

Veranstaltungen & Feierlichkeiten



im City Partner Hotel Strauss
Juliuspromenade 5 / 97070 Würzburg
E-Mail: info@christians-wuerzburg.de
Internet: www.christians-wuerzburg.de
Tel: 0931-3057-777 / Fax: 0931-3057-555

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

Menü -Würzburg 1-

„**Bayrisches Leberknödelsüppchen**“
mit Eierschöberl

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

„**Hausgemachte Apfelkräpfli**“
mit Vanillesoße und Zimtsahne

30,50 €

Menü -Würzburg 4-

„**Würzburger Hochzeitssüppchen**“
mit 3 Einlagen

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

„**Gemischter Eisteller**“
mit frischen Früchten

35,50 €

Menü -Würzburg 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

33 €

Menü -Würzburg 5-

„**Feines Karottencremesüppchen**“
mit Milchschaum

„**Gebratenes Fischfilet der Saison**“
auf sautiertem Blattspinat mit
Weißweinssoße und Kräuterreis

„**Parfait vom Cappuccino**“
mit frischen Früchten

37,50 €

Menü -Würzburg 3-

„**Feines Kräutercremesüppchen**“
mit Käsestängchen

„**Gefülltes Poulardenbrüstchen**“
auf Karotten-Kohlrabigemüse
mit Kartoffelröstlinchen

„**Würzburger Schmandnockerl**“
auf saisonellem Fruchtsüppchen

33,50 €

Menü -Würzburg 6-

„**Süppchen von der Brunnenkresse**“
mit Gemüsestreifen

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

„**Hausgemachter Zitronencrepe**“
mit Bourbon-Vanilleeiskugel

39 €

Menü -Würzburg 7-

„Variation vom Räucherfisch“

Lachs und Forelle
an Kartoffelpuffer mit Honig-Senfdip

„Klare Tafelspitzconsomme“

mit Eierstichwürfeln und Gemüse

„Streifen vom Rinderrücken“

in Rotwein-Charlottenreduktion
auf Kräuternudeln

„Bunter Dessertteller“

mit allerlei Feinem aus der Patisserie

51 €

Menü -Würzburg 9-

„Hausgemachte Tafelspitzterrine“

mit marinierten Wildkräutern

„Cremesüppchen vom Saisonpilz“

mit gebackenen Minisemmlern

„Rosa gebratenes Kalbsrückensteak“

an Paprika-Zucchini-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

„Warmes Schokoladensouffle“

mit eingelegten Schattenmorellen
und Bourbon-Vanilleeis

51 €

Menü -Würzburg 8-

„Bunter Vorspeisenteller“

mit Gemüse, Räucherfisch & Salat

„Würzburger Silvanersüppchen“

mit Zimtkracherl

„Zarte gefüllte Maishuhnbrust“

auf Gemüsenudeln in Dijon-Senfsoße
mit Kartoffelgratin

„Hausgemachter Cheesecake“

mit Fruchtsorbet

45,50 €

Menü -Würzburg 10-

„Räucherlachs im Kräutercrepe“

mit Salatbukett und Dilldip

„Pilze der Saison in Rahm“

mit feinem Spinatknödel

„Frikasse vom Milchkalb“

mit Möhrchen, Champignons
und Kräuterreis

„Parfait von weißer Schokolade“

mit Zartbittermousse

50,50 €

Menü -Franken 1-

„Fränkisches Festtagssüppchen“
mit verschiedenen Einlagen

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

„Weinschaumcreme vom Riesling“
an Traubenragout

35,50 €

Menü -Franken 2-

„Würzburger Silvanersüppchen“
mit Zimtroutons

„Fränkischer Sauerbraten“
mit Apfelrotkraut und
Mund-Kartoffelklößchen

„Parfait vom Franken-Willi“
mit Birnen-Apfelartar

34,50 €

Menü -Franken 3-

„Fränkische Ratsherrnsuppe“
Eierstich, Grießkloß und
Hühnerbrustscheibe

„Zartes Schweinefilet“
unter der Kräuter-Senfkruste auf
Kartoffel-Lauchgemüse

„Variation von der Blaubeere“
Blaubeerküchle & Blaubeereis

37 €

Menü -Franken 4-

„Fränkisches Kartoffelsüppchen“
mit Speckchip

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

„Warmes Schokoladensouffle“
mit Bourbon-Vanilleeis

34 €

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

38,50 €

Menü -Franken 6-

„Klare Tafelspitzkraftbrühe“
mit Flädlestreifen und
Gemüseperlen

„Saftige Perlhuhnbrust“
auf Karotten-Kohlrabigulasch
mit Kräuterpüree

„Geeistes Orangen-Gewürzparfait“
auf Grapefruit-Granatapfelsalat

36 €

-Würzburger Menü-

„Cremesüppchen vom Silvaner“
mit Zimtcroustons

„Würzburger Hochzeitsessen“
mit Meerrettichsoße,
breiten Bandnudeln und Preiselbeeren

„Würzburger Schmandnockerl“
auf Birnenkompott

34,50 €

-Bayrisches Menü-

„Bayrische Leberknödelsuppe“
mit Eierschöberl

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

„Bayrische Vanillecrème“
auf Schokoladenerde mit Himbeerssoße

39,50 €

-Schweizer Menü-

„Feines Kräutercremesüppchen“
mit Käsestängchen

„Züricher Geschnetzeltes“
Kalbsstreifen in Champignonrahm mit
Kartoffelröstlinchen und buntem Salatteller

