

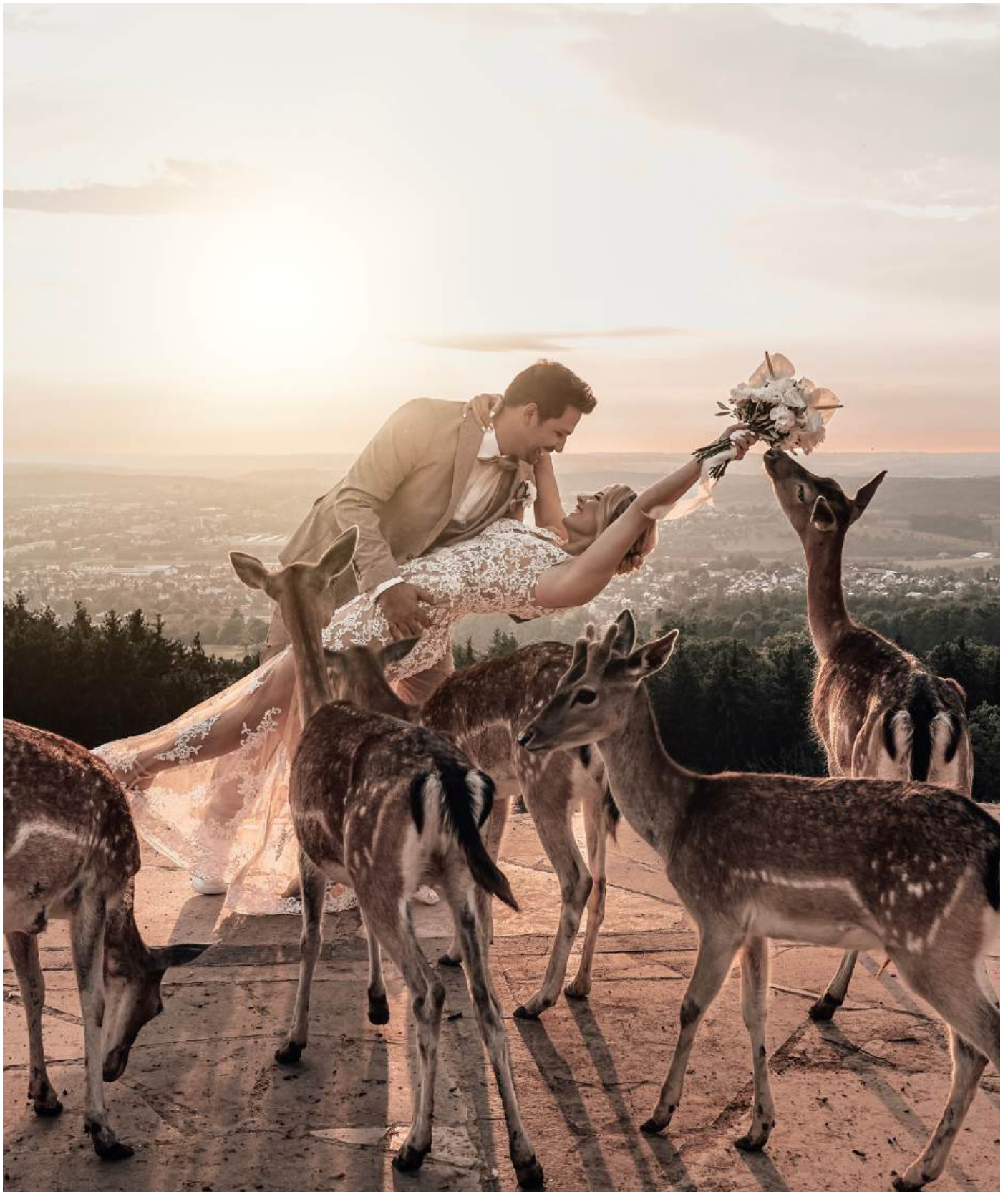


EVENTMAPPE 2025

- HOCHZEITEN -



BURGHOTEL
STAUFENECK



**DER PERFEKTE SPOT FÜR DEN
FIRST LOOK!**

EXKLUSIVE LOCATIONS, UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN!





**IHR TAG, UNSERE LEIDENSCHAFT - SEIT
ÜBER 30 JAHREN.**

LIEBE UNTER FREIEM HIMMEL – DER PERFEKTE ORT FÜR IHR JA-WORT!





**ZU SCHÖN, UM NACH HAUSE ZU GEHEN?
KEIN PROBLEM – WIR HABEN 45 ZIMMER
FÜR SIE UND IHRE GÄSTE.**

FEIERN IM BURGHOTEL STAUFENECK. HOCHSTIMMUNG GARANTIERT.

Auf der Anlage des Burghotels Stauffeneck wird Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis. Ganz besonders gilt das natürlich für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Die wunderschöne Landschaft und die historische Burganlage bieten einen ganz besonderen Rahmen für Ihre Hochzeit. Es gibt viele Orte, die hier zum Feiern einladen.



ALLES IM BLICK.

Damit der Weg zum großen Tag genauso perfekt wird wie Ihre Hochzeit, haben wir eine praktische Checkliste zusammengestellt – für alle wichtigen Schritte auf dem Weg zum 'Ja'!

