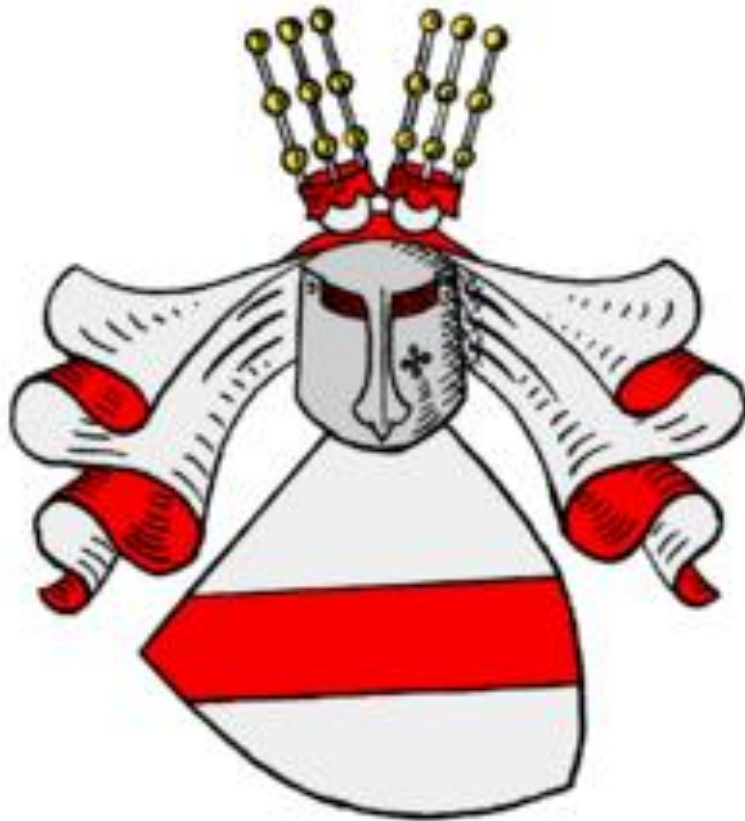


---

# Burg Lichtenberg



Hochzeiten, private Feierlichkeiten, 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 präzise 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 ganz besonderes Know-How erworben und kennen alle Ihre Fragen. Sie dürfen daher versichert sein, wir bieten Antworten und Lösungen für jede Frage...*



## ***Raummieten***

<i>Burgmiete</i>		<i>600,00 €</i>
<i>Rittersaal und Vorraum</i>		<i>200,00 €</i>
<i>Galerie</i>		<i>200,00 €</i>
<i>Burgkapelle</i>		<i>200,00 €</i>
<i>Innenhof</i>		<i>200,00 €</i>
<i>Burggarten</i>		<i>200,00 €</i>

*Die Raummieten beinhalten Tischdecken, Stoffservietten, Besteck, Gläser, evtl. Platzteller und Endreinigung.*

## ***Servicepauschale***

<i>20 – 40 Personen</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>30,00 €</i>
<i>40 – 60 Personen</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>50,00 €</i>
<i>60 – 80 Personen</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>70,00 €</i>
<i>80 – 100 Personen</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>90,00 €</i>
<i>100 – 120 Personen</i>	<i>pro Stunde</i>	<i>110,00 €</i>

## ***Dekoration***

<i>Dekoration mit Efeu in sämtlichen Nischen und Vorsprüngen</i>		<i>80,00 €</i>
<i>Einzelner Stehtisch mit Husse</i>	<i>St.</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Fackeln</i>	<i>St.</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Große Windlichter mit Kerze ( Höhe ca. 30cm )</i>	<i>St.</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Windlichter mit Kerze ( Höhe ca. 15cm )</i>	<i>St.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Silberleuchter mit Kerze ( einzeln / 3 Armig / 5 Armig )</i>	<i>pro Arm</i>	<i>3,00 €</i>

## ***Gedeck-preise / Korkgeld***

<i>Gedeck-preis für mitgebrachte Kuchen oder Fingerfood</i>	<i>p.P.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Korkgeld für mitgebrachte Weine</i>	<i>0,75L</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Korkgeld für mitgebrachten Sekt / Champagner</i>	<i>0,75L</i>	<i>18,00 €</i>



