



Menü Vorschläge -Winter-

2023 / 2024

im **City Partner Hotel Strauss**
Juliuspromenade 5 / 97070 Würzburg
E-Mail: info@christians-wuerzburg.de
Internet: 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

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 Rotweinsauce mit Apfel-Zimtcroutons
und Mund-Kartoffelklößchen

„Winterlicher Eisteller“
Zimteis, Nougateis und Trüffelreis

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 Zimtcroutons

„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 Dijonsauce auf glasierten
Möhren und Kartoffelpüree-Bonbon

„Duett vom Schokoladenmousse“
mit beschwipsten Schattenmorellen

43 €

Menü -Winter 11-

„Klare Rinderkraftbrühe“
mit verschiedenen Klößchen

Gänsebraten „Böhmische Art“
in eigener Sauce 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 Rotweinsbirne

48,50 €

Zusätzliches zum Menü

-Sorbetes 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	0,2 ltr.	
mit Secco		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 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
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)

Kaffeedeck

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.