10-12 Monate

- Budget erstellen
- Hochzeitstermin festlegen
- Gästeliste erstellen
- Location buchen
- Termin Standesamt/Kirche
- Save-the-Date-Karten

8-10 Monate

- Brautkleid aussuchen
- Band oder DJ buchen
- Fotograf buchen
- Trauungsunterlagen prüfen

6-8 Monate

- Einladungen bestellen/verschicken
- Probeessen und Menü festlegen
- Anzug aussuchen

4-6 Monate

- Probestyling Haare & Make-up
- Tischordnung überlegen
- Deko/Florist auswählen
- Trauringe aussuchen

2-4 Monate

- Papiere Trauung Standesamt/Kirche
- Torte bestellen
- Gästebuch bestellen
- Hochzeitskleid Anprobe
- Gastgeschenke bestellen

1 Monat

- Trauringe abholen
- Gastgeschenke personalisieren
- Tischkärtchen erstellen/bestellen

1 Woche vorher

- Friseurtermin Bräutigam
- Maniküre und Pediküre Braut

Hochzeitstag

- Ringe und Papiere nicht vergessen
- Brautstrauß abholen (lassen)

NOTIZEN

UNSER SERVICE.

Wir geben alles, damit Ihr Fest perfekt gelingt: stimmungsvolle Empfänge vor der Kulisse der Burganlage, festliches Ambiente, köstliche Menüs, Weine der besten Lagen, Programm und Unterhaltung sowie hochwertig ausgestattete Zimmer. Wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen und kümmern uns um jeden Einzelnen mit der typischen Staufenecker Herzlichkeit.

Die Ansprechpartnerin für Ihre Hochzeit:

Karin Schurr | 07162/93344-31

karin.schurr@burg-staufeneck.de



LOCATIONS.

BANKETTSAAL

- ab 60 - 120 Personen
(oder nach Rücksprache)
- inkl. Zeltnutzung
- Raummiete 1.200 €



RITTERSAAL

- für freie Trauungen
- 20-80 Personen
(outdoor)
- Locationgebühr 500 €

LOCATIONS.

BURGSCHUNE

- ab 60 - 120 Personen
(oder nach Rücksprache)
- inkl. Zeltnutzung
- Raummiete 1.200 €



TRAUZIMMER

- für freie Trauungen
- 20-60 Personen
(indoor)
- Locationgebühr 500 €

INKLUSIVLEISTUNGEN.

EQUIPMENT

- In der Raummiete sind die Bereitstellungskosten, Tische, Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser, Tischdecken, Stehtische, Lounge sowie die Vor- bzw. Nachbereitung und Endreinigung enthalten.
- Für die freie Trauung stehen für das Brautpaar ein Trautisch, Stühle und für die Gäste Bänke/Stühle zur Verfügung. Ebenso sind Schirme, Aufbau & Abbau in der Locationgebühr enthalten.

PERSONAL

- Es fallen keine Zusatzkosten für unsere Teams für Organisation, Auf- und Abbau, Service, Küche und Bar bis 01.00 Uhr an.

PARKPLÄTZE

- Am Veranstaltungstag stehen kostenfreie Parkplätze auf der Burganlage zur Verfügung. Diese sind jedoch nicht explizit ausgeschrieben oder reserviert - ganz nach dem Motto "first come, first served". Bitte nutzen Sie weitere Parkmöglichkeiten an der Staufeneck-Schule für einen Shuttle-Service. Partner, die einen Shuttle-Service anbieten, finden Sie unter "Dienstleister". Wohnmobile können auf dem Wanderparkplatz abgestellt werden.

HINWEIS ZUR ORGANISATION

- Blumen | Giveaways | Namensschilder etc. können gerne am Tag der Veranstaltung ab 4 Stunden vor Veranstaltungsbeginn platziert werden, ansonsten nach Absprache mit Ihrer Eventplanerin.
- Konfettibomben | Wunderkerzen | Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht erlaubt. Bei Nichteinhaltung bzw. Sachschaden erlauben wir uns Ihnen die Reinigung/Reparatur in Rechnung zu stellen.



MÖGLICHER ABLAUF.

AB 15.00 UHR

Check-in der Hotelgäste



AB 15.15 UHR

Empfang der Gäste
Einnehmen der Plätze

15.30 UHR

Freie Trauung



AB 16.30 UHR

Sektempfang mit
Aperitif und Fingerfood



AB 18.30 UHR

Einnehmen der Plätze

19.00 UHR

Menü



AB 22.00 UHR

Party



03.00 UHR Letzte Servicerunde

03.30 UHR Ende der Feier

MENÜ- UND GETRÄNKEAUSWAHL.

Wir stehen für Kulinarik auf höchstem Niveau und professionellen Service. Unsere Mitarbeiter sind aufeinander eingespielt und haben ein gemeinsames Ziel: Ihre Feier unvergesslich zu machen.



WISSENSWERTES ZUR MENÜAUSWAHL.

MENÜZUSAMMENSTELLUNG

- Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Gerichte für Ihr Menü - zusammengestellt von Rolf Straubinger - die Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung stehen. Gerne beraten wir Sie hierzu individuell.
- Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen 3erlei Brotkonfekt mit Öl und Gewürzsalz.
- Ein Nachservice ist im Preis des gewählten Hauptgangs inkludiert.
- Bei einer zweiten Sättigungsbeilage zu den Hauptgerichten verrechnen wir zusätzlich € 4,50.