## *Fingerfood*

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

## *Suppen*

<i>Rinderbouillon mit Kräuterflädle</i>	5,60 €
<i>Essenz vom Tafelspitz mit Gemüsejulienne und Kräuternocken</i>	5,60 €
<i>Pikante Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Creme fraiche</i>	5,60 €
<i>Tomatenconsomme` mit Gemüserauten und Basilikum- Grießklößchen</i>	5,60 €
<i>Grünerbsensuppe mit Zuckerschoten und jungem Blattspinat</i>	5,80 €
<i>Kresseschaumsuppe mit Wermut- Zitronenhäubchen</i>	5,80 €
<i>Brokkolischaumsuppe mit Knoblauchcroutons und Crevetten</i>	5,80 €
<i>Kartoffelsuppe mit gebratenen Pancettastreifen</i>	5,90 €
<i>Samtige Steinpilzcremesuppe mit Kräuter- Sahnehäubchen</i>	5,90 €
<i>Klassische schwäbische Hochzeitssuppe</i>	5,90 €
<i>Kalte Paprika- Joghurt Suppe mit frischem Schnittlauch</i>	5,60 €
<i>Geeiste Tomatensuppe mit Zitronengras und Ingwerschaum</i>	5,60 €
<i>Geeiste Buttermilchsuppe mit gebratenen Garnelen</i>	6,90 €



## **Salate**

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

## **Vorspeisen**

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

## **Mediterraner Antipastiteller (klein)**

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

## **Mediterraner Antipastiteller (groß)**

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

## **Großes mediterranes Antipastibuffet**

<i>Gegrilltes- mariniertes Gemüseantipasti, Tomate/Mozzarella/Basilikum, Parmaschinken mit Honigmelone, Mailänder Salamis, marinierte Anchovis, Vitello Tonato, Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan, Olivenspezialitäten, gefüllte Peperoni, Crepes mit Räucherlachs.</i>	18,90 €
---	---------



### ***Fleischgerichte vom Schwein***

*Medaillons vom Schweinefilet an Dijonsenf Sauce mit hausgemachten Spätzle 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 €

*Zart rosa 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*

25,20 €

*Rehrücken an Burgundersauce mit Rahmwirsing und Schupfnudeln*

28,90 €



## *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 Gemüsejulienne mit Kräutersauce und Safrankartoffeln*

26,80€

*Pochierte Seezungenröllchen mit Räucherlachs auf Gemüsereis und rose`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 Gruyere 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**

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

## **Käsespezialitäten**

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

## **Mitternachtssuppen**

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





## *Rittermahl*

*Zum Empfang der Gäste wird Met ausgeschenkt*

*Zur Vorspeise werden Fladenbrote und Bauernbrote zusammen mit verschiedenen 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 gibt dem Fleisch das besondere etwas!*

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

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

*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 Dressing's, Räucherfischvariationen mit Meerrettich und Creme Fraiche*

### *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 brulee', verschiedene, saisonale Sorbet's, 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 €

## Weinprobe

Verschiedene Weine der Bottwartaler Winzer und vom Weingut Graf von Bentzel Sturmfeder.

Dazu frisch gebackenes Stangenweißbrot und eine große Auswahl Käsewürfel.

Mineralwasser ist im Preis inbegriffen.

Pro Person 22,50 €



## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Verschiedene Säfte</i>	<i>0,2L</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Verschiedene Säfte</i>	<i>1,0L</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Coca Cola / Fanta / Sprite</i>	<i>0,2L</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Coca Cola / Fanta / Sprite</i>	<i>1,0L</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Mineralwasser Teinacher Gourmet</i>	<i>0,75L</i>	<i>6,50 €</i>

## *Flaschenbier*

<i>Distelhäuser Pils</i>	<i>0,33L</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Claustaler alkoholfrei</i>	<i>0,33L</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen / Kristallweizen / Alkoholfrei</i>	<i>0,5L</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4L</i>	<i>3,20 €</i>

## *Fassbier*

<i>Verschiedene Sorten im 30L oder 50L Fass</i>	<i>1,0L</i>	<i>7,50 €</i>
---	-------------	---------------

