



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-Mandelseße
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 Pfifferlingrahmsoße, Broccoli,
Karotten-Streifen und Butterspätzle
23,10 €

Kalbsfilet mit Parmesan-Nuss-Kruste auf Calvadosahnesoße, 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 €

Geschnetztes 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.