ZUCKERBERG SCHLOSS

Genuss trifft Tradition

Zuckerbergschloss
Grüner Winkel 60
77876 Kappelrodeck
Tel: +49 7842/3434
info@zuckerbergschloss.de

Bankett mappe

Qualität 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
E-Mail: info@zuckerbergschloss.de

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

Schmankerl

Ein gelungener Empfang beginnt mit einer Kleinigkeit, die ihr für eure Gäste ausgesucht habt. Dafür kombinieren wir Genuss-Leckerbissen im Mini-Format.

Unser ofenfrisches **Schlossbrot** | Bibeleskäs

Geräucherter **Schwarzwälder Schinken** | ofenfrisches Schlossbrot

Mini-Quiche | frischer Spinat | Ziegenfrischkäse

Rosa gebratenes **Roastbeef** | Bauernbrot | Senfmayonnaise

Geräuchertes **Forellenfilet** | Meerrettich | ofenfrisches Schlossbrot

Getrüffelte **Kalbfleischküchle** | lauwarmer Kartoffelsalat

Homemade **Mini-Waffeln** | **Lachstatar** | Crème Fraîche

Homemade **Mini-Waffeln** | **Rindertatar**

Leicht geräucherte **Bratwürstl** vom Grill | scharfer Senf | Schnittlauch

Black Forest Sushi mit Produkten aus unserer Heimat

4.80 € pro Stück
Mindest-Bestellmenge : 10 Stk. pro Sorte
Wir empfehlen 2-3 verschiedene Finger-Foods pro Person

Flammkuchen

Wir kalkulieren einen Flammkuchen für 3 Personen

Ofenfrischer **Flammkuchen** | Rahm | **Speck** | Zwiebeln | Bergkäse	12 €
Ofenfrischer **Flammkuchen** | Rahm | **geräucherte Forelle** | geriebener Merrettich	14 €
Ofenfrischer **Flammkuchen - veggie style-** | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Käse	12 €

Mini-Sweets

Panna Cotta im Glas | Mango | Knusperflakes

Mini **Tarte du jour** | Schokolade | Beeren

Lotus **Cheesecake** | Caramel

Crème brûlée for everybody | gebrannte Vanillecreme mit Zitronenverbene

Zuckerberg **Magic Chocolate Cake** | lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

4.80 € pro Stück
Mindest-Bestellmenge : 10 Stk. pro Sorte
Wir empfehlen 2-3 verschiedene Finger-Foods pro Person

Frühlingsbüffet

Vorspeisen

„Zuckerberg Classic“ | **Spargelsalat** aus grünem & weißem Spargel - erntefrisch vom Huber Hof - | Holunder Kerbelvinaigrette

Hausgebeizter Lachs „Blackforest Style“ in Monkey Gin 47 eingelegt | Rote Beete Lasur | Wildkräutercreme

Bärlauchsuppe | ausgelassenes Rauchfleisch | Knusper-Croûtons

Frühlingsforelle | geräuchert | Radieschen | Hüttenkäse | Kresse

“Zuckerberg Ceasar Salad” | Tempura Maispoularde | Parmesan-Dressing | Parmesan-Chips

Hauptspeisen

„Zuckerberg Classic” | rosa gebratener Kalbstafelspitz | Frühlingsgemüse | Kalbslack | Erbsen-Püree | Trüffelschaum

Auf der Haut gebratenes **Saiblingsfilet** | Nussbutter | Frühlingsgemüse | Rote-Beeren-Senf

„Zuckerberg Pasta“ **Manufaktur Pasta** | gegrillter grüner Spargel | Salbei-Tomaten-Butter | gehobelter Parmesan

Desserts

“Zuckerberg Cornflakes **Panna Cotta**” | Mango | knusprige Flakes

„**Mini Tarte du Jour“** | Schokolade | Beeren | Minze

„Crème brûlée for crazy girls“ | gebrannte Eierlikörcreme | Vanille

53 € pro Person

Sommerbüffet

Vorspeisen

„Zuckerberg Summer Classic“ | Caprese von bunten Tomaten | Buratta | African Blue Basilikum | Olivenöl

