



# HERZLICH WILLKOMMEN

an einem Ort für  
Genuss aus Leidenschaft

Liebe Gäste,

wir möchten euch einladen, sich vom Charme des Zuckerbergschlosses verzaubern zu lassen. Ein Ort so einzigartig wie vielfältig, traumhaft gelegen im Achertal.

Umgeben von Wäldern und Weinbergen bieten wir unzählige Möglichkeiten für eure Hochzeit, Familienfeier, Tagung oder Bankett in einem einzigartigen Ambiente und mit einem individuellen Service zu feiern.

Ihr werdet euch im kleinen Kreis genauso umsorgt fühlen wie im großen Rahmen. Nach euren Ansprüchen und Wünschen verwirklichen wir in unseren wunderschönen Räumlichkeiten eure individuelle Veranstaltung.

Von Beginn an stehen wir euch persönlich zur Seite, wir beraten euch in allen Anliegen und planen mit euch, eure Feier!

## EURE ANSPRECHPARTNER

Vanessa & Jürgen Reykowski

Tel. 0 15232156439

07842 / 3434

E-Mail: [info@zuckerbergschloss.de](mailto:info@zuckerbergschloss.de)

Wir beraten euch gerne nach Terminvereinbarung ausführlich in einem persönlichen Gespräch direkt im Zuckerbergschloss.



# EIN SCHMANKERL VORWEG...

Ein gelungener Empfang beginnt mit einer Kleinigkeit, die Sie für Ihre Gäste ausgesucht haben. Dafür kombinieren wir Genuss Leckerbissen im Mini-Format für Sie.

**UNSER OFENFRISCHES SCHLOSSBROT**  
mit Bibeleskäs

**GERÄUCHERTER SCHWARZWÄLDER SCHINKEN**  
auf ofenfrischem Schlossbrot

**MINI-QUICHE**  
mit frischem Spinat & Ziegenfrischkäse

**ROSA GEBRATENES ROASTBEEF**  
auf Bauernbrot & Senfmayonnaise

**GERÄUCHERTES FORELLENFILET**  
Meerrettich auf ofenfrischem Schlossbrot

**GETRÜFFELTE KALBSFLEISCHKÜCHLE**  
mit lauwarmem Kartoffelsalat

**HOMEMADE MINI-WAFFELN**  
gefüllt mit Lachstatar und Crème Fraîche

**HOMEMADE MINI-WAFFELN**  
gefüllt mit Rindertatar

**LEICHT GERÄUCHERTE BRATWÜRSTL VOM GRILL**  
mit scharfem Senf und Schnittlauch

**BLACK FOREST SUSHI**  
mit Produkten aus unserer Heimat

€ 4,80 PRO STÜCK  
(Mindest-Bestellmenge: 10 Stück pro Sorte)



# FLAMMKUCHEN

## OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse

€ 12

## OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

mit frischem Rahm, geräucherter Forelle  
und geriebenem Meerrettich

€ 14

## OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

- VEGGIE STYLE -

mit frischen Kirschtomaten,  
roten Zwiebeln und Käse

€ 12

Wir kalkulieren einen Flammkuchen für ca. 3 Personen.

# MINI SWEETS

## PANNACOTTA IM GLAS

mit Mango und Knusperflakes

## MINI TARTE DU JOUR

mit Schokolade und frischen Beeren

## LOTUS CHEESECAKE MIT CARMEL

## CRÈME BRÛLÉE FÜR EVERYBODY

gebrannte Vanillecreme mit Zitronenverbene

## ZUCKERBERG MAGIC CHOCOLATE CAKE

Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

€ 4,80 pro Stück

(Mindest-Bestellmenge: 10 Stück pro Sorte)



# FRÜHLINGSBUFFET

## VORSPEISEN

### „ZUCKERBERG CLASSIC“

Spargelsalat aus grünem und weißem Spargel  
- erntefrisch vom Huber Hof - mit Holunder Kerbelvinaigrette

