



---

# Veranstaltungen & Feierlichkeiten -2024-



---

**im City Partner Hotel Strauss**  
Juliuspromenade 5 / 97070 Würzburg  
info@christians-wuerzburg.de  
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 je 6 Personen
- bis zu **54** Personen an 2 langen Tafeln
- bis zu **50** 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 **45 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

**34 €**

## Menü -Würzburg 4-

---

**Würzburger Hochzeitssüppchen**  
mit 3 Einlagen

\*\*\*

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

\*\*\*

**Gemischter Eisteller**  
mit frischen Früchten

**39,50 €**

## 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

**39,50 €**

## Menü -Würzburg 5-

---

**Feines Karottencremesüppchen**  
mit Milchschaum

\*\*\*

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

\*\*\*

**Parfait vom Cappuccino**  
mit frischen Früchten

**40,50 €**

## Menü -Würzburg 3-

---

**Feines Kräutercremesüppchen**  
mit Käsestängchen

\*\*\*

**Gefülltes Poulardenbrüstchen**  
auf Karotten-Kohlrabigemüse  
mit Kartoffelröstinchen

\*\*\*

**Würzburger Schmandnockerl**  
auf saisonellem Fruchtsüppchen

**39,50 €**

## 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

**44 €**

## 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

**58 €**

## 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

**51,50 €**

## 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**  
und Bourbon-Vanilleeis

**55,50 €**

## Menü -Würzburg 10-

---

**Räucherlachs im Kräutercrepe**  
mit Salatbukett und Honig-Senfdip

\*\*\*

**Pilze der Saison in Rahm**  
mit feinem Spinatknödel

\*\*\*

**Frikasse vom Milchkalb**  
mit Möhrchen, Champignons  
und Kräuterreis

\*\*\*

**Parfait von weißer Schokolade**  
mit Zartbittermousse

**56,50 €**

## Menü -Franken 1-

---

**Fränkisches Festtagssüppchen**  
mit verschiedenen Einlagen

\*\*\*

**Fränkischer Kärnerbraten**  
Gefüllte Kalbsbrust im Sud geschmort  
mit Kräuterspätzle serviert

\*\*\*

**Weinschaumcreme vom Riesling**  
an Traubenragout

**39,50 €**

## 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

**40 €**

## Menü -Franken 2-

---

**Würzburger Silvanersüppchen**  
mit Zimtcroustons

\*\*\*

**Fränkischer Sauerbraten**  
mit Apfelrotkraut und  
Mund-Kartoffelklößchen

\*\*\*

**Parfait vom Franken-Willi**  
mit Birnen-Apfeltartar

**38 €**

## 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

**45,50 €**

## Menü -Franken 3-

---

**Fränkische Ratsherrnsuppe**  
Eierstich, Grießkloß und  
Hühnerbrustscheibe

\*\*\*

**Zartes Schweinefilet**  
unter der Kräuter-Senfkruste auf  
Kartoffel-Lauchgemüse

\*\*\*

**Variation von der Blaubeere**  
Blaubeerküchle & Blaubeereis

**43 €**

## Menü -Franken 6-

---

**Klare Tafelspitzkraftbrühe**  
mit Flädlestreifen und  
Gemüseperlen

\*\*\*

**Saftige Perlhuhnbrust**  
auf Karotten-Kohlrabigulasch  
mit Kräuterpüree

\*\*\*

**Geeistes Orangen-Gewürzparfait**  
auf Grapefruit-Granatapfelsalat

**42,50 €**

## **-Würzburger Menü-**

---

**Cremesüppchen vom Silvaner**  
mit Zimtcroustons

\*\*\*

**„Würzburger Hochzeitsessen**  
mit Meerrettichsoße,  
breiten Bandnudeln und Preiselbeeren

\*\*\*

**Würzburger Schmandnockerl**  
auf Birnenkompott

**38 €**

## **-Bayrisches Menü-**

---

**Bayrische Leberknödelsuppe**  
mit Eierschöberl

\*\*\*

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

\*\*\*

**Bayrische Vanillecrème**  
auf Schokoladenerde mit Himbeersoße

**45,50 €**

## **-Schweizer Menü-**

---

**Feines Kräutercremesüppchen**  
mit Käsestängchen

\*\*\*

**Züricher Geschnetzeltes**  
Kalbsstreifen in Champignonrahm mit  
Kartoffelröstlingen und buntem Salatteller

\*\*\*

**Mousse von Schweizer Schokolade**  
mit Orangensalat

**41,50 €**

## **Menü -Fisch 1-**

---

**Süppchen vom Sommerlauch**  
mit Blätterteigfleuron

\*\*\*

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

\*\*\*

**Variation von Fruchtsorbets**  
je nach Saison

**43,50 €**

## **Menü -Fisch 2-**

---

**Tomaten-Basilikumessenz**  
mit Salbei-Grießnockerl

\*\*\*

**Tranche vom Lachsfilet**  
auf mediterranem Schmorgemüse  
mit gebratenen Kartoffelspalten

\*\*\*

**Dessertvariation**  
allerlei Feines aus der Patisserie

**46 €**

## **Menü -Fisch 3-**

---

**Möhren-Kokoscremesüppchen**  
mit gebackener Garnele

\*\*\*

**Saibling & Zander**  
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

**57 €**

## **-Französisches Menü-**

---

### **Quiche vom Räucherfisch**

mit Safran-Kräutermayonnaise

\*\*\*

### **Soupe à l'oignon**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouton

\*\*\*

### **Filet mignon en sauce de chlotte**

Medaillons vom Rinderfilet in Schalottenjus  
mit Rotweinzwiebeln und Kartoffelsouffle

