



Angebot 2024

Burgstube, Rittersaal & Obergaden
Bankette, Aperitifs und andere Anlässe

Burginfos

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

1. März – 31. Januar Montag & Dienstag geschlossen

ÖFFNUNGSZEITEN BURG ANLAGE

1.März-30. April sowie 1.Oktober-31.Januar Montag & Dienstag geschlossen

1.Mai-30.September Montag geschlossen

Das Restaurant/Burg öffnet um 10Uhr ist durchgehend geöffnet bis zirka 23Uhr.

BETRIEBSFERIEN

Im Februar bleibt die Burg Hohenklingen infolge Betriebsferien geschlossen.

BURGSTUBE / RITTERSAAL / RESTAURANT/OBERGADEN

Der Burgstube bietet Platz für 34 - 40 Personen

Der Rittersaal bietet Platz für 54 - 60 Personen

Das Restaurant bietet Platz für 30 - 36 Personen

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

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. 8.1% 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.

VERLAENGERUNG/NACHTZUSCHLAG

Ab 24 Uhr wird pro Stunde Fr. 20.- berechnet, die vorgängig bei der Stadtpolizei bewilligt werden muss. Das Verlängerungsgesuch wird von der Burg Hohenklingen organisiert.

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

LIEFERUNGEN

Materialien für den Anlass müssen jeweils von Mittwoch bis Sonntag zwischen 10:00 und 11:00 Uhr, oder zwischen 14:00 und 17:00 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 ein Zapfengeld von:

Weine	pro	75cl	40.00
Magnumflaschen Wein	pro	150cl	75.00
Schaumweine	pro	75cl	45.00
Champagner	pro	75cl	50.00

BLUMEN & DECKORATION

Gerne können sie mit einem Floristen ihrer Wahl dekorieren.

KERZEN

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

HOCHZEITSTORTE

Wir verlangen ein Teller/Gabelgeld von 8.- Fr.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.

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.

STUHLHUSSEN

Für einen festlich/romantischen Anlass können Stuhl Hussen gemietet werden (10Fr/Stk.)

RAUMMIETE

Im Obergaden verrechnen wir eine Raummiete von Fr. 600.-

Im Rittersaal verrechnen wir eine Raummiete von Fr. 300.-

MINDESTUMSATZ

Im Obergaden gilt ein Mindestumsatz von 5`000 Fr.

EXKLUSIVE

Für die exklusive Burg Buchung gilt ein Mindestumsatz von Fr. 20`000.-

Für die exklusive Burgstuben Buchung gilt ein Mindestumsatz von Fr. Fr. 2`500.-

Die exklusive Benutzung beginnt ab 16 Uhr für den Abend, und 10 Uhr für der Mittag.

SPEISEANGEBOT

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel ab 10 Personen (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste, welche eine Diät einhalten müssen etc.).

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in die Restaurationsräume ist grundsätzlich nicht gestattet.

GESCHENKE

Für Geschenke (z.B. Hochzeit, Konfirmation) welche während oder nach dem Anlass aufgelegt werden, können wir keine Haftung übernehmen.

Aperitif

<u>Crostini, Focaccia</u>	<u>Stk.</u>
Focaccia mit roter Pesto	4.00
Crostini mit Oliventapenade	4.00
Crostini mit rassigem Rindertartare	6.00
Crostini mit Thunfischcreme	5.00
Crostini mit Knoblauch-Kräuter Frischkäse	4.00
Crostini mit Tomaten & Basilikum	4.00
Crostini mit Rohschinken	5.00
Crostini mit Rauchlachs	6.00
<u>Vegetarisch</u>	
Tomaten Mozzarella Spiesschen	4.00
Gemüse Crudités mit Dip	5.00
Melone mit Traube	4.00
<u>Fleisch und Fisch</u>	
Vitello Tonnato Salat	6.00
Crevettencocktail Calypso	6.00
Gebackenes Schinkengipfeli	5.00
<u>Suppen</u>	
Rieslingsuppen-Shot	5.50
Saison Suppe-Shot	4.50
<u>Meterbrot</u>	
Kunterbunt belegt, Körner-, Weiß - oder Laugenbrot	Pers/12.00
Laugen Herz Kunterbunt belegt	Pers/12.00
<u>Nüssli & Chips</u>	
Erdnüssli (Schale)	6.00
Chips (Schale)	5.00
Flutes (Stück) Rosmarin, Käse, Nature etc.	2.00

