



# Menü Vorschläge -Winter-

**2020 / 2021**

---

im **City Partner Hotel Strauss**  
Juliuspromenade 5 / 97070 Würzburg  
E-Mail: [info@christians-wuerzburg.de](mailto:info@christians-wuerzburg.de)  
Internet: [www.christians-wuerzburg.de](http://www.christians-wuerzburg.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.



## Unser Gewölbekeller

bietet Ihnen Platz für bis zu **40 Personen**.  
Für Feiern jeglicher Art bietet der Raum Ihnen die Möglichkeit an  
einer Tafel für bis zu **26 Personen** zu sitzen.

## 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 Ihnen hier nicht anbieten, gerne empfehlen wir Ihnen diese in einem persönlichen Gespräch.

Am liebsten wäre es uns mit Ihnen persönlich ein einheitlich 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 gerne den Preis Ihres selbst zusammengestellten Menüs.



# Menüvorschläge Herbst & Winter

## Menü -Winter 1-

---

**„Cremesüppchen vom Hirsch“**  
mit Wildklößchen

\*\*\*

**„Zartes Wildgulasch“**

in Preiselbeersosse mit Pilzen der Saison  
in Rahm und Serviettenknödeln

\*\*\*

**„Warmer Schokokuchen“**  
mit Zimteis

**31 €**

## Menü -Winter 2-

---

**„Cremesüppchen von der Marone“**  
mit Chili-Zimtcroustons

\*\*\*

**„Geschmorte Hasenkeule“**

in Wacholderjus mit Blaukraut  
und Mund-Kartoffelklößchen

\*\*\*

**„Walnusseiskrem“**

mit beschwipstem Zwetschgenkompott

**30 €**

## Menü -Winter 3-

---

**„Süppchen vom Hokkaidokürbis“**  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

**„Medaillons vom Hirschrücken“**

auf Rahmkohlrabi mit  
Kartoffelpüree-Bonbon

\*\*\*

**„Topfenrahmknödel“**

mit Zimtbrösel und Pflirsichsößchem

**35 €**

## Menü -Winter 4-

---

**„Triologie vom Räucherfisch“**  
Forelle, Lachs & Makrele

\*\*\*

**„Geschmorte Gänsebrust“**

in Honig-Thymianjus mit Wirsinggemüse  
und Kartoffel-Speckplätzchen

\*\*\*

**„Parfait vom Lebkuchen“**  
mit Orangensalat

**38 €**

## Menü -Winter 5-

---

**„Geräucherte Entenbrust“**  
mit eingelegtem Kürbis und Feldsalat

\*\*\*

**Rehbraten „Baden-Baden“**

in Wacholderrahmsosse mit gefüllter  
Rotweibirne und Knöpflespätzle

\*\*\*

**„Winterliche Dessertvariation“**

allerlei Feines aus der Patisserie

**39,50 €**

## Menü -Winter 6-

---

**„Frischkäse-Kräutertörtchen“**  
mit Feldsalat in Himbeervinaigrette

\*\*\*

**„1/4 oder 1/2 Grillente“**

mit Brotfüllung, Apfel-Zimtkraut  
und Kartoffelklößchen

\*\*\*

**„Dreierlei im Gläschen“**

Schokolade & Vanille & Sorbet

**1/4 30,50 € / 1/2 35 €**

## Menü -Winter 7-

---

**„Dialog vom Lachs“**  
mit Räucherlachs & Gravedlachs

\*\*\*

**„Gefüllte Hirschroulade“**  
in Rotweinsauce mit Apfel-Zimtcroutons  
und Mund-Kartoffelklößchen

\*\*\*

**„Winterlicher Eisteller“**  
Zimteis, Nougateis und Trüffelreis

**38,50 €**

## Menü -Winter 8-

---

**„Schnitte von der Gravedlachstorte“**  
mit Honig-Senf-Dip

\*\*\*

**Hasenfilets „Zar Nikolaus“**  
mit Schattenmorellen  
und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**„Christstollenparfait“**  
mit Mandeln und Schokoladenmousse