### HAUS GEBEIZTER LACHS „BLACK FOREST STYLE“

in Monkey Gin 47 eingelegt, mit Rote Beete Lasur  
und Wildkräutercreme

### „BÄRLAUCH SUPPE“

mit frischem Bärlauch, ausgelassenem Rauchfleisch  
und Knusper-Croutons

### „FRÜHLINGS-FORELLE“

Geräucherte Schwarzwald-Forelle mit frischen Radieschen,  
Hüttenkäse und Kresse

### “ZUCKERBERG CAESAR SALAD”

mit Tempura Maispoularde, Parmesan-Dressing  
und Parmesan-Chips

## HAUPTSPEISEN

### „ZUCKERBERG CLASSIC“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Frühlingsgemüse,  
Kalbslack, Erbsen-Püree und Trüffelschaum

### „AUF DER HAUT GEBRATENES SAIBLING- FILET“

mit Nussbutter, buntem Frühlingsgemüse und Rotebeerensenf

### „ZUCKERBERG PASTA“

Manufaktur Pasta mit gegrilltem grünem Spargel,  
Salbei- Tomaten-Butter und frisch gehobeltem Parmesan

## DESSERT

### „ZUCKERBERG CORNFLAKES PANNA COTTA“

mit Mango und knusprigen Flakes

### „MINI TARTE DU JOUR“

mit Schokolade, frischen Beeren und Minze

### „CRÈME BRÛLÉE FÜR CRAZY GIRLS“

gebrannte Eierlikörcreme mit Vanille

—  
€ 52 PRO PERSON



# SOMMERBUFFET

## VORSPEISEN

### „ZUCKERBERG SUMMER CLASSIC“

Caprese von bunten Tomaten mit Buratta,  
„African Blue Basilikum“ und feinstes Olivenöl

### „ZUCKERBERG SOMMER SALAT“

mit Sonnenblumenkernen, frischen Beeren der Saison  
und fruchtigem Himbeerdressing

### „HIGHLAND CARPACCIO“

Carpaccio vom Highland Cattle  
mit Zwiebel-Chutney und Creme vom Sommertrüffel  
mit frischem Zitronenabrieb

### „ZUCKERBERG KARTOFFELSALAT GRANDMOTHER STYLE“

mit Dijonsenf- Dressing und frischem Schnittlauch

### „BIO BROTE“

(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

## HAUPTSPEISEN

### „SOMMER PASTA“

Manufaktur Pasta mit Salbeibutter,  
kleinen bunten Tomaten und gehobeltem Parmesan

### „ZUCKERBERG BÜRGERMEISTERSTÜCK“

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück  
mit Yuzu glasiert, dazu Süßkartoffel-Püree und  
Kalbsjus

### „LACHSFORELLE“

auf jungem Spinat, Rosamarin- Kartoffeln  
und Meerrettich-Creme

### „KROSSE ENTENBRUST ZUCKERBERG STYLE“

auf der Haut gebraten mit frischem Sommer-Gemüse  
und grüner Pfefferjus

## DESSERT ALS CHEFS TABLE

Unser „Chefs Table“ ist ein wunderschönes Setting bestehend aus  
Macarons, Mini Tarte du Jour,  
Popcorn und kleine Desserts in Gläschen

—  
€ 56 PRO PERSON



# HERBSTBUFFET

## VORSPEISEN

### „ZUCKERBERG FELDSALAT“

erntefrisch aus der Region mit Kräuterrahmdressing,  
Specklardons und Kracherle

### „HERBST CLASSIC“

Roastbeef Kalt, hauch dünn geschnitten mit  
hausgemachter Remoulade und eingelegten roten Zwiebeln

### „HERBST CARPACCIO“

Carpaccio von bunten Beeten mit gratiniertem Ziegenfrischkäse,  
frischen Kräutern und bunten Blüten

### „KÜRBISSUPPE“

aus Hokkaido- Kürbis, Rosmarin, Knoblauch  
und Steirisches Kürbiskernöl

### „BIO BROTE“

(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

## HAUPTSPEISEN

### „BOEUF BOURGUIGNON“

aus bestem Rindfleisch mit Perlzwiebeln,  
Champignons und Kartoffelgratin

### „ZUCKERBERG TAFELSPITZ“

rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit  
Sellerie-Kartoffel-Mousseline und Pfefferrahmsoße

