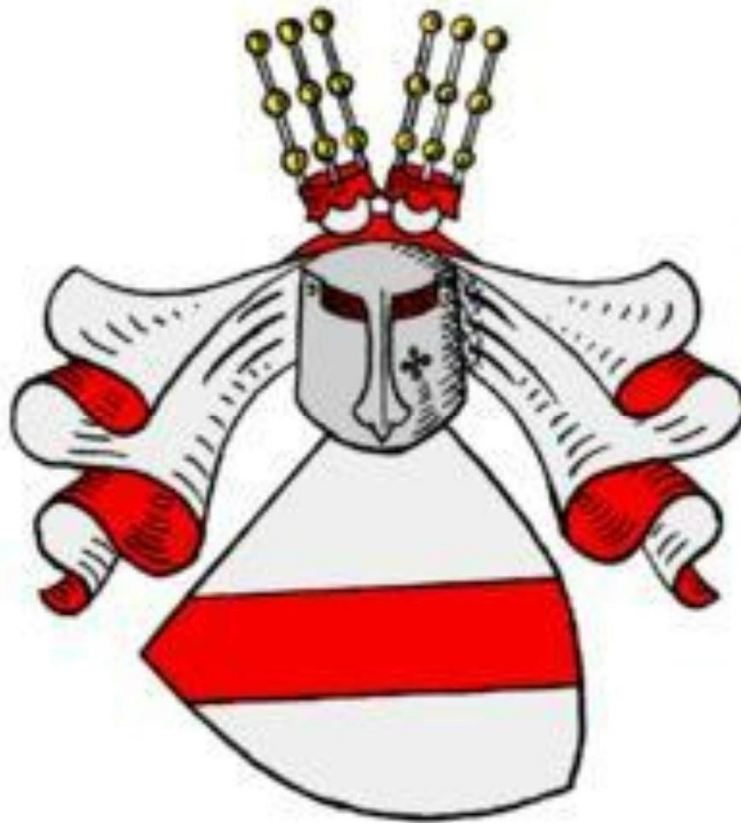

Burg Lichtenberg



Hochzeiten, private Feiern, Bankette,
Firmenevents, Seminare, Tagungen



Sie feiern – Wir kümmern uns um den Rest

Am Anfang stehen viele Fragen. Was brauche ich denn alles? Wird es ein schönes Fest, wird alles gelingen? Was werden die Gäste sagen?

Wir wissen, wie wichtig Ihnen diese Fragen sind und wir wissen auch, jeder erhaltene Auftrag ist ein Beweis großen Vertrauens.

Firmenveranstaltungen

Zeitdruck, ein präzises vorgegebenes Budget und dennoch ständige Änderungen – das ist die Welt der Firmenveranstaltungen. Wir sprechen Ihre Sprache, ganz gleich, ob Sie die beauftragte Event-Agentur oder der Endkunde selbst sind.

Private Festlichkeiten

Familienfeiern sind die Kür innerhalb unserer Arbeit, denn wir dürfen Ihre schönsten Tage des Lebens zu einem außergewöhnlichen Erlebnis machen. Unsere gastronomischen Wurzeln werden hier besonders deutlich, von den liebevoll zusammengestellten Menüs, bis hin zum herzlichen, ganz persönlichen Service.

Hochzeiten sind hierbei die größte Herausforderung. Für das Fest aller Feste haben wir über die Jahre ein besonderes Knowhow erworben und kennen alle Ihre Fragen. Sie dürfen daher versichert sein, wir bieten Antworten und Lösungen für jede Frage...