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Salate & Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	10.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“	14.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons	13.50
Herbstsalat mit Speck, Feigen und Nüssen (Saison)	14.50
Sommersalat mit Melone und Himbeerdressing (Saison)	14.50
Blattsalat mit Frühlingskräutern, Dörrapfel, Apfel Honig-Dressing	13.00
Tomaten Buratta Salat mit Basilikum	18.50

Suppen

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli	16.00
Morchelrahmsuppe mit Cognac	16.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	13.50
Karotten-Curry Crème mit Ingwer	12.00
Weisse Tomatencremesuppe (Sommer)	14.00
Gemüsecrèmesuppe „Garbure“	11.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen (Herbst/Winter)	14.00
Spargelcrèmesuppe mit Spargelwürfeln (Maj+Juni)	15.00
Rote Peperoni Crème Suppe mit Mango Würfeln	15.00

Zwischengerichte

Kalbscarpaccio mit Wasabivinaigrette und einem kleinen Sprossensalat	25.00
Frische Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter	19.50
Auf der Haut gebratenes Schweizer Zanderfilet auf Ratatouille mit Basilikumpesto	26.50
Erfrischender Cous-Coussalat mit einer gebratenen Riesencrevette	22.50
Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Früchte Chutney, Wasabi-Limetten-Joghurt und einem Salatbouquet	20.50
Frische Spargelravioli an leichter Proseccorahmsauce (Mai+Juni)	19.50
Frische Kürbisravioli mit Kürbiswürfeln (Herbst)	19.50

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Hauptgerichte

Saftig gebratener Schweizer Kalbshohrücken 56.00
mit Morchel Sauce, unserem feinen Kartoffelgratin
und einem Gemüsebouquet

Gebratenes Thurgauer Bio-Rindsfilet 59.00
mit grüner Pfefferrahmsauce
mit den aktuellen Gemüsen
und knusprigen Pommes Frites in der Schale serviert

Rosagebratenes Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce 56.00
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Englisch gebratenes Entrecôte mit Rosmarinjus 56.00
Bratkartoffeln und einem feinen Gemüsebouquet

Gebratene Maispoularde mit Portweinrahmsauce 40.00
mit karamellisierten Trauben und hausgemachten Spätzli
dazu Gemüse

Kalbsragout „Hohenklingen“ 42.00
Zartes Ragout vom Kalb mit Speck und Brotcroutons
dazu frische Spätzli und ein Mischgemüse mit Kräutern

Schweinsfilet „Försterart“ mit Waldpilzrahmsauce 40.00
dazu Spätzli und das aktuelle Gemüse

Geschmorter Schweinsschulterbraten mit Jus 35.00
feiner Kartoffelstock und glasierte Karotten

Weitere Saucen Auswahl auf Anfrage.

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Schweizer Zanderfilet
auf feinem Ratatouille mit Basilikum Pesto
und Petersilienkartoffeln 49.00

Gebratenes Saibling Filet vom Kundelfingerhof
auf feiner Kräuterrahmsauce
mit Basmatireis und einem Gemüsebouquet 44.00

(Sehen Sie auch unseren Fischangebot in der A la Carte Karte)

Vegetarisch

Frische Steinpilzravioli auf Blattspinat
mit verschiedenem Gemüse, einer leichten
Riesling Sauce und Schnittlauch 33.00

„Vegispätzli“
Spätzlipfanne mit den aktuellen Gemüsen
einer leichten Kräuterrahmsauce und Röstzwiebeln 31.00

