



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Neudrossenfeld, den 29. Juli 2013

Sehr geehrtes Hochzeitspaar,

vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Schloss Neudrossenfeld.

Gerne übersenden wir Ihnen einige Informationen.

Da sich dieses schöne Schloss nicht so einfach in Worte kleiden lässt, laden wir sie ein, unsere Räumlichkeiten und den Barockgarten persönlich in Augenschein zu nehmen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin wo auch weitere Fragen beantwortet werden können.

Wir würden uns freuen Sie im Schloss Neudrossenfeld begrüßen zu dürfen,

mit freundlichen Grüßen

Sylvia Bergmann-Bruns

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Heini Schöpf Schlossplatz 2 95512 Neudrossenfeld FON 0 92 03 – 6 83 68 Fax 0 92 03 – 6 83 67
info@schloss-neudrossenfeld.de www.schloss-neudrossenfeld.de
Blz 771 500 00 Kto. 111162434 ST. Nr. 229/270/60462 UID: DE 134206749



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

FEIERN UND GENIESSEN IM HISTORISCHEN AMBIENTE

Es ist der Charme des Ortes, es sind die alten Gewölbe und es sind die malerischen Ausblicke, die das Schlossrestaurant mit seiner Sterneküche auszeichnen.

Der historische TERRASSEN GARTEN

von Schloss Neudrossenfeld ist eine Rarität unter den Gartendenkmälern in Deutschland.

Der herrliche Blick von der Linden-Terrasse in die Weite des Rotmaintals lädt zum Verweilen ein.

Das BELLEVUE

liegt auf der Seite des Terrassengartens und bietet ein Platzkontingent von ca. 35 Personen.

Der GONDHARD-SAAL

mit der Besonderheit von auf Wunsch großen Runden Tischen und romantischen Kerzenleuchtern bietet er Platz für 100 Personen.

Bei einer Personenzahl unter 45 Personen berechnen wir eine Saalmiete von 350 Euro

Das ELLRODT-ZIMMER:

Ist das Standesamt der Gemeinde Neudrossenfeld.

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Zum Empfang:

Aperitif:

- Prosecco Frizzante „Francesco Drusian“ Valdobbiadene 0,75l | 20,50 €
- Prosecco Spumante “Gujot” Francesco Drusian, Valdobbiadene 0,75l | 28,00 €
- Prosecco Marie “Rosé”, Francesco Drusian, Valdobbiadene 0,75l | 28,00 €
- Champagner Duval-Leroy Brut 1er Cru Fleur de Champagner 0,75l | 64,00 €
- Champagner Veuve Cliquot Ponsardin, Reims 0,75l | 74,00 €
- Winzersekt, Silvaner Brut, Weingut Horst Sauer 0,75l | 27,00 €

Kleine Häppchen „Gehoben“ / Fingerfood. (p.P. € 12,00)

- - Bruschetta mit Avocado & Shrimps
- - Bruschetta mit Tomaten oder Olivenpaste
- - Grissini mit Parmaschinken
- - Schokokuchen im Glas
- - Exotischer Obstsalat
-

Bitte suchen Sie sich aus diesem Angebot 4 Vorschläge aus, wünschen Sie mehrere Fingerfood werden per Stück zusätzlich 2,50 € berechnet.

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Kaffee und Kuchen:

Gerne bauen wir Ihnen ein Kuchenbuffet nach Ihren Wünschen auf.

Sie können selbstverständlich Ihre eigenen Kuchen mitbringen. Hierfür berechnen wir eine Teller-, Besteck-, und Servicepauschale in Höhe von 4,00 € pro Person.

Zusätzliche Tischwäsche im Garten wird mit € 2,00 / Stück berechnet.

Kaffee berechnen wir per Kanne zum Preis von 14,50€ oder nach tatsächlichen

Tassenverbrauch:

Tasse Kaffee € 2,50

Cappuccino € 3,00

Espresso € 2,50

Latte Macchiato € 3,00

Getränkempfehlung und Preise:

Weißwein:

2011er Silvaner, Weingut Horst Sauer, Escherndorf 1l | 29,00 €

2011er Grüner Veltliner „Lois“, Fred Loimer, Kampthal, 0,75l | 23,00 €

2011er Riesling, Weingut Jürgen Hofmann, Röttingen 1l | 29,00 €

2009er Lugana „ Ca d´Frati , 0,75 | 28,00 €

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Rotwein:

2010er Zweigelt „Zantho“ Umathum & Peck, Andau 0,7l | 23,00 €

2010er Barbera d'Alba, Pio Cesare, Alba 0,7l | 29,00 €

2010er Rioja Crianza "Lorinon" Bodegas Betron, Navarete 0,7l | 26,00€

Rosé:

2011er „Rosamunde“ Weingut am Stein, Würzburg 0,7l | 23,00 €

Gerne beraten Sie wir auch zur individuellen Weinauswahl passend zu Ihrem Wunschenü.

Alkoholfreie Getränke:

Cola – Limonade – Spezi 0,4l | 2,80 €

Orangensaft – Apfelsaft 0,2l | 2,10 €

Apfelsaftschorle 0,4l | 2,80 €

Saftschorle mit steirischen Säften 0,4l | 3,50 €

Bier:

Kulmbacher Pils 0,5l | 2,80 €

Kellerbier, Weizen, Schwarzbier

Alkoholfreies Bier 0,5l | 2,90 €

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

Nach 1 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter 25€ die Stunde.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allgemeine Informationen:

- -
- Weiße Tischdecken auf runden Tischen im Saal
- - Menükarten -- wünschen sie Menükarten? pro Stück berechnen wir 1,00€
- - Platzkärtchen pro Stück 1,00 €
- - Dekoration nach Vereinbarung. Tischgestecke liegen zwischen 30,00 € und 50,00 € pro Tisch je nach Art und Aufwand.

unsere Schlossküche stellt gerne ein individuelles Hochzeitsmenü für Sie zusammen.