„Zuckerberg Sommer Salat“ | Sonnenblumenkerne | Beeren | Himbeerdressing

Carpaccio vom Highland Cattle | Zwiebel-Chutney | Creme vom Sommertrüffel | Zitronenabrieb

„Zuckerberg **Kartoffelsalat** Grandmother Style“ | Dijonsenf- Dressing | Schnittlauch

Biobrote -Sauerteigbrot | Steinofenbrot | Baguette-

Hauptspeisen

Sommer Pasta | Manufaktur Pasta | Salbeibutter | kleine bunte Tomaten | gehobelter Parmesan

„Zuckerberg Bürgermeisterstück“ | sous vide gegartes Bürgermeisterstück | Yuzu Glasur | Süßkartoffel-Püree | Kalbsjus

Lachsforelle | junger Spinat | Rosmarin- Kartoffeln | Meerrettich-Creme

Krosse Entenbrust “Zuckerberg Style“ auf der Haut gebraten | Sommer-Gemüse | grüner Pfefferjus

Desserts

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

56 € pro Person

Herbstbüffet

Vorspeisen

“Zuckerberg Feldsalat“ | erntefrisch aus der Region | Kräuterrahmdressing | Specklardons | Kracherle

„Herbst Classic“ | **Roastbeef** -kalt hauchdünn geschnitten- | hausgemachte Remoulade | eingelegte rote Zwiebeln

„Herbst Carpaccio“ | Carpaccio von bunten Beeten | gratinierter Ziegenfrischkäse | Kräuter | bunte Blüten

Kürbissuppe aus Hokkaido-Kürbis | Rosmarin | Knoblauch | steirisches Kürbiskernöl

Biobrote -Sauerteigbrot | Steinofenbrot | Baguette-

Hauptspeisen

Boeuf Bourguignon | Perlzwiebeln | Champignons | Kartoffelgratin

„Zuckerberg Tafelspitz“ | rosa gebratenes Kalbstafelspitz | Sellerie-Kartoffel-Mousseline | Pfefferrahmsoße

„Zuckerberg Pilz-Risotto“ | gebratene Waldpilze | Sanddorn | Parmesan | Kräuter

Desserts

„Zuckerberg Torte“ | Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas

Cini Minis Panna Cotta | Beeren-Ragout | Cini Minis

Mini Tarte du Jour | Nuss-Nougat-Creme | karamellisierte Äpfel | Krokant

53 € pro Person

Be-vegan Büffet

Vorspeisen

“Zuckerberg „Classic“ | Caprese von bunten Tomaten | Creme | African Blue Basilikum | Olivenöl

„Vegan Classic“ | **Spicy Hummus** | Kräuteröl | gebackene Chick Peas

Rote-Beete-Carpaccio | gratinierter Seidentofu

„Zuckerberg Sommersalat“ | Sonnenblumenkernen | Beeren der Saison | Himbeerdressing

Bio Brote -Sauerteigbrot | Steinofenbrot | Baguette-

Hauptspeisen

„Zuckerberg Gemüse“ | Linsenbratlinge | buntes Gemüse | Kerbel

„Zuckerberg Pasta“ | **Manufaktur Pasta** | gegrillter grüner Spargel | Salbei-Tomaten | Sojarahm

„Zuckerberg Quinoa" | Grillgemüse | Sanddorn | Kräuteröl

Desserts

Crème Brûlée | Gebrannte Vanillecreme | frische Beeren

Kirschplotzer | Kirschcreme | karamellisierte Vanillesauce | Krokant

Kokos-Panna-Cotta | Mangolassi

53 € pro Person

Zuckerberg BBQ

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

Vorweg

Strauchtomaten mit Mozzarella | hausgemachtes Basilikum-Pesto

Honigmelone | hauchdünner Schwarzwälder Schinken

Ofenfrische **Holzofenbrot**-Auswahl | Butter

Blatt- & Rohkostsalate | verschiedene Dressings

Gegrilltes **Sommergemüse** | Basilikum-Pesto | Rucola

Rinder-**Roastbeef** -kalt aufgeschnitten - | Remouladensauce | rote Zwiebeln

Vom Grill

Rostbratwürst | **Merguez** "Echt Schwarzwald"