UNVERTRÄGLICHKEITEN

- Alle Speisen werden frisch von uns zubereitet. Dennoch können, auch wenn nur in Spuren, allergene Stoffe wie zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere und Sulfite enthalten sein.
- Bitte beachten Sie, dass die Informationen zu Unverträglichkeiten spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung uns mitgeteilt werden. Wir bereiten nach Möglichkeit die Speisen so zu, dass Sie und Ihre Gäste die Gerichte allergenfrei genießen können. Umbestellungen am Tag der Veranstaltung müssen wir pauschal mit 15,00 € pro Person berechnen.

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. gesetzlicher MwSt. Wir behalten uns Preisanpassungen vor.



APERITIFBAR.

SEKT

Jahrgangssekt Privats cuvée Burg Staufenneck
Prisecco alkoholfrei

APEROL SPRITZ | HUGO | LILLET

BIERE

Bierspezialitäten | alkoholfreies Bier

SOFTGETRÄNKE

Wasser | Fruchtschorlen | Coca-Cola | Fanta | Sprite
Früchtecocktail alkoholfrei

KAFFEE

Kaffee | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato | Tee

WASSERPAUSCHALE

- vor der Trauung

pro Person 5,00 €

APERITIFPAUSCHALE ALKOHOLFREI

- 2 oder 3 Stunden inkl. Prisecco | Bier | Softgetränke Kaffee
pro Person 25,00 € oder 35,00 €

APERITIFPAUSCHALE I

- 2 Stunden inkl. Sekt | Bier | Softgetränke | Kaffee
pro Person 25,00 €

APERITIFPAUSCHALE II

- 2 Stunden inkl. Sekt | Aperol Spritz, Hugo, Lillet
Bier | Softgetränke | Kaffee
pro Person 35,00 €

Haus-Champagner anstatt Sekt +10,00 € zur Pauschale.

APERITIFPAUSCHALE III

- 3 Stunden inkl. Sekt | Bier | Softgetränke | Kaffee
pro Person 35,00 €

APERITIFPAUSCHALE IV

- 3 Stunden inkl. Sekt | Aperol Spritz, Hugo, Lillet Bier
| Softgetränke | Kaffee
pro Person 45,00 €

Haus-Champagner anstatt Sekt +15,00 € zur Pauschale.

Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir zusätzlich mit 10 € pro Person. Für Kinder von 3 bis 14 Jahre berechnen wir eine ganztägige Pauschale von 18,00 €.



ZUM APERITIF.

FINGERFOODBUFFETS

PAKET I - 4ERLEI

- Ofenfrische Pinsen – herzhaft | vegetarisch | vegan
- Bunte Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikum | Olive
- Staufenburger – Mini-Laugenweckle | Fleischküchle
Cornichon | Senfdip
- Knuspercornets mit Frischkäse und Radiesle

pro Person 13,50 €

PAKET II - 6ERLEI

Paket I + zusätzlich:

- Cavaillon Melone | Bresaola | Minze
- Falafel | Humus | Linsensalat im Löffel

pro Person 14,00 €

PAKET III

- Ofenfrische Pinsen – herzhaft | vegetarisch | vegan
- Wurzelbaguette | Olivenciabatta | Foccacia | Grissini
und glutenfreies Brot
- Schnittlauchfrischkäse | Schwiegermutteraufstrich
pikant und veganer Aufstrich
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Cavaillon- und Wassermelone mariniert mit rotem
Curry und Minze
- 2erlei Rohschinken | Salamikonfekt | Cabanossi
- gebrochener Parmesan aus dem Laib
- Olivenauswahl | Pepperonis | eingelegte Tomaten
- Olivenöl | Chiliöl | Tomatensalsa

pro Person 26,00 €



Für Kinder von 3 bis 14 Jahre berechnen wir jeweils 50% der Pakete/Gerichte.

CAFETERIA.

SÜSSE VARIANTE

KUCHEN

Hausgemachte Blechkuchen als Schnitten angerichtet

- Apfel-/Zwetschgendatschi oder Sauerkirschkuchen (je nach Jahreszeit)
- Donauwelle I Käsekuchen

pro Stück 5,00 €

TORTE

bis 60 Personen

- Großer Herzkuchen mit Himbeeren I Erdbeeren (bis Mitte/Ende September)

pro Stück 7,50 €

ab 60 Personen

- Zusätzlich Erdbeer- und Himbeertartelettes

pro Stück 4,50 €

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass Kuchen/Torten aus Privathaushalten nicht mitgebracht werden dürfen. Von externen Konditoren verrechnen wir einen Gedeckpreis für Teller und Besteck von 5,00 € pro Person.



Für Kinder von 3 bis 14 Jahre berechnen wir jeweils 50% der Pakete/Gerichte.

VORSPEISEN UND SALATE.

