



# Angebot 2018/19

Obergaden

Hochzeiten, Bankette, 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](http://www.burghohenklingen.com)

# KONTAKTDATEN

Kontaktadresse: Restaurant Burg Hohenklingen  
Hohenklingenstr.1  
8260 Stein am Rhein  
Kontaktpersonen: Pia & Roman Bach-Rasmussen  
E-Mail: info@burghohenklingen.com  
Web-Adresse: www. burghohenklingen.com  
Telefon: 052 741 21 37

## ÖFFNUNGSZEITEN

1. Mai – 30. September Montag geschlossen  
1. Okt.– 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.

## 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.

## PREISE & MEHRWERTSTEUER

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

## PARKPLÄTZE

Die Burg Hohenklingen verfügt über Parkplätze um die Burg.

## RAUCHEN

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

# Wissenswertes

## OBERGADEN

Der Obergaden bietet Platz für:  
100-120 Personen sitzend/ 150 Personen stehend

## 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](mailto:stadtpolizei@steinamrhein.ch)

## VERLAENGERUNG

Ab 24 Uhr pro Stunde 20Fr.

Muss vorgängig bei der Stadtpolizei bewilligt werden

## NACHTZUSCHLAG

Nach 24:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von Fr. 150.00 pro(angefangene) Stunde bis 03:00 Uhr, wonach wir unsere Schlosstüren definitiv 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 & DEKORATION

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](mailto:info@blumen-laube.ch)

# Wissenswertes

## **KERZEN**

Im Obergaden 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.

## **BAND / DJ'S**

Die Musik muss eine halbe Stunde vor dem geplanten Ende der Veranstaltung beendet werden und unverzüglich mit dem Abbau vom Equipment (Boxen etc.) begonnen werden. Sollte die Abbau-Stunde überschritten werden, wird pro Stunde 150 Fr. berechnet.

## **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 cremigen Stuhl Husen à 10 Fr/Stück Miete.

## **RAUMMIETE**

Im Obergaden verrechnen wir eine Raummiete von Fr. 250.-

## **MINDESTUMSATZ**

Im Obergaden gilt ein Mindestumsatz von 5'000 Fr.

## **BURG EXKLUSIVE**

Für eine exklusive Burgbuchung von Mai bis Ende September, gilt ein Mindestumsatz von Fr. 20'000. In der Nebensaison ein Mindestumsatz von Fr. 18'000. Gerne geben wir Auskunft für die Details.

## **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

### **Suppen**

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli	14.50
Morchel Cremesuppe mit Cognac	13.50
Schaffhauser Riesling Cremesuppe	11.00
Karotten-Curry Crème mit Ingwer	10.50
Weisse Tomaten Cremesuppe (Sommer/Herbst)	12.50
Kürbis Cremesuppe mit seinen Kernen (Herbst)	10.50
Gazpacho Andaluz (Sommer)	10.50
Rote Peperoni Cremesuppe mit Mango Würfel	13.50

### **Kalte Vorspeisen**

Gemischter Salat „Hohenklingen“	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Brot-Croutons	12.50
Herbstsalat mit Speck, Feigen und Nüssen (Herbst)	12.50
Sommersalat mit Mango, Avocado und Himbeerdressing (Sommer)	12.50
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	17.50
Kapern & Zwiebeln	
Geräucher Wildlachs auf Apfelzwiebelsalat mit süßer Dill-Senfsauce	23.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella & Basilikum(Sommer)	18.50
Hausgemachte Kalbfleischterrine mit Salatbouquet und Sauce Cumberland	18.50

### **Warme Vorspeisen**

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren & Pinienkernen an feiner Himbeervinaigrette (Frühling)	18.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Basilikumpesto	20.50
Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	18.50
Seezungenravioli an leichter Prosecco Rahmsauce	22.50
Lachsforelle vom Kundelfingerhof an feiner Weißwein Sauce mit Basmatireis	20.50

## **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 Rosmarinkartoffeln und einem Gemüsebouquet	52.50
Am Stück gegartes Dry Age Roastbeef mit Sauce Bearnaise Bratkartoffeln und einem feinen Gemüsebouquet	50.50
Kalbsfilet an feiner Steinpilz Rahmsauce mit Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet	54.50
Schweinsfilet am Stück gegart mit Waldpilz-Rahmsauce dazu Spätzli und einem Gemüsebouquet	36.50
Am Stück gegarter Lammrücken mit Masala Jus Süßkartoffelpüree und einem Gemüsebouquet	44.50
Rosa gebratenes Kalbskotelett auf feinem Rosmarin Jus Kräuter Kartoffelpüree und einem Gemüsebouquet	52.50
Saftig gebratener Schweizer Kalbshohrücken mit Steinpilz Rahmsauce, Butternudeln und einem Gemüsebouquet	49.50

## **Bankett individuell**

Ab 10 Personen

### **Fischgerichte**

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

Gebratene Riesencrevetten auf rotem Curry  
Früchte Chutney, Basmatireis und einem  
Gemüsebouquet 38.50

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

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse  
und Basmatireis 28.50  
**Gluten- & Lactosefrei- & Vegan**