Rumpsteaks vom Schwarzwälder Weiderind

Freiland-Poulardenbrust „spicy" mariniert

Lachsfilet | Kräuter

Vegetarischer **Grillkäse** | Kräutermarinade

Beilagen:

Meersalz-Kartöffele | Kräuterquark | hausgemachte Kräuterbutter | BBQ-, Cocktail- & Currysauce

Desserts

Badische Erdbeeren

Mousse von kaltgerührten Himbeeren | Mascarpone | Joghurtcreme

Schwarzwälder **Kirschtorte** im Glas | Vanillecreme | Kirschwasser-Kirschen

82 € pro Person

Late-Night-Snack

Zu allen Gerichten servieren wir unser ofenfrisches Schlossbrot.

Herzhafte **Gulaschsuppe** vom Schwarzwälder Weiderind	9 €
Currywurst | Spicy-Currysauce	9 €
Regionale **Käseauswahl** | Feigensenf | Trauben | Landbutter	14 €
Schwarzwälder **Schinken- & Wurstspezialitäten** vom Holzbrett | scharfer Senf	14 €

Mindest-Bestellmenge 10 Personen

Als Late-Night-Snack empfehlen wir
für die hälfte der Gästeanzahl zu kalkulieren

Sektempfang

Pauschale mit Schmankerl Selection

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

12 € pro Person

Die Pauschale für den Sektempfang ist auf eine Stunde begrenzt.
Jede weitere Stunde ist gegen Aufpreis möglich.

Getränkepauschalen

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 Rosé Waldulmer

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Gourmet Mineralwasser -medium oder naturell- | Saft & Saftschorlen aus Badener Säften | Cola | Fanta | Sprite

Weisswein

Von Hex von Dasenstein | WG Waldulm & Köninger

Rotwein

Von Hex von Dasenstein | WG Waldulm & Köninger

Biere der Brauerei Franz

Pils | Radler Natur | Hefeweizen | Null – Komma Alkoholfrei

Heiße Getränke

Assam | Earl Grey | Kräuter | Grün | Früchte | Pfefferminz | Kamille | Kaffee & Kaffeespezialitäten

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 4.90 €

Allgemeines

RAUMMIETE FÜR EURE VERANSTALTUNG
Eine Raummiete berechnen wir nicht.

ANZAHLUNG FÜR EINE VERANSTALTUNG IM ZUCKERxBERGSCHLOSS
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 erstattbar, falls ihr die Veranstaltung kurzfristig absagt und wir die Location nach der Stornierung nicht mehr gleichwertig weitervermieten können. Der verbleibende Rest- betrag 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 Wochenvor 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 euer 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 38,- € 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
Gerne erstellen wir euch auf Wunsch Menükarten mit eurem Wunschtext oder Firmen- logo. Hierfür berechnen wir € 4,50 pro Karte. Für besondere Menü- und Namenskarten empfehlen wir Ihnen die Schreibwerkstatt (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.

ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISS 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 einKuchengedeck-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 €

FREIE TRAUUNG
Freie Trauungen sind für einen Aufpreis von €200 im Pavillion und für €400 auf unserer Sonnenterrasse möglich.

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

MITBRINGEN EIGENER SPEISEN
Für das Bereitstellen von Geschirr und Mitarbeiter beim mitbringen eigener Speisen, berechnen wir einen Aufpreis. Dieser richtet sich inviduell nach dem, was ihr mitbringen wollt.

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

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 Wunder- kerzen. Eventuelle Reinigungskosten oder Ersatzbeschaffung müssen wir euch in Rechnung stellen.

