



FESTE FEIERN & GENIEßEN....

... IM B. NEUMANN!

DIREKT AN DER WÜRZBURGER RESIDENZ!

Herzlich Willkommen im B. Neumann, benannt nach Balthasar Neumann * 27.1.1687 – † 19.8.1753, dem bedeutenden Erbauer der Würzburger Residenz. Genießen Sie in unserem Restaurant ein Stück Franken im „UNESCO-Weltkulturerbe“.

Das Restaurant mit seiner am Hofgarten gelegenen Terrasse bietet leckere fränkische Klassiker, saisonale Gerichte aber auch ein Stück internationale Küche und das Ganze mit viel Liebe fürs Detail und geschmacklicher Vielfalt täglich frisch zubereitet. Begleitet von heimischen Weinen des Staatlichen Hofkellers oder auch einem Glas fränkischen Bier können Sie im B. Neumann abschalten und genießen!

An sonnigen Tagen finden Sie auf unserer Hofgarten-Terrasse, oder in unserem lauschigen Selbstbedienungs-Biergarten ein schönes Plätzchen.

Einmalige historische Räume für Tagungen, Firmen- oder Familienfeiern und natürlich Hochzeiten bieten unsere Rokosäle im Obergeschoss. Für kleinere Veranstaltungen, eignet sich unser Garten Salon im Erdgeschoß mit direktem Zugang zum Residenzgarten. Für jede Veranstaltung bietet das B. Neumann also den richtigen Rahmen.

Kommen Sie doch einfach zu einem persönlichen Termin vorbei und überzeugen Sie sich, dass Sie die perfekte Location für Ihre Veranstaltung gefunden haben.

Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihren Anruf unter Tel. 0931 46771944 oder Ihre E-Mail an bankett@b-neumann.com.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom B. Neumann

INHALT

1. APERITIF

2. CANAPÉS

3. FLYING BUFFET

4. VORSPEISE

5. SUPPE

6. HAUPTGERICHTE

7. DESSERT

8. MENÜVORSCHLÄGE

9. BUFFETVORSCHLÄGE

10. MITTERNACHTSIMBISS

11. WEINEMPFEHLUNGEN

12. COCKTAILS

13. GETRÄNKEPAUSCHALEN

14. SONSTIGES RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

15. BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

16. FOTOS UNSERER VERANSTALTUNGSRÄUME

1. APERITIF

Secco und Sekt vom Staatlichen Hofkeller

Frizzi Secco

spritzig, leicht

Alk. 11 % Vol., S. 6 g/l, RZ. 18 g/l

0,75l

26,00 €

Frizzi Rotling Secco

frisch und fröhlich

Alk. 10,5 % Vol., S. 6,4 g/l, RZ. 15 g/l

0,75l

26,00 €

2014 Palais Rosenbach, Sekt

Flaschengärung, extra trocken

fruchtig, elegant

Alk. 13 % Vol., S. 5,7 g/l, RZ. 18 g/l

0,75l

29,00 €

Prickelndes von J. Oppmann, Würzburg

J. Oppmann Sekt

0,75 l

21,00 €

Ausgewählte Weine aus dem Penedés und der Emilia Romagna sind die Basis für diesen spritzigen und temperamentvollen Sekt. Geschmacklich weiß er den Sektliebhaber durch das feine Zusammenspiel von Frucht und Säure zu überzeugen.

Alkoholfreie Varianten zum Sektempfang

„Der Klassiker“

Karaffe Orangensaft

0,50 l

6,50 €

„Fruit Punch“

Alkoholfreier Fruchtcocktail

0,50 l

7,50 €

2. CANAPÉS

Canapés gemischt belegt mit:

Rosmarinschinken und Kirschtomate
Geräucherte Forelle und Sahnemeerrettich
Angemachter Camembert auf geröstetem Schwarzbrot
Gefüllter Poulardenbrust & Paprika
Kräuterfrischkäse und Kresse
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Kräuterkassler mit Mixed Pickles
Mini Gemüsequiche
Mini Blätterteigtaschen herzhaft gefüllt

