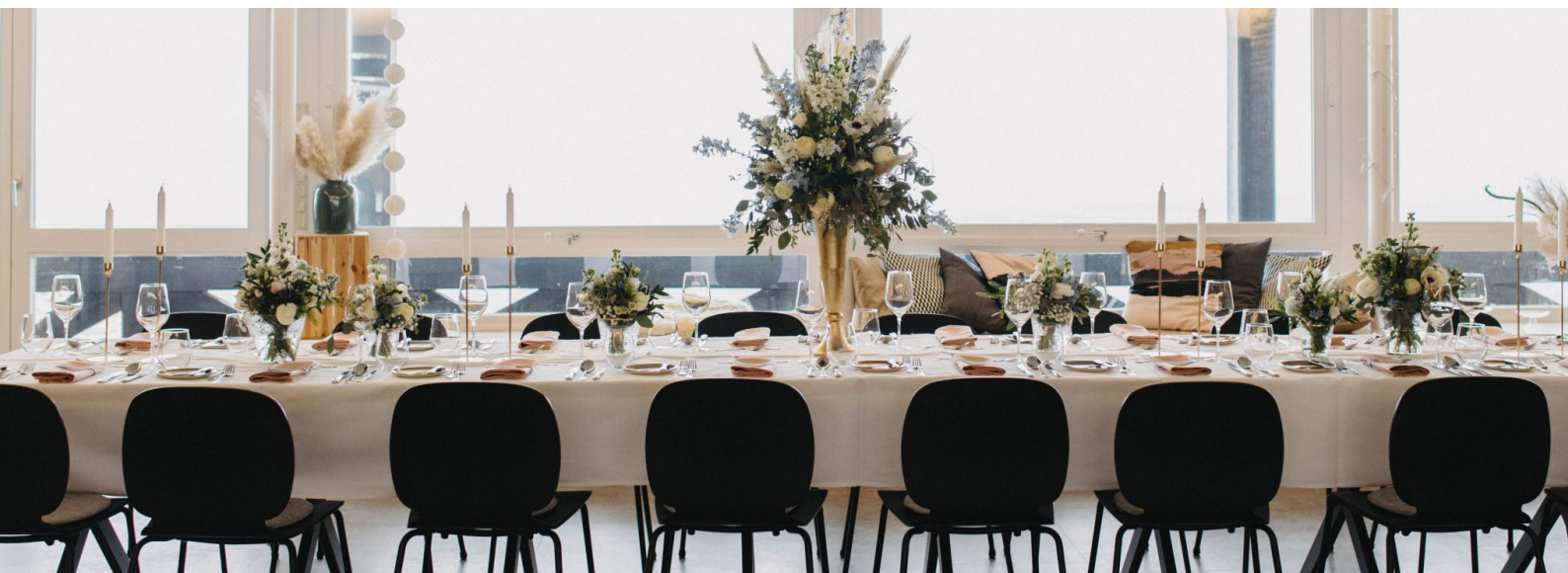





FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLT
Hochzeit-Pauschale 2026



UNSERE EMPFEHLUNGEN

HochzeitSPAUSCHALE 2026



Ihr habt die Wahl

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 „**Engel Biere**“

Häppchen

3 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person (Gefüllt mit Geflügel, Käse und Hackfleisch sowie vegetarisch mit Champignons, Tomate und Blattspinat) dazu reichen wir für die veganen Gäste gebackene Gemüsebällchen.

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 vor 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 vom Weingut Häussermann 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 Abeng.
Digestif	Eine Runde Schnäpse nach dem Essen Williams Christ Brand oder Ramazotti
Kaffee	Kaffee , Tee und weitere Kaffepezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee etc.
Dekoration	Kerzenständer mit Stabkerzen
Technik	Beamer und Leinwand , Box mit Mikrofon sowie Staffeleien
Location	Wir verlangen keine gesonderte Miete für die Location
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“

Ihr könnt Euch aus folgenden Speisen Euer Wunschmenü zusammenstellen.

VORSPEISEN

Antipastiplatten

Luftgetrockneter Schinken | eingelegtes Gemüse | getrocknete Tomaten
Oliven | Kapernäpfel | Käse

oder

Mediterranes Gemüsetörtchen | hausgemachtes Pesto
marinierte Blattsalate

oder

Gratinierter Ziegenkäse | rote Zwiebelmarmelade
marinierte Blattsalate

SUPPEN

Hochzeitssuppe | Flädle | Maultasche | Klößchen

oder

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

oder

Schaumsuppe der Saison | Kürbis | Spargel

HAUPTGÄNGE

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken | Rotweinsauce
glacierten Schalotten | Grillgemüse | Spätzle | Kartoffelgratin

oder

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken | Rotweinsauce
Grillgemüse | Spätzle | Kartoffelgratin

