

Feste feiern

im

Sporthotel Neuburg



Sporthotel Neuburg

Am Eichet 8

D-86633 Neuburg-Rödenhof

Tel. 08431 - 67 50 0

Fax 08431 – 67 50 50

info@sport-hotel-neuburg.de

www.sport-hotel-neuburg.de



Feiern im Sporthotel Neuburg

Wir haben die geeigneten Räumlichkeiten für alle Anlässe von 20 bis 200 Personen. Unser innovatives Küchenteam verwöhnt Sie mit traditionellen, regionalen Schmankerln, bis hin zu einem exklusiven Mehrgang-Menü.

„Hansl-Stubn“ (60 Sitzplätze)

Die Hansl-Stube bietet uriges Ambiente, so als wäre man in einer Berghütte in den Alpen. Auch hier finden sich handgeschlagene Balken, Fundstücke aus alten Zeiten, sowie ein Kamin (Ethanol), der an kalten Herbst- und Wintertagen Wärme spendet. Das Herzstück bildet die rustikale Theke, wo man nach einem harten Arbeitstag ein Glas Wein oder ein Bier genießen kann.



„Bayern-Stube“ (50 Sitzplätze)

In jahrelanger Kleinarbeit wurde eine Fülle an Schätzen gesammelt, restauriert und eingebaut. Das Mauerwerk und die handgeschlagenen Balken stammen zum Teil aus dem 17. Jahrhundert. Eine Besonderheit der Bayern-Stube ist das weiß-blaue Rautenmuster an der Decke, die urige Theke, sowie der große Stammtisch mit Eckbank.



„Musi-Stube“ (60 Sitzplätze)

In jahrelanger Kleinarbeit wurde eine Fülle an Schätze gesammelt, restauriert und eingebaut. Das Mauerwerk und die handgeschlagenen Balken stammen zum Teil aus dem 17. Jahrhundert. In der Musi-Stube finden sich zudem viele alte Instrumente an der Decke oder an der Wand.



„Frühstücksstube“ (70 Sitzplätze)

Die Frühstücksstube bietet Platz für größere Familienfeiern.



Festsaal „Schlosshof“ (200 Sitzplätze)

Unser Festsaal ist ein Nachbau des Neuburger Schlossinnenhofes. Er eignet sich bestens für Hochzeiten, Betriebs- und Geburtstagsfeiern, sowie Weihnachtsfeiern und größere Tagungen. Fühlen Sie sich wie zu Pfalzgraf Ottheinrichs Zeiten mit Blick auf das Neuburger Schloss, das von der Rückwand der Bühne erstrahlt. Der Festsaal ist mit einer modernen Licht- & Tontechnik ausgestattet.

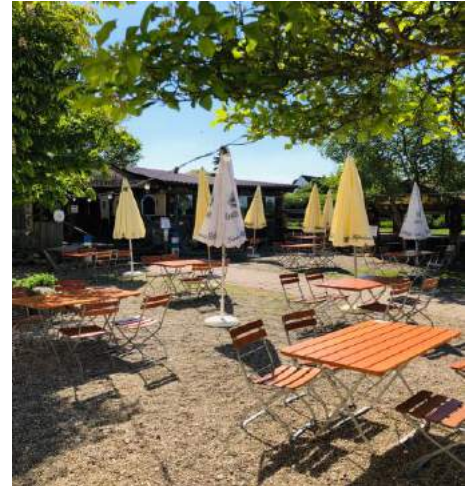


Zu einem Sektempfang bietet sich unsere Gartenanlage oder der Biergartenbereich an. Bei einem traditionellen Brautverziehen können Sie unter freiem Himmel oder in unserer urigen Biergartenstube ausgelassen feiern.



