



Angebot 2018/19

Burgstube & Rittersaal

Bankette, Aperitifs und andere Anlässe

Burg Hohenklingen | Hohenklingenstrasse 1 | CH-8260 Stein am Rhein

Tel +41 (052) 741 21 37 • Fax +41 (052) 741 21 34 •

www.burghohenklingen.com • info@burghohenklingen.com

Burginfos

ÖFFNUNGSZEITEN

1. Mai – 30. September Montag geschlossen
1. Oktober – 30. April Montag & Dienstag geschlossen
Das Restaurant/Burg öffnet um 10Uhr ist durchgehend geöffnet bis 24Uhr.
Am Sonntagabend schließen wir um 18Uhr.

BETRIEBSFERIEN

Januar & Februar
Bleibt die Burg Hohenklingen infolge Betriebsferien geschlossen.

Burgstube

Der Burgstube bietet Platz für:
40 Personen

RESERVATION

Für eine Menübesprechung, nehmen wir uns gerne Zeit für Sie, deshalb vereinbaren Sie bitte einen Termin außerhalb der Essenszeiten.

DETAILBESPRECHUNG / MENUWAHL

Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Besprechung an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren. Wir bitten Sie, uns Ihre Menüwahl bis 21 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

PREIS & MEHRWERTSTEUER

Die folgenden Menü Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.

RAUCHEN

Das Innere der Burg ist rauchfrei. Es besteht jedoch die Möglichkeit an bestimmten dafür vorgesehenen Orten der Burg zu rauchen.

BEHINDERTEN GERECHT

Das Burgrestaurant, Burgstube, Burglaube sowie der Rittersaal und die Burgtoiletten sind Rollstuhlgängig. Der Personenlift bringt sie vom Parkplatz direkt ins Burgrestaurant.

PARKPLÄTZE

Die Burg Hohenklingen verfügt über Parkplätze um die Burg.

FEUERWERK

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, in der Burg Feuerwerke, Fackeln etc. zu benützen. Feuerwerke/Himmelslaternen ausserhalb der Burg müssen zwingend, mittels eines Gesuches an die Stadtpolizei, bewilligt werden.

Stadtpolizei Stein am Rhein

Tel. 052 742 20 10/ stadtpolizei@steinamrhein.ch

FEUERWERK

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, in der Burg Feuerwerke, Fackeln etc. zu benützen. Feuerwerke/Himmelslaternen ausserhalb der Burg müssen zwingend, mittels eines Gesuches an die Stadtpolizei, bewilligt werden.

Stadtpolizei Stein am Rhein

Tel. 052 742 20 10/ stadtpolizei@steinamrhein.ch

NACHTZUSCHLAG

Nach 24:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag von Fr. 150.00 pro(angefangene) Stunde bis 03:00 Uhr, wonach wir unsere Schlosstüren schließen.

LIEFERUNGEN

Materialien für den Anlass müssen jeweils von Dienstag bis Sonntag zwischen 10:00 und 11:00 Uhr, oder zwischen 15 und 17 Uhr, geliefert und abgeholt werden, Die Materialien für den Anlass können über den Lieferanten Eingang hochgebracht werden, wo sich auch der Lift befindet.

ZAPFENGELD

Sollte Ihr Wunschwein oder Champagner nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein oder Champagner trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von:

Weine	pro	75cl	35.00
Magnumflaschen Wein	pro	150cl	60.00
Schaumweine und Champagner	pro	75cl	45.00
Spirituosen	pro	75cl	100.00

BLUMEN & DECKORATION

Die Räumlichkeiten sind ohne Blumen/Deckoration ausgestattet. Gerne können sie mit einem Floristen ihrer Wahl dekorieren,ansonsten empfehlen wir unseren Hausfloristen.

BlumenLaube GmbH

8259 Wagenhausen

Telefon: 052 741 12 12 /info@blumen-laube.ch

KERZEN

In der Burgstube ist Vorsicht geboten mit Kerzen, da vieles mit Holz gebaut wurde. Nebelmaschinen, Wunderkerzen etc. sind nicht erlaubt.

HOCHZEITSTORTE

Wir verlangen ein Teller/Gabelgeld von 10Fr.pro Person für die Hochzeitstorte. Sollte die Hochzeitstorte jedoch zusätzlich zum Dessert (oder Dessertbuffet) sein, entfällt das Teller/Gabelgeld.

BEAMER / LEINWAND / MISCHPULT UND AKTIV LAUTSPRECHER

Kann benützt werden, hierfür verlangen wir eine Miete von 75Fr. pauschal.