VEGETARISCH

KASPRESSKNÖDEL

- Gebratene Kaspressknödel | Filderspitzkraut | rote Zwiebel | bunte Radieschen | Kartoffel-Senf-Vinaigrette

16,80 €

BURRATA

- Burratakäse | mediterraner Gemüsesalat | Tomaten | Pesto-Vinaigrette | Salatherzen | Ruccola | Parmesanflakes

21,00 €

MEDITERRANE VITAMINE*

- Gegrillte Zucchini | Tomaten | grüner Spargel | Safranartischocke | Humus | Mozzarella | Salatherzen | Zupfsalate | Balsamico-Creme | Grissinicrunch

22,00 €

MELONE | FETA | SPARGEL*

- Cavailon-Melone | marinierter und knuspriger Feta | grüner Spargel | Oliven | Salatherzen | Balsamico-Vinaigrette

23,50 €

BRUCHSALER SPARGEL (saisonal)*

- Bruchsaler Spargel weiß/grün | emulgierte Spargel-Vinaigrette | Erbsenchiboust | Wachtelei | rote Zwiebel Pickels | Zupfsalate | Grissinicrunch

28,00 €

* auch vegan möglich

FISCH UND KRUSTENTIERE

SPICY GAMBAS

- Spicy Gambas | Salat von Bulgur und Kichererbsen | Granatapfel | Salzmandeln | Zupfsalate und Salatherzen mit Orangen-Vinaigrette

27,00 €

TATAKI THUNA

- Saku Thunfisch kurz gebraten | Asia Crumbles | Thunfischpraline | Sesamlack | rosa Ingwer-Gemüse | Chinakohl | Avocado-Wasabi-Creme

28,00 €

ZARENLACHS

- Zarenlachs mild geräuchert | Buttermilch | Gurke | grüner Apfel | Dill-Öl | Lachskaviar | Lachspraline | Salatbouquet

28,00 €

ZANDER

- mit Kartoffelrösti gebraten | Gurken-Tagliatelle | Sauerrahm | Dill | Karotten | Blattsalate | Vinaigrette
- im Speck gebraten | Linsensalat | gepickeltes Radiesle | Karotten | Zupfsalat | Kartoffel-Vinaigrette
- mit Gemüseminestrone | weißem Tomatenschaum | Gnocchi | Basilikumblatt

jeweils 29,00 €

VORSPEISEN UND SALATE.

FLEISCH

KLEINE SCHWÄBISCHE SPINATMAULTASCHEN (4 Stück)

- mit Kartoffelsalat | Gurke | Radieschen | Röstwiebel | Kalbsjus

16,80 €

VITAMINE IM HERBST (saisonal)*

- Ackersalat | Salatherzen | Streifen vom Rinderschinken | eingelegte Zwiebel | Radieschen
Ischwäbische Vinaigrette

18,50 €

MELONE | SCHINKEN BS*

- Cavaillon-und Wassermelone | grüner Spargel | Parmaschinken | karamellierte Sonnenblumenkerne | Salatherzen | Vinaigrette

24,00€

SPICY CHICKEN*

- Marinierte und gebackene Streifen von Maishähnchenbrust | Asia-Crumbles | Soja-Sesamlack
Chinakohlsalat mit Gemüserohkost | Avocadocreame

24,00 €

CARPACCIO

- Carpaccio vom Rind | Trüffelmarinade | Salat von Coco-Bohnen | Staudensellerie | Rauke
Pinienkerne | Parmesanschnee

26,00 €

*auch vegan möglich

TO SHARE

SCHWÄBISCHE TAPAS

angereicht auf Drehetageren in die Tischmitte eingestellt

Wählen Sie 6 Gerichte aus:

- Mozzarella vom Büffel Bill | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini | Oliven
 - Cavaillon Melone | rotes Curry | Wassermelone | grüner Spargel
 - Limonenlachs | Risoninudelsalat mit Gemüse und Basilikum
 - Salat von Meeresfrüchten | rote Gambas | Fenchel | Staudensellerie
 - Cocktail vom roten Scampi mit grünem Spargel
 - Tataki vom Thunfisch | rosa Ingwergemüse | Wasabi | Sojasesamlack
 - Gewürzroastbeef mit Salat von bunten Bohnen und Balsamico
 - Maishähnchenbrust mit Getreidesalat | Orangen-Chili-Vinaigrette | Artischocken
 - Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme | getrocknete Tomaten
 - Tatar vom Rind mit rosa Zwiebel und Knusper-Kapern
- dazu Brotauswahl & Salzbutte

pro Person 35,00 €

SUPPEN.

TRADITIONELL

TAFELSPITZBRÜHE MIT

- Kräuterflädle und Kalbstafelspitz 9,80 €
- Grießklößchen und Kalbstafelspitz 10,00 €
- Staufenecker Maultäschle (3 Stück) | Kalbstafelspitz Schnittlauch | Röstzwiebeln 11,00 €
- Klassische Festtagssuppe mit Flädle | Maultasche | Grießnocke und Kalbstafelspitz 13,00 €

TOMATEN-CURRY-SUPPE*

- mit bunten Linsen | Koriander | indischer Brotcrunch 11,00 €

TRILOGIE VON DER TOMATE

- Klare Tomatensuppe mit Gemüserisoni und Pesto
 - Klassische Tomatensuppe mit Schinken und Croutons
 - Weißer Tomatenschaum mit Frischkäse-Ravioli
dazu Bruschetta auf unsere Art
- 17,00 €

BOUILLABAISSE (im Einmachglas serviert)

- von Edelfischen und Krustentieren nach Rolf Straubinger mit Sauce Rouille und Croutons 28,50 €

*auch vegan möglich

SAISONAL

KÜRBIS - PIMENTOSUPPE*

- Kürbiswürfel | Linsen | geröstete Kürbiskerne 10,50 €

TRILOGIE VON WINTERSUPPEN

- Schwarzwurzelsüppchen mit geröstetem Quinoa
 - Kürbis-Pimentosuppe mit Linsen
 - Klare Entenkraftbrühe mit Entenbrust und Gemüse
- 17,00 €

TRILOGIE VON KALTEN SUPPEN – IM SOMMER

- Klassische Gazpacho mit schwarzem Olivenöl*
 - Geeiste Melonen-Hummersuppe mit Hummersalat*
 - Kartoffel-Lauchsuppe mit Kartoffel-Croutons
- 19,50 €

*auch vegan möglich

HAUPTGERICHTE.