Stück 2,10 €

Räucherlachs und Honig-Senf-Sauce
Grüner Spargel und Rosmarinschinken
Honigmelone und zarter Rohschinken
Roastbeef und Sauce Remoulade
Ziegenkäse und Feige
Kalbslebercostini
Fränkischer Tafelspitzsülze
Camembert & Feigensenf

Stück 2,80 €

*Für einen Sektempfang empfehlen wir Ihnen eine Stückzahl von
3 – 5 verschiedenen Canapés pro Person.*

3. FLYING BUFFET

Kalte Vorspeise

Garnelenspieß an Algensalat
4,50 €

Gratinierte Jakobsmuschel auf Tomaten- Saubohnensalat
5,00 €

Puten Sate in Erdnusssoße
4,00 €

Kleine Anitpasti Platte
4,50 €

Lachstatar mit Gurke in Sahnesauce
4,80 €

Kalb an Kräutersalat mit Meerrettich
4,00 €

Geflügelterriner mit Pistazien und Cranberrys
4,50 €

Über Buchenholz geräucherte Entenbrust an marinierten Feigen
5,00 €

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Physalis
4,00 €

Suppen

Kartoffel Steinpilzsuppchen mit Sherry
3,00 €

Kalbsbrühe mit Kräuterschöberl
2,80 €

Crèmesuppe von Knollensellerie und Apfel
2,50 €

Geflügelbrühe mit Grießklößchen
2,70 €

Schaumsuppchen von Thai Curry,
3,20 €

Pastinaken Crèmesuppe mit Wildschweinschinken
2,80 €

Silvanercremesuppchen
3,40 €

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Pastinaken Püree
5,00 €

Galatine von Kaninchen an Parmesanrisotto
5,90 €

Lammfilet an Süßkartoffeln in Kokosmilch
5,80 €

Riesengarnele mit Cous Cous und Wasabi
5,40 €

Zander auf Linseneintopf in Balsamico
4,90 €

Brust von Stubenküken
mit Kichererbsen und Koriander
4,80 €

Dessert

Brownie mit weißem Schokoschaum und Himbeere
3,40 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Feige
3,50 €

Topfenknödel an Quittensalat
3,00 €

Nuss Nougat Creme Brulee
3,00 €

Silvanermousse mit Apfelsalat
2,50 €

Dunkles Schokoladenmouse
Glühweinzwetschge
3,50 €

Karamellisierter Parfait
von Kardamom und Honig
3,50 €

*Flying Buffet sind für Ihre Veranstaltung buchbar ab 30 Personen.
Die Preise beziehen sich auf jeweils eine Portion.*

4. VORSPEISEN

Kalbsbries mit Salatbouquet
und Apfelchutney
€ 13,50

Gemischter Blattsalat mit Schafskäse und Oliven
€ 10,50

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Preiselbeeren und Salatbouquet
€ 11,50

Geflügelterrinen mit Pistazien
und Salatbouquet
€ 12,50

Jakobsmuscheln mit Safransoße,
Kaiserschoten und Basmatireis
€ 18,50

5. SUPPE

Ochsenchwanzsuppe mit Ravioli
€ 5,90

Karotten-Ingwersuppe
mit Sahnehaube und Croutons
€ 5,40

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Schnittlauch
€ 5,60

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Majoran
€ 5,40

Erbsensuppe mit Minze
€ 5,40

Sellerieschaumsüppchen
€ 5,40

6. HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Schwein

Schweinefilet mit Pilzrahmsoße,
Tagliatelle und Gemüse der Saison
€ 16,80

Geschmorte Schweinebäckchen mit Spätburgundersoße,
hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison
€ 18,90

Coq au vin mit Kartoffeln
und Gemüsevariation
€ 16,90

Hauptgerichte Rind/Kalb

Rosa gebratenes Rinderfilet im Wirsingmantel
mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse
€ 25,80

Rosa gebratenes Rumpsteak
mit Gemüse der Saison und Pommes Frites
€ 23,50

Kalbhüftsteak mit Morchelrahmsoße,
hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison
€ 23,50