STUHLHUSSEN

Für einen festlich/romantischen Anlass empfehlen wir Ihnen unsere Stuhl Hussen à 10 Fr/Stück Miete.

BURG EXKLUSIVE

Für eine exklusive Burgbuchung von Mai. ende September, gilt ein Mindestumsatz von Fr. 20'000.- In der Nebensaison gilt ein Mindestumsatz von Fr. 18'000.-

SPEISEANGEBOT

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel ab 10 Personen. Zudem sollte ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste welche eine Diät einhalten müssen etc.).

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in die Restaurationsräume ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung des Restaurant Burg Hohenklingen.

Aperitif

Crostini, Focaccia & Crissini **Stk.**

Focaccia mit roter Pesto	3.50
Crostini mit Oliventapenade	3.50
Crostini mit rassigem Rindertartare	5.50
Crostini mit Thunfischcreme	4.50
Crostini mit Knoblauch-Kräuter Frischkäse	3.00
Crostini mit Tomaten & Basilikum	3.50
Crissini mit Parmaschinken	5.50

Vegetarisch

Tomaten Mozzarella Spiesschen	3.50
Zucchettiröllchen mit getrockneten Tomaten	3.50
Gemüse Crudités mit 3 verschiedenen Saucen	Pers/6.00
Lauch/Spinat Küchlein (warm)	3.50

Fleisch und Fisch

Kleines Vitello Tonnato	5.50
Lachsforelle vom Kundelfingerhof mit süßer Senfsauce	6.00
Crevettencocktail Calypso	5.50
2 Fleischbällchen mit rotem Curry	5.50
Gebackenes Schinkengipfeli	3.50
Poulet Curry im Teigmantel (Asia Sticks)	4.00

Suppen

Rieslingsuppen-Shot (warm)	5.50
Karotten/Ingwer-Shot (warm)	4.50
Gurken Kaltschale mit Dill	4.50

Meterbrot

Kunterbunt Belegt, Körner-, Weiß - oder Laugenbrot	Pers/12.00
--	------------

Nüssli & Chips

Erdnüssli	(Schale)	6.00
Chips	(Schale)	5.00
Mandeln gesalzen	(Schale)	7.00
Flutes	(Stück) Rosmarin, Käse, Nature	2.00

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Salate

Grüner Salat mit gerösteten Kernen	9.00
Gemischter Salat „Hohenklingen“	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons	12.50
Herbstsalat mit Speck, Feigen und Nüssen (Saison)	12.50
Sommersalat mit Mango, Avocado und Himbeerdressing (Saison)	12.50

Suppen

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli	14.50
Morchelrahmsuppe mit Cognac	13.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	11.00
Karotten-Curry Crème mit Ingwer	10.50
Weisse Tomatencremesuppe (Saison)	12.50
Gemüsecrèmesuppe „Garbure“	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen (Saison)	10.50

Zwischengerichte

Kalbscarpaccio mit Wasabivinaigrette und einem kleinen Sprossensalat	23.50
Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	18.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Basilikumpesto	20.50
Erfrischender Cous-Coussalat mit einer gebratenen Riesencrevette	20.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Früchte Chutney, Wasabi-Limetten-Joghurt und einem Salatbouquet	18.50

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Hauptgerichte

Saftig gebratener Schweizer Kalbshohrücken mit Morchel Sauce, unserem feinen Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet	49.50
Gebratenes Thurgauer-Bio Rindsfilet 180gr. mit grüner Pfefferrahmsauce mit den aktuellen Gemüsen und knusprigen Pommes Frites in der Schale serviert	52.50
Englisch gebratenes Entrecôte mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und einem feinen Gemüsebouquet	50.50
Gebratene Maispoularde mit Portweinrahmsauce mit karamellisierten Trauben und hausgemachten Spätzli dazu ein Gemüsebouquet	35.50
Kalbsragout „Hohenklingen“ Zartes Ragout vom Kalb mit Speck und Brotcroutons dazu frische Spätzli und ein Mischgemüse mit Kräutern	36.50
Schweinsfilet „Försterart“ mit Waldpilzrahmsauce dazu Spätzli und das aktuelle Gemüse	36.50
Geschmorter Schweinsschulterbraten mit Jus feiner Kartoffelstock und glasierte Karotten	31.50

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf feinem Ratatouille mit Basilikumpesto
und Petersilienkartoffeln 41.50

Gebratene Riesengrillen auf rotem Curry
dazu Mango-Chutney, Basmatireis und einem
frischem Gemüsebouquet 38.50

Gebratenes Saibling Filet auf feiner Kräuterrahmsauce
mit Basmatireis und einem Gemüsebouquet 39.50