„Mousse von Schweizer Schokolade“
mit Orangensalat

35 €

Menü -Fisch 1-

„Süppchen vom Sommerlauch“
mit Blätterteigfleuron

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

„Hausgemachte Fruchtsorbets“
je nach Saison

38 €

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

40 €

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

43,50 €

-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

47,50 €

-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 brûlé“

Gebrannte Vanillecreme
mit Burgunderbirne

52 €

Menü -Franken 7-

„Lauwarmer Kalbstafelspitz“

auf Dillbohnsensalat

„Cremesüppchen vom Saisonpilz“

mit gebackenen Minisemmler

„Braten vom Spanferkel“

an Linsengemüse mit
Kümmel-Bierjus und
Brezenknödelscheiben

„Duett vom Pfirsich“

Mousse & Tarte an Minzsoße

45 €

Menü -Franken 8-

„Gebackene Weißwursträdle“

auf lauwarmem Linsensalat

„Forellenfilet im Strudelteig“

auf feinem Gemüse mit
Rieslingschaum

„Zartes Kalb & Schweinefilet“

an Senfsoße mit glasierten
Möhrenchen und Kartoffelaltern

„Dreierlei im Gläschen“

Schokolade & Vanille & Sorbet

58 €

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

35 €

Menü -Winter 2-

„Cremesüppchen von der Marone“
mit Chili-Zimtcroustons

„Geschmorte Hasenkeule“

in Wacholderjus mit Blaukraut
und Mund-Kartoffelklößchen

„Walnusseiskrem“

mit beschwipstem Zwetschgenkompott

35 €

Menü -Winter 3-

„Süppchen vom Hokkaidokürbis“
mit gerösteten Kürbiskernen

„Medaillons vom Hirschrücken“

auf Rahmkohlrabi mit
Kartoffelpüree-Bonbon

„Topfenrahmknödel“

mit Zimtbrösel und Pflirsichsößchem

43 €

Menü -Winter 4-

„Triologie vom Räucherfisch“
Forelle, Lachs & Makrele

„Geschmorte Gänsebrust“

in Honig-Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Kartoffel-Speckplätzchen

„Parfait vom Lebkuchen“
mit Orangensalat

48,50 €

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

44 €

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 **38 €** / 1/2 **43 €**

Menü -Winter 7-

„Dialog vom Lachs“
mit Räucherlachs & Gravedlachs

„Gefüllte Hirschroulade“
in Rotweinsosse mit Apfel-Zimtkraut
und Mund-Kartoffelklößchen

„Winterlicher Eisteller“
Zimteis, Nougateis und Trüffelais

42,50 €

Menü -Winter 8-

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

Hasenfilets „Zar Nikolaus“
mit Schattenmorellen
und Kartoffelplätzchen

„Christstollenparfait“
mit Mandeln und Schokoladenmousse

46,50 €

Menü -Winter 9-

„Würzburger Silvanersüppchen“
mit Zimtcroustons

„Geschmorter Hirschkeulenbraten“
mit Pilzen der Saison
und Serviettenknödeln

„Baumkuchenterrine“
mit weißem Mocca-Mousse

39,50 €

Menü -Winter 10-

„Vorspeisenvariation Wild“
Terrine und Schinken mit Preiselbeergel

„Feine Kalbsröllchen“
in feiner Dijonsenfsoße auf glasierten
Möhrchen und Kartoffelpüree-Bonbon

„Duett vom Schokoladenmousse“
mit beschwipsten Schattenmorellen

43 €

Menü -Winter 11-

„Klare Rinderkraftbrühe“
mit verschiedenen Klößchen

Gänsebraten „Böhmische Art“
in eigener Soße mit Wirsinggemüse
und Kräutersemmler

„Winterliche Dessertvariation“
allerlei Feines aus der Patisserie

44 €

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 Rotweibirne

48,50 €

Zusätzliches zum Menü

-Sorbets mit Sekt-

5,00 €

als kleinen Zwischengang

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

-Fischgerichte-

ab 12,00 €

als kleinen Zwischengang

-Käse-

zum Abschluss des Menüs

Käseauswahl (Preis pro Person)

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

Käsewürfel mit Obst

12,50 € pro Teller

Fränkischer Gerupfter

mit Schwarzbrot

12,50 € pro Teller

-Mitternachtssnack-

z.B.

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

7,50 €

Weinsüppchen mit Zimtkracherl

6,50 €

Paar Weißwürste mit Brezel, süßem Senf

7,50 €

Getränke

Kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot ...

Feines aus dem Hause Oppmann

Sekt trocken o. halbtrocken	0,1 ltr.	5,00 €
Secco rosé	0,1 ltr.	4,50 €
Secco weiß	0,1 ltr.	4,50 €
Peach Royal Pfirsichlikör, Sekt trocken	0,1 ltr.	5,00 €
Kir Blanc Cassis Creme de Cassis, Weißwein trocken	0,1 ltr.	5,00 €
Hugo Holundersirup, Soda, Limette, Minze mit Secco	0,2 ltr.	6,50 €
		mit alkoholfreiem Sekt 6,50 €
Spritz Aperol, Secco, Soda	0,2 ltr.	6,50 €

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
Montag / Mittwoch / Donnerstag
17.00 Uhr - 24.00 Uhr
Freitag / Samstag / Sonntag
11.00 - 14.00 & 17.00 - 24.00 Uhr
(Dienstag Ruhetag)

Betriebsferien

ab dem 27.12. 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
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 **7,50 €** 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.