## **Bankett Menü**

Ab 10 Personen



## **Menü 1 (Sommer)**

Sommersalat mit frischer Mango, Avocado und Sprossen  
an einer Himbeervinaigrette

\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli

\*\*\*

Am Stück gegartes Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce  
dazu servieren wir Kartoffelgratin und ein Gemüsebouquet

\*\*\*

3 Komponenten aus der Minidessert Auswahl

90.- CHF/Person

## **Bankett Menü**

Ab 10 Personen

## **Menü 2(Herbst)**

Morchelrahmsuppe mit Cognac

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons

\*\*\*

Frische Kürbis-Ricotta Ravioli  
mit konfierten Kürbiswürfeln

\*\*\*

Dry-Aged Schroffen-Entrecote an feiner Whiskeyrahmsauce  
Kartoffelgratin und ein feines Gemüsebouquet

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren

107.- CHF/Person

# **Bankett Menü**

Ab 10 Personen

### **Menü 3(Frühling)**

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
Kapern, Zwiebeln und einem Salatbouquet

\*\*\*

Erfrischender Cous-Cous Salat mit einer  
Gebratenen Riesencrevette

\*\*\*

Am Stück gebratener Kalbshohrücken mit Rosmarinjus  
neue Bratkartoffeln und ein Gemüsebouquet

\*\*\*

3 Komponenten aus der Minidessert Auswahl

108.- CHF/Person

## **Bankett Menü**

Ab 10 Personen

## **Menü 4(Sommer)**

Karotten-Curry Crème mit Ingwer

\*\*\*

Gebratener Zander auf Ratatouille Gemüse  
und Basilikum Pesto

\*\*\*

Am Stück gegartes Dry Age Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Bratkartoffeln und einem feinen Gemüsebouquet

\*\*\*

Frischer exotischer Fruchtsalat  
Mit Limetten-Minze Sorbet

94.- CHF/Person

## **Favorit Menü**

Ab 10 Personen

## **Menü 5 (Frühling/Sommer)**

Weißer Tomatencremesuppe

\*\*\*

Ceviche „Acapulco“ vom Thunfisch & Wildlachs

\*\*\*

Spargelravioli an leichter Weisswein-Petersiliensauce

\*\*\*

Gebratenes Thurgauer-Bio Rindsfilet mit Sauce Bearnaise  
Rosmarinkartoffeln und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber Ti-ra-mi-su

119.- CHF/Person

## **Favorit Menü**

Ab 10 Personen

## **Menü 6 (Spätsommer/Herbst)**

Rote Peperoni Cremesuppe  
mit Mangowürfeln

\*\*\*

Herbstsalat mit Speck, Feigen und Nüssen

\*\*\*

Seezungenravioli an leichter Prosecco Rahmsauce

\*\*\*

Gebratenes Thurgauer-Bio Rindsfilet mit Morchelsauce  
Trüffelrisotto und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Himbeer-Mascarpone Creme

115.- CHF/Person

# **Bankett Buffet**

Ab 30 Personen

## **Buffet**

### **Vorspeisenbuffet: 45.- / Person**

Gegrilltem Gemüse, Tomaten-Mozzarella Salat, Vitello Tonnato, Ceviche Salat, Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Melonen/Rohschinken & Trauben, Karottensalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Blattsalate. Rieslingsuppe  
dazu unsere 2 Hausdressings und frisches Brot

\*\*\*

### **Hauptspeisenbuffet: 76.- / Person**

Roastbeef (70gr), Kalbshohrücken (70gr),  
Pochierte Lachstranche(80gr) an Prosecco Rahmsauce  
Steinpilzravioli (5Stk.) mit verschiedenem Gemüse an Weißwein Sauce  
Aktuelles Mischgemüse mit Kräutern  
Kartoffelgratin  
Basmatireis

\*\*\*

### **Dessertbuffet : 22.- / Person**

Himbeer-Mascarponecreme, Tira-Mi-Su, Süssmostcème,  
Frischer Fruchtsalat,Apfelkuchen, Vanille & Schokoladenglace

143.- CHF/Person

## **Mini-Dessert im Glas serviert**

Stellen Sie ihr Buffet selber zusammen.  
(Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte)

Süssmostcème	3.50	Gebrannte Crème	3.50
Tobleronemousse	4.00	Weisses Schockomousse	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	Caramelköpflì	5.00
Himbeer-Mascarponecreme	4.50	Dänischer „Apfelkuchen“	4.50
Rahm Glace Kugel	3.50	Sorbet Kugel	3.50
Käseplatte mit Trauben, Nüssen, Feigensenf		Grosse Platte	180.-
		Mittler Platte	120.-
		Kleine Platte	90.-
Kleine Schoggibrunnen		mit Früchtespiessli	5.00
		mit Marshmallows	4.00

## **Mitternachtsimbiss**

Bündner Gerstensuppe			6.00
Dänische Hot Dog			6.50
Normaler Hot Dog			5.00
Fleischplatte mit Frisches Brot		Grosse Platte	120.-
		Mittler Platte	90.-
		Kleine Platte	60.-

## **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 2018