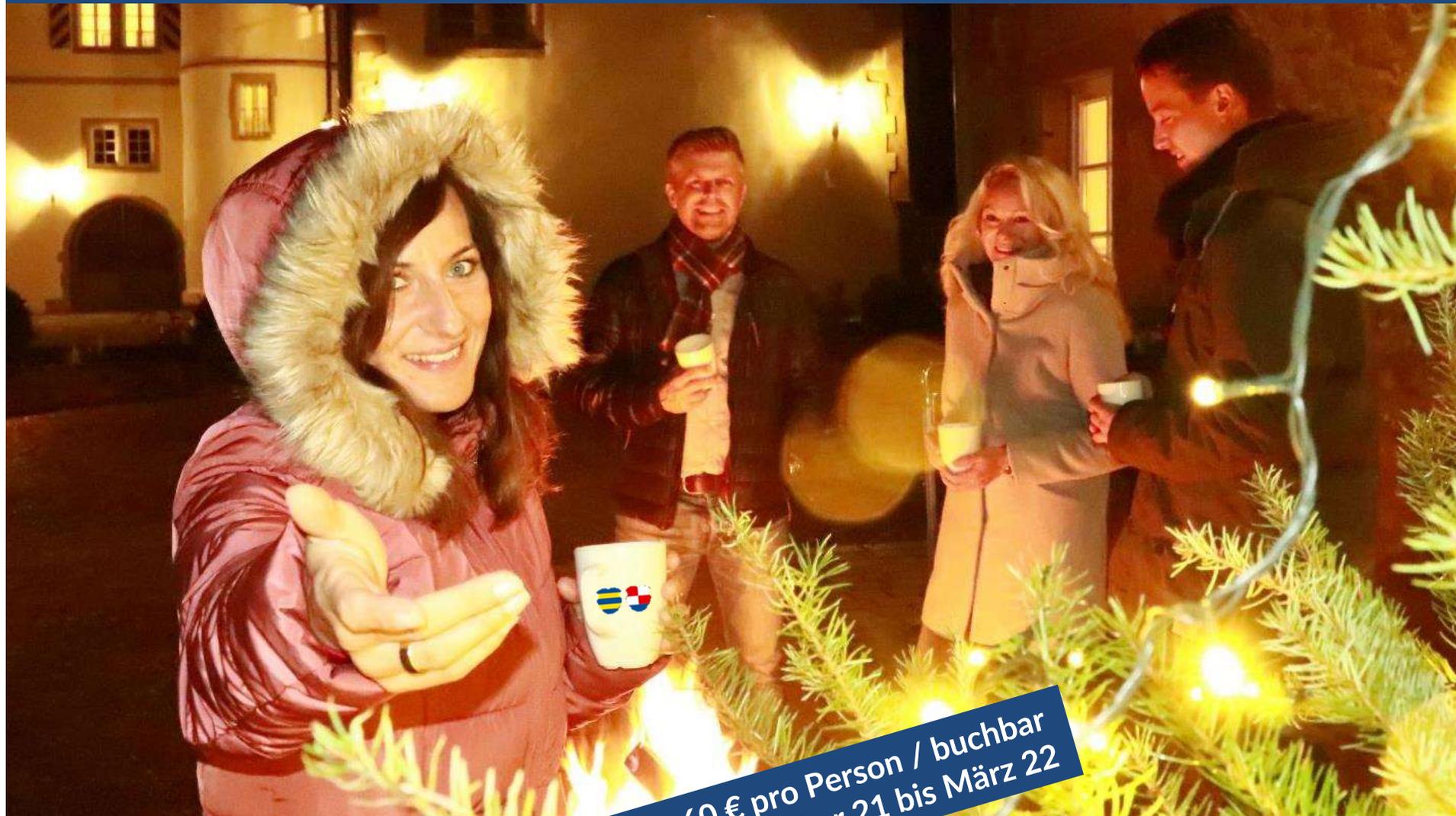


EINLADUNG ZUR FIRMEN-WINTERFEIER



Ab 60 € pro Person / buchbar
von Dezember 21 bis März 22

AUF SCHLOSS NEUHAUS



IN RÄUMEN ZUM TRÄUMEN



z.B. im Gutshaus
für 25-50 Personen

MIT AUSSERGEWÖHNLICHEN VORTEILEN

- Alleinige Nutzung garantiert höchste Sicherheit
- Idyllische Lage mit guter Verkehrsanbindung
- Beeindruckende Festräume innen und außen
- Winterliches Ambiente mit Feuerschalen u.v.m.
- Cateringauswahl nach Ihrem Geschmack
- Sie feiern ohne Sperrzeiten
- Eventausstattung inklusive
- W-LAN, Internet – wenn Sie wollen
- Buchungsoptionen „Location“ & „All-inklusive“
- Beratung durch unser Schloßteam
- Direkte Übernachtungsmöglichkeiten buchbar



UND MÖGLICHKEITEN

Option A: Sie mieten unser schönes Gutshaus mit nachstehenden Leistungen und organisieren das Catering selbst:

- **Edler Festsaal** im Gutshaus mit Tafel für 50 Personen
- **Hochwertige Ausstattung** mit Polsterstühlen, Hussen, Tischwäsche und Kerzenständer
