



Angebot 2021

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

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

VERLAENGERUNG

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.

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 UND ABHOLUNGEN

Materialien für den Anlass müssen jeweils von Dienstag bis Sonntag zwischen 10:00 und 11:00 Uhr, oder zwischen 14:30 und 17:00 Uhr, geliefert und abgeholt werden,

Die Materialien für den Anlass können über den Lieferanten Eingang/Lift hochgebracht werden.

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

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

<u>Crostini, Focaccia & Crissini</u>	<u>Stk.</u>
Focaccia mit roter Pesto	3.50
Crostini mit Oliventapenade	3.50
Crostini mit rassigem Rindstatar	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
<u>Vegetarisch</u>	
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
Melone mit Trauben	3.50
<u>Fleisch und Fisch</u>	
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
Asia Poulet Curry im Teigmantel	4.00
<u>Suppen</u>	
Rieslingsuppen-Shot (warm)	5.50
Karotten/Ingwer-Shot (warm)	4.50
Gurken Kaltschale mit Dill	4.50
<u>Meterbrot</u>	
Kunterbunt belegt, Körner-, Weiß - oder Laugenbrot	Pers/12.00
<u>Nüssli & Chips</u>	
Erdnüssli (Schale)	6.00
Chips (Schale)	5.00
Mandeln gesalzen (Schale)	7.00
Flutes (Stück) Rosmarin, Käse, Nature etc.	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	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 auf Blattspinat	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 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

Sonstige Saucenauswahl: Whiskeysauce, Cognacsauce, Burgunderjus

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

95.- CHF/Person

Bankett Menü

Ab 10 Personen

Menü 2(Herbst)

Morchelrahmsuppe mit Cognac

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons

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

115.- 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

Feiner Blattsalat mit Frühlingskräutern
Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing

Spargelravioli an leichter Proseccorahmsauce

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

Erdbeer-Rhabarber Ti-ra-mi-su

106.- 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.) an Weißwein Sauce
Aktuelles Mischgemüse mit Kräutern
Kartoffelgratin
Frische Spätzli
Basmatireis
Grüner Pfeffersauce
Rosmarin Jus

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	Caramelköpfl	5.00
Himbeer-Mascarponecreme	4.50	Limettenmousse	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

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, Visa etc. Ebenso kann bei uns mit Lunch Checks bezahlt werden

Stein am Rhein, Januar 2021