




FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT
Menü - und Buffetvorschläge



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Menü - und Buffetvorschläge


Sie haben
die Wahl

STEHEMPfang**auf der Sonnenterrasse oder in unseren Räumlichkeiten**

Unsere Sonderabfüllungen von der Schlosskellerei Affaltrach

Sekt „ Privat Cuveé Burg Hohen Neuffen “ trocken 0,75 l	39,00 €
Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Jörg Geiger 0,75 l	39,00 €
oder Apfel-Zwetschgensecco von Adelheid Schweizer 0,75 l	39,00 €

gemischt mit:

Orangensaft ½ l	8,00 €
------------------------	--------

Beliebt in den Sommermonaten:

„ Hugo “ 0,2 l	8,40 €
„ Aperol Spritz “ 0,2 l	8,40 €
„ Lillet Wild Berry “ 0,2 l	8,40 €
„ Sarti Spritz “ 0,2 l	8,40 €

Gerne servieren wir Ihnen bei einem Empfang im Freien unsere kultigen
Zwiefalter Spezialitäten in 0,33 l-Flaschen

Zwiefalter Albschorle	4,10 €
Zwiefalter „Engele“	4,60 €
Helles, Pils, naturtrübes Kellerbier und alkoholfrei	4,60 €

FÜR DEN ERSTEN HUNGER EMPFEHLEN WIR
IHNEN ZUM APERITIF

Lauwarmes Blätterteiggebäck

Stück 2,10 €

Geflügel-Curry | Käse | Tomate | Rind | Champignons | Spinat

Vorspeisen im Weckgläsle

Stück 4,50 €

Sie haben die Wahl zwischen:

VEGETARISCH

Kirschtomaten | Mozzarella | Pesto**Mediterraner Nudelsalat** | veganOrientalischem **Couscous-Salat** | vegan

FISCH

Sashimi vom Lachs | Gemüsesalat**Shrimps-Cocktail**

FLEISCH

Roastbeef | Remoulade**Geflügel-Curry-Salat****Kartoffelsalat | 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

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 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

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

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

KALB

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

SURF UND TURF

Filet vom Kalb | Black Tiger Garnele
Getrüffelte Nudeln | Ofentomate 44,50 €
+Frische Trüffel +10,00 €

RIND

Duett vom Rind

Rinderfilet | geschmorte Rinderbacken Wurzelgemüse | Kartoffelstampf 41,50 €

Rinderfilet | Kräutermantel | Rotweinsauce | glasierten Schalotten
Grillgemüse | Kartoffelgratin 41,50 €

Scheiben vom **rosa gebratenen Rinderrücken** | Rotweinsauce
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

Getrüffelte Nudeln (5,00 €)

SÜSSPEISEN

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 €
Crème Brûlée frische Frucht Walnusseis	11,50 €
Honig-Caramel-Mousse Apfelcrumble Vanilleeis	13,50 €
Topfenschmarrn saisonales Kompott Vanilleeis	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** | Rotweinsauce
sautierten Bohnen | Rosmarinkartoffeln

~

Schoko-Passionsfrucht-Mousseschnitte

Ananas | Maracuja-Alb-Joghurt-Eis

73,30 €

MENÜ 4

UNSER SCHWÄBISCHES

Gartensalate | Röstbrotwürfel

~

Flädlesuppe | Rinderkraftbrühe | Flädle

~

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

~

Heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne

54,50 €

MENÜ 5

UNSER VEGANES

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-Dip

Antipastigemüse

Roastbeef | Remoulade

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

Kirschtomaten | **Mozzarella** | Pesto

Ceasar-Salat | Parmesandressing

Vitello Tonnato

Kartoffelsalat | **Fleischküchle**

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

Joghurt-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-Dip

Antipastigemüse

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

Mediterraner Nudelsalat

Orientalische **Couscous-Salat**

Griechischer Bauernsalat

Ceasar-Salat | Parmesandressing

Kartoffelsalat

Brotauswahl

HAUPTGANG

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 Erwachsenen 71,00** (Kinder nach Absprache)

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden **zusammen** aufgebaut.

Das Dessert nach Absprache mit dem Veranstalter.

„BBQ GRILLBUFFET“

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

SUPPE

Gegrillte Paprikasuppe | auf dem Buffet

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

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 €**

Preis ohne Arrangement

Tipp:
Dieses Grillbuffet haben wir speziell für ein Event im Freien zusammengestellt.

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut.

Das Dessert erfolgt nach Absprache mit dem Veranstalter.

„PREMIUM BBQ GRILLBUFFET“

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

SUPPE

Gegrillte Paprikasuppe | auf dem Buffet

VORSPEISEN UND SALATE

Chorizo Pimento Salat | Thymian-Honig-Vinaigrette

Bunter **Bohnensalat**

Mais-Paprika-Salat

Grillpfirsich | 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 | 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 €**

Preis ohne Arrangement

Tipp:

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

Die Vorspeisen und der Hauptgang werden zusammen aufgebaut.