Rindergulasch
mit Tagliatelle und Gemüsevariation
€ 18,90

Hauptgerichte Geflügel

Maishähnchenbrust an Thymianjus
mit Karotten-Brokkoli Gemüse und Herzoginkartoffeln
€ 21,50

Hauptgerichte Wild/Lamm

Lammfilet mit Rosmarinjus,
Douphine-Kartoffeln und Bohnen
€ 24,8

Hauptgerichte Fisch

Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße,
Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet
mit Mangoldgemüse und Basmatireis
€ 23,50

Jakobsmuscheln mit Safransoße,
Kaiserschoten und Basmatireis
€ 23,50

Vegetarische Hauptgerichte

Ricotta-Tortellini mit Tomatenragout
und Parmesanhippe
€ 12,80

Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln
an Schnittlauchsauerrahm
€ 12,80

7. DESSERT

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
€ 4,50

Crème Caramel mit frischen Früchten,
geschlagener Sahne und gerösteten Mandeln
€ 6,90

Crème Brullé
mit Orangen-Minz-Salat
€ 7,50

Schokoladenkuchen mit Himbeersoße,
frischen Früchten und Sauerrahmeis
€ 8,50

Schokoladenparfait
mit pochierter Birne und Karamellsoße
€ 8,50

Costa Rica Ananas
mit Vanilleeis
€ 6,90

8. MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Gemischter Blattsalat
mit Schafskäse und Oliven

Karotten-Ingwersuppe
mit Croutons und Sahnehaube

Ricotta-Tortellini
mit Tomatenragout und Parmesanhippe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis pro Person € 32,00

MENÜ 2

Geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Kalbshüftsteak mit Morchelrahmsoße,
hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison

Crème Caramel mit frischen Früchten

Preis pro Person € 47,50

MENÜ 3

Sellerieschaumsüppchen mit Croutons

Maishähnchenbrust
mit Herzoginkartoffeln und Karotten-Brokkoli Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten

Preis pro Person € 33,00

MENÜ 4

Geflügelterrinen mit Pistazien
und Salatbouquet

Jakobsmuscheln mit Safranschaum,
Kaiserschoten und Basmatireis

Rosa gebratenes Rinderfilet im Wirsingmantel
mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Himbeersoße,
frischen Früchten und Sauerrahmeis

Preis pro Person € 46,00

MENÜ 5

Frischer gemischter Blattsalat
mit gebratenem Jakobsmuscheln und Knoblauchgarnelen

Karotteningwer Suppe mit geschlagenem Sahne und Croutons

Roastbeef am Stück gebraten
mit dreierlei Bohnen und Kartoffelgratin

Schokoladenvariation mit Früchten garniert

Preis pro Person 49,90€

MENÜ 6

Salatbouquet mit Geflügelterrinerie
dazu Pistazien, Pinienkerne und Protweingeleewürfel

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

Geschmorte Kanninchenkeule in Tomatenkräutersauce
mit Gemüseragout und Kräutergnocchi

Apfeltarte mit Sauerrahmeis

Preis pro Person 39,90€

MENÜ 7

Rindercapriccio mit Rucola und Parmesan

Kalbshüftsteak mit Morchelrahmsauce
dazu Gemüse der Saison und Spätzle

Variation von der Birne
mit Torte, Eis und Ragout

Preis pro Person 39,50€

MENÜ 8

Gebratene Champignons mit Knoblauch und Tomatensauce

Ricotta Ravioli mit Gemüseragout
dazu Parmesan und frittiertem Rucola

Creme Brulée mit frischen Früchten

Preis pro Person 26,60€

MENÜ 9

Salatbouquet mit Karottenterrine und Limettensauerrahm

Pilzrisotto mit Kaiserschoten
dazu Romanescogemüse und Parmesan

Joghurtmousse mit Aprikosenkompott

Preis pro Person 29,80€

MENÜ 10

Pulpokartoffelsalat mit Salatbouquet

Kalbshüftsteak mit Morchelrahmsauce
dazu Gemüse der Saison und Spätzle

Tiramisu mit frischen Früchten

Preis pro Person 38,90€

MENÜ 11

Shrimpscocktail mit Ananas und Toastbrot

Hähnchenbrust gefüllt mit Pesto
dazu Ratatouillegemüse und Kräuterbandnudeln

Mokkaporfait mit Cranberryragout

Preis pro Person 32,90€

MENÜ 12

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce,
frittierten Karpfen und Tomatentwürfeln

Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit Zitronensauce
dazu Kaiserschotenkarottengemüse und Gnocchi

Limettencreme Brulée mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person 35,90€

9. BUFFETVORSCHLÄGE

BÜFFET 1

Auf den Tischen erwartet Sie

Kräuterquark
Angemachter Camembert
Krustenbrot

Vorspeise

Gemischte Rohkost- und Blattsalate mit Hausdressing & Joghurtdressing
Honigmelone mit Schinken
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Vitello Tonato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Zwiebeln und Kapern

Suppe

Sellerieschaumsüppchen

Hauptgang

Rindergulasch

*

Lachs in Silvanersoße

*

Coq au vin mit Gemüseauflauf

*

Beilagen: Nudeln, Reis, Gemüse der Saison

Dessert

Silvanercreme mit Gewürzfeige
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Preis pro Person € 44,00

BÜFFET 2

Auf den Tischen erwartet Sie

Kräuterbutter, Kräuterquark
Angemachter Camembert
Krustenbrot & Baguette

Vorspeise

Mariniertes Antipasti-Gemüse
Tomate-Mozzarella mit Balsamico Dressing und Basilikum
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Joghurtdressing
Geräucherter Lachs mit Preiselbeersahne

Suppe

Karotten-Ingwersuppe

Hauptgang

Schweinebäckchen in Spätburgundersoße

*

Hähnchenbrust mit Pesto gefüllt

*

Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“

*

Beilagen: hausgemachte Spätzle, gebratene Kartoffeln, Ratatouille Gemüse

Dessert

Crème Caramel
Schokoladenkuchen mit Himbeersoße
Frische filetierte Früchte & Sauerrahmeis

Preis pro Person € 46,00

BÜFFET 3

Auf den Tischen erwartet Sie

Kräuterbutter
Tomatenquark
Krustenbrot & Baguette

Vorspeise

Geflügelterrinen mit Pistazien
Octopussalat
Honigmelone mit Parmaschinken
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Joghurtdressing

Suppe

Erbsensuppe mit Minze

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfilet an Thymianjus

*

Kalbhüftsteak unter der Kräuterkruste

*

Kross gebratenes Zanderfilet

*

Beilagen: Rahmsauer, Kartoffelgratin, Basmatireis, Gemüse der Saison

Dessert

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Crème Brulle mit Orangensalat

Vanillesoße

Preis pro Person € 57,00

BÜFFET 4

Auf den Tischen erwartet Sie

Kräuterbutter
Pestoquark
Krustenbrot & Baguette

Vorspeise

Auberginenmousse
Mariniertes Antipasti-Gemüse
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Joghurtdressing

Suppe

Kartoffelsuppe mit Majoran

Hauptgang

Hallumi auf Blattspinat
*
Sellerieschnitzel mit Schnittlauch-Sauerrahm
*
Gemüselasagne mit Tomatensugo
*
Beilagen: Salzkartoffeln

Dessert

Exotischer Obstsalat
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Limetten-Panna-Cotta

Preis pro Person € 42,00

BÜFFET 5

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate der Saison mit Hausdressing
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Gegrilltes Gemüse
Bulgursalat Orientalischer Art
Gemischter Brotkorb

Hauptgang

Hähnchebrust gefüllt mit Pesto, Ratatouille Gemüse und Kräuterbandnudeln
*
Forelle in Zitronenbutter mit Erbsenkarottengemüse und Kräuterkartoffeln
*
Spinatmaultaschen mit karamellisiertem Zwiebeln