Burgmiete		2.000,00 €
Aufwandspauschale für die einzelnen Räume		
Rittersaal und Vorraum		200,00 €
Dürnitz		200,00 €
Burgkapelle		200,00 €
Innenhof		200,00 €
Burggarten		200,00 €

Die Aufwandspauschale fällt nur bei Nutzung an und beinhaltet die Vorbereitung der jeweiligen Räume

Servicepauschale

20 – 40 Personen	pro Stunde	30,00 €
41 – 60 Personen	pro Stunde	50,00 €
61 – 80 Personen	pro Stunde	70,00 €
81 – 100 Personen	pro Stunde	90,00 €
101 – 120 Personen	pro Stunde	110,00 €

Dekoration

Dekoration mit Efeu in sämtlichen Nischen und Vorsprüngen		150,00 €
Einzelner Stehtisch mit Husse	St.	20,00 €
Fackeln	St.	6,00 €
Feuerkorb	St.	30,00 €
Große Windlichter mit Kerze (Höhe ca. 30 cm)	St.	12,00 €
Windlichter mit Kerze (Höhe ca. 15 cm)	St.	9,00 €
Silberleuchter mit Kerze (einzeln / 3-armig / 5-armig)	pro Arm	4,00 €

Gedeckpreise / Korkgeld

Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen oder Fingerfood	p. P.	3,50 €
Korkgeld für mitgebrachte Weine	0,75L	18,00 €
Korkgeld für mitgebrachten Sekt / Champagner	0,75L	22,00 €



Fingerfood

Crostini mit Frischkäse und Schmalzvariationen	2,50 €
Kleine Röstbrote mit gegrilltem, mariniertem Gemüse	2,70 €
In Rosmarinöl gebackenes Grissini mit Parmaschinken	2,90 €
Cracker mit Parmaschinken und Honigmelone	2,90 €
Frisch gebackene Schinkenhörnchen	2,90 €
Caprese-Spießchen (Tomate/Mozzarella/Basilikum)	3,00 €
Frische Laugenbrezel mit Meersalz- Butter	3,20 €
Bruschetta von südländischen Strauchtomaten	3,20 €
Kochschinken Röllchen mit Kräutercreme und Stangenspargel	3,20 €
Weißbrot mit Rührei und geräuchertem Forellenfilet	3,50 €
Quiche Lorraine mit Schwarzwälder Schinkenstreifen	4,20 €
Hausgemachter Lauchkuchen	4,20 €
Crêpes mit geräuchertem Heilbutt und Avocadocreme	4,50 €
Marinierte Garnelenspieße	4,50 €
Canapés - verschieden belegt und reich garniert-	ab 3,20 €

Suppen

Rinderbouillon mit Kräuterflädle	5,60 €
Essenz vom Tafelspitz mit Gemüse Julienne und Kräuternocken	5,60 €
Pikante Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Creme fraîche	5,60 €
Tomaten Consommé mit Gemüserauten und Basilikum-Grießklößen	5,60 €
Grünerbsensuppe mit Zuckerschoten und jungem Blattspinat	5,80 €
Kresseschaumsuppe mit Wermut- Zitronenhäubchen	5,80 €
Brokkolischaumsuppe mit Knoblauchcroutons und Crevetten	5,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratenen Pancettastreifen	5,90 €
Samtige Steinpilzcremesuppe mit Kräuter- Sahnehäubchen	5,90 €
Klassische schwäbische Hochzeitssuppe	5,90 €
Kalte Paprika- Joghurt Suppe mit frischem Schnittlauch	5,60 €
Geeiste Tomatensuppe mit Zitronengras und Ingwerschaum	5,60 €
Geeiste Buttermilchsuppe mit gebratenen Garnelen	6,90 €



Salate

Wildkräutersalat mit Balsamicovinaigrette und gratinierten Champignonköpfen	8,20 €
Buntes Salatbouquet mit sautierten Austernpilzen an Feigen- Senf Dressing	8,20 €
Frisée und Kopfsalat mit lauwarmen Kräutersaitlingen und Sauerrahmvinaigrette	8,40 €
Rucolasalat mit Datteltomaten, Parmesansplittern und gerösteten Pinienkernen	8,40 €
Feldsalat mit gebratenen Speckwürfelchen und hausgemachten Kräutercroutons	8,60 €
Feldsalat Schnittlauchvinaigrette, Bresaolacarpaccio und gerösteten Pinienkernen	8,80 €
Rucola und Radicciosalat mit verschiedenen Pralinen vom Ziegenkäse	8,80 €
Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und geräucherter Entenbrust	9,80 €