SCHWEIN

KRUSTENBRATEN

- vom Schwäbisch Hällischen Landschwein | Krautknöpfe | Senfkörnerjus | Gemüsegaritur nach Jahreszeit

30,00 €

SCHWEINELENDCHEN

- rosa gebraten | auf Ragout von Pilzen mit Dijon-Senf-Soße | Rotweinreduktion | Gemüsegaritur nach Jahreszeit | Spätzle vom Brett

32,50 €

KALB

STAUFENECKER SCHNITZEL

- vom Kalb „wie früher bei Oma Lore“ | Steinchampignons in Kräuter-Rahmsoße | Spätzle vom Brett | Gemüsegaritur nach Jahreszeit

33,00 €

GESCHMORTER KALBSRAHMBRATEN

- vom Kalbsbugblatt auf Pilzen in Kräutersoße mit Schmorfondjus | Spätzle vom Brett | Gemüsegaritur

34,00 €

KALBSFILET

- am Stück gebraten mit rosa Pfefferjus | Pastaperlen mit Parmesan | sautierte Artischocken-ecken und Ofen-Kirschtomaten | dicke Bohnen

46,00 €

RIND

SAUERBRATEN - 28 Stunden lohnen sich

- vom schwäbischen Bauernrind „auf unsere Art“ | Spätzle vom Brett | Hefeknöpfe | Streuobst-wiesenapfel | Selleriepüree

33,00 €

RINDERFILET (schwäbisch oder mediterran)

- rosa gebraten | Kartoffel-Zwiebelpüree | Gemüsegaritur nach Jahreszeit | Spätzle vom Brett
- mit Zitronenrisotto | Artischocken | Parmesanhippe | Balsamicojus | grüner Spargel

jeweils 47,50 €

- Ein Nachservice ist im Preis des gewählten Hauptgangs inkludiert.
- Alternative Beilage oder 2. Sättigungsbeilage je nach Auswahl des Gerichts: Kartoffelrösttorte | Kartoffelgratin | Brezelknödel | Hefeknöpfe.
- Für eine 2. Sättigungsbeilage verrechnen wir zusätzlich 4,50 €.

HAUPTGERICHTE.

SPECIALS

BRUST VON DER MAISPOULARDE

- mit Salbei und Chorizo unter der Haut gefüllt | auf provenzalischen Pastaperlen mit Basilikumöl und Artischockenecken | grüner Spargel

32,50 €

SEETEUFEL

- am Stück gebraten | mediterranes Gemüse mit Pastaperlen | Safransoße | Tomatenmarmelade

42,00 €

REH

- Plätzchen von der Rehkeule | Wacholderjus | glasierte Äpfel | Selleriepüree | Wirsing | Spätzle vom Brett

43,00 €

VEGETARISCH

LINSEN UND KICHERERBSEN (vegan, lactose-/glutenfrei)

- Orientalische Linsen | knusprige Kichererbsen-Bällchen | Artischocken | grüner Spargel | Karotte

26,00 €

TRÜFFEL-TAGLIATELLE*

- Tagliatelle | Spinat | Artischocken | Parmesan | Trüffelrahm | geraspelter Trüffel (3g) | (schwarzer Trüffel nach aktuellem Preis)

ab 29,00 €

auch *vegan | gluten- und lactosefrei möglich

BARBECUE

BARBECUE

- Hähnchenkeulen pikant mariniert
- Lammkoteletts mit Rosmarin
- Dry aged Flank-Steak oder Pluma vom Iberico Schwein
- Marinierte Steaks vom Stauferrind
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz
- Verschiedene Grillwürste (Salsiccia | Merguez | Rote)
- Scampispieße
- Atlantikfisch nach Tagesangebot

BEILAGEN

- Folienkartoffel
- Trüffelpommes
- provenzalische Nudeln
- mediterranes Grillgemüse

WARMER SOBEN

- Pfefferrahmsoße
- Rotweinssoße
- Safransoße

DIPS

- BBQ Dip
- Curry Dip
- Senfauwahl
- Ketchup
- Kräuterbutter

SALATBAR (optional)

- 3erlei Blattsalate
- Toppings
- 2erlei Dressings

pro Person 49,00 € | mit Salatbar 55,80 €

Barbecue wird bis 30. September angeboten

BUFFET SCHWÄBISCH.