- Nutzung der **vollausgestatteten Küche** mit allen Geräten einschließlich Geschirr, Besteck und Gläser
- Separater **Buffet- und Getränkebereich** im Vorraum
- großes **Partyzelt** im Schloßhof
- Eigene **Parkplätze** direkt am Objekt
- **Alleinige Nutzung** durch Ihre Firma/Gruppe
- Buchbar an **jedem Tag** z.B. von 17 Uhr bis open-end
- Einschließlich **Strom und Endreinigung**

1.250 € zzgl. MwSt.

(ohne Catering, Getränke und Übernachtung)



SIE MÖCHTEN ALLES INKLUSIVE?

Option B: Wir bieten Ihnen mit unserem Partner *Le Gourmet* zusätzlich das Catering als Komplettarrangement an:

- **Welcome-Getränk** wie z.B. Sekt, Aperol oder Glühwein
- **Leckeres Buffet oder Menü** bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert oder **Grill-Buffet** im Schloßhof - 11 Variationen zur Auswahl
- Eventbegleitung mit erfahreinem **Servicepersonal** für sechs Stunden (Weiterfeiern mit self-service bis open-end möglich)

Ab 60 € pro Person zzgl. MwSt.

(je nach Art des gewählten Buffets, Getränke werden nach Verbrauch gesondert berechnet, Buchung ab 25 Personen möglich)