Biergarten „Schlossblick“ (200 Sitzplätze)

Von Mai bis September bieten wir Ihnen einen der schönsten Biergärten der Region. Hier servieren wir Ihnen Spareribs, deftiges vom Grill oder unserer Bratenküche, sowie unsere bekannten Salatvariationen. Sitzen Sie in urigem Ambiente mit Blick auf das Neuburger Schloss und genießen Sie regionale Biere und Köstlichkeiten. Unsere kleinen Gäste lieben den Streichelzoo mit Ponys, Hasen und Vogelvoliere, sowie den Spielplatz mit Rutsche und Bolzplatz.



„Schlossblick-Stube“ (70 Sitzplätze)

Um vom Wetter unabhängig zu sein, steht unseren Gästen im Biergarten die beheizbare, überdachte und geschlossene Schlossblick-Stube zur Verfügung.



Aperitif (für Sektempfang)

Mio Secco	0,75 l (7 Gläser)	€ 11,00
Mionetto il Spritz	0,2 l	€ 4,00
Orangensaft	1,0 l	€ 8,00
Mini-Weizen im Glas	0,1 l	€ 1,00

Alkoholfreie Getränke

Stilles Mineralwasser, Spritziges Mineralwasser	0,5 l	€ 3,10
Zitronenlimo, Fanta, Cola, Cola-light, Spezi	0,5 l	€ 3,40
Apfel-,Orangen-,Johannesbeer-, Kirschsft	0,5 l	€ 4,30
Apfel-,Orangen-,Johannesbeer-, Kirschschorle	0,5 l	€ 3,40
Mineralwasser Karaffe (still oder spritzig)	1,0 l	€ 6,20

Biere

Gutmann Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50
Gutmann Leichtes Weizen	0,5 l	€ 3,50
Gutmann Dunkles Weizen	0,5 l	€ 3,50
Cola-Weizen, Russ	0,5 l	€ 3,50
Juliusbräu Helles, Dunkles Bier, Radler	0,5 l	€ 3,50
Unterbaarer Pils	0,33 l	€ 3,50
Gutmann Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 3,50
Nordbräu Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 3,50

Weißwein

Pfalzgräfin „Susanna“- Wachtenburg-Winzer Rivaner, trocken, frisch, fruchtig	0,75 l	€ 16,50
Grüner Veltliner Classic, Winzer Krems trocken, frisch, vollmundig	0,75 l	€ 17,10
Fuchsmantel Riesling Kabinett trocken, elegante Fruchtnoten	0,75l	€ 17,30

Rotwein

Pfalzgraf „Ottheinrich“- Wachtenburg-Winzer Regent, trocken, weich, fruchtig	0,75 l	€ 17,10
Blauer Zweigelt Classic, Winzer Krems trocken, fruchtig, samtig	0,75 l	€ 17,10
Acolon – Wachtenburg Winzer halbtrocken, intensive Beerenaromen	0,75 l	€ 17,70

Roséwein

Cuvée Rosa – Wachtenburg Winzer trocken, mild, säurearm	0,75 l	€ 16,50
--	--------	---------

Mischgetränke

Weißweinschorle mit grünem Veltliner	0,5 l	€ 5,90
Rotweinschorle mit blauem Zweigelt	0,5 l	€ 5,90
Aperol – Sprizz	0,25 l	€ 5,00
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 5,00

Bei mitgebrachten Weinen berechnen wir pro Flasche 10 € Korkengeld.

Anregungen aus unserer Speisekarte

Suppen

Pfannkuchensuppe	€ 3,50
Leberspätzlesuppe	€ 3,80
Brätstrudelsuppe	€ 3,80
Festtagssuppe (Leberspätzle, Pfannkuchen, Brätspätzle)	€ 4,50

Vorspeisen

Beilagensalat mit Hausdressing	€ 3,50
Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen Speckwürfeln und Ei	€ 7,80
Gratinierter Ziegenkäse an bunter Salatvariation	€ 9,50
Hausgebeizter Lachs mit Salatgarnitur und Senf-Dill-Dip	€ 9,90

Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrust in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle	€ 13,20
Gemischter Braten in feiner Rahmsoße mit Semmelknödel	€ 10,80
Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Bay'risch Kraut	€ 9,80
Knuspriges Schweineschäufel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	€ 11,00
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Rösti-Talern und Brokkoliröschen	€ 14,90
Zarter Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	€ 14,50
Knusprige Entenkeule mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 13,80
„ Filet-Pfander!“ – Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle und frischem Gemüse	€ 15,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Eierspätzle	€ 16,90
Zartes Kalbsrückensteak auf Kräuter-Pilzragout mit Kartoffeltaler	€ 18,90

Fisch

Zanderfilet vom Grill in Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln	€ 14,80
Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten, mit Reis und Gemüse	€ 14,80
Gegrillte Riesengarnelen auf cremigen Rieslingrisotto mit karamellisierten Kirschtomaten	€ 18,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kässpätz´n mit Röstzwiebeln	€ 8,50
Pasta mit Knoblauch, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 8,50
Pasta „Pesto“ mit hausgemachtem grünen Pesto, Kirschtomaten und Parmesan	€ 8,90
Gefüllte Kartoffeltaschen „Toskana“ (Tomate-Mozzarella Füllung) auf Pfannengemüse	€ 9,90

Vegan

Fruchtig-feuriges Gemüse-Thai-Curry mit Kokosmilch und Reis	€ 8,50
---	--------

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,40
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	€ 4,40
Bay´risch Crème auf Fruchtspiegel	€ 5,80
Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne	€ 5,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	€ 7,50

Selbstverständlich können Sie unsere Speisen- und Menüangebote nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern und kombinieren, um dem Anlass Ihrer Veranstaltung gerecht zu werden.

Bei mitgebrachten Kuchen/Torten berechnen wir € 1,50 pro Person für das Kuchengedeck.

Kaffee

Kanne Kaffee (7 Tassen)	1,0 l	€ 17,50
---------------------------	-------	---------

Ebenso bieten wir einen Buffet-Service an:

Vorspeisen

Blattsalat, Karotten, Gurken, Tomaten, Krautsalat, Kartoffelsalat

Hausdressing, Balsamicodressing, Baguette p.P. € 6,00

- geräucherter Lachs p.P € 2,00
- Tomate Mozzarella p.P € 1,00
- Vitello Tonnato p.P € 3,50
- Zweierlei Schinken p.P € 2,00
- Griechischer Salat p.P € 1,50

Hauptspeisen

Hier können Sie aus **drei** der vorgeschlagenen Hauptspeisen unserer Speisekarte wählen.

Dessert

Wählen Sie auch hier aus **drei** der vorgeschlagenen Desserts unserer Speisekarte.

Snacks / Platten zu späterer Stunde

- | | |
|-------------------|------------|
| Käseplatte | p.P € 4,00 |
| Wurstplatte | p.P € 5,00 |
| Gulaschsuppe | p.P € 4,50 |
| Canapés (Stück) | € 2,00 |

Tischwäsche- / dekoration

Menükarten aus Papier (Stück)	€ 0,30
Tischdecke weiß (Stück) (Leihgebühr)	€ 1,00
Stoffservietten weiß (Stück) (Leihgebühr)	€ 1,50
Servietten (40x40cm) (Stück)	€ 0,30
Servietten (30x30cm) (Stück)	€ 0,20
Stretch-Stuhlhussen weiß (Stück) (Leihgebühr)	€ 2,00
Stehtisch-Husse mit Schleife (Stück) (Leihgebühr)	€ 3,00

Moderationshilfen

Beamer (pro Tag)	€ 50,--
Mikrofon (pro Tag/Stück)	€ 20,--
Rednerpult	
Elektrische Leinwand	
Stehtisch	

Raummiete

Festsaal „Schlosshof“	€ 200,--
Musi-Stube, Bayern-Stube, Wurzel-Stube, Biergartenstube	€ 50,--
(beispielsweise für Fotoboxen, Candybar oder ähnliches)	

→ beinhaltet: Alleinnutzung, Tische/Stühle stellen, Räumlichkeit eindecken, Reinigung, Strom, Heizung / Klimaanlage

Übernachtung

Die angegebenen Preise gelten **nur** bei Festlichkeiten in unserem Hause.

