HERZLICH WILLKOMMEN

an einem Ort für
Genuss aus Leidenschaft

Liebe Gäste,

wir möchten Sie 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 Ihre Hochzeit, Familienfeier, Tagung oder Ihr Bankett in einem einzigartigen Ambiente und mit einem individuellen Service zu feiern.

Sie werden sich im kleinen Kreis genauso umsorgt fühlen wie im großen Rahmen. Nach Ihren Ansprüchen und Wünschen verwirklichen wir in unseren wunderschönen Räumlichkeiten Ihre individuelle Veranstaltung.

Von Beginn an stehen wir Ihnen persönlich zur Seite, wir beraten Sie in allen Anliegen und planen mit Ihnen, Ihre Feier!

IHRE ANSPRECHPARTNER

Vanessa & Jürgen Reykowski
Tel. 0 15232156439
07842 / 3434
E-Mail: info@zuckerbergschloss.de

Wir beraten Sie 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 3 Personen.

MINI SWEETS

PANNA COTTA IM GLAS
mit Mango und Knusperflakes

MINI TARTE DU JOUR
mit Schokolade und frischen Beeren

LOTUS CHEESECAKE MIT CARAMEL

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

—

€ 42 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
von der Metzgerei Glasstätter mit Yuzu glasiert,
dazu Süßkartoffel-Püree, Kalettes 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
Pralinen, Cake Pops, Macarons, Mini Tarte du Jour,
Popcorn und kleine Desserts in Gläschen

—

€ 48 PRO PERSON

HERBSTBUFFET

VORSPEISEN

„ZUCKERBERG FELDSALAT“
erntefrisch aus der Region mit Kräuterrahmdressig,
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 der Metzgerei Glasstetter,
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

—

€ 42 PRO PERSON

WINTERBUFFET

VORSPEISEN

„BUNTER WINTER-SALAT“
mit frischem Topinambur, Staudensellerie
und Haselnuss-Himbeer-Dressing

„WINTERLICHES VITELLO“
Milchkalbsfleisch rosa gegart mit Kastanienmus,
Speck Crumble und Feigenchutney

„ZUCKERBERG VEGGIE“
auf Schwarzwurzelcreme mit Trüffel aromatisiert,
Kräuteröl und knusprigen Chick Peas

„MARONEN CAPPUCCINO“
Cremige Kastaniensuppe mit Zimt und Croutons

HAUPTSPEISEN

„ZUCKERBERG BÄCKCHEN“
gemütlich geschmorte Rinderbäckchen
in Wachholderjus mit Quittencreme und Kartoffelgratin

„ROSA GEBRATENE ENTENBRUST“
mit Orangen-Ingwer-Jus,
cremigem Sellerie-Püree und Kürbisragout

„ZUCKERBERG PILZ-RISOTTO“
mit gebratenen Waldpilzen, Sanddorn, frischem Parmesan und
frischen Kräutern

„ZUCKERBERG GEMÜSE“
Buntes Wintergemüse mit Fassbutter und frischem Kerbel

DESSERT

„ZUCKERBERG MAGIC CHOCOLATE CAKE“
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

„MINI CORNETS“
Mini Waffel mit Nuss-Nougat-Creme und Apfel

„CRÈME BRÛLÉE FÜR EVERYBODY“
gebrannte Vanillecreme mit Zitronenverbene

—

€ 45 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 und Apfelgrieben-Schmalz

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

—

€ 78 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 mit Griebenschmalz
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

Saft

€ 10 PRO PERSON

Pauschale ohne Schmankerl Selection:

Pinot Rosé Waldulmer

Oder

Riesling Sekt
Hex v. Dasenstein

Saft

€ 15 PRO PERSON

GETRÄNKE PAUSCHALEN

BASIC

Regionale Weißwein- und Rotwein Empfehlung
Bauhöfer Biere
Peterstaler Gourmet Mineralwasser
(naturell/medium)Alkoholfreie Getränke
(Säfte, Schorlen etc.)