Für die Veganer und Vegetarier:

Räuchertofu | asiatisches Gemüse | Reis | Umami | vegan

oder

Trüffelpasta | Ofentomate | Parmesan | vegi oder vegan

DESSERT ALS BUFFET

Frische Früchte

Saisonale Dessertüberraschung

Eisauswahl

Dunkles Mousse au Chocolat

Vanille-Quark-Mousse

Ihr habt
die Wahl

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“

SUPPEN

Hochzeitssuppe | Flädle | Maultasche | Klößchen

oder

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

oder

Schaumsuppe der Saison | Kürbis | Spargel

VORSPEISEN UND SALATE

Hausgebeizter Lachs | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

AntipastigemüseLuftgetrockneter **Schinken** | **Melone****Mediterraner Nudelsalat**Orientalischer **Couscous-Salat****Griechischer Bauernsalat****Ceasar-Salat** | Parmesandressing**Kartoffelsalat**

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

Ihr habt
die Wahl

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“

SUPPEN

Hochzeitssuppe | Flädle | Maultasche | Klößchen

oder

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

oder

Schaumsuppe der Saison | Kürbis | Spargel

VORSPEISEN UND SALATE

Hausgebeizter Lachs | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

Antipastigemüse**Roastbeef** | RemouladeLuftgetrockneter **Schinken** | **Melone****Kirschtomaten** | **Mozzarella** | Pesto**Ceasar-Salat** | Parmesandressing**Vitello Tonnato****Kartoffelsalat** | **Fleischküchle**

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

Ihr habt
die Wahl

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 UNTER DER PERGOLA“

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

SUPPEN

Hochzeitssuppe | Flädle | Maultasche | Klößchen

oder

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

oder

Schaumsuppe der Saison | Kürbis | Spargel

VORSPEISEN UND SALATE

Hausgebeizter Lachs | **geräuchertes Forellenfilet**

Sahnemeerrettich | Dill-Senf-Dip

Antipastigemüse

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

Mediterraner Nudelsalat

Orientalischer **Couscous-Salat**

Griechischer Bauernsalat


Ceasar-Salat | Parmesandressing

Kartoffelsalat

HAUPTGANG

Grillwurstspieß**Steaks** vom Rind**Pollo Fino** von der Hähnchenkeule**Pulled Pork** | **BBQ-Sauce****Vegetarische** Grill AlternativeMediterranes **Grillgemüse****Pommes Frites** | **Rosmarinkartoffeln****Verschiedene Dips**

DESSERT

Frische Früchte**Saisonale Dessertüberraschung****Eisauswahl**Dunkles **Mousse au Chocolat****Vanille-Quark-Mousse**

Ihr habt
die Wahl

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 €

PAUSCHALE 5

„PREMIUM BBQ BUFFET UNTER DER PERGOLA“

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

SUPPE

Gegrillte Paprikasuppe | wird serviert

VORSPEISEN UND SALATE

Chorizo Pimento Salat | Thymian-Honig-Vinaigrette

Bunter **Bohnensalat**

Mais-Paprika-Salat

Grillpflirsich | **Burrata**

Feta-Wassermelone

Gurken-Tomaten-Salat


Coleslaw

Karamellierte-Schweinebauch-Würfel

Ceasar-Salat | Parmesandressing

Gegrillter **Kartoffelsalat**

Brotauswahl

HAUPTGANG**Grillwurstspieß****Steaks** vom Rind**Pollo Fino** von der Hähnchenkeule**Pulled Pork** | BBQ-Sauce**Mini Burger****Riesengarnele****Vegetarische** Grill Alternative**Lachs** | BananenblattMediterranes **Grillgemüse****Pommes Frites** | **Rosmarinkartoffeln****Verschiedene Dips****DESSERT****Ananas** | gegrillt | flambiert**Frische Früchte****Eisauswahl****Marshmallow-Mousse** | Schoko-Keks-Boden**Honig-Caramel-Mousse** | Apfelcrumble

Ihr habt
die Wahl

PREISE PAUSCHALE 4:

10 Stunden (z.B. 16 bis 02 Uhr oder 17 bis 03 Uhr)	190,00 €
11 Stunden (z.B. 15 bis 02 Uhr oder 16 bis 03 Uhr)	200,00 €
12 Stunden (z.B. 14 bis 02 Uhr oder 15 bis 03 Uhr)	210,00 €
13 Stunden (z.B. 14 bis 03 Uhr)	220,00 €

PAUSCHALE 6

„BUFFETPAUSCHALE VEGETARISCH“

SUPPEN

Gegrillte Paprika Suppe

oder

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

oder

Schaumsuppe der Saison | Kürbis | Spargel | Kaltschale

VORSPEISEN UND SALATE

Quinoa Salat**Alblinsen Salat** | **Rote Beete Hummus****Antipastigemüse****Mediterraner Nudelsalat**Orientalische **Couscous-Salat****Griechischer Bauernsalat****Tomate** | **Mozzarella** | Pesto**Blattsalate** | 2 verschiedenen Dressings**Kartoffelsalat**

