

RESTAURANT Würzburg

Veranstaltungen & Feierlichkeiten



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

Unser Blauer Salon

Für Feiern jeglicher Art ...

- bis zu **66** Personen an Einzeltischen mit jeweils 6 Personen
- bis zu **54** Personen an 2 langen Tafeln
- bis zu **51** Personen als U-Form
- bis zu **30** Personen an einer Tafel



Unser Nebenzimmer

bietet Ihnen Platz für bis zu **40 Personen**. Für Feiern jeglicher Art bietet der Raum Ihnen die Möglichkeit an Tafeln für bis zu **32 Personen** zu sitzen.

Unser Restaurant

bietet **60 Personen** fränkisch rustikales Ambiente.



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 „Franken 1“

„Fränkisches Festtagssüppchen“
mit verschiedenen Einlagen

„Fränkischer Kärnerbraten“
Gefüllte Kalbsbrust im Sud geschmort
mit Kräuterspätzle serviert

„Weinschaumcreme vom Riesling“
an Traubenragout

26,50 €

Menü „Franken 2“

„Würzburger Biersüppchen“
mit Laugenstängchen

„Fränkischer Sauerbraten“
mit Apfel-Zimtkrout und
Mund-Kartoffelklößchen

„Parfait vom Franken-Willi“
mit Birnen-Apfeltartar

27,50 €

Menü „Franken 3“

„Fränkische Ratsherrnsuppe“
Eierstich, Grießkloß und
Hühnerbrustscheibe

„Zartes Schweinefilet“
unter der Senfkruste auf
Kartoffel-Lauchgemüse

„Variation von der Blaubeere“
Blaubeerküchle & Blaubeereis

29,50 €

Menü „Franken 4“

„Fränkisches Kartoffelsüppchen“
mit Speckchip

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

„Warmer Schokoladenkuchen“
mit Vanillenockerl

27,50 €

Menü „Franken 5“

„Klare Rinderkraftbrühe“
mit Brätstrudel und Gemüsestreifen

„Geschmorte Ochsenbäckchen“
in kräftiger Domina-Cassisjus mit
cremigem Wirsing und Kräuterspätzle

„Dukatenbuchtel“
auf Vanillesoße mit Schokonockerl

28,50 €

Menü „Franken 6“

„Klare Tafelspitzkraftbrühe“
mit Flädlestreifen und
Gemüseperlen

„Saftige Perlhuhnbrust“
auf Karotten-Kohlrabigulasch
mit Kräuterpüree

„Geeistes Orangen-Gewürz-Souffle“
auf Grapefruit-Granatapfelsalat

26,50 €

„Würzburger Menü“

„Cremesüppchen vom Silvaner“
mit Zimtcroustons

„Würzburger Hochzeitsessen“
Gesottener Rindertafelspitz mit
Meerrettichsoße, breiten Bandnudeln
und Preiselbeeren

„Würzburger Schmandnockerl“
auf Birnenkompott

26,50 €

„Bayrisches Menü“

„Bayrisches Krensüppchen“
mit Streifen vom Tafelspitz

„Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken“
dünn gegrillt mit Rotweinjus, Röstzwiebeln,
Speckböhnchen und Serviettenknödeln

„Bayrische Vanillecrème“
auf Schokoladenerde mit Himbeersöße

35 €

„Schweizer Menü“

„Feines Kräutercremesüppchen“
mit Käsestängchen

„Züricher Geschnetzeltes“
Kalbsstreifen in Champignonrahm mit
Kartoffelröstinchen und buntem Salateller

„Mousse von Schweizer Schokolade“
mit Blutorangensalat

28,50 €

Menü „Fisch 1“

„Süppchen vom Sommerlauch“
mit Blätterteigfleuron

„Zanderfilet auf der Haut gebraten“
auf gerahmtem Silvanerkraut
mit Kartoffelnudeln

„Hausgemachte Fruchtsorbets“
je nach Saison

30 €

Menü „Fisch 2“

„Tomaten-Basilikumessenz“
mit Salbei-Grießnockerl

„Tranche vom Lachsfilet“
auf cremigem Risotto mit Kräuterschaum
und confierten Kirschtomaten

„Dessertvariation“
allerlei Feines aus der Patisserie

31 €

Menü „Fisch 3“

„Möhren-Kokoscremesüppchen“
mit gebackener Garnele

„Saibling & Seezunge“
auf feinem Gemüse in Creme fraiche
mit Kartoffelgnocchis

„Parfait von Nougat & Kaffee“
mit Schoko-Nusscrumble

33 €

„Italienisches Menü“

„Panzanella“

mit Büffelmozzarella und Tomate
(Italienischer Brotsalat)