### „ZUCKERBERG PILZ-RISOTTO“

mit gebratenen Waldpilzen, Sanddorn,  
frischem Parmesan und frischen Kräutern

## DESSERT

### „Zuckerberg Torte“

Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas

### „Cini Minis Panna Cotta“

mit Beeren-Ragout und Cini Minis

### „Mini Tarte du Jour“

mit Nussnougatcreme, karamellisierten Äpfeln und Krokant

—  
€ 52 PRO PERSON



# BE VEGAN BUFFET

## VORSPEISEN

### Zuckerberg „Classic“

Caprese von bunten Tomaten mit Creme, African Blue Basilikum und feinstes Olivenöl

### „Vegan Classic“

Spicy Hummus mit Kräuteröl und gebackenen Chick Peas

### „Beete-Carpaccio“

Carpaccio von roten Beeten mit gratiniertem Seidentofu

### „Zuckerberg Sommersalat“

mit Sonnenblumenkernen, frische Beeren der Saison und fruchtigem Himbeerdressing

### Bio Brote

(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

## HAUPTSPEISEN

### „Zuckerberg Gemüse“

Linsenbratlinge auf buntem Gemüse mit frischem Kerbell

### „Zuckerberg Pasta“

Manufaktur Pasta mit gegrilltem grünem Spargel, Salbei-Tomaten und Sojarahm

### „ZUCKERBERGQUINOA“

mit Grillgemüse, Sanddorn und Kräuteröl

## DESSERT

### Creme Brulee

Gebrannter Vanillecreme mit frischen Beeren

### „Kirschplotzer“

Kirschcreme mit karamellisierter Vanillesauce und Krokant

Kokos- Panna-Cotta mit Mangolassi

€ 52 PRO PERSON



# ZUCKERBERGSCHLOSS BBQ

von Mai bis September (bei schönem Wetter)  
ab 50 Personen möglich

## ETWAS VORWEG...

**STRAUCHTOMATEN MIT MOZZARELLA**  
und hausgemachtem Basilikum-Pesto

**HONIGMELONE**  
mit hauchdünn geschnittenem  
Schwarzwälder Schinken

**OFENFRISCHE HOLZOFEN-BROTAUSWAHL**  
mit Butter

**BLATT- UND ROHKOSTSALATE DER SAISON**  
mit verschiedenen Dressings

**GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE**  
mit Basilikum-Pesto und Rucola

**RINDER-ROASTBEEF**  
kalt aufgeschnitten - mit Remouladensauce  
und roten Zwiebeln

## VOM GRILL

**ROSTBRATWÜRSTLE UND SCHARFE MERGUEZ**  
- Echt Schwarzwald -

**RUMPSTEAKS**  
vom Schwarzwälder Weiderind

**FREILAND-POULARDENBRUST**  
„Spicy“ mariniert

**LACHSFILET**  
mit frischen Kräutern

**VEGETARISCHER GRILLKÄSE**  
mit Kräutermarinade

## BEILAGEN

**MEERSALZKARTÖFFELE**  
mit Kräuterquark

Hausgemachte Kräuterbutter,  
BBQ-, Cocktail- und Currysauce

## WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS...

**BADISCHE ERDBEEREN**

**MOUSSE VON KALTGERÜHRTEN HIMBEEREN**  
mit Mascarpone und Joghurtcreme

**SCHWARZWÄLDER KIRSCHTÖRTCHEN IM GLAS**  
mit Vanillecreme, Kirschwasser Kirschen

—  
€ 82 PRO PERSON





# LATE NIGHT SNACK

**HERZHAFTE GULASCHSUPPE**  
vom Schwarzwälder Weiderind  
€ 8 pro Portion

**CURRYWURST**  
mit unserer Spicy-Currysauce  
€ 9 pro Portion

**REGIONALE KÄSEAUSWAHL**  
mit Feigensenf, Trauben, Landbutter  
€ 14 pro Portion

**SCHWARZWÄLDER WURST-  
UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN**  
vom Holzbrett und scharfem Senf  
€ 14 pro Portion