\*\*\*

### **Crème brûlée**

Gebrannte Vanillecreme  
mit Burgunderbirne

**61 €**

## **Menü -Franken 7-**

---

### **Lauwarmer Kalbstafelspitz**

auf Dillbohnsensalat

\*\*\*

### **Cremesüppchen vom Saisonpilz**

mit gebackenen Minisemmler

\*\*\*

### **Braten vom Spanferkel**

an Linsengemüse mit  
Kümmel-Bierjus und  
Brezenknödelscheiben

\*\*\*

### **Bayrische Vanillecrème**

auf Schokoladenerde mit Himbeersoße

**52 €**

## **Menü -Franken 8-**

---

### **Gebackene Weißwursträdle**

auf lauwarmem Linsensalat

\*\*\*

### **Forellenfilet im Strudelteig**

auf feinem Gemüse mit  
Rieslingschaum

\*\*\*

### **Zartes Kalb & Schweinefilet**

an Senfsoße mit glasierten  
Möhrrchen und Kartoffelaltern

\*\*\*

### **Dreierlei im Gläschen**

Schokolade & Vanille & Sorbet

**62 €**

# 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

**41,50 €**

## Menü -Winter 2-

---

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

\*\*\*

**Geschmorte Hasenkeule**

in Wacholderjus mit Blaukraut  
und Mund-Kartoffelklößchen

\*\*\*

**Walnusseiskrem**  
mit Zwetschgenkompott

**40,50 €**

## Menü -Winter 3-

---

**Süppchen vom Hokkaidokürbis**  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

**Medaillons vom Hirschrücken**

auf Rahmkohlrabi mit  
Kartoffelpüree-Bonbon

\*\*\*

**Topfenrahmknödel**  
mit Zimtbrösel und Pflirsichsößchem

**47 €**

## Menü -Winter 4-

---

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

\*\*\*

**Geschmorte Gänsebrust**

in Honig-Thymianjus mit Wirsinggemüse  
und Kartoffel-Speckplätzchen

\*\*\*

**Parfait vom Lebkuchen**  
mit Orangensalat

**52 €**

## 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

**51 €**

## Menü -Winter 6-

---

**Frischkäse-Kräutertörtchen**  
mit Feldsalat in Himbeervinaigrette

\*\*\*

**¼ oder ½ Grillente**

mit Brotfüllung, Apfel-Zimtkraut  
und Kartoffelklößchen

\*\*\*

**Dreierlei im Gläschen**  
Schokolade & Vanille & Sorbet

**¼ 42,50 € / ½ 48,50 €**

## 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

**49 €**

## Menü -Winter 8-

---

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

\*\*\*

**Hasenfilets "Zar Nikolaus"**  
mit Schattenmorellen  
und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Geeistes Christstollenparfait**  
mit Mandeln und Schokoladenmousse

**51,50 €**

## Menü -Winter 9-

---

**Würzburger Silvanersüppchen**  
mit Zimtcroutons

\*\*\*

**Geschmorter Hirschkeulenbraten**  
an Preiselbeersauce mit Pilzen der Saison  
und gebräunten Serviettenknödeln

\*\*\*

**Terrine vom Baumkuchen**  
mit weißem Mocca-Mousse