**40 €**

## Menü -Winter 9-

---

**„Würzburger Silvanersüppchen“**  
mit Zimtcroutons

\*\*\*

**„Geschmorter Hirschkeulenbraten“**  
mit Pilzen der Saison  
und Serviettenknödeln

\*\*\*

**„Baumkuchenterrine“**  
mit weißem Mocca-Mousse

**34 €**

## Menü -Winter 10-

---

**„Vorspeisenvariation Wild“**  
Terrine und Schinken mit Preiselbeergel

\*\*\*

**„Feine Kalbsröllchen“**  
in feiner Dijonsauce auf glasierten  
Möhren und Kartoffelpüree-Bonbon

\*\*\*

**„Duett vom Schokoladenmousse“**  
mit beschwipsten Schattenmorellen

**38,50 €**

## Menü -Winter 11-

---

**„Klare Rinderkraftbrühe“**  
mit verschiedenen Klößchen

\*\*\*

**Gänsebraten „Böhmische Art“**  
in eigener Sauce mit Wirsinggemüse  
und Kräutersemmel

\*\*\*

**„Winterliche Dessertvariation“**  
allerlei Feines aus der Patisserie

**36 €**

## Menü -Winter 12-

---

**„Riegel von der Entenbrust“**  
mit Quitte, Orange und Wildkräutern

\*\*\*

**„Kalbsfilet im Schinkenmatel“**  
auf Wurzelgemüsen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

**„Creme brûlée vom Lebkuchen“**  
mit eingelegter Rotweinsbirne

**44 €**

## Zusätzliches zum Menü

### **-Sorbets mit Sekt-**

**4,50 €**

als kleinen Zwischengang

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

### **-Fischgerichte-**

**ab 9,50 €**

als kleinen Zwischengang

### **-Käse-**

zum Abschluss des Menüs

#### **Käseauswahl** (Preis pro Person)

- Bayrisch **5,00 €**
- International **5,50 €**
- Französisch **6,00 €**

#### **Käsewürfel mit Obst**

**10.00 € pro Teller**

#### **Fränkischer Gerupfter**

mit Schwarzbrot

**9,50 € pro Teller**

### **-Mitternachtssnack-**

#### **z.B.**

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

**6,00 €**

Weinsüppchen mit Zimtkracherl

**5,50 €**

Paar Weißwürste mit Brezel, süßem Senf

**6,50 €**

# Getränke

## Kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot ...

### Feines aus dem Hause Oppmann

<b>Sekt</b> trocken o. halbtrocken	0,1 ltr.	4,00 €
<b>Secco rosé</b>	0,1 ltr.	4,00 €
<b>Secco weiß</b>	0,1 ltr.	4,00 €
<b>Peach Royal</b> Pfirsichlikör, Sekt trocken	0,1 ltr.	3,80 €
<b>Kir Blanc Cassis</b> Creme de Cassis, Weißwein trocken	0,1 ltr.	3,80 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Soda, Limette, Minze	0,25 ltr.	
mit Secco		5,50 €
mit alkoholfreiem Sekt		5,50 €
<b>Spritz</b> Aperol, Secco, Soda	0,25 ltr.	5,50 €

## Wir führen ausschließlich Qualitätsweine aus Franken & Tauberfranken







---

**Christian's  
Restaurant „Würzburg“**

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

**Unsere Öffnungszeiten**

Januar bis Dezember  
Mittwoch – Sonntag  
11.00 - 14.00 & 17.00 - 24.00 Uhr  
(Montag & Dienstag Ruhetag)

**Betriebsferien**

ab dem 30.12. bis/und 2. Woche im Januar  
1. und 2. Woche im August  
Geschlossen am 24.12.

**Unsere Bankverbindung**

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

---

**[www.christians-wuerzburg.de](http://www.christians-wuerzburg.de)  
[info@christians-wuerzburg.de](mailto:info@christians-wuerzburg.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 **3,00 €**  
(weiße Tischwäsche, Serviette nach Wahl, Hausdekoration)
- **Dekopauschale 2** / pro Person **4,00 €**  
(weiße Tischwäsche, Menükarte, Tischkärtchen, Auswahl: Serviette, Blume & Kerze)

## Kaffeegedeck

Für das **Gedeck** berechnen wir generell pro Person **3,00 €**.

Gerne stellen wir Ihnen Kuchen von einem unserer Konditorenbetriebe zur Verfügung, Sie haben aber auch die Möglichkeit eigenen Kuchen mitzubringen.

## Mehrwertsteuer

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

## Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine Menükarte.

- **Standardkarte** auf weißem Karton **1,00 €** p.St.
- **Exklusivkarte** nach Absprache ab **2,50 €** p.St.

## Musik

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

## Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen sind vorbehalten.

## 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 **5,00 €** pro Stück 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.