



## *Schloß Neuburg*

Sehr geehrter Gast,

hier einige Anregungen wie Ihr Menü oder Buffet auf Schloss Neuburg aussehen könnte.

Die einzelnen Komponenten können selbstverständlich auch frei untereinander kombiniert werden.

Sehr gerne stellen wir speziell für Sie ein Menü, ein Buffet oder eine Kombination zusammen. Dabei können wir individuell auf die Jahreszeit, Ihre Vorlieben, sowie den Anlass Ihrer Veranstaltung eingehen.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne, denn wir möchten, dass ihr Fest etwas Besonderes wird und Sie sich gerne daran zurückerinnern.

Gültig vom 01.01.19 bis 31.12.19, danach bitte neue Preisliste anfordern.

## Buffetvorschlag 1

### Vorspeisen

Delikate Gemüsesuppe mit Einlage  
Gerauchter Schinken mit Honigmelone  
Gebeizter Lachs und Honigsenf-Dip  
sowie Sahnemeerrettich  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Gebratenes mariniertes Gemüse  
Salatauswahl nach Saison mit verschiedenen Dressings  
reichhaltige Brotauswahl

Preis pro Person 13,65 €

### Hauptspeisen

Putenragout mit Egerlingen  
Zarte Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsauce  
und Speckstreifen  
Lachsfilet auf Gemüsebett  
Spinatpfannkuchen mit Mandel-Käse-Soße

Dazu reichen wir:

Semmelknödel, Spätzle, Kräuterreis und Kartoffelgratin

Preis pro Person 25,20 €

### Dessert

Mousse au chocolat schwarz  
Quarkmus  
Frischer Obstsalat  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Käsespezialitäten mit Nusswahl und Baguette

Preis pro Person 14,70 €

## Buffetvorschlag 2

### Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel und Lauch  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Gerauchter Lachs und Forellenfilets  
sowie Sahnemeerrettich  
Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Vitello Tonnato  
Gebratenes mariniertes Gemüse  
Rosa gebratene Entenbrust mit Früchten dekoriert  
Salatauswahl nach Saison mit verschiedenen Dressings  
reichhaltige Brotauswahl

Preis pro Person 19,40 €

### Hauptspeisen

Wildragout mit Wildpreiselbeeren und Weinbirne  
Zarte Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsoße  
und Speckstreifen  
Kalbstafelspitz in der Brühe mit Weißweinssoße  
Ganzer gefüllter Stör mit Champignons  
Spinatpfannkuchen mit Mandel-Käse-Soße

Dazu reichen wir:

Semmelknödel, Spätzle, Kräuterreis und Kartoffelgratin  
und buntes Gemüse

Preis pro Person 37,30 €

### Dessert

Mousse au chocolat schwarz  
Frischer Obstsalat  
Beerengrütze mit Vanillesoße  
Apfelstrudel  
Crème Brûlée  
Käsespezialitäten mit Nusswahl und Baguette

Preis pro Person 19,40 €

## Buffetvorschlag 3

Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Vitello Tonnato

Parmaschinken mit Melone

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Marinierte gebratene Aubergine, Zucchini und Paprika

Ciabatta, Weißbrot und Semmeln

Preis pro Person 16,80 €

### Hauptspeisen

Basilikum-Schaumsuppe mit Tomaten und Mozzarella

Saltimbocca

Osso buco

Gemüse- und Fleischlasagne

Tortellini in Schinken-Sahne-Soße

Tagliatelle mit Meeresfrüchten

Rigatoni in Erbsen-Sahne-Soße

Spaghetti in Tomatensoße

Gnocchi in Gorgonzolarahm

Preis pro Person 25,20 €

### Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Ricotta-Törtchen mit Himbeeren

Obstsalat

Preis pro Person 14,70 €

## Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit vielen köstlichen Einlagen  
Leberspätzle, Grießnockerl, Brätstrudel, Backerbsen  
8,90 €

Feine Kartoffelcremesuppe mit Lauchzwiebel  
7,90 €

Pikante Chiorba mit Gemüse oder Hühnerfleisch  
8,90 €

Herzhaft-scharfe Gulaschsuppe  
8,90 €

Klare Rinder-Bouillon  
7,90 €

Delikate Spargel-, Kürbis-, Brokkoli-, Sellerie-, Basilikumschaumsuppe  
(je nach Saison)  
7,90 €