**45 €**

## 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

**49,50 €**

## 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

**47,50 €**

## Menü -Winter 12-

---

**Riegel von der Entenbrust**  
mit Preiselbeere, Orange & Wildkräutern

\*\*\*

**Kalbsfilet im Schinkenmantel**  
mit Rotweinsauce auf Wurzelgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

**Crème brûlée vom Lebkuchen**  
mit eingelegter Rotweinsbirne

**53 €**

## Zusätzliches zum Menü

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

**6,50 €**

als kleinen Zwischengang

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

### **-Fischgerichte-**

**ab 15,00 €**

als kleinen Zwischengang

### **-Käse-**

zum Abschluss des Menüs

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

- Bayrisch **7,50 €**
- International **8,00 €**
- Französisch **8,00 €**

#### **Käsewürfel mit Obst**

**15,00 € pro Teller**

#### **Fränkischer Gerupfter**

mit Schwarzbrot

**15,00 € pro Teller**

### **-Mitternachtssnack-**

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

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot

**8,50 €**

Weinsüppchen mit Zimtkracherl

**7,50 €**

Paar Weißwürste mit Brezel, süßem Senf

**8,50 €**

# Getränke

## Kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot ...

### Feines aus dem Hause Oppmann

<b>Sekt</b> trocken o. halbtrocken	0,1 ltr.	5,50 €
<b>Secco rosé</b>	0,1 ltr.	5,00 €
<b>Secco weiß</b>	0,1 ltr.	5,00 €
<b>Peach Royal</b> Pfirsichlikör, Sekt trocken	0,1 ltr.	5,50 €
<b>Kir Blanc Cassis</b> Creme de Cassis, Weißwein trocken	0,1 ltr.	5,50 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Soda, Limette, Minze mit Secco	0,2 ltr.	7,50 €
		7,50 €
		7,50 €
<b>Spritz</b> Aperol, Secco, Soda	0,2 ltr.	7,50 €

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

### **Betriebsferien**

24.12.2023 bis 09.01.2024  
**Während dem Weindorf** 29.05.2024 bis 09.06.2024  
29.07.2024 bis 06.08.2024  
**Während der Weinparade** 22.08.2024 bis 01.09.2024

### **Unsere Bankverbindung**

Sparkasse Mainfranken Würzburg  
Kto.-Nr. 42005272 / BLZ: 7905000  
IBAN: DE13 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 **3,50 €**  
(weiße Tischwäsche, Serviette nach Wahl, Hausdekoration)
- **Dekopauschale 2** / pro Person **4,50 €**  
(weiße Tischwäsche, Menükarte, Tischkärtchen, Auswahl: Serviette, Blume & Kerze)

## Kaffeedeck

Für das **Gedeck** berechnen wir generell pro Person **4,00 €**.

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 **1,50 €** p.St.
- **Exklusivkarte** nach Absprache ab **3,00 €** 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.