

Würzburg RESTAURANT

2016 / 2017

Menü Vorschläge

Juliuspromenade 5 / 97070 Würzburg
E-Mail: anfrage@restaurant-wuertzburg.de
Internet: www.restaurant-wuertzburg.de
Tel: 0931-3057777 / Fax: 0931-3057555

Würtzburg RESTAURANT

Lieber Gast,

unsere Menüvorschläge sollen Ihnen lediglich als Anregung dienen, um eine einheitliche Menüfolge auszuwählen. Die jährlich wiederkehrenden saisonellen Spezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze und weitere können wir hier nicht anbieten.

Deshalb würden wir am liebsten mit Ihnen persönlich ein passendes Menü zusammenstellen. Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in unseren Menüvorschlägen finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie bis spätestens 14 Tage vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns.

Natürlich können Sie auch Gerichte aus verschiedenen Menüs zusammenstellen. Unser Küchenchef Christian Wolz kalkuliert Ihnen dann gerne den Preis Ihres selbst zusammengestellten Menüs.

Ihr **Württemberg RESTAURANT** Team

Menüvorschläge

Menü „Württemberg 1“

„Bayrisches Leberknödelsüppchen“
mit Eierschöberl

„Zarter Schweinekammbraten“
in Biersoße mit Apfel-Rotkohl
und Mund-Kartoffelklößchen

„Hausgemachte Apfelkräpfli“
mit Vanillesoße und Zimtsahne

21 €

Menü „Württemberg 2“

„Fränkisches Kartoffelsüppchen“
mit Speckchip

„Braten von der Kalbskeule“
in eigener Soße mit gemischten
Mund-Klößchen und buntem Salatteller

„Weincreme vom Franken-Silvaner“
mit beschwipsten Träubchen

25,50 €

Menü „Württemberg 3“

„Feines Kräutercremesüppchen“
mit Käsestängchen

„Gefülltes Poulardenbrüstchen“
auf Karotten-Kohlrabigemüse
mit Kartoffelröstlinchen

„Würzburger Schmandnockerl“
auf saisonellem Fruchtsüppchen

24 €

Menü „Württemberg 4“

„Würzburger Hochzeitssüppchen“
mit 3 Einlagen

„Zarte Schweinefiletmedaillons“
mit Schinken und Käse überbacken,
Knöpfleispätzle und buntem Salatteller

„Gemischter Eisteller“
mit frischen Früchten

26 €

Menü „Württemberg 5“

„Feines Karottencremesüppchen“
mit Meerrettich und Milchschaum

„Gebratener Fisch der Saison“
auf sautiertem Blattspinat mit
Weißweinsauce und Kräuterpilaw

„Geeistes Cappuccinosouffle“
mit frischen Früchten

27 €

Menü „Württemberg 6“

„Süppchen von der Brunnenkresse“
mit Flädlestreifen und
Gemüseperlen

„Scheiben von der Seezungenroulade“
auf glasierten Möhrchen mit
Safranschaum und Kräuterkartoffeln

„Hausgemachter Zitronencrepe“
mit Bourbon-Vanilleeiskugel

28 €

Menü „Würzburg 7“

„Duett vom Lachs“

Geräuchert und gebeizt an
Kartoffelplätzle mit Joghurdip

„Klare Tafelspitzconsomme“

mit Eierstichwürfeln und Gemüse

„Streifen vom Rinderrücken“

in Rotwein-Charlottenreduktion
auf Orangennudeln

„Bunter Dessertteller“

mit allerlei Feinem aus der Patisserie

38 €

Menü „Würzburg 8“

„Bunter Vorspeisenteller“

mit Räucherlachs, Forelle & Makrele

„Würzburger Silvanersüppchen“

mit Zimtkracherl

„Zarte gefüllte Maishuhnbrust“

auf Gemüsenudeln in Dijon-Senfsoße
mit Kartoffelgratin

„Hausgemachter Cheesecake“

mit Fruchtsorbet

33 €

Menü „Würzburg 9“

„Tafelspitzörtchen“

mit marinierten Wildkräutern

„Cremesüppchen vom Saisonpilz“

mit gebackenen Minisemmler

„Rosa gebratenes Kalbsrückensteak“

auf lauwarmem Ratatouillesalat
mit Rosmarinkartoffeln

„Schokoladentarte“

mit eingelegten Schattenmorellen
und Kokoseis

39,50 €

Menü „Würzburg 10“

„Lauwarmer Kräutercrepe“

mit Räucherlachsfüllung

„Pilze der Saison in Rahm“

mit feinem Spinatknödel

„Zartes Kalbsfrikasse“

mit Möhrchen & Champignons
auf Kräuterreis

„Parfait von weißer Schokolade“

mit Zartbittermousse

34 €

Zusätzliches zum Menü

Sorbets mit Sekt

4,00 €

als kleinen Zwischengang

(z.B. Limone, Zitrone, Cassis, Mango, Fruchtsorten)