Vorspeisen

Oliven Crêpes mit Basilikumpesto	6,80 €
Kräuterpfannkuchen mit Lauch und gebratenem Ziegenkäse	7,60 €
Rinderfilet Carpaccio mit Morchelvinaigrette auf Mangoldsalat	12,80 €
Tatar vom Rinderfilet an buntem Salatbouquet mit frischem Stangenweißbrot	14,80 €
Kurz gebratener Thunfisch auf Blattspinat mit Hummerbuttersauce	14,80 €
Jakobsmuscheln auf Avocado- Mango Salat mit Schnittlauchvinaigrette	15,20 €

Mediterraner Antipasti-Teller (klein)

Gegrilltes- mariniertes Gemüseantipasti, Tomate/Mozzarella/Basilikum, Parmaschinken mit Honigmelone, verschiedene Oliven	9,80 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Mediterraner Antipasti-Teller (groß)

Gegrilltes, mariniertes Gemüse, Tomate/Mozzarella/Basilikum, Parmaschinken mit Honigmelone, Mailänder Salami, Vitello Tonnato, marinierte Anchovis	13,20 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Großes mediterranes Antipasti-Buffer

Gegrilltes-mariniertes Gemüse-Antipasti, Tomate/Mozzarella/Basilikum, Parmaschinken mit Honigmelone, Mailänder Salamis, marinierte Anchovis, Vitello Tonnato, Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan, Olivenspezialitäten, gefüllte Peperoni, Crêpes mit Räucherlachs.	18,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Fleischgerichte vom Schwein

Medaillons vom Schweinefilet an Dijonsenfauce mit hausgemachten Spätzlen und
Marktgemüse 23,90 €

Mit Honig und Thymian marinierter Schweinerücken an Balsamicojus mit Maisgnocci und buntem
Marktgemüse
24,40 €

Schweinefiletsaltimbocca auf Marsalasaucе mit Steinpilzrisotto, Blattspinat und Kräutertomate
24,90 €

Fleischgerichte vom Rind

Saftig gegarte Kalbsschulter an Calvados Rahmsauce mit Mangoldspätzle und glasierten Karotten
25,90 €

Kalbsrücken an Portweinsauce mit Honigschalotten und Rosmarinkartoffeln
26,60 €

Zartrosa gebratenes Kalbsfilet an grüner Pfeffersauce mit Kartoffel- Lauchgratin und frischem Marktgemüse
29,50 €

In frischen Kräutern gebackenes Rinderfilet mit Lembergersauce, Butternudeln und Gemüsebouquet
29,80 €

Fleischgerichte vom Lamm

In Knoblauch und Kräutern geschmorte Lammkeule mit Backkartoffeln und Speckbohnen
24,60 €

Lammrücken an Morchel- Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
27,40 €

Rosa gebratenes Lammfilet mit Thymiankartoffeln und gegrillten Zucchini
28,20 €

Fleischgerichte vom Wild

Am Stück gebratener Hirschrücken an Holunder- Hollandaise mit Sesamspätzle und glasiertem Wintergemüse
32,80 €

Rehrücken an Burgundersauce mit Rahmwirsing und Schupfnudeln
33,80 €



Fleischgerichte vom Geflügel

Putenbrustfilet im Rohschinkenmantel mit Marsalasaucce und Pestonudeln

20,20 €

Hühnerbrustfilet an Estragon- Rahmsauce mit Wirsinggemüse und Naturreis

21,90 €

Entenbrust am Stück gebraten an Zitronen- Thymiansauce und Morchelrisotto

27,40 €

Fischgerichte

Saiblingsfilet an Hummerkrabbensauce mit Romanescogemüse und Wildreis

23,90 €

Zanderfilet auf Gemüse Julienne mit Kräutersauce und Safrankartoffeln

26,80€

Pochierte Seezungenröllchen mit Räucherlachs auf Gemüsereis und rosé Champagnersauce

29,80 €

Wolfsbarsch vom Grill auf Fenchelgemüse an Pernodsauce und Pariser Kartoffeln

30,20 €

Duo von Riesengarnelen und Wolfsbarsch an Champagnersauce und Fenchel- Tomatengemüse