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse
und Basmatireis 31.00

Gluten- & Lactosefrei- & Vegan

Bankett individuell

Ab 10 Personen

Dessert

Parfait-Glacé Grand Marnier 18.50
mit verschiedenen Früchten garniert

Dessertvariation „Hohenklingen“ 18.00
Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten

Panna Cotta im Glas serviert 12.00
mit dem aktuellen Früchte-Kompott

Frischer Fruchtsalat 12.50
mit einer Kugel Früchtesorbet oder Rahmglace

Dunkles & helles Schokoladenmousse 12.50
im Glas serviert

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Schlagrahm 12.50
und verschiedenen Früchten

Himbeere-Tiramisu 12.50

Lauwarme Schokoküchlein mit frischen Beeren und Vanille Glace 14.50

Mini-Dessert im Glas

Stellen Sie ihr Buffet selber zusammen:

(Mindestbestellung 10 Stk./Sorte)

Süsstmostcème	4.00	Gebrannte Crème	4.00
Tobleronemousse	6.00	Weißes Schokomousse	6.00
Schwarzwälder im Glas	5.50	Himbeer-Mascarpone Crème	5.50
Tira-Mi-Su	6.00	Frischer Fruchtsalat	5.00
Panna Cotta mit Beeren	5.50	Caramelköpfli	4.50
Kugel Glace	3.50	Kugel Sorbet	3.50

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 85.- pro Person

Schaffhauser Rieslingcremesuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten Försterart
Butternudeln
aktuelles Mischgemüse

Thurgauer Süssmostcreme mit Schlagrahm & Apfelchip

CHF 63.- pro Person

Karotten-Curry mit Ingwer

Geschmorter Schweinsschulterbraten
Luftiger Kartoffelstock und aktueller Gemüse garnitur

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Rahmhaube

CHF 59.50 pro Person

Schaffhauser Rieslingcémesuppe

Saftig zarter Schweizer Kalbshohrücken mit Rosmarinjus
feinem Kartoffelgratin und aktuellem Gemüse

Panna Cotta mit Beeren

CHF 81.50 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 62.- pro Person

Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons

Frische Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter

Gebratenes Thurgauer Bio-Rindsfilet
mit grüner Pfeffersauce
Pommes Frites und einen Gemüsevariation

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas serviert

CHF 105.50 pro Person

Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“
mit gerösteten Kernen

Zitronengrassuppe mit Sesam-Chickenspiessli

Schweizer Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce
feine Butternudeln und Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Mandeln und Schlagrahm

CHF 96.- pro Person

Bankett - Menu

Ab 10 Personen

Steiner Bouillabaisse mit Felchen und Forellen

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

Dessertvariaton „Hohenklingen“

(Fragen Sie nach den aktuellen Komponenten)

CHF 108.50 pro Person

Gemischter Salatvariation „Hohenklingen“

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Ratatouille Gemüse und Basilikumpesto
dazu Petersilienkartoffeln

Parfait-Glacé Grand Marnier
mit verschiedenen Früchten garniert

CHF 95.50 pro Person

Gemüsecrèmesuppe

Kalbsragout „Hohenklingen“

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

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm
und Fruchtegarnitur

CHF 65.50 pro Person

Für unsere kleinen Gäste

Schwertteller Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	19.50
Ritterschnitzel Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	17.50
Blaurockteller Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	15.50

Mitternachtsimbiss

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe		13.50
Dänische Hot Dog		7.50
Normaler Hot Dog		6.00
Fleischplatte mit Frisches Brot	Grosse Platte	120.-
	Mittler Platte	90.-
	Kleine Platte	60.-
Käseplatte mit Trauben, Nüssen, Feigensenf	Grosse Platte	180.-
	Mittler Platte	120.-
	Kleine Platte	90.-

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, VISA, Postcard, Amex, Maestro und Twint.

Ebenso kann bei uns mit Lunch Checks bezahlt werden.

Stein am Rhein, März 2024