## Salate

Salatteller „Schloß Neuburg“ Reich und fein garniert  
mit italienischem Dressing  
8,90 €

Zupfsalat mit warmen Pfifferlingen oder Putenstreifen  
an Sauce Vinaigrette  
9,50 €

Avocado-Rucola Salat mit geräuchertem Lachs  
an Knoblauch-Balsamico Dressing  
9,50 €

Blattsalat mit Früchten und Parmaschinken  
an feinem Himbeeressig  
9,50 €

Blattsalat mit Spargel und Parmaschinken  
an pikantem Sherry-Dressing  
9,50 €

### Zwischengerichte

Rosa gebratene Entenbrust mit Blattsalatbukett und  
feinem Himbeeressig mariniert  
13,70 €

Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
9,50 €

Mariniertes mediterranes Gemüse  
10,00 €

Terrine von gegrilltem Gemüse mit Rucola-Pesto  
13,70 €

Vitello Tonnato  
13,20 €

Räucherforellentatar auf Gurken-Carpaccio  
13,70 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und gebratenen Pilzen  
14,70 €

Käse-Croustades mit Zitronenfüllung  
10,00 €

## Hauptgerichte

### Vegetarisch

Schafskäse-Basilikumknödel mit Eier-Schwammerl  
18,40 €

Spinatpfannkuchen mit Käse-Mandelsoße  
18,40 €

Ratatouille im Tagliatelle-Nest mit Parmesanschaum  
18,40 €

Südtiroler Bergbauernravioli mit Schmelzzwiebeln in Nussbutter  
18,40 €

Gemüselasagne mit Gorgonzola überbacken  
18,40 €

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern  
18,40 €

### Fleisch

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingrahmsauce, Broccoli,  
Karotten-Streifen und Butterspätzle  
23,10 €

Kalbsfilet mit Parmesan-Nuss-Kruste auf Calvadosrahmsauce, dazu überbackene  
Sahnekartoffeln und Gemüsebukett  
26,30 €

Maishähnchenkeule mit Honig gebraten auf Spinat, dazu Grilltomate  
und Herzoginkartoffeln  
21,50 €

Rinderfilet mit Schalotten in Rotwein,  
dazu Gemüsebukett und Kartoffelgratin  
29,40 €

Geschnetzelttes von der Rehnuss mit Schwarzpolentanocken,  
dazu Rotweibirnen mit Preiselbeeren  
26,30 €

### Fisch

Glasiertes Heilbuttfilet auf Blattspinat mit Basmatireis und Schaumsoße  
26,30 €

Filet vom frischen Lachs unter Kräuterkruste auf Dill-Sahnesoße mit Wildreis  
20,50 €

Roulade von Zander und Jakobsmuscheln in Zucchini gebraten mit  
Paprikacreme und Bandnudeln  
24,20 €

Bunte Tagliatelle mit Meeresfrüchten  
20,00 €

### Dessert

Bayrisch Creme mit Beeren  
8,40 €

Mousse au chocolat schwarz mit Früchten auf Eierlikörspiegel  
10,50 €



Käsespezialitäten mit Nüssen und Weintrauben  
10,00 €

Panna Cotta mit Beerensoße  
6,90 €

Birne Helene  
8,40 €

Kokoscreme mit Mangosalat  
8,40 €

Obstsalat nach Saison  
7,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schaumsoße  
10,00 €

### **Mitternachtsimbiss**

Herzhafte Käseplatte garniert mit Silberzwiebeln, Gürkchen, Tomaten usw. mit  
reichhaltigem Brotkorb  
10,00 €

Käseplatte mit verschiedenen Obstsorten (Weintrauben, Äpfel, Birnen...) mit  
reichhaltigem Brotkorb  
10,00 €

Käse-Speck-Platte auf Vinschgauer Art mit würzigem Bergkäse mit reichhaltigem  
Brotkorb  
10,00 €

Mitternachtssuppe mit reichhaltigem Brotkorb  
10,00 €

## **Musikeressen**

Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat  
18,90 €

Kinder von 0 – 3 Jahre erhalten eine Ermäßigung von 70%  
Kinder von 4 – 12 Jahre erhalten eine Ermäßigung von 20%

Ermäßigung gilt nicht für die Kinderkarte.