32,40 €

Vegetarische Hauptgerichte

Auberginen Cordon bleu mit Gruyère und getrockneten Tomaten

17,70 €

Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous, Grillgemüse und Schafskäse

18,20 €

Gemüsestrudel mit Sellerie- Kräuterquark

18,90 €

Steinpilzragout im Blätterteigkissen

19,30 €

Champagnerrisotto mit sautierten Morcheln

20,80 €



Desserts

Verschiedene Sorbets	7,20 €
Creme Brûlée	7,40 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	7,40 €
Joghurt Sahnecreme an roten Beeren	7,40 €
Gebackene Banane mit Honig und Ingwer	7,60 €
Mango -Maracujatörtchen auf Fruchtspiegel	7,80 €
Dunkle und weiße Mousse au Chocolat	7,90 €
Zitronenmousse mit frischen Waldbeeren	7,90 €
Honig- Joghurtmousse mit saisonalen Beeren	7,90 €
Schokoladenküchle mit schmelzendem Herz	7,90 €
Zitronenschalotte mit Pistazien- Vanillecreme	8,40 €
Frische Apfelküchle mit Vanillesauce oder Vanilleeis	8,80 €
Schokoladenbrunnen mit Früchtespießchen	8,90 €
Frische Feigen in Cassis mit Zimtjoghurt	9,60 €
Dessertbuffet – drei Desserts zur Wahl	14,50 €
Dessertbuffet – drei Desserts zur Wahl + Käseplatte	16,80 €

Käsespezialitäten

Camembert mit Feigensenf	8,40 €
Verschiedener Rohmilchkäse mit Birnen und Trauben garniert	8,60 €
Taleggio mit Akazienhonig und karamellisierten Williamsbirnen	8,60 €
Große Auswahl an verschiedenem Rohmilchkäse, reich garniert mit Birnen und Trauben (ab 20 Personen)	p. P. 12,80 €

Mitternachtssuppen

Maultaschensuppe	6,60 €
Schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck	6,90 €
Chili „nach Art des Hauses“	6,90 €
Ungarische Gulaschsuppe	7,50 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	8,00 €



Rittermahl

Zum Empfang der Gäste wird Met ausgedient

Zur Vorspeise werden Fladenbrote und Bauernbrote zusammen mit verschiedenem Griebenschmalz und Frischkäsetöpfchen, Schinkenspezialitäten und Salzgurken auf die Tische eingestellt

Als 2. Gang folgt eine Hühnersuppe mit Einlage

Als Hauptspeise arrangieren wir ein üppiges Buffet, bestehend aus:

Spanferkel vom hällischen Landschwein oder ganzes Lamm, am Spieß über Buchenholz gegrillt

Beilagen:

Semmelknödel, Bohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Folienkartoffeln mit Kräuterquark und ein großes Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Blattsalaten und unterschiedlichen Dressings

Als Dessert servieren wir einen Schmorapfel mit Vanillesauce

pro Person 65,00 €

Das Grillen im Innenhof der Burg ist eine besondere Spezialität unseres Hauses. Wir grillen ausschließlich über reinem Buchenholz mit indirekter Hitzeeinwirkung. Die besondere Glut und der Rauch des Buchenholzes geben dem Fleisch das besondere etwas!

Auf unserem Grill im Innenhof können nachfolgende, ganze Tiere bzw. größere Fleischteile gegrillt werden:

Spanferkel vom hällischen Landschwein	pro Person	32,00 €
Ganzes Lamm	pro Person	34,00 €
Kalbspistole (Kalbskeule und Rücken am Stück)	pro Person	40,00 €

Wir beziehen sämtliches Grillfleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall.