**Zu allen Gerichten servieren wir unser  
ofenfrisches Schlossbrot.**



# SEKTEMPFANG

## Pauschale mit Schmankerl Selection (siehe Seite 2):

Pinot Rosé Waldulmer

*Oder*

Riesling Sekt  
Hex v. Dasenstein

\*\*\*

Orangensaft & Wasser

€ 10 PRO PERSON

## Pauschale ohne Schmankerl Selection:

Pinot Rosé Waldulmer

*Oder*

Riesling Sekt  
Hex v. Dasenstein

\*\*\*

Orangensaft & Wasser

€ 15 PRO PERSON



# GETRANKE PAUSCHALEN

## SORGLOS

Regionale Weiß- und Rotwein Empfehlung  
Biere der Brauerei Franz  
Peterstaler Gourmet Mineralwasser  
(naturell/ medium)  
Alkoholfreie Getränke  
(Säfte, Schorlen & Softdrinks)  
Kaffee & Tee

**€ 44 PRO PERSON BIS 9 Std.**

**€ 54 PRO PERSON ÜBER 9 Std.**

## DELUXE

Regionale Weiß- und Rotwein Empfehlung  
Biere der Brauerei Franz  
Peterstaler Gourmet Mineralwasser  
(naturell/ medium)  
Alkoholfreie Getränke  
(Säfte, Schorlen & Softdrinks)  
Kaffee & Tee  
Longdrinks inklusive der Filler

**€ 64 PRO PERSON BIS 9 Std.**

**€ 74 PRO PERSON ÜBER 9 Std.**



# DRINKS & CO

## SEKT

Riesling Sekt Hex vom Dasenstein  
oder Rose´ Waldulmer

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Peterstaler Gourmet Mineralwasser -medium  
oder naturell, Saft & Saftschorle Badener Säfte  
Cola, Fanta, Sprite

## WEISSWEIN

Von Hex von Dasenstein, WG Waldulm & Königer

## ROTWEIN

Von Hex von Dasenstein, WG Waldulm & Königer

## Biere der Brauerei Franz

Pils  
Radler Natur  
Hefeweizen  
Null – Komma Alkoholfrei

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee  
Tee  
Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün,  
Früchte, Pfefferminz, Kamille

## FÜR LONGDRINKS

Monkey 47 Schwarzwald Gin  
Absolut Vodka  
Havana Club 3 Años  
Jack Daniel's

## DIGESTIFS GEGEN AUFPREIS

*Aus dem Weidekörbchen*  
Jägermeister, Ramazotti, Baileys,  
Moor Birne, Himbeere, Pflümli

—  
je €4,80



# ALLGEMEINES

## **RAUMMIETE FÜR EURE VERANSTALTUNG**

Eine Raummiete berechnen wir nicht.

## **ANZAHLUNG FÜR EINE VERANSTALTUNG IM ZUCKERBERGSCHLOSS**

Der Auftraggeber ist verpflichtet eine Anzahlung in Höhe von € 2.500,- bei verbindlicher Veranstaltungszusage 60 Tage vor Beginn der Feier zu leisten. Diese Leistung ist nicht erstattungsfähig, falls ihr die Veranstaltung kurzfristig absagt und wir die Location nach der Stornierung nicht mehr gleichwertig weitervermieten können. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig.

## **NO SHOW**

Große Feste bedürfen einer längerfristigen Planung. Deshalb sind Veranstaltungen oft schon Monate zuvor gebucht - und auch für Ihre Veranstaltung fest zugesagt. Sollte es zur Absage einer gebuchten Veranstaltung bis 6 Wochen vor dem geplanten Termin kommen, müssen wir eine Gebühr von 50 % des Auftragswertes erheben.

## **BEREITSTELLUNGSGEBÜHR/EQUIPMENT**

Für die exklusive Bereitstellung unserer Veranstaltungskapelle inklusive Mobiliar, weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten, Tischwäsche für Buffets, berechnen wir eine zusätzliche individuell angepasste Bereitstellungsgebühr.

## **ENDREINIGUNG**

Wir erlauben uns für die Veranstaltungslocation eine individuell angepasste Endreinigung zu berechnen. Diese beträgt bei normaler Verschmutzung 150 €.

## **ZUSÄTZLICHE AUF- UND ABBAUARBEITEN**

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei eurer Veranstaltung sind gegen Aufpreis möglich.

## **DEKORATIONSARBEITEN**

Wir sind euch beim dekorieren, sowie abschmücken eurer Veranstaltung gegen Aufpreis gerne behilflich.

## **NACHTZUSCHLAG**

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlauben wir uns ab Mitternacht einen Nachtzuschlag in Höhe von 35,- € pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.