## *Wein*

<i>Lichtenberg Riesling Kabinett „Hausmarke“ trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Sturmfeder Spätburgunder Weißherbst</i>	<i>0,75L</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Weingut Sturmfeder Lemberger trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Weingut Sturmfeder Samtrot trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Weingut Sturmfeder roter Berg Acolon trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Weingut Sturmfeder Grand Philipp ( Barrique )</i>	<i>0,75L</i>	<i>44,00 €</i>
<i>Bottwartaler Winzer Aurum Grauburgunder trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Bottwartaler Winzer Aurum Muskattrollinger Rose'</i>	<i>0,75L</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Bottwartaler Winzer Aurum Acolon trocken</i>	<i>0,75L</i>	<i>24,50 €</i>

## *Sekt*

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



## *Aperetif*

<i>Met</i>	<i>0,2L</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2L</i>	<i>6,20 €</i>
<i>HUGO</i>	<i>0,2L</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Campari Soda / Orange</i>	<i>0,2L</i>	<i>6,80 €</i>

## *Spirituosen*

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

## *Weitere Spirituosen auf Anfrage!*

<i>Longdrinks nach Absprache</i>	<i>ab</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Cocktails nach Absprache</i>	<i>ab</i>	<i>8,00 €</i>

## *Heiße Getränke*

<i>Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Cappucino</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Latte Machiato</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kanne (Kaffee/Tee/Schokolade)</i>	<i>7 Tassen</i>	<i>22,00 €</i>



## *Pauschalangebot ( ab 30 Personen )*

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

*Verschiedene Canapee`s werden gereicht ( 3 Stück p.P. )*

*Kaffeetafel mit Kaffee, verschiedenen Tee`s und heißer Schokolade*

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

*Vorspeise: Vorspeise Ihrer Wahl aus unserer Menükarte*

*Hauptspeisenbuffet: Fleisch / Geflügel / Fisch Ihrer Wahl*

*Beilagenbuffet: 3 verschiedene Beilagen Ihrer Wahl*

*3 verschiedene Gemüse Ihrer Wahl*

*Dessertbuffet: 3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl*

*Digestif 1 Runde ( verschiedene Schnäpse stehen zur freien Wahl )*

*Käseplatte mit verschiedenem Rohmilchkäse, garniert mit Birnen und Trauben*

*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*

*15 Fackeln werden nach Absprache im Innenhof aufgesteckt*

*pro Person 142,00 €*

*Raummieten Servicepauschale & Nachtzuschlag sind nicht im Preis inbegriffen !*



## *Hotels und Gasthöfe in der Umgebung*

*Hotel zum Ochsen  
Großbottwarerstr. 31  
71720 Oberstenfeld*

*Tel. 0 70 62 / 93 90  
[www.hotel-gasthof-zum-ochsen.de](http://www.hotel-gasthof-zum-ochsen.de)*

*Restaurant Orakel Gästezimmer  
Großbottwarer Str. 1  
71720 Oberstenfeld*

*Tel. 07062 / 23294  
[www.restaurant-orakel.de](http://www.restaurant-orakel.de)*

*Hotel Pension Langhans  
Bahnhofstr. 2  
71717 Beilstein*

*Tel. 0 70 62 / 9039320  
[www.hotel-langhans.de](http://www.hotel-langhans.de)*

*Hotel Sonnenhof  
Sonnenhof 1  
71546 Aspach*

*Tel. 0 71 48 / 3 70  
[www.sonnenhof-aspach.de](http://www.sonnenhof-aspach.de)*

*Hotel Bruker  
Kleinaspacherstr. 18  
71723 Großbottwar*

*Tel. 0 71 48 / 92 10 50  
[www.hotel-bruiker.de](http://www.hotel-bruiker.de)*

*Alte Schmiede  
Winzerhäuser Str. 2  
71723 Großbottwar*

*Tel. 07148 / 9689077  
[www.alte-schmiede-grossbottwar.de](http://www.alte-schmiede-grossbottwar.de)*

*Gasthof Stadtschänke  
Hauptstr. 36  
71723 Großbottwar*

*Tel. 07148 / 8024  
[www.stadtschänke-grossbottwar.de](http://www.stadtschänke-grossbottwar.de)*

*Hotel Ochsen  
König Wilhelm Str. 31  
74360 Ilfeld*

*Tel. 0 70 62 / 67900  
[www.ochsen-ilsfeld.de](http://www.ochsen-ilsfeld.de)*

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

*Tel. 07062 / 95 67 0  
[www.lamm-ilsfeld.de](http://www.lamm-ilsfeld.de)*



## *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€.*  
*Das selbe 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*