HAUPTGERICHTE

Gemüsestrudel | vegetarische Jus**Fetuchine** | Rucola | Pinienkerne | geröstetem Knoblauch | vegan**Grillgemüse** | Feta**Kartoffel-Pilz-Auflauf** | vegan**Trüffelpasta** | Ofentomate | Parmesan | vegan**Grillkartoffeln** | **Reis**

DESSERT

Frische Früchte**Saisonale Dessertüberraschung****Eisauswahl****Schoko Delice** (ohne Gelatine)**Topfenschmarrn** | **saisonales Kompott**Ihr habt
die Wahl

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

und 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 300,00 € Neuffener Zimmer und Baden-Württemberg Zimmer: Hochzeiten ab 60 Personen möglich. Einmalige Raumkosten 500,00 € Ab einer Personenzahl von 70 erwachsenen Gästen könnt Ihr alle Räume exklusiv buchen. Einmalige Raummiete 900,00 € Bei Hochzeiten mit garantiert 90 erwachsenen Personen oder mehr entfällt die Raummiete.
Kinderpreise	Wir berechnen jeweils für Kinder bis 3 Jahre 25,00 € (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 **100,00 € abgerechnet.**
Falls der DJ oder Fotograf an den eingedeckten Hochzeitstafeln sitzen, wird der volle Preis abgerechnet.
Dienstleister, die nicht zum Essen bleiben, werden mit **50,00 € 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 600,00 €** inklusive aller Getränke.
+50,00 € 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 | 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 **zusätzlich mitgebrachtes Gebäck** zum Empfang berechnen wir 3,00 € Gedeck p.P.

Mitternachtsimbiss	Chili con carne oder sin carne	8,90 € p.P.
	Currywurst	8,90 € p.P.
	Wurstsalat	8,90 € p.P.
	Käsespezialitäten vom Brett	12,90 € p.P.
	Käsespezialitäten vom Brett & regionale Räucherwaren	16,90 € p.P.

Wir reichen zu jedem Mitternachts-Imbiss **Brot/Baguette**

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

Long-Drink Ihr wünscht Euch eine Bar?
Folgende Long-Drinks empfehlen wir ab ca. 22 Uhr:
Vodka Bull/Lemon/Orange,
Cuba Libre, Whisky Cola, Gin Tonic, Moscow Mule.
Kosten pro **Longdrink: 8,50 €.**

Signature Drink Wollt Ihr einen oder mehrere Signature Drinks am Abend?
Dann könnt Ihr mit
Lillet Wild Berry, Sarti Spritz, Hugo und
Aperol Spritz zusätzlich Euer Getränkeangebot erweitern.
Kosten je **Drink: 7,50 €**

Retro**Popcornmaschine**

Als süße Überraschung für Eure Gäste haben wir Popcornmaschine eine **Retro Popcornmaschine** für Euch. Diese wird während dem Sektempfang für Euch aufgebaut.

Einmalige Kosten **150,00 €** 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: **40,00 €** (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 500,00 €

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 175,00 €

Mit Party Licht 250,00 €

Tischwäsche

Weißer Tischwäsche oder beige Tischläufer

Zusätzliche Kosten 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 Ihrer Feier garantiert.

Der integrierte Profidrucker liefert hierbei erstklassige Ausdrücke. 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: 500,00 €

KIRCHLICHE 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 €

WIR PLANEN FÜR EUCH

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	Eure Freie oder kirchliche Trauung beginnt um 14 Uhr auf dem Wachstubenturm
Aperitif	Sekt „ Privatcuvée Hohen Neuffen “, Aperol Spritz , zusätzlich Lilet Wild Berry, Sarti Spritz und alkoholfreier Prissecco von Jörg Geiger Hausgemachte Limonade , und „ Engele Biere “
Häppchen	3 Stück lauwarmes Blätterteiggebäck pro Person 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 ingedeckter Tisch mit Baguette und hausgemachter Aufstrich
Getränke	In Hülle und Fülle Mineralwasser in Karaffen classic/still. Alkoholfreie Getränke wie Spezi, Cola, Fanta, Saftschorle usw. Zwiefalter Biere (152 1, 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 ausgedient. Schillerwein (Halbtrocken), Weißweincuvée (trocken), Rotweincuvée (trocken) Longdrink pauschale open end (ab 22 Uhr)

Menü oder Buffet	Wählt ein schönes 5-Gang Premium Menü oder Premium 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	Wir dekorieren Euch alle Räume und Tische. Um die Blumen kümmern wir uns also.
Technik	Beamer, Leinwand & Mikrofon
Location	Wir verlangen keine gesonderte Miete für die Location und stehen Euch zur exklusiven Nutzung zur Verfügung.
Nachzuschläge	Alle Personalkosten und Nachzuschläge sind inklusive Verlängerungsstunde bis 04 Uhr ist inbegriffen
Fotobox „Sissi“	ist inklusive
Mitternachtsimbiss	Wir stellen Euch eine Variation aus verschiedenen Speisen zusammen.
Weißer Tischwäsche oder Leinenläufer	sind inklusive
Popcornmaschine	zum Empfang ist inklusive
Stromkosten, Shuttle, Organisation, Reinigungskosten	sind ebenfalls inklusive.