Buffetvorschlag

Vorspeisenbuffet

Schwäbische Hochzeitssuppe

Gegrillte, marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons, Austernpilze, Artischocken, Fenchel, Parmaschinken mit Honigmelone, verschiedene Salami und Olivenspezialitäten, verschiedene saisonale Salate und bunte Blattsalate mit unterschiedlichen Dressings, Räucherfischvariationen mit Meerrettich und Creme fraîche

Hauptspeisenbuffet

In frischen Kräutern gebackenes Rinderfilet mit Lembergersauce

Zanderfilet vom Grill mit Paprika- Safransauce

Gefüllte Hühnerbrust mit Frischkäse und getrockneten Tomaten an frischem Tomatensugo

Beilagenbuffet

Hausgemachte Spätzle, Kartoffel- Zucchini Gratin, bunter Reis, glasierte Karotten, Mandelbrokkoli, Zuckerschoten

Dessertbuffet

Creme Brûlée, verschiedene, saisonale Sorbets, Schokoladenbrunnen mit Früchtespießchen

Preis pro Person 72,00 €



Beilagen zum Buffet

Gemüsebuffet – 3 Gemüse zur Auswahl

(Wir verwenden ausschließlich frisches Gemüse vom Markt!)

Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Zuckerschoten,

Erbsen, Bohnen, Karotten, Zucchini, Paprika.

p. P. 6,60 €

(weiteres saisonales Gemüse auf Anfrage)

Gemüsespezialitäten

Gratinierte Champignons, geschmolzene Tomaten, gefüllte Zucchini,

gefüllte Kartoffeln, Ratatouille.

p. P. 7,60 €

Beilagenbuffet – 3 Beilagen zur Auswahl

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Kartoffelknödel,

bunter Reis oder Risotto, Butternudeln, Polenta, Rosmarinkartoffeln,

Schupfnudeln, Folienkartoffeln

p. P. 5,80 €

Großes Salatbuffet mit Salaten der Saison

p. P. 6,80 €

Brotkorb mit verschiedenen, frisch gebackenen Broten

p. P. 1,80 €

Alkoholfreie Getränke

Verschiedene Säfte	0,2L	3,90 €
Verschiedene Säfte	1,0L	12,00 €
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0,2L	3,60 €
Coca-Cola / Fanta / Sprite	1,0L	9,80 €
Mineralwasser Teinacher Gourmet	0,75L	7,50 €

Flaschenbier

Pils	0,33L	3,50 €
Alkoholfrei	0,33L	3,50 €
Export	0,5L	4,50 €
Hefeweizen / Alkoholfrei	0,5L	4,50 €
Radler	0,4L	3,20 €

Wein

Lichtenberg Riesling Kabinett „Hausmarke“ trocken	0,75L	26,00 €
Weingut Sturmfeder Spätburgunder Weißherbst	0,75L	26,00 €
Weingut Sturmfeder Lemberger trocken	0,75L	26,00 €
Weingut Sturmfeder Samtrot trocken	0,75L	26,00 €
Weingut Sturmfeder roter Berg Acolon trocken	0,75L	38,00 €
Weingut Sturmfeder Grand Philipp (Barrique)	0,75L	44,00 €

Sekt

Rieslingsekt „Hausmarke“ weiß/rosé	0,75L	26,00 €
Kessler Cabinet	0,75L	28,00 €
Riesling Sekt Weingut Sturmfeder	0,75L	36,00 €



Aperitif

Met	0,2L	4,60 €
Aperol Spritz	0,2L	7,90 €
HUGO	0,2L	7,90 €
Campari Soda / Orange	0,2L	7,90 €

Spirituosen

Baillys auf Eis	2cl	3,60 €
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	4,50 €
Williams „Brennerei Prinz“	2cl	4,00 €
Zwetschgenwasser „Brennerei Prinz“	2cl	4,00 €
Obstwasser „Brennerei Prinz“	2cl	4,00 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4cl	6,00 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,50 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage!

Longdrinks nach Absprache	ab	8,50 €
Cocktails nach Absprache	ab	8,50 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	3,40 €
Cappuccino	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato	Tasse	3,80 €
Milchkaffee	Tasse	3,60 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,50 €
Kanne (Kaffee/Tee/Schokolade)	7 Tassen	22,00 €



Pauschalangebot (ab 30 Personen)

Sektempfang mit Sekt und Sekt/Orangensaft (Sekt „Hausmarke“)

Verschiedene Canapés werden gereicht (3 Stück p. P.)