Das Dessert erfolgt nach Absprache mit dem Veranstalter.

FONDUE

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

FLEISCH-FONDUE

**Ein Topf für 4 Personen mit
hausgemachter 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 €

WISSENSWERTES

für Ihre Veranstaltung

Location Miete	Baden-Württemberg Zimmer 100,00 € Nürtinger Zimmer: 200,00 € Neuffener Zimmer: 300,00 € Exklusive Miete alle Räumlichkeiten: 750,00 € Burghof (siehe Sommerfeste)
Leistungen	<p>Für die Empfänge auf dem Burggelände reservieren wir Ihnen den entsprechenden Platz und stellen Stehtische, Sonnenschirme und das notwendige Mobiliar zur Verfügung.</p> <p>Unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer beinhalten aber sämtliche Personalkosten, Bestuhlung, Geschirr, Energiekosten, das Eindecken der Räumlichkeiten und Reinigungskosten.</p> <p>Ab Mitternacht verlangen wir je Kellner und Stunde 50,00 € Nachtzuschlag.</p> <p>Passende Dienstleister für Ihre Veranstaltung finden Sie auf unserer Partnerliste.</p>
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 10,00 € 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 €

Laternen	<p>Wandern Sie vom Parkplatz zur Burg oder von der Burg zum Parkplatz. Für stimmungsvolles Licht sorgen unsere Laternen.</p> <p>Kosten je Laterne 4,00 €</p>
Feuerkörbe	<p>Für eine ganz besondere Stimmung in der Nacht sorgen große Feuerkörbe im Burghof.</p> <p>Kosten: 40,00 € je Korb. (Bei Trockenheit und Regen leider nicht möglich.)</p>
Fotobox „Sissi“	<p>Wir bieten Ihnen eine professionelle Fotobox inkl. Auf- und Abbau, Programmierung, unbegrenzt Bilder, Bereitstellung der Accessoires, USB-Stick und Cloud Speicherung der Bilder an.</p> <p>Kosten 500,00 €</p>
Anzahl der Gäste	<p>Teilen Sie uns bitte vier Tage vor der Veranstaltung die abrechnungsrelevante Personenzahl mit.</p>
Dekoration	<p>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.</p>
Tischwäsche	<p>Für weiße Tischwäsche verlangen wir einen Aufpreis von 2,50 € pro Person.</p>

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 €

ANFAHRT

Parkmöglichkeiten

Adresseingabe für das Navigationssystem:

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

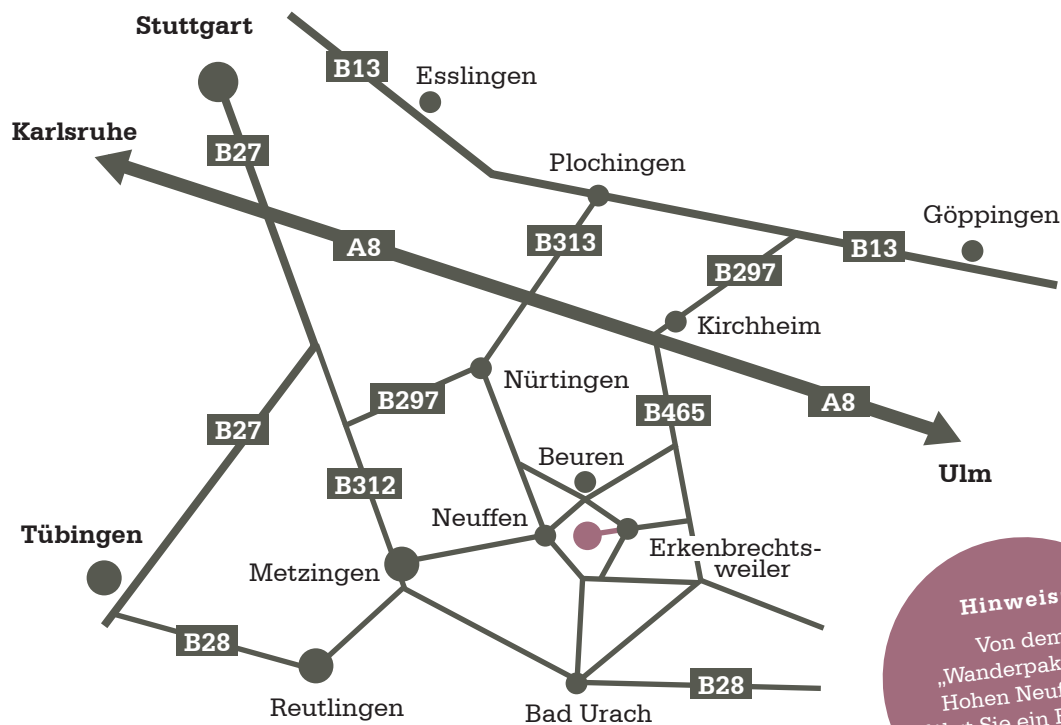
Die PKW müssen immer über Erkenbrechtsweiler zur Burg abbiegen.

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