

Veranstaltungen & Feierlichkeiten -2025-



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.

Ihr  Christian's Team
RESTAURANT WÜRZBURG

[illegible]

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
Weißweinsoße 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 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 8-

Bunter Vorspeisenteller
mit Gemüse, Räucherfisch & Salat

Würzburger Silvanersüppchen
mit Zimtkracherl

Zarte gefüllte Maishuhnbrust
auf Gemüse- und Nudeln in Dijon-Senfsoße
mit Kartoffelgratin

Hausgemachter Cheesecake
mit Fruchtsorbet

51,50 €

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 2-

Würzburger Silvanersüppchen
mit Zimtcroutons

Fränkischer Sauerbraten
mit Apfelrotkraut und
Mund-Kartoffelklößchen

Parfait vom Franken-Willi
mit Birnen-Apfeltartar

38 €

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 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 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 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 Hochzeitessen
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 Himbeerssoße

45,50 €

-Schweizer Menü-

Feines Kräutercremesüppchen
mit Käsestängchen

Züricher Geschnetzeltes
Kalbsstreifen in Champignonrahm mit
Kartoffelröstlinchen 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

Creme 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 Weißwurstädle

auf lauwarmem Linsensalat

Forellenfilet im Strudelteig

auf feinem Gemüse mit
Rieslingschaum

Zartes Kalb & Schweinefilet

an Senfsoße mit glasierten
Möhrrchen und Kartoffeltalern

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 Pfirsichsößchem

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 Knöpflesspätzle

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-Zimtkraut
und Mund-Kartoffelklößchen

Winterlicher Eisteller
Zimteis, Nougateis und Trüffeleis

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 Zimtcroustons

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 Dijonsensauce 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 Kräutersemmler

Winterliche Dessertvariation
allerlei Feines aus der Patisserie

47,50 €

Menü -Winter 12-

Riegel von der Entenbrust
mit Preiselbeere, Orange & Wildkräutern

Kalbsfilet im Schinkenmantel
mit Rotweinjus auf Wurzelgemüsen
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

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

Kaffee gedeck

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 Sondereveranstaltungen 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.