(ab 60 Personen)

I. GANG

Salatbar

- 3erlei Rohkostsalate
- Kartoffel-Gurkensalat
- Zupfsalat | Salatherzen | Ruccola
- Toppings
- Schwäbische Vinaigrette | Sauerrahmdressing

Vorspeisen

- Saibling gebeizt und geräuchert mit Gurke | Dillsenfsoße
Saiblingskaviar
- Saurer Maultaschensalat mit Radieschen und Kartoffel-
Senf-Vinaigrette
- Mozzarella | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini
- Schwäbischer Nudelsalat mit Karotten | Erbsen
Schnittlauchcreme

dazu Brotkonfekt | Salzbutter | Kräuterfrischkäse

Suppe

- Flädlesuppe mit Kalbstafelspitzfleisch und Schnittlauch

2. GANG

Hauptgerichte

- Staufenecker Kalbsrahmschnitzel "Oma Lore"
- Rinderrücken rosa gebraten
- Schweinelendchen mit Dijonsenf gewürzt

Beilagen

- Spätzle vom Brett
- Kartoffelgratin (glutenfrei)
- glasiertes Mischgemüse

Soßen

- Champignonrahm
- Kalbjus

3. GANG

Serviertes Dessert nach Wunsch aus unserer Dessertauswahl

Menüpreis pro Person 98 €
(Buffet nur im Paket möglich)



BUFFET

WORLD WIDE.

(ab 60 Personen)

I. GANG

Salatbar

- 3erlei Blattsalate
- Toppings
- 2erlei Dressings

Vorspeisen

- Mozzarella | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini | Oliven
- Cavaillon Melone | rotes Curry | Wassermelone | grüner Spargel
- Gegrilltes mediterranes Gemüse | getrocknete Tomaten
Peperoni
- Limonenlachs | Risoninudelsalat mit Gemüse und Basilikum
- Salat von Meeresfrüchten | rote Gambas | Fenchel
Staudensellerie
- Maishähnchenbrust mit Getreidesalat | Orangen-Chilli-
Vinaigrette | Artischocken
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme
getrocknete Tomaten

dazu Brotkonfekt | Salzbutter | Kräuterfrischkäse | Olivenöl

Suppen

- Tomaten-Curry-Suppe mit Linsen und indischem
Brotcrunch

2. GANG

Hauptgerichte

- Rinderfilet mit Gewürzpeffer
- Große Scampi mit Soja- und Limonenöl mariniert

Beilagen

- Provenzalische Kartoffelecken mit Sourcreme
- Orientalischer Gemüsereis
- grüner Spargel und Grilltomaten

Soßen

- Hollandaise
- Pfefferrahmsoße

3. GANG

Serviertes Dessert nach Wunsch aus unserer Dessertauswahl

Menüpreis pro Person 118 €
(Buffet nur im Paket möglich)



DESSERT.

HEIßE LIEBE

- Edition 2025

15,00 €

KAISERSCHMARREN

- Apfelmus | Apfelspalten | Vanilleeis | Knusprige Nüsse

16,00 €

SORBETVARIATION*

- 3erlei Sorbets auf Sandkuchen mit Früchten und Beeren

16,00 €

CRÈME BRÛLÉE

- mit Früchten der Saison und Sorbet

16,00 €

GEEISTES CHAMPAGNERSÜPPCHEN*

- mit Beeren-Ragout | Sorbet

17,00 €

DESSERTKREATION

- von der Mango | Passionsfrucht und Nougat

17,00 €

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

- mit flüssigem Kern | Sauerrahm-Limetten Sorbet & Früchte der Saison

17,00 €

BUFFET

- Schokoladenbrunnen "la fontaine" (dunkel) mit Fruchtspießen*
- Obstsalat in der Wassermelonenbowl
- Beeren der Saison & Früchteplatte
- Tahiti Vanille Crème Brûlée
- Panna cotta mit exotischem Ananasragout
- Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade mit Schokoperlen
- Weißes Mousse von der Valrhona Schokolade mit Beeren
- Himbeerwürfel auf Schokoladen-Mandel-Brownie
- Grießflammerie mit Früchteragout
- Tiramisu "klassisch"
- Quarkbällchen mit roter Grütze
- Eisbar mit verschiedenen Toppings

pro Person 22,50 €

*zzgl. Schokobrunnen pro Person 4,50 €



KINDER.

VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

- Tafelspitzbrühe und Flädle, ohne Schnittlauch

6,00 €

alternativ

KNACKIGE SALATHERZEN

- mit kleinen Kirschtomaten und Karottenstreifen

8,00 €

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM BAUERNKALB

- mit handgeschabten Spätzle oder Pommes frites und Rahmsauce

19,50 €

alternativ

NUDELN

- Penne mit Tomatensoße und Parmesan separat

12,50 €

DESSERT

- Kindereis mit drei Kugeln und Beeren zur Wahl

7,50 €

Ab 10 Kinder werden die Kindergerichte als Buffet angerichtet.

* von 3 bis 14 Jahre

DIENSTLEISTER.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Ganztägig inkl. Sekt, Wein, Bier, alkoholfreien Getränken

35,00 € pro Person

MENÜ

wird nach tatsächlichem Verbrauch gerechnet

pro Person



MITTERNACHTSSNACK.