Unsere Zimmer sind alle mit Dusche, WC, TV und WLAN ausgestattet.

Einzelzimmer	pro Tag	€ 63,--
Doppelzimmer	pro Pers./Tag	€ 48,--
Apartment	pro Pers./Tag	€ 74,--
Kinder bis 15 Jahre	pro Tag	€ 29,--
Kinder bis 10 Jahre	pro Tag	€ 19,--
<i>Kinder bis 4 Jahre im Elternbett frei</i>		
Hunde im Zimmer	pro Tag	€ 10,--

Die Zimmerpreise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, die kostenlose Nutzung der Sauna, sowie das Training in unserem Fitness-Studio.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Aufnahmeantrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt ist.
2. Der reservierte Veranstaltungsraum steht dem Veranstalter ab dem vereinbarten Zeitpunkt zur Verfügung. Wird der Raum über den vereinbarten Zeitraum hinaus benötigt, bedarf es Rücksprache mit der Geschäftsleitung des Sporthotels.
Bei geschlossenen Veranstaltungen berechnen wir **ab 24 Uhr** einen **Nachtzuschlag** von **100 € pro angefangener Stunde**.
Wegen Vorgaben des Ordnungsamts der Stadt Neuburg müssen alle Veranstaltungen in unserem Hause um 1 Uhr beendet sein.
3. Zur sorgfältigen Organisation Ihrer Feierlichkeit bitten wir Sie, **uns spätestens 14 Tage vor dem Termin** das gewünschte Menü mitzuteilen.
4. Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränke ist untersagt.
5. Teilen Sie uns rechtzeitig die genaue Personenzahl mit. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss **spätestens 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich übermittelt** werden, da wir sonst die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.
6. Die Stornierung von gebuchten Zimmern **ist bis 24 Stunden von Anreise kostenfrei** möglich. Diese muss zudem in schriftlicher Form erfolgen. Wird die Stornofrist nicht eingehalten, berechnen wir **80% des Zimmerpreises**. Bei mehreren Übernachtungen kommt dieser Prozentsatz für die erste Nacht zur Geltung.
7. Ausgestellte Rechnungen sind innerhalb von **14 Tagen ohne Abzug** zahlbar.
8. Die Benutzung der Parkplätze ist kostenfrei und erfolgt auf eigene Gefahr.
9. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Hause verursacht werden.
10. Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht gestattet.
11. Die Lautstärke der Musiker (Band, DJ) wird vor Beginn der Veranstaltung von der Geschäftsleitung überprüft und auf einen angemessenen Pegel eingestellt.
12. Die Preise in den Menümappen und Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit mit den aktuellen Preisen.
13. Bezahlungen können **bar, per EC-Karte oder per Überweisung** erfolgen.

Belehrung

1. Laut **Lebensmittelgesetz** muss bei mitgebrachtem Kuchen jeweils ein kleines Stück einbehalten und **24 Stunden aufbewahrt** werden („Rückstellprobe“). Die Geschäftsleitung weist darauf hin, dass bei auftretenden gesundheitlichen Schäden aufgrund mitgebrachten Kuchen **keine Haftung** übernommen wird.
2. Achten Sie darauf, dass mitgebrachte Kuchen bzw. Torten **keine rohen Eier** enthalten. (Salmonellengefahr !)
3. **Beschriften** Sie Tortenplatten und Hauben ausreichend und nehmen Sie diese wenn möglich am selben Abend wieder mit.
4. Das Sporthotel übernimmt **keine Haftung** für Kuchen bzw. Torten, sowie Platten inkl. Hauben.