Le Gourmet Partyservice
Ihre Eventexperten



WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSBUFFET

| B1 | B2 | B3 | B4 | B5 |
|---|---|--|--|--|
| <p>Mediterrane Vorspeisenvariation Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse, Ital. Landschinken mit Melone, Carpaccio vom Hohenloher Weiderind, Tomaten-Mozzarellastern mit Basilikumpesto Kürbissalat mit Bacon Minibrötchenauswahl</p> <p>*****</p> <p>Warm Putenfilet am Stück gegart im Mäntelchen an Sahnesauce gegrillte Barbarie-Flugentenbrust Schmorbraten vom heimischen Weiderind an kräftiger Bratensauce hausgemachte Butter-Eierspätzle hausgemachte Semmelplätzchen Kartoffelgratin gebratenes winterliches Ofengemüse Auswahl von vielen Salaten</p> <p>*****</p> <p>Dessert: winterlicher Fruchtsalat Mousse au Chocolat Griech. Joghurtdessert mit Honig und Nüssen</p> | <p>Kürbis im Pancettamantel Gourmetschinken mit Melone Putenbrust in Sesam Apfel-Selleriasalat Minischnitzelchen und Spießchen vom Geflügel Auswahl von versch. Brotsorten Butter</p> <p>*****</p> <p>Warm Schweinefilet mit Röstbrot und Kräutern gefüllt, am Stück gegart an Rahmsauce gebratene Gänsebrust mit Preiselbeerrotkohl Glühweinbraten vom Weiderind hausgemachte Butter- Eierspätzle gebratene Minikartoffeln Minisemmelknödel Pfifferling- Pilzragout Auswahl von Blattsalaten Blaukrautsalat Waldorfsalat Dressing</p> <p>*****</p> <p>Dessert: Topfenstrudel Bayrisch Creme mit Zimtkirschen</p> | <p>Vorspeisenvariation Röllchen vom hausgebeizten Räucherlachs mit Frischkäse Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse, Luftgetr. Landschinken mit Melone, Porchetta (rustikal gegrillter Jungschweinebraten) Tomaten-Mozzarella Herz mit Basilikumpesto und tosk. Brotsalat Minibrötchenauswahl</p> <p>*****</p> <p>Warm Schlüflachs mit Kräutern zarter Braten vom Milchkalb an Rahmsauce gegrillte Mais-Poulardenbrust mit Steinchampignonsauce hausgemachte Eierspätzle gratinierte Kartoffeln buntes Pfannengemüse Auswahl von Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing</p> <p>*****</p> <p>Dessert: Williams-Birnen-Tiramisu Mousse au Chocolat Panna Cotta mit frischem Zimt-Kirschpüree</p> | <p>Hausgemachte Kürbissuppe mit Kokosschaum, Ingwer und Popcorn dazu Gewürzbrot (serviert)</p> <p>*****</p> <p>Vorspeisenvariation Röllchen vom hausgebeizten Räucherlachs mit Frischkäse Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse, Luftgetr. Landschinken mit Melone, Tomaten-Mozzarella Herz mit Basilikumpesto Auswahl von vielen Salaten</p> <p>*****</p> <p>Warm Norweger Lachs nach Flammlachsart , Sauce zarter Braten vom heimischen Wild an Pfeffer-Kirschsauce gegrillte Gänsebrust hausgemachte Eierspätzle Serviettenknödel Steinchampignon-Kräuter-Risotto Hausgemachtes Apfel-Rotkraut Winterliches Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Bratapfel mit Vanillesauce Panna Cotta mit Zimt-Kirschpüree</p> | <p>Vorspeisenvariation hausgebeizter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Lachspralinen Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse, Luftgetr. Bergschinken mit Melone, Tomaten-Mozzarell mit Basilikumpesto winterlicher Linguinesalat mit Kürbis und gebratener Chorizo Ablinsensalat Minibrötchenauswahl</p> <p>*****</p> <p>Warm gebratene Gänsekeulen Speckzander , Sauce Böfflamott, Sauce Semmelterrine hausgemachte Kräutereierspätzle gratinierte Kartoffeln buntes Pfannengemüse Auswahl von Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten Schwarzwurzel-Winterkräutersalat Feldsalat mit Croutons versch. Dressing</p> <p>*****</p> <p>Dessert: Williams-Birnen-Tiramisu Mousse au Chocolat Bratapfel Creme</p> |
| 70 € p.P. | 70 € p.P. | 70 € p.P. | 80 € p.P. | 75 € p.P. |

WINTERMENÜ

| M1 | M2 | M3 |
|---|---|---|
| <p>Kürbiscremesüppchen mit org. Steirischem Kürbiskernöl und Knuspercroustons</p> <p>*****</p> <p>Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Waldpilzen und gebratenen Polentasternen</p> <p>*****</p> <p>Lebkuchenmousse mit marinierten Orangen</p> | <p>Hausgebeizter Norweger Räucherlachs auf Belugalinsen und Safranschaum</p> <p>*****</p> <p>Gegrillte Gänsebrust mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl Semmelalern, glasierten Maronen</p> <p>*****</p> <p>Warmer Kaiserschmarrn mit Omas Zwetschgenröster</p> | <p>Wildkraftbrühe mit Wildklößchen, Maultäschchen und frischen Kräutern</p> <p>*****</p> <p>Winterlicher Salatteller mit Feldsalat gerösteten Speckwürfeln Gourmetdressing</p> <p>*****</p> <p>Heimischer Rehbraten, hausgemachte Kräuterspätzle Wintergemüse</p> <p>*****</p> <p>Ofenfrischer gefüllter Bratapfel mit lauwarmer Vanillesauce</p> |
| 66€ p.P. | 81€ p.P. | 89€ p.P. |