„Pasta Gorgonzola“

Tagliatelle in Gorgonzollasoße mit
gebratenen Steinchampignons

„Involtini vom Schwein“

Schweinerückenröllchen mit Spinat-
Ricottafüllung auf gegrilltem Gemüse
mit Rosmarinkartoffelperlen

„Hausgemachtes Tiramisu“

mit Amarettoschaum

39 €

„Französisches Menü“

„Quiche vom Räucherfisch“

mit Safran-Kräutermayonnaise

„Soupe à l`oignon“

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecrouton

„Filet mignon en sauce de chalotte“

Medaillons vom Rinderfilet in Schalottenjus
mit Rotweinzwiebeln und Kartoffelsouffle

„Creme brûlée“

Gebrannte Vanillecreme
mit Burgunderbirne

42 €

Menü „Franken 7“

„Lauwarmer Kalbstafelspitz“

auf Dillbohnsalat

„Cremesüppchen vom Saisonpilz“

mit gebackenen Minisemmler

„Braten vom Spanferkel“

an Linsengemüse mit
Kümmel-Bierjus und Brezenknödeln

„Duett vom Pfirsich“

Mousse & Tarte an Minzsoße

35 €

Menü „Franken 8“

„Gebackene Weißwurstädle“

auf lauwarmem Linsensalat

„Forellenfilet im Strudelteig“

auf feinem Gemüse mit
Rieslingschaum

„Zartes Kalb & Schweinefilet“

an Senfsoße mit Möhrchen
und Kartoffeltalern

„Dreierlei im Gläschen“

Schokolade & Vanille & Sorbet

45 €

Menüvorschläge Herbst & Winter

Menü „Winter 1“

„Cremesüppchen vom Hirsch“
mit Wildklößchen

„Ragout vom Wildschwein“
in Rotweinjus mit Pilzen der Saison
und Schwarzbrotknödeln

„Warmer Schokokuchen“
mit Apfel-Zimteis

28 €

Menü „Winter 2“

„Cremesüppchen von der Marone“
mit Chili-Zimtcroustons

„Geschmorte Hasenkeule“
in Wacholderjus mit Blaukraut
und Kartoffelklößchen

„Törtchen vom Christstollen“
mit Lebkuchenmousse und
Gewürznelkensoße

28 €

Menü „Winter 3“

„Süppchen vom Hokkaidokürbis“
mit gerösteten Kürbiskernen

„Medaillons vom Hirschrücken“
unter der Pfefferkruste auf Rahmkohlrabi
mit Kartoffel-Preiselbeer-Blinis

„Topfenrahmknödel“
mit Zimtbrösel und Pfirsich-Vanillesoße

32 €

Menü „Winter 4“

„Triologie vom Lachs“
Tartar, Räucher & Gravedlachs

„Geschmorte Gänsebrust“
in Honig-Thymianjus mit glasierten
Maronen und Kartoffel-Speckplätzchen

„Parfait vom Lebkuchen“
mit Orangensalat

35 €

Menü „Winter 5“

„Geräucherte Entenbrust“
mit eingelegtem Kürbis und Feldsalat

Rehbraten „Baden-Baden“
in Wacholderrahmsoße mit gefüllter
Rotweibirne und Briocheknödel

„Winterliche Dessertvariation“
allerlei Feines aus der Patisserie

36 €

Menü „Winter 6“

„Winterliche Salatvariation“
in Rote-Beete Himbeervinaigrette

„1/4 oder 1/2 Grillente“
mit Schmorapfel, Blaukraut
und Kartoffelklößchen

„Dreierlei im Gläschen“
Schokolade & Vanille & Sorbet

1/4 26 € / 1/2 29,50 €

W^ÜRTZBURG RESTAURANT

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, 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. Desweiteren 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.

Getränke

Kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot ...

Feines aus dem Hause Oppmann

Sekt trocken o. halbtrocken	0,1 ltr.	3,50 €
Secco rosé	0,1 ltr.	3,20 €
Secco weiß	0,1 ltr.	3,20 €
Peach Royal Pfirsichlikör, Sekt trocken	0,1 ltr.	3,50 €
Kir Blanc Cassis Creme de Cassis, Weißwein trocken	0,1 ltr.	3,00 €
Hugo Holundersirup, Soda, Limette, Minze	0,25 ltr.	
mit Secco		5,00 €
mit alkoholfreiem Sekt		5,00 €
Spritz Aperol, Secco, Soda	0,25 ltr.	5,00 €

Wir führen Weine ausschließlich aus Franken & Tauberfranken