€ 35 PRO PERSON

SORGLOS

1 Aperitif - Welcome Drink: 1 Pinot Rosé Waldulmer
Regionale Weiß- und Rotwein Empfehlung
Bauhöfer Biere
Peterstaler Gourmet Mineralwasser (naturell/
medium)Alkoholfreie Getränke (Säfte, Schorlen
etc.) Heißgetränke

€ 45 PRO PERSON

DELUXE

1 Aperitif - Welcome Drink:
1 Pinot Rosé Waldulmer
Regionale Weiß- und Rotwein Empfehlung
Bauhöfer Biere
Longdrinks inklusive der dazu gehörigen Filler
Peterstaler Gourmet Mineralwasser (naturell/medium)
Alkoholfreie Getränke (Säfte, Schorlen etc.)
Heißgetränke

€ 65 PRO PERSON

DRINKS & CO

SOMMER APERITIF

SPRITZ
Aperol, Sekt & Soda

ERDBEER BOWLE
(Mai-Juli)

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Sekt, Soda

LILLET BERRY
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

WINTER APERITIF

FRÜCHTE PUNSCH
(alkoholfrei)

GLÜHWEIN
Orangenscheibe und Zimt

WINTER PUNSCH
Naturtrüber Apfelsaft, Absolut Vodka Vanilla

LILLET WINTER VIVE
Lillet Blanc, Tonic, Prise Zimt, Birnenscheibe

SEKT
Riesling Sekt Hex vom Dasenstein

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
Peterstaler Gourmet Mineralwasser -medium
oder naturellSaftschorle aus Vaihinger Säften
Cola, Fanta , Sprite

WEISSWEIN
Von Hex von Dasenstein, WG Waldulm & Köninger

ROTWEIN
Von Hex von Dasenstein, WG Waldulm & Köninger

BAUHÖFER BIER
Schwarzwald Marie
Radler Natur
Pilsner
Weizner Hell
Weizner Alkoholfrei

HEISSE GETRÄNKE
Espresso
Kaffee
Milchkaffee, Cappuccino
Latte Macchiato
Heiße Schokolade

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

FÜR LONGDRINKS
Needle Masterpiece Dry Gin
Monkey 47 Schwarzwald Gin
Absolut Vodka
Havana Club 3 Años
Jack Daniel‘s

DIGESTIFS GEGEN AUFPREIS
Aus dem Weidekörbchen
Jägermeister, Ramazotti, Baileys 2 cl
Moor Birne, Himbeere, Pflümli 2 cl

—
je €4,80

ALLGEMEINES

MINDESTUMSATZ FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Bei der Buchung des **exklusiven** Zuckerbergschlosses für eine Veranstaltung muss ein Mindestumsatz von 4.500 € erreicht werden. Der Differenzbetrag wird als Raummiete am Ende derVeranstaltung in Rechnung gestellt.

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 erstattbar, falls Sie Ihre Veranstaltung kurzfristig absagen 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 % von 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.

ZUSÄTZLICHE AUF- UND ABBAUARBEITEN

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

DEKORATIONSARBEITEN

Wir sind Ihnen beim Dekorieren und Abschmücken Ihrer 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 € 25,- pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.

FESTLICHE TISCHDEKORATION

Gerne stimmen wir gemeinsam mit Ihnen die passende Tisch- und Raumdekoration im Rahmen Ihres Budgets ab. Im floralen Dekorationsbereich arbeiten wir mit unseren Kooperationspartnern „Blumen Hodapp“ zusammen, www.blumen-hodapp.de
Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menükarten mit Ihrem Wunschtext oder Firmenlogo. 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 Sie, uns Ihre Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.
Gerne können Sie aus unseren Vorschlägen eine Speisefolge ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, möchten wir Sie 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 Ihnen gerne unser Restaurant zur Verfügung.

ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISS UND ALLERGIEN

Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitte wenden Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeiter.

HOCHZEITSTORTE

Gerne kühlen wir Ihnen Ihre Hochzeitstorte Ihres Lieblings-Konditors.

KUCHENGEDECK

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir ein Kuchengedeck Preis in Höhe von € 5,- pro Person.

KINDERREGELUNG

Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 6-11 Jahren berechnen wir 50 % des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Buffetpreis berechnet.

DJ

Sie haben noch nicht die passende Musikunterhaltung für Ihre Feier gefunden? Gerne sind wir Ihnen bei der Suche eines passenden DJs behilflich.

LAUTSTÄRKE

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

CANDY-BAR

Gerne richten wir Ihnen eine Candy-Bar, der Preis dafür wird auf Ihre Personenanzahl individuell angepasst.

KORKGELD

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist.
In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:
Weine € 35.- pro Flasche
Champagner und Schnaps € 50,- 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 Ihnen in Rechnung stellen.

SCHLIESSZEITEN

Gerne können Sie Ihre Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen Ihnen bis um 2:00 Uhr nachts offen.

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄT

Im Innenbereich: max.70 Personen
Im Außenbereich: max. 100 Personen

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

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

info@zuckerbergschloss.de
zuckerbergschloss.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag
von 11.30 bis 21.00 Uhr

ZUCKERBERG SCHLOSS