Dessert

Erdbeermousse mit Schokoladencremeeis
Cremé Bruleé mi Obstsalat

Preis pro Person € 35,00

BÜFFET 6

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate der Saison mit Hausdressing und Joghurtdressing

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Rose gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Geflügelsalat mit Ananas und Kräutern

Gemischter Brotkorb

Suppe

Kalte Gemüsesuppe mit Paprika, Gurken und Tomaten

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen mit dicken Bohnen und Kartoffelgratin

*

Saiblingsfilet mit Tomatenreis und Paprikagemüse

*

Zucchinischiffchen gefüllt mit Ratatouille

Dessert

Erdbeertiramisu

Mandelküchlein mit Limoneneis

Basilikummousse garniert mit Früchten

Preis pro Person € 38,00

BÜFFET 7

Kalte Vorspeise

Blattsalat und Rohkostauswahl mit Hausdressing und Joghurtdressing
Geflügelterrinen mit Pistazien und Pfirsichchutney
Lachsmousse mit Senf-Honigschaum
Antipastiplatte mit verschiedenem gegrilltem Gemüse

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Croutons und geschlagenem Sahne

Hauptgang

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
dazu Gemüse der Saison und Spätzle
*
Lachs mit Kräuterbutter im Pergament gegart
*
Gemüsebratling mit Rosmariekartoffeln

Dessert

Cremé Brulé
Firscher Obstsalat mit Minze
Biscuit gefüllt mit Erdbeermascarponecreme

Preis pro Person € 39,00

BÜFFET WINTER 8

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate der Saison, dazu geröstete Kerne und zweierlei Dressing
Kleine Fleischpflanzerl mit fränkischem Kartoffelsalat
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren
Gemischter Brotkorb, Butter & Senf

Suppe

Hokkaidocremesuppe mit süß-saurem Kürbis

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet

*

Rollbraten vom Spanferkel mit Rahmsauce

*

Gemüsemaultaschen mit mediterranem Tomatenragout

*

Beilagen: Basmatireis, Rosmaringratin, Gemüseplatte

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Kleiner Schokoladenkuchen

Frischer Obstsalat

Preis pro Person € 48,00

BÜFFET WINTER 9

Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate der Saison, dazu geröstete Kerne und zweierlei Dressing
Kleine Fleischpflanzerl mit fränkischem Kraut- und Kartoffelsalat
Geräucherter Lachs in Honig-Senfsoße
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern
Gemischter Brotkorb, Butter & Senf

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Hauptgang

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenbutter

*

Hähnchenbrustfilet mit KräuterrahmsöÙle und frischen Pilzen

*

Ricotta-Ravioli auf Kürbisragout

*

Bandnudeln, rustikale Kartoffeln aus dem Ofen & Gemüseplatte

Dessert

Joghurt Eis mit Schokomousse und Früchten der Saison

Preis pro Person € 52,00

BÜFFET WINTER 10

Kalte Vorspeise

Wildterrine mit Waldorfsalat
Blattsalat und Rohkostauswahl mit Hausdressing
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Suppe

Maronensuppe mit eigenen Einlagen, geschlagener Sahne und Croutons

Hauptgang

Rehragout mit Rahmwirsing, Preiselbeerbirne und Spätzle

*

Kabeljaufilet in Rieslingsauce mit Basmatireis

*

Gemüsemaultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln auf Rahmsauerkraut

Dessert

Karamellcreme auf geschlagener Sahne mit gerösteten Mandeln
Mokkaparfait mit frischen Früchten

Preis pro Person € 56,00

BÜFFET WINTER 11

Kalte Vorspeise

Blattsalate und Rohkostauswahl mit Hausdressing
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Geflügelterrinen mit Pistazien und Mujierpilze