Kaffeetafel mit Kaffee, verschiedenen Teesorten und heißer Schokolade

Verschiedene Kuchen Ihrer Wahl (p. P. 2 Stück Kuchen)

Vorspeise: Antipasti-Platten oder eine Suppe

Hauptspeisenbuffet: 3 Fleisch / Fisch / Veggi Ihrer Wahl

Beilagenbuffet: 3 verschiedene Beilagen Ihrer Wahl

3 verschiedene Gemüse Ihrer Wahl

Dessertbuffet: 3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl

Mitternachtssnack, beispielsweise Käse- & Schinkenplatte mit frischem Brot

Alle alkoholfreien Getränke + Bier stehen zu Ihrer freien Wahl

Weine: Lichtenberg Riesling Kabinett „Hausmarke“

Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder Spätburgunder Weißherbst

Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder Lemberger oder Samtrot

Tischdekoration mit Efeu, Platztellern, Stoffservietten, Silberleuchtern und großen Windlichtern in den Fensternischen

10 Fackeln werden nach Absprache im Innenhof aufgesteckt

pro Person 169,00 €

Raummieten Servicepauschale & Nachtzuschlag sind nicht im Preis inbegriffen!



Hotels und Gasthöfe in der Umgebung

Hotel zum Ochsen
Großbottwarerstr. 31
71720 Oberstenfeld

Restaurant Orakel Gästezimmer
Großbottwarer Str. 1
71720 Oberstenfeld

Hotel Pension Langhans
Bahnhofstr. 2
71717 Beilstein

Hotel Sonnenhof
Sonnenhof 1
71546 Aspach

Alte Schmiede
Winzerhäuser Str. 2
71723 Großbottwar

Gasthof Stadtschänke
Hauptstr. 36
71723 Großbottwar

Hotel Ochsen
König Wilhelm Str. 31
74360 Ilsfeld

Zum Lamm Hotel & Restaurant
Auensteiner Str. 6 - 8
74360 Ilsfeld



Geschäftsbedingungen Burg Lichtenberg

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten nur für die Überlassung von Räumen der Burg Lichtenberg sowie für alle dort erbrachten Leistungen bei der Durchführung von Veranstaltungen.
2. Es werden grundsätzlich nur vorher bestellte Leistungen angeboten.
3. Raummieten werden immer berechnet.
4. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.
5. Unsere Preise sind Endpreise, in denen die Mehrwertsteuer enthalten ist. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation vor.
6. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb 3 Tagen. Kreditkarten werden nicht angenommen.
7. Beim Rücktritt von einer gebuchten Veranstaltung ist dem Veranstalter der durch die Stornierung entstandene Schaden zu ersetzen. Das entspricht 80% des vereinbarten Preises für Speisen.
8. Die bei der Bestellung angegebene Personenzahl ist Bestandteil des Bewirtungsvertrages. Abweichungen müssen bis 14 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Ansonsten ist die mitgeteilte Personenzahl Grundlage der Rechnungsstellung.
9. Bei Veranstaltungen, die nach 1.00 Uhr enden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 100,00€ pro angefangene Stunde. Das späteste Ende der Veranstaltung ist 4.00 Uhr.
10. Sollten am Tage vor einer Veranstaltung Installationen wie Musikanlage, Blumenschmuck, sonstige Dekoration etc. angebracht werden, berechnen wir für Energie und Personal pauschal 100,00€. Dasselbe gilt, wenn am Tag nach der Veranstaltung Gegenstände abgebaut oder abgeholt werden.
11. Wir haften nicht für die Einhaltung von Vereinbarungen, die durch höhere Gewalt oder sonstige nicht zu vertretende Umstände unmöglich geworden sind. Weiter wird jegliche Haftung für Diebstähle in den Gasträumen oder außerhalb sowie für Schäden an abgestellten Fahrzeugen ausgeschlossen.
12. Getränke werden grundsätzlich von uns gestellt.
13. Gerichtsstand ist Marbach a. N.

Burg Lichtenberg

Baron von Weiler & Wichmann GbR

Bankverbindung bei Anzahlung und Rechnungsausgleich

Burg Lichtenberg

Kreissparkasse Heilbronn

BIC HEISDE66XXX

IBAN: DE93 6205 0000 0000 5349 61