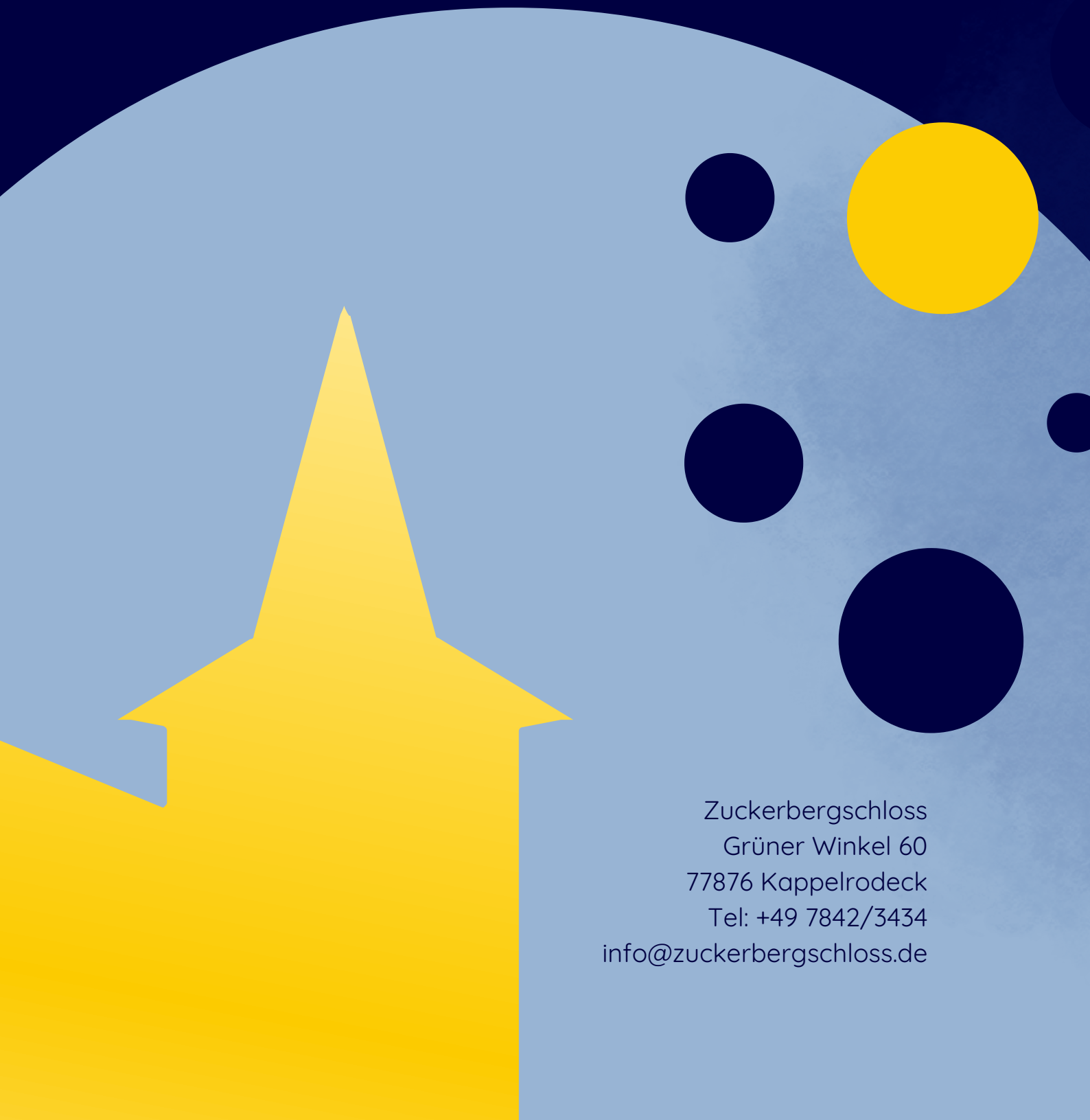
SCHLIESSZEITEN
Gerne könnt ihr eure Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen euch bis um 2:00 Uhr nachts offen.

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄT
Im Innenbereich: max.65 Personen
Im Außenbereich: max. 100 Personen

Impressionen

ZUCKERBERG SCHLOSS

Qualität aus Leidenschaft



Zuckerbergschloss
Grüner Winkel 60
77876 Kappelrodeck
Tel: +49 7842/3434
info@zuckerbergschloss.de