ODER GRILLSCHMANKERL

| G1 | G2 | G3 |
|--|---|--|
| <p>Rindersteaks "Gaucho" marinierte Putensteaks Pulled Pork, weihnachtlich Nürnbergerle Rote Wurst Wels-Garnelenspieß vegetarisch Grillkäse Gemüsebratling</p> <p>Salatbuffet bunter Blattsalat Tomate- Mozzarella schwäbischer Kartoffelsalat Krautsalat Gurken- Zucchini-salat bunter Nudelsalat Mais- Paprikasalat Gartenkräuter- und Joghurtdressing Partybrötchen Dips, Senf</p> <p>*****</p> <p>Dessert Walnussmousse Schokoladenmousse</p> | <p>Vorspeisen und Salate: Auswahl von gegrilltem und mariniertem Gemüse Hausgemachter luftgetrockneter Landschinken mit Melonenkugeln Brotsalat mit gegrillter Schwarzwurzel Bunter Blattsalat hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat Gurken-Zucchini-salat Tomatensalat Farmersalat Bauernsalat Nudelsalat (ohne Mayo) 2erlei Dressing</p> <p>*****</p> <p>Hauptspeisen frisch vom Grill vom Rind Rosé gegrilltes Roastbeef vom Stück tranchiert vom Geflügel verschiedene Putensteaks und Hähnchenspieße aus dem Meer Lachsfilet mit frischen Kräutern Garnelenspieße vom Schwein Farmersteak hausgemachte Rostbratwurst Pusztawurst Backkartoffeln mit Sour Cream Ofenbrot Marinierter Grillkäse Auswahl von Dips, Senf Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen</p> <p>*****</p> <p>Dessert: Mousse von dunkler Weihnachtsschokolade Frischer Obstsalat Panna Cotta mit frischen Zimtkirschen</p> | <p>Vorspeisen: gegrilltes und mariniertes Gemüse, auch gefüllt Landschinken mit Melonen Bunter Schwarzwurzelsalat gegrillter Kürbis Tosk. Bauernbrot, Baguette</p> <p>*****</p> <p>Hauptgerichte Schweinemedallions an Cognacrahmsauce Rinderbraten nach Omas Art, Bratensauce Welsfiletschleifchen mit Zupfspinat gefüllt, Kräutersauce Hausgemachte Eierspätzle Kartoffelauflauf Reis/Wildreis winterliches Pfannengemüse Salatbuffet Bunter Blattsalat, Tomaten, Gurken, marinierter Karottensalat Gartenkräuter-, Joghurtdressing</p> <p>*****</p> <p>Dessert Tiramisu-weihnachtlich Mousse au chocolat</p> |
| 60 € p.P. | 70 € p.P. | 68 € p.P. |



FEIERN SIE IN
BESONDEREM
AMBIENTE



FEIERN SIE BEI UNS!



Danken Sie Ihren Mitarbeitenden für ihren Einsatz in 2021 mit einem Erlebnis der besonderen Art oder verbringen Sie mit Freunden oder Vereinskollegen eine tolle Zeit in Neuhaus. An dem Ort, wo sonst Paare aus der ganzen Welt ihre Traumhochzeit feiern!

Ihre #winterfeier #weihnachtsfeier #firmenfeier #jahresabschlussfeier #vereinsfeier bei uns wird garantiert zum stimmungsvollen und sicheren Highlight.

Ich freue mich auf Ihre Nachricht!
Maik Brian



Tel. 07266 / 8017
Maik.Brian@schlossneuhaus.com
www.schlossneuhaus.com

SIE WOLLEN AUCH ÜBERNACHTEN?



Wir haben auch sehr schöne
Zimmer für bis zu 67 Gäste
direkt auf unserer Anlage.



Schloss Neuhaus