### **FESTLICHE TISCHDEKORATION**

Gerne stimmen wir gemeinsam mit euch die passende Tisch- und Raumdekoration im Rahmen eures Budgets ab. Im floralen Dekorationsbereich arbeiten wir mit unseren Kooperationspartner „Blumen Hodapp“ zusammen, [www.blumen-hodapp.de](http://www.blumen-hodapp.de)  
Gerne erstellen wir euch auf Wunsch Menükarten mit eurem Wunschttext oder Firmenlogo. Hierfür berechnen wir € 4,50 pro Karte. Für besondere Menü- und Namenskarten empfehlen wir Ihnen die Schreibwerkstatt ([www.gereimtes.com](http://www.gereimtes.com)).

### **MENÜAUSWAHL UND GÄSTEANZAHL**

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir euch, uns eure Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.  
Gerne könnt ihr aus unseren Vorschlägen eine Speisefolge ganz nach euren Wünschen zusammenstellen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, möchten wir euch also bitten, sich für maximal ein Buffet zu entscheiden.

### **PROBEESSEN**

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten. Um sich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, steht euch gerne unser Restaurant zur Verfügung.

### **ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS UND ALLERGIEN**

Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitte wendet euch jederzeit an unsere Mitarbeiter.

### **HOCHZEITSTORTE**

Gerne kühlen wir eure Hochzeitstorte eures Lieblings-Konditors.

### **KUCHENGEDECK**

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir ein Kuchengedeck-Preis in Höhe von € 4,50 pro Person.

### **KINDERREGELUNG BÜFFET**

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 4-11 Jahren berechnen wir 50 % des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Buffetpreis berechnet. Alternativ können die Kinder auch a la carte aus unserer Kinderkarte bestellen.

### **KINDERREGELUNG GETRÄNKEPAUSCHALE**

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern von 4 - 11 Jahre berechnen wir pauschal 20 €

Bei Kindern von 12 – 16 Jahre berechnen wir pauschal 30 €

### **LAUTSTÄRKE**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke mit Rücksicht auf die benachbarten Wohnhäuser entsprechend angepasst wird.



#### **CANDY-BAR**

Gerne richten wir euch eine Candy-Bar, wir berechnen pro Person € 3.

#### **FREIE TRAUUNG**

Gerne könnt ihr euch bei uns frei trauen lassen, dieses kostet 150 € Aufbau- & Bereitstellungsgebühr unter unserem Pavillon und 300 € auf unserer Terrasse

#### **STUHLHUSSEN**

Gerne richten wir unsere weißen Stuhlhussen inkl. Auf- und Abbau sowie Reinigung für je 6,50€

#### **DJ**

Ihr habt noch nicht die passende Musikunterhaltung für eure Feier gefunden? Gerne sind wir euch bei der Suche eines passenden DJs behilflich.

#### **KORKGELD**

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine € 30.- pro Flasche

Champagner und Schnaps € 45,- pro Flasche

#### **WICHTIGE INFORMATIONEN**

Aufgrund der natürlichen Bauweise des Gebäudes und aus Brandschutzgründen bitten wir darum, von folgenden Aktivitäten im Zuckerbergschloss abzusehen:

Verstreuen von Konfetti, Luftballons steigen lassen, Feuerwerk, Anzünden von Wunderkerzen. Eventuelle Reinigungskosten oder Ersatzbeschaffung müssen wir euch in Rechnung stellen.

#### **SCHLIESSZEITEN**

Gerne könnt ihr eure Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen euch bis um 2:00 Uhr nachts offen.

#### **VERANSTALTUNGSKAPAZITÄT**

Im Innenbereich: max.65 Personen

Im Außenbereich: max. 100 Personen

# QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

## Zuckerberg Schloss

Event und Restaurant Zuckerberg Schloss  
Grüner Winkel 60 | 77876 Kappelrodeck  
Telefon-Nr. 07842 / 3434

[info@zuckerberg Schloss.de](mailto:info@zuckerberg Schloss.de)

[www.zuckerberg Schloss.de](http://www.zuckerberg Schloss.de)

**Öffnungszeiten:** Mittwoch bis  
Sonntag von 12.00 bis 21.00 Uhr