Preis ab ca. 44 Euro

Wir verbleiben,

mit freundlichen Grüßen

Restaurant Schloss Neudrossenfeld

Aus dem Buch „fei(n) fränkisch“ erschienen im Späthling-Verlag, Februar 2010

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Heini Schöpf Schlossplatz 2 95512 Neudrossenfeld FON 0 92 03 – 6 83 68 Fax 0 92 03 – 6 83 67
info@schloss-neudrossenfeld.de www.schloss-neudrossenfeld.de
Blz 771 500 00 Kto. 111162434 ST. Nr. 229/270/60462 UID: DE 134206749



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

SCHLOSSKÜCHE MIT ROTMAINTALBLICK

Spitzenkoch Heinrich Schöpf interpretiert die heitere "klassenlose" Landhausküche auf hohem Niveau

Zur Begrüßung gibt es einen trockenen fränkischen Sekt mit einem Aroma von Kornellkirschen aus dem eigenen Garten. Allerdings nicht aus irgendeinen Garten. Nein, aus einem der ältesten Naturdenkmäler Deutschlands, wo Spitzenkoch Heinrich Schöpf mittlerweile die "klassenlose Landhausküche" (eigene Aussage) interpretiert.

>

Hier in Schloss Neudrossenfeld (einer traditionsträchtigen Gemeinde zwischen Kulmbach und Bayreuth) gibt sich der Heini (wie ihn seine Freunde nennen) so, wie er zur Zeit als Sternekoch kaum sein konnte.

Entspannt, aber genau deshalb höchst kreativ. Womit wir wieder bei unserem Aperitif mit Kornellkirschen wären.

>

In den herrlich opulenten mittelalterlichen Schlossräumen setzt der Küchenchef das um, was er am liebsten macht - "ich koche ohne Regeln".

Das Handwerk dazu hat er sich beim Käfer dereinst in München geholt, danach folgte das Hilton, ehe es heim ins elterliche Jägerstüberl nach Wunsiedel ging.

>

Hier entwickelt sich Schöpf nicht nur zu einem enfant terrible der deutschen Kochszene, sondern auch zum Patron der fränkisch-mediterranen Küche.

Sein Einfallsreichtum und die Neigung zu unkonventionellen Gerichten und Geschmackskombinationen bescheren ihm acht Jahre lang einander begehrten Michelinsterne.

Dann sucht er eine neue Aufgabe. Als Mitglied der Jeunes Restaurateurs Deutschland (einer Vereinigung von Spitzenköchen, die sich ausschließlich dem Geschmack verschrieben haben), findet er im beschaulichen Neudrossenfeld.

Das mittelalterliche Schloss ist dabei die perfekte Kulisse, um das auszuleben, was Sternedruck unmöglich macht - Fantasie ohne Konventionen.

>

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Heini Schöpf Schlossplatz 2 95512 Neudrossenfeld FON 0 92 03 – 6 83 68 Fax 0 92 03 – 6 83 67
info@schloss-neudrossenfeld.de www.schloss-neudrossenfeld.de
Blz 771 500 00 Kto. 111162434 ST. Nr. 229/270/60462 UID: DE 134206749



RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

"Hier dominiert das frische, einheimische Produkt", sagt Schöpf, der sich in den > düsteren Gängen, zwischen den prunkvollen Sälen (mit einem eigenen Trauzimmer) und dem plätschernden Brunnen in seinem neuem Domizil sichtlich wohl fühlt.

Das merkt man auch der Karte an. Probieren Sie einen fränkischen Spargel mit jungem Parmesan aus dem Ofen. Danach einen gesottene Kalbstafelspitz mit Semmelkren. Oder einen Saibling mit Salbei und Tomaten, gebacken.

Dann wissen Sie, was ich meine.

Und das Spiel beginnt von vorne. Anfang 2009 nominiert das "Bookazine" von DER FEINSCHMECKER Schöpf mit seinem Schlossrestaurant unter die 400 besten Adressen Deutschlands. Zwei von fünf "F" gibt es für das, was er aus Küche und Keller zaubert. Heitere Gesamtkunstwerke, die eine Brücke zwischen der Heimat und der großen weiten Welt zaubern sollen. Manchmal mit einem Hauch Asien, mitunter mit einer Prise Orient, aber immer auf höchstem Niveau und garantiert fränkischer Abstammung.

Wer die Schöpf'sche Schöpfungen im Freien probieren möchte, dem sei der historische Barockgarten mit Blick ins Rotmaintal empfohlen. Hier ist das Mittelalter ganz nahe, die Seele baumelt zwischen der Lindenterrasse und der Buchshecke, dem über 160 Jahre alten Laubengang und dem, was Heini den Gästen kreiert. Eine schier unübertroffene Kombination zum Thema Genuss ...

RESTAURANT SCHLOSS NEUDROSSENFELD

Heini Schöpf Schlossplatz 2 95512 Neudrossenfeld FON 0 92 03 – 6 83 68 Fax 0 92 03 – 6 83 67
info@schloss-neudrossenfeld.de www.schloss-neudrossenfeld.de
Blz 771 500 00 Kto. 111162434 ST. Nr. 229/270/60462 UID: DE 134206749