LEBERKÄSE

- Ofenfrisch | mit Laugenwecken | 3erlei Senf
pro Person 8,00 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

- Regionale Schinkenwurst | Emmentaler Käse | rote Zwiebel | Senfkörner | Briegel und Holzbackofenbrot
pro Person 16,00 €

LATE NIGHT CURRYWURST*

- nach Spezialrezept von Rolf Straubinger mit 3erlei Curry und ofenfrischem Baguette
pro Person 9,00 €

LINSEN-CURRY-SUPPE "leicht scharf"*

- mit bunten Linsen und Gemüsewürfeln
Wurzelbaguette
pro Person 11,50 €

KARTOFFELSUPPE "würzig"

- mit scharfen Debreziner | Kartoffelwürfeln | Schnittlauch Brotcrunch (auch vegetarisch möglich)
pro Person 12,50 €

KÄSE TRIFFT WURST

- Käseauswahl vom Brett mit Früchtesenf | Melonen Radieschen | Trauben | Rohschinken | Landjäger und Cabanossi mit Senf | Essiggemüse | Schweizer Wurstsalat | Senfkörner | rote Zwiebel
pro Person 24,00 €

*auch vegan möglich



AM ABEND.

GETRÄNKE

PAUSCHALE ALKOHOLFREI AM ABEND

NACH APERITIF BIS 03.00 UHR

- Wasser | Softgetränke | Bier | Prosecco | Kaffee

pro Person 39,00 €

PAUSCHALE I AM ABEND

NACH APERITIF BIS 03.00 UHR

- Wasser | Softgetränke | Bier | Hausweine | Kaffee

pro Person 55,00 €

PAUSCHALE II AM ABEND

NACH APERITIF BIS 03.00 UHR

- Wasser | Softgetränke | Bier | Wein nach Wahl | Kaffee

pro Person optional

COCKTAILS

COCKTAILPAUSCHALE I

AB 22.00 UHR BIS 03.00 UHR

- inkl. 3 verschiedener Longdrinks/Cocktails
(vorgegebene Auswahl)

pro Person 25,00 €

COCKTAILPAUSCHALE II

AB 22.00 UHR BIS 03.00 UHR

- inkl. 5 verschiedener Longdrinks/Cocktails
(vorgegebene Auswahl)

pro Person 35,00 €

DIGESTIFRUNDE

- inkl. 1 Digestif nach dem Essen
(vorgegebene Auswahl)

pro Person 6,00 €

WEINE

Staufenecker Cuvéeweine, trocken

Weißburgunder Theresa | Weinmanufaktur Untertürkheim

Rosé Annika | Weingut Aldinger

Rotweincuvée Ann-Kathrin | Weingut Heribert Bayer

COCKTAILS/LONGDRINKS

Aperol Spritz | Hugo | Lillet

Gin Tonic | Caipirinha | Moscow Mule | Cuba Libre | Mojito

DIGESTIF

Williams Birne | Grappa | Ramazotti | Obstbrände



ZUSATZLEISTUNGEN.

SPEISEN

- CANDY BAR (ab 50 Personen): mit Brause, Gummibären, Popcorn, Marshmallow und vielem mehr berechnen wir mit 5,00 € pro Person.
- GIVE AWAYS: Staufenecker Gewürzsalmischung „Rolf Straubinger“ 60g-Dose 6,00 €.

SONSTIGES

- STÜHLE: Pro Stuhl für den Bankettsaal oder die Burgscheune berechnen wir 7,00 €.
- SERVICE-ZUSCHLAG: Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als 10 Stunden sowie generell ab 01.00 Uhr, wird pro Stunde eine Mitarbeiterpauschale von 300,00 € und ab 03.00 Uhr 450,00 € angesetzt.
- SPERRSTUNDE: Bitte beachten Sie, dass wir um 03.00 Uhr die letzte Servicerunde einläuten und die Veranstaltung um 03.30 Uhr beendet sein muss.
- PRINTMATERIAL: Menükarte pro Stück 4,00 €
Menükarte mit Namensbeschriftung pro Stück 5,00 € | Sitzplan/Banner pauschal 25,00 €
- ZUSÄTZLICHE RÄUME: Für das Brautstyling kann der Kosmetikraum für 110 € gebucht werden (Kapazität max. 5 Personen)
- TECHNIK: Leihgebühr für Leinwand pauschal 40,00 € | Beamer pauschal 100,00 €.
- EXTERNE MÖBEL: Für den Auf- und Abbau externer Möbel berechnen wir pro Stunde 100,00 €.

ZIMMER

- Über unser Reservierungsteam können Sie ein Kontingent von 10 Zimmern, zu vergünstigten Konditionen, reservieren lassen:
reservierung@burg-staufeneck.de
- Die Zimmer stehen am Anreisetag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 11.00 Uhr zur Verfügung. In jedem Fall finden wir eine Möglichkeit, dass Sie und Ihre Gäste sich vor Ort für die Feier frisch machen oder umkleiden können.



DIENSTLEISTER.



FOTOGRAFIE

[Sarah Escher](#)

[Wedphotolove](#)

[Tobias Fröhner](#)

[Antje Schubert](#)



FREIE TRAUREDNERINNEN

[Freie Worte - Manuela Keim](#)

[Married by Mara](#)

[Glücksfreulein - Sarah](#)



STYLISTIN HAARE & MAKE-UP

[Theresa Beautystylist](#)

[Carolin Schlather](#)



BAND

[Martin Stark and Friends](#)

[Listen2 Band](#)

DJ

[Mr. Mac Partyteam](#)

[DJ Max a Loud](#)



FLORISITK/DEKORATION

[Heike Lenz Floralwerkstatt](#)

[Stilfabrik](#)

[Blumamädle](#)



SHUTTLE SERVICE

[Taxi Team Eislingen](#)

[VIP-Shuttle Service](#)



KINDERBETREUUNG

[Weddingkids](#)



FOTOBOX / DEKOELEMENTE

[Bäämbox](#)

[Die Fotobox](#)

[Su Events](#)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.

