



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.....39,00 €

> Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Jörg Geiger

oder Apfel-Zwetschgensecco von Adelheid Schweizer 0,75L.....39,00 €

gemischt mit:

Orangensaft, ½ L.8,00 €

Beliebt in den Sommermonaten:

„Hugo“.0,21L.....8,40 €

„Aperol Spritz“.0,21L.....8,40 €

„Lillet Wild Berry“.0,21L.....8,40 €

„Sarti Spritz“. 0,21L.....8,40 €

Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien

unsere kultigen Zwiefalter Spezialitäten in 0,33l-Flaschen

Zwiefalter **Albschorle**.....4,10 €

Zwiefalter „Engele“

Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei..... 4,60 €

Für den ersten Hunger empfehlen wir Ihnen zum Aperitif

Lauwarmes Blätterteiggebäck

Geflügel-Curry | Käse | Tomate | Rind | Champignons | Spinat
.....Stück 2,10 €

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

Sie haben die Wahl zwischen

Vegetarisch

Kirschtomaten | Mozzarella | Pesto

Mediterraner Nudelsalat | vegan

Orientalische Couscous Salat | vegan

Fisch

Sashimi vom Lachs | Gemüsesalat

Shrimps-Cocktail

Fleisch

Roastbeef | Remoulade

Geflügel-Curry-Salat

Kartoffelsalat | Fleischküchle

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

- > **Alblinsen** | Rote Bete Humus | Ofensellerie | Haselnuss
Zupfsalat.....14,50 €
- > Gebratenes **Seeteufel-Medaillon** | Zupfsalat.....19,00 €
- > **Confierter Lachs** | Quinoasalat | Ofentomaten.....16,50 €
- > **Burrata** | **Tomaten-Pfirsichsalat** | geröstete Pinienkerne
(Juni bis September)14,50 €
- > **Burrata** | **lauwarmer Spargelsalat** | geröstete Pinienkerne
(Spargelzeit)16,50 €
- > Mediterranes **Gemüsetörtchen** | Mozzarella | hausgemachtes Pesto
marinierter Blattsalat.....14,50 €
- > **gratinierter Ziegenkäse** | rote Zwiebelmarmelade
marinierter Blattsalat.....14,50 €
- > **Antipasti-Platte** | luftgetrockneter Schinken | eingelegtes Gemüse
getrocknete Tomaten | Oliven | Kapernäpfel und Käse.....17,60 €
- > **Gartensalate** | Röstbrotwürfel.....8,50 €

Suppen

- > **Schwäbische Festtagssuppe** | Rinderkraftbrühe
Flädle | Maultasche | Klöschen.....8,70 €
- > **Flädlesuppe** | Rinderkraftbrühe | Flädle.....7,00 €
- > **Maultaschensuppe** | Rinderkraftbrühe | Maultasche.....7,00 €
- > **Rote Linsen Cocos Suppe** | vegan.....7,80 €
- > **Rote Linsen Cocos Suppe** | Black Tiger Garnele.....11,80 €
- > **Gegrillte Paprika Suppe** | vegan.....8,80 €
- > **Tomatencremesuppe** | 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 | Rahmsoße
frischen Champignons | Gemüse der Saison | Kartoffelgratin.....33,50 €

Schwein

Schweinelenndchen am Stück gebraten | Calvados-Jus
Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle.....29,50 €

Schweinelenndchen am Stück gebraten | Speckmantel | Rahmsoße
Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle.....31,50 €

Kalb

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken | Rotweinsoße
Grillgemüse | Herzoginkartoffeln.....39,50 €

Surf und Turf

Filet vom Kalb | Black Tiger Garnele
Getrübefelte Nudeln | Ofentomate.....44,50 €

+Frische Trüffel +10€

Rind

Duett vom Rind

Rinderfilet | geschmorte Rinderbacken
Wurzelgemüse | Kartoffelstampf.....41,50 €

Rinderfilet | Kräutermantel | Rotweinsoße | glasierten Schalotten
Grillgemüse | Kartoffelgratin.....41,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** | Rotweinsoße
sautierten Bohnen | Rosmarinkartoffeln.....37,50 €

Geflügel

Maispouardenbrust | sommerlichem Gemüse | Rosmarinkartoffeln
.....29,50 €

Wild

Wildragout vom Hirsch | Preiselbeeren
Rotkohl | Semmelknödel.....29,50 €

Fisch

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

Vegetarisch und Vegan

Trüffelpasta | Ofentomate | Parmesan.....21,50 €

Jahresgericht

2026: Räuchertofu | asiatisches Gemüse | Reis
Umami | vegan.....19,50 €

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
getrübte Nudeln (5€)

Süßspeisen

- > **Frische Früchte** | Vanilleeis | Sahne.....9,50 €
- > **Heiße Himbeeren** | Vanilleeis | Sahne.....9,50 €
- > **Sorbetteller** | vegan
Zitrone | Erdbeer | Mango | frischen Früchten.....11,50 €
- > **Schoko-Passionsfrucht-Mousseschnitte**
Ananas | Maracuja-Alb-Joghurt Eis.....13,50 €
- > **Vanille-Quark Mousse** | Himbeersoße | Beeren.....11,50 €
- > **Cocos-Chiasamenpudding** | Ananaschutney | Mangosorbet |vegan..11,00 €
- > **Creme Brûlée** | frische Frucht | Walnusseis.....11,50 €
- > **Honig Caramel Mousse** | Apfelcrumble | Vanilleeis.....13,50 €
- > **Topfenschmarn** | saisonales Kompott | Valilleeis.....14,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Panna cotta | Fruchtsoße | Sorbet | frische Früchte
Vanilleschaum.....11,50 €
- > **Dessert-Trilogie** Weißes und dunkles Mousse au chocolat | Sorbet
frische Früchte | 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)