Fischgerichte

ab 7,50 €

als kleinen Zwischengang

Käse

zum Abschluss des Menüs

Käseauswahl (Preis pro Person)

- Bayrisch 4,00 €
- International 5,00 €
- Französisch 5,50 €

Käsewürfel mit Obst

8,00 € pro Teller

Fränkischer Gerupfter

mit Schwarzbrot

6,50 € pro Teller

Mitternachtssnack

z.B.

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

5,00 €

Weinsüppchen mit Zimtkracherl

4,90 €

Paar Weißwürste mit Brezel, süßem Senf

4,50 €

RESTAURANT Würzburg

Restaurant „Würzburg“

im City Partner Hotel Strauss
Juliuspromenade 5
97070 Würzburg
Tel: 0931-3057-777
Fax: 0931-3057-555

Unsere Öffnungszeiten:

Januar bis Dezember
Mi. – Mo. von 11.00 – 24.00 Uhr
(Di. Ruhetag ab 20 Personen geöffnet)
(Geschlossen am 24.12. & 31.12. & 01.01.)

Unsere Bankverbindung:

Sparkasse Mainfranken Würzburg
Kto.-Nr. 42005272 / BLZ: 7905000
IBAN: DE 13 7905 0000 0042 0052 72
BIC/Swift: BYLADEM1SWU

www.restaurant-wuertzburg.de
anfrage@restaurant-wuertzburg.de

Wichtige Zusatzinformationen ...

Allgemeines

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Wir bitten Sie als Veranstalter Ihre mitgebrachten Sachen wie Dekoration, Menükarten, Tischkärtchen, Blumen oder Sonstiges bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn anzuliefern. Wenn Sie Kuchen selber mitbringen, bitten wir Sie diesen sowie die Tortenplatten ausreichend zu beschriften.

A la carte / Nach der Karte

Wenn Sie nach der Karte speisen möchten, aber nicht auf eine schöne Dekoration verzichten wollen. Bieten wir Ihnen unsere Dekopauschale 1 an.

Bezahlung

Außer Kreditkarte, akzeptieren wir jede Zahlungsart.

Dekoration

- **Dekopauschale 1** / pro Person 2,00 €
(weiße Tischwäsche, Serviette nach Wahl, zusätzliche Hausdekoration)
- **Dekopauschale 2** / pro Person 4,00 €
(weiße Tischwäsche, Menükarte, Tischkärtchen, Auswahl: Serviette, Blume & Kerze)

Kaffeegedeck

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen ?
Für das **Gedeck** berechnen wir pro Person 3,00 €.

Mehrwertsteuer

Unsere Speisen,- und Getränkepreise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor bei einer Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes diesen anzupassen.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine Menükarte.

- Standardkarte auf weißem Karton 0,50 € p.St.
- Exklusivkarte nach Absprache ab 1,50 € p.St.

Musik

Wenn Sie in unserem Blauen Salon Musik wiedergeben möchten, werden wir gegebenenfalls anfallende GEMA-Gebühren an Sie weitergeben.

Servietten

Bieten wir Ihnen in weißem Stoff an. Des Weiteren bieten wir eine große Auswahl an hochwertigen Zellstoffservietten in vielen Farbtönen an.

Tischwäsche

Für Sonderveranstaltungen haben wir weiße Tischwäsche vorgesehen (siehe Dekopauschale). Sie haben auch die Möglichkeit aus unserer Standard-Tischwäsche zu wählen. Gegen einen Aufpreis von 3,00 € versehen wir unsere Stühle im Blauen Salon mit weißen Stuhlhussen.

Trinkgeld

Wenn unser Team die von Ihnen gewünschte Leistung erbracht hat und Sie diese zusätzlich honorieren möchten, bitten wir Sie das Trinkgeld in bar an unsere Mitarbeiter weiterzuleiten.