Kosten:	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 aktuellen 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 **50,00 €**. Die Räume müssen nach Veranstaltungsende wieder von Euch abdekoriert und ausgeräumt werden. Wenn unser Personal dies für Euch erledigt, berechnen wir pro Dienstleistungsstunde **50,00 €**. 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 95 cm: Platz je Gast 60 cm. Eine 10-er Tafel ist demnach 350 cm 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 100,00 €. Bei starker Verschmutzung der Räumlichkeiten werden zusätzlich Reinigungskosten von mind. 100,00 € verlangt.

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

ANFAHRT

Parkmöglichkeiten

Adresseingabe für das Navigationssystem:

entweder unter 72639 Neuffen / Sonderziele Burg Hohen Neuffen oder Wanderparkplatz Hohen Neuffen bei Google.

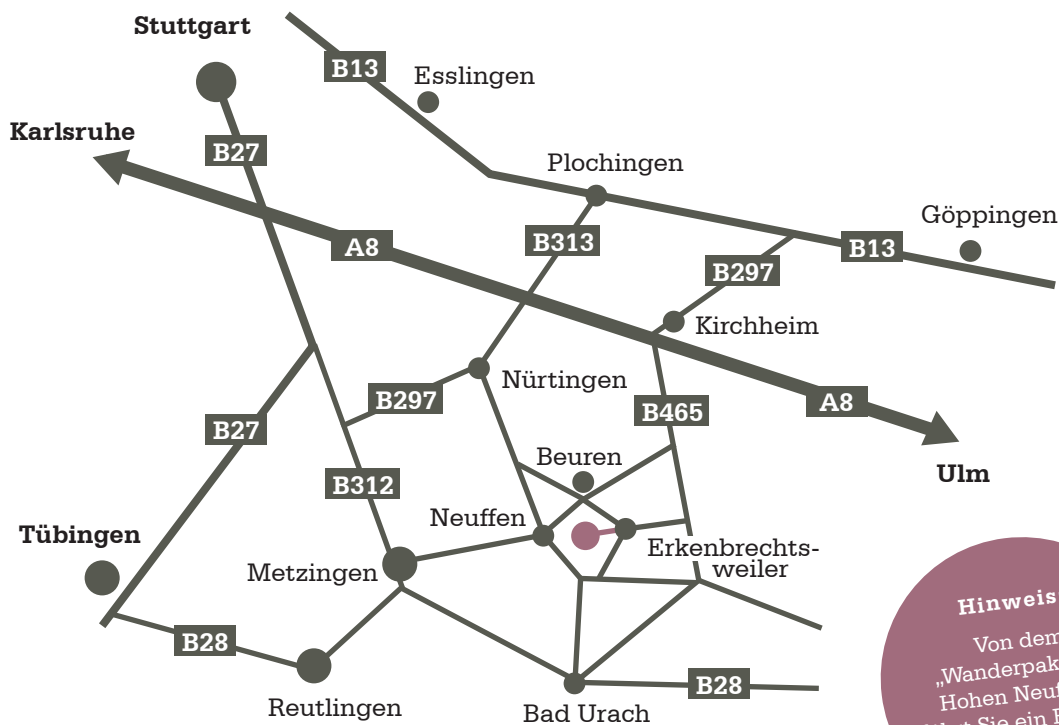
Die PKW müssen immer über Erkenbrechtsweiler zur Burg abbiegen.

Ab dort folgen Sie bitte den Hinweisschildern zur Burg Hohen Neuffen.

Tip:
Oder Sie buchen
unseren Shuttle
zur Burg

Parkmöglichkeiten:

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



Hinweis:
Von dem
„Wanderparkplatz
Hohen Neuffen“
führt Sie ein Fußweg
direkt zur Burg

BURG HOHEN NEUFFEN

Räumlichkeiten**Baden-Württemberg Zimmer** ca. 25 Personen

klein und fein
urgemütliches Refugium

Neuffener Zimmer ca. 90 Personen

Herzstück der Burg
Schwedenofen, offene Bar

Nürtinger Zimmer ca. 70 Personen

eigener Eingang und Panoramafenster
eigene separate Sanitäreanlagen