Liebe Gastgeber,

es ist unser oberstes Ziel, Ihre Wünsche entsprechend dem Ruf unseres Hauses zu erfüllen. Betrachten Sie bitte die nachfolgenden Bedingungen als Basis unserer Geschäftsbeziehung. Sie werden mit Erteilung eines Auftrages anerkannt. Abweichungen hiervon sind ohne schriftliche Bestätigung unsererseits gegenstandslos.

I. PREISE

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sollte sich die Marktlage stark verändern, behalten wir uns vor, eine eventuelle Nachkalkulation vorzunehmen. Nebenkosten wie Blumenschmuck, Menükarten, Musikauslagen und Pagodenzelt etc. werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.

Im Bankettsaal und der Burgscheune gilt an einem Samstag eine Mindestteilnehmerzahl von 80 Personen. Wird diese nicht erreicht, gilt ein Mindestumsatz von 18.000 €.

Bitte teilen Sie uns so früh wie möglich Ihre Personenzahl mit, um uns die Arbeit zu erleichtern. Sollte sich die vorbestellte Gästezahl erheblich von der tatsächlich anwesenden Gästen abweichen, behalten wir uns vor, Ihnen die uns entstandenen Kosten zu berechnen. Für vorbestellte Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten. Zahlungsziel ist grundsätzlich 10 Tage ab Rechnungsdatum. Vorausgehende Menü- und Angebotslisten verlieren mit dem Erscheinen dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuelle Eventmappe für Hochzeiten inkl. Preise sowie die AGBs sind ausdrücklich Vertragsbestandteil.

2. RÜCKTRITT

STORNIERUNG DER BANKETTRÄUME UND BESTELLTER ZUSATZLEISTUNGEN: eine kostenfreie Stornierung ist nach Vertragsunterzeichnung bis 6 Monate vor Veranstaltungsdatum möglich. Danach gelten folgende Rücktrittsfristen:

Bis 3 Monate vor Veranstaltungsdatum: Berechnung von 100% der vereinbarten Fixkosten und 35% des entgangenen Speise- und Getränkeumsatzes.

Bis 1 Monat vor Veranstaltungsdatum: Berechnung von 100% der vereinbarten Fixkosten und 80% des entgangenen Speise- und Getränkeumsatzes.

Danach werden 100 % des entgangenen Gesamtumsatzes verrechnet.

Sollte es durch höhere Gewalt, Naturkatastrophen, Regierungsbehörden oder andere Notfälle, die sich der Kontrolle einer Partei entziehen, für eine der beiden Parteien undurchführbar, rechtswidrig oder unmöglich sein, ihren Verpflichtungen aus diesem Vertrag nachzukommen, kann die Partei ihren Vertrag durch schriftliche Mitteilung an die andere Partei ohne Haftung kündigen, eine ggf. geleistete Anzahlung wird erstattet. Das Hotel behält sich das Recht vor, Auslagen in Rechnung zu stellen, für die es bei einer Vertragsauflösung keine Erstattung erhalten konnte.

STORNIERUNG EINZELNER ZIMMER: Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei. Danach werden 90% der Zimmerrate / pro Zimmer / pro Nacht berechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.

3. FINALE TEILNEHMERZAHL

Änderungen müssen spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden. Andernfalls gilt die angebotene Personenzahl als verbindlich.

4. BEANSTANDUNGEN

Sollten unsere Leistungen Anlass zu Beanstandungen geben, müssen diese unmittelbar nach Feststellung der Geschäftsleitung mitgeteilt werden. Preisnachlässe können wir nur dann gewähren, wenn die Reklamationsgrundlage trotz rechtzeitiger Mitteilung nicht verbessert oder beseitigt werden konnte.

5. SERVICE-ZUSCHLÄGE / SPERRSTUNDE

Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als 10 Stunden sowie generell ab 01.00 Uhr, wird pro Stunde eine Mitarbeiterpauschale von 300,00 €, ab 03.00 Uhr 450,00 € angesetzt. Bitte beachten Sie, dass wir um 3.00 Uhr die letzte Servicerunde einläuten und die Veranstaltung um 3.30 Uhr beendet sein muss.

Burghotel und Restaurant Staufeneck GmbH & Co. KG | Staufeneck | 73084 Salach
Amtsgericht Ulm HRA: 725933 | Geschäftsführer: Klaus Schurr, Rolf Straubinger, Ann-Kathrin Schurr
Persönlich haftend: Straubinger-Schurr Verwaltungs GmbH | Staufeneck | 73084 Salach
Amtsgericht Ulm HRB: 736659 | Geschäftsführer: Klaus Schurr, Rolf Straubinger
USt.-Nr. DE 177245757 | Steuer-Nr. 63077/08254
Kreissparkasse Göppingen IBAN DE06 6105 0000 0004 0313 05 BIC GOPSDE6G

Salach | Februar 2025