Gartensalate | Röstbrotwürfel

~

Schwäbische Festtagssuppe | Rinderkraftbrühe
Flädle | Maultasche | Klöschen

~

Scheiben vom Rinder- und Schweinefilet vom Grill | Rahmsoße
frischen Champignons | Gemüse der Saison | Kartoffelgratin

~

Dessert Trilogie

Panna Cotta | Fruchtsoße oder weißes und dunkles **Mousse au chocolat**
Sorbet | frische Früchte | Vanilleschaum

62,20 €

Menü 2 (unser Gourmet)

Gebratenes **Seeteufelmedaillon** | Zupfsalat

~

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

~

Rinderfilet | **Kräutermantel** | glacierte Schalotten
Grillgemüse | Kartoffelgratin

~

Creme Brulée | frische Früchte | Walnusseis

83,80 €

Menü 3 (unser Mediterranes)

Mediterranes **Gemüsetörtchen** | Mozzarella | hausgemachtes Pesto |
marinierter Blattsalat

~

Tomatencremesuppe | Croutons

~

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** | Rotweinsoße
sautierten Bohnen | Rosmarinkartoffeln

~

Schoko-Passionsfrucht-Mousseschnitte

Ananas | Maracuja-Alb-Joghurt Eis

73,30 €

Menü 4 (unser Schwäbisches)

Gartensalate | Röstbrotwürfel

~

Flädlesuppe | Rinderkraftbrühe | Flädle

~

Schweinelenndchen am Stück gebraten | Calvados-Jus

Gemüse der Saison | hausgemachten Spätzle

~

Heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne

54,50 €

Menü 5 (vegan)

Alblinsen | Rote Bete Humus | Ofensellerie | Haselnuss | Zupfsalat

~

Gegrillte Paprika Suppe

~

Trüffelpasta | Ofentomate

~

Cocos-Chiasamenpudding | Ananaschutney | Mangosorbet

55,80 €

Wintermenü (von November bis März)

Winterlicher Salat

~

Kürbiscremesuppe | Kernöl | gerösteten Kernen

~

Confierte Entenkeule | Rotkohl | Kartoffelknödeln

~

Topfenschmarn | winterliches Kompott | Vanilleeis

68,50 €

Unsere Buffets für Ihre Festlichkeit

Buffet Hohen Neuffen

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe | Rinderkraftbrühe
Flädle | Maultasche | Klöschen (wird serviert)

Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Lachs | **geräuchertes Forellenfilet**
Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dipp

Antipastigemüse

Roastbeef | Remoulade

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

Kirschtomaten | **Mozzarella** | Pesto

Ceasar-Salat | Parmesandressing

Vitello Tonnato

Kartoffelsalat | Fleischkühle

Brotauswahl

Hauptgang

Rinderfilet | Burgundersoße | am Gast geschnitten

Kalbssahneragout | gebratene **Pilze**

Gegrilltes **Zanderfilet** | Blattspinat

Trüffelpasta | Ofentomate | vegan

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

Grillgemüse

Dessert

Frische Früchte

Creme Brulée

Eisauswahl

Yoghurt Panna Cotta | Fruchtschaum

Schoko-Passionsfrucht Mouseschnitte

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

Flädlesuppe | Rinderkraftbrühe | Flädle (wird serviert)

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

Hauptgerichte

Roastbeef | Burgundersoße | am Gast 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

Preis ab **30 Personen 71,00 €** (Kinder nach Absprach)

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

„BBQ Grillbuffet“

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

Suppe

Gegrillte Paprikasuppe | serviert oder 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

Cesar-Salat | Parmesandressing

Kartoffelsalat

Brotauswahl

Hauptgang

Grillwurstspieß

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 €** (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.

„Premium BBQ Grillbuffet“

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

Suppe

Gegrillte Paprika Suppe (auf dem Buffet)

Vorspeisen und Salate

Chorizo Pimento Salat | Thymian Honig Vinaigrette

Bunter Bohnensalat

Mais-Paprika Salat

Grillpfirsich | **Burratta**

Feta-Wassermelone

Gurken-Tomaten Salat

Cowlslaw

Karamellisierte Schweinebauch Würfel

Ceasar-Salat | Parmesandressing

Gegrillter Kartoffelsalat

Brotauswahl

Hauptgang

Grillwurstspies

Steaks vom Rind

Pollo Fino von der Hähnchenkeule

Pulled Pork | BBQ-Sauce

Mini Burger

Riesengarnele

Vegetarische Grill Alternative

Lachs | Bananenblatt

Mediterranes **Grillgemüse**

Pommes Frites | **Rosmarinkartoffeln**

verschiedene Dips

Dessert

Ananas | gegrillt | flambiert

Frische Früchte

Eisauswahl

Marshmallow Mousse | Schoko-Keks Boden

Honig Caramel Mousse | Apfelcrumble

Preis ab 30 Erwachsenen **90,00 €** (Kinder nach Absprache)

Lieben Sie es gesellig? Dann ist ein **Fondue** genau das Richtige: Nur in den Monaten **Oktober bis März** möglich

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

Preis ab 20 Erwachsenen **71,00 €** (Kinder nach Absprache)

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 können folgende Raummieten anfallen:

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 8,50 €
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 2,50 € 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€**