Vegetarisch

Frische Steinpilzravioli auf Blattspinat
mit verschiedenem Gemüse, einer leichten
Riesling Sauce und Schnittlauch 32.50

„Vegispätzli“ 28.50
Spätzlipfanne mit den aktuellen Gemüsen
einer leichten Kräuterrahmsauce und Röstzwiebeln

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse
und Basmatireis 28.50

Gluten- & Lactosefrei- & Vegan

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Dessert

Parfait-Glacé Grand Marnier 18.50
mit verschiedenen Früchten garniert

Dessertvariaton „Hohenklingen“ 18.50
Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten

Panna Cotta im Glas serviert 11.00
mit dem aktuellen Früchte-Kompott

Frischer Fruchtsalat 12.50
mit einer Kugel Früchtesorbet

Dunkles & helles Schokoladenmousse 12.50
Im Glas serviert

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm 12.50
und verschiedenen Früchten

Früchtesorbettrilogie mit Champagner 12.50

Mini-Dessert im Glas

Stellen Sie ihr Buffet selber zusammen:

(Mindestbestellung 10 Stk./Sorte)

Süsstmostcème	3.50	Gebrannte Crème	3.50
Tobleronemousse	4.00	Weißes Schokomousse	4.00
Schwarzwälder im Glas	4.50	Himbeermousse	4.50
Tira-Mi-Su	5.00	Frischer Fruchtsalat	5.00
Panna Cotta mit Beeren	5.00	Caramelköppli	5.00

Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Morchelrahmsuppe mit Cognac

Englisch gebratenes Rinds-Entrecôte mit Rosmarinjus
feine Bratkartoffeln
und einem Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat mit Kugel Früchtesorbet

CHF 76.50.- pro Person

Schaffhauser Rieslingcremesuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten Försterart
Butternudeln
aktuelles Mischgemüse

Süssmostcreme mit Schlagrahm

CHF 58.- pro Person

Karotten-Curry mit Ingwer

Geschmorter Schweinsschulterbraten
Luftiger Kartoffelstock und aktueller Gemüse garnitur

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Rahmhaube

CHF 55.- pro Person

Lauchcremesuppe mit Brotcroutons

Saftig zarter Kalbshohrücken
mit Rosmarinjus feinem Kartoffelgratin und aktuellem Gemüse

Panna Cotta mit Beeren

CHF 72.50.- pro Person

Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Grüner Salat mit Kernen

Gebratene Maispoularde mit Portweinrahmsauce
mit karamellisierten Trauben und hausgemachten Spätzli
dazu ein Gemüsebouquet

Himbeer-Mascarponecrème mit Schlagrahm

CHF 59.- pro Person

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

Rosagebratenes Kalbskotelette am Stück gebraten
auf kräftiger Barberareduktion
Rosmarinkartoffeln
Gemüsebouquet

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas serviert

CHF 79.- pro Person

Bunt gemischter Salat

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli

Schweizer Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce
feine Butternudeln und Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Mandeln und Schlagrahm

CHF 91.- pro Person

Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Steiner Bouillabaisse mit Felchen und Forellen

Sommersalat mit Mango, Avocado an feiner Himbeerdressing

„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet und einer Riesencrevette
Rotwein-Schalottenbutter, Früchtechutney, Jus
mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Dauphines

Dessertvariaton „Hohenklingen“

(Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten)

CHF 108.- pro Person

Gemischter Salat

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Erfrischender Cous-Coussalat mit einer
Gebratenen Riesencrevette

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Ratatouille Gemüse und Basilikumpesto
dazu Petersilienkartoffeln

Parfait-Glacé Grand Marnier
mit verschiedenen Früchten garniert

CHF 103.- pro Person

Sommersalat mit Mango, Avocado und Himbeerdressing (Saison)

Gemüsecrèmesuppe

Zartes Ragout vom Kalb mit Speck und Brotcroutons
dazu frische Spätzli und ein Mischgemüse mit Kräutern

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 71.- pro Person

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer, in Schweizer Franken.

Personenzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl, die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt am Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Annulation der Reservierung

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nachfolgender Kostentabelle:

bis 7 Kalendertage vorher 50 % des Arrangements

bis 2 Kalendertage vorher 75 % des Arrangements

am gleichen Tag 100 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menu Preis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menu festgelegt, wird für dieses 50.00 pro Gast verrechnet.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Zahlungsbedingungen

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Restaurant Burg Hohenklingen vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Wenn nicht in bar, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.

Wir akzeptieren auch Master Card, EC direkt, und Visa. Ebenso kann bei uns mit Lunch Checks bezahlt werden

Stein am Rhein, Januar 2019