

## Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen auch Menükarten. **3,50 € 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, Cuba Libre, Whisky Cola, Lillet Wild Berry, Gin Tonic und Moscow Mule**. Kosten pro Longdrink **8,50 €**



## **Feuerkörbe**

Für eine ganz besondere Stimmung in der Nacht sorgen **große Feuerkörbe** im Burghof. Kosten: **40 € 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.

**Kosten 500 €**

## **Anzahl der Gäste**

Teilen Sie uns bitte **vier Tage** vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.

## **Dekoration**

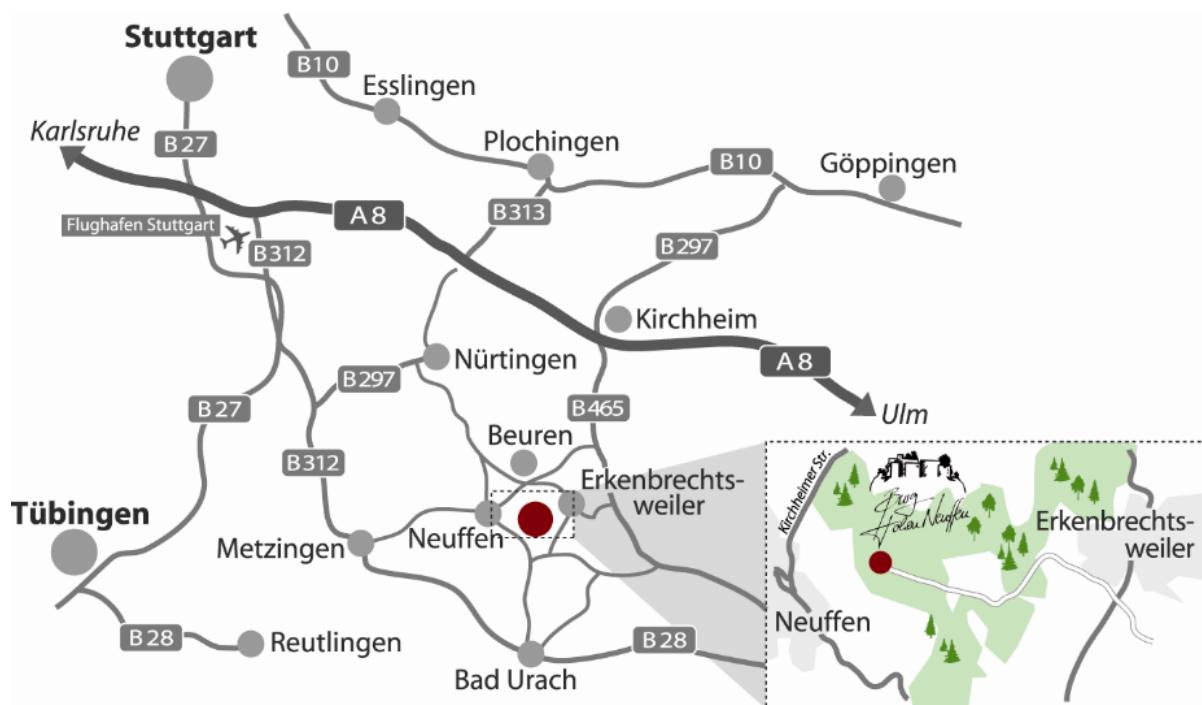
Wenn wir für Sie eine Tischdekoration mit frischen Blumen und Kerzenständern vorbereiten, berechnen wir **pro Person 2,50 €** Dekorationspauschale. Sie dürfen die Blumendekoration selbstverständlich auch selbst mitbringen oder schauen Sie auf unserer **Partnerliste** nach einem Floristen.

## **Tischwäsche**

Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von **2,50 € pro Person**.



# Anfahrt und Parkmöglichkeiten



## Adresseingabe für das Navigationssystem:

entweder unter 72639 Neuffen / Sonderziele Burg Hohen Neuffen oder Wanderparkplatz Hohen Neuffen bei Google. Die PKWs müssen immer über Erkenbrechtsweiler zur Burg abbiegen. Ab dort folgen Sie bitte den Hinweisschildern zur Burg Hohen Neuffen.

## Parkmöglichkeiten:

Großer Wanderparkplatz mit Parkmöglichkeiten bis zu 400 PKW's und mehreren Busparkplätzen. Von dort aus führt Sie ein landschaftlich sehr reizvoller Weg in 15 - 20 Minuten zur Burg.