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Croutons

Hauptgang

Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut und Klößen

*

Saibling mit Gemüse der Saison und Basmatireis

*

Rote Beete Ravioli mit eigenen Würfeln und Silvanersauce

Dessert

Marzipan-Grand Marnier Mousse mit Fruchtsauce
Lebkuchenparfait mit Früchten

Preis pro Person € 56,00

10. MITTERNACHTSIMBISS

Wurst.- Salami.- und Käseplatte mit bunten Weintrauben
dazu Brotauswahl

Preis pro Person 14,50 €

Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe

Preis pro Person 5,50 €

11. WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

Hausschoppen weiß

2015 Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, harmonisch, lebendig

Alk. 12,0 % Vol., S. 6,7 g/l, RZ. 2 g/l

1,00l

14,20 €

2015 Abtswinder Müller-Thurgau VDP .ORTSWEIN

trocken, fruchtig, saftig

Alk. 12,0% Vol., S 7,0 g/l, RZ. 8 g/l

1,00l

15,80 €

2015 Hofkeller Silvaner VDP. GUTSWEIN

trocken, stoffig, ausdrucksstark

Alk. 12 % Vol., S. 6,9 g/l, RZ. 4 g/l

1,00l

17,80 €

2015 Dorfprozeltenener Bacchus VDP .ORTSWEIN

ausgewogen, feine Fruchtaromen, gehaltvoll

Alk. 11,5 % Vol., S 6,1 g/l, RZ. 14 g/l

1,00l

17,40 €

2015 Weißburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, ausgeprägt, fruchtig

Alk. 12% Vol., S 6,7 g/l, RZ. 3 g/l

0,75l

18,50 €

2016 Sauvignon blanc VDP. GUTSWEIN

trocken, fruchtig, blumig, schwarze Johannisbeere

Alk. 11,5 % Vol., S. 7,0 g/l, RZ. 3 g/l

0,75l

16,70 €

2014 Würzburger Stein Silvaner

VDP.ERSTE LAGE

trocken, saftige Fülle und Mineralik

Alk. 12,5 % Vol., S. 7,0 g/l, RZ. 2 g/l

Bocksbeutel 0,75l

35,00 €

2014 Innere Leiste Riesling

VDP. ERSTE LAGE

Frankenweinmedaille in Silber

trocken, elegant, rassig, feine Zitrusfrucht

Alk. 12,0 % Vol., S. 6,9 g/l, RZ. 3 g/l

Bocksbeutel 0,75l

31,50 €

2015 Würzburger Stein Grauburgunder

VDP. ERSTE LAGE

trocken, feinfruchtig, frisch, markant

Alk. 12,5 % Vol., S. 6,2 g/l, RZ. 3 g/l

Burgunderflasche 0,75l

43,00 €

Rotling & Rotwein

2015 Rotling Qualitätswein VDP. GUTSWEIN

Beerenfrucht, schmelzig, frisch

Alk. 11,0 % Vol., S. 6,3 g/l, RZ. 14 g/l

1,00l 17,00 €

Hausschoppen rot

2015 Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, kräftige Farbe, fruchtig

Alk. 13,0 % Vol., S. 4,5 g/l, RZ. 3 g/l

1,00l 17,00 €

2014 Dorfprozeltenener Domina VDP. ORTSWEIN

trocken, zartes Kirscharoma, fruchtig

Alk. 12,5 % Vol., S. 5,4 g/l, RZ. 2 g/l

Bocksbeutel 0,75l 23,60 €

2015 Spätburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, gehaltvoll, kräftig

Alk. 12,0 % Vol., S. 5,3 g/l, RZ. 3 g/l

0,75l 18,50 €

2014 Würzburger Stein Spätburgunder

VDP. ERSTE LAGE

trocken, feinwürziger Duft, ausgewogen

Alk. 12,5 % Vol., S. 5,4 g/l, RZ. 3 g/l

Bordeauxflasche 0,75l 38,00 €

12. COCKTAILS

Cocktails

Cuba Libre	€ 6,50
Touchdown	€ 6,50
Mojito	€ 6,50
Caipirinha	€ 6,50
Sex on the Beach	€ 6,50

Alkoholfrei

Fruit Punch	€ 4,50
Sherley Temple	€ 4,50

Longdrinks

Gin-Tonic	€ 5,50
Jacky-Cola	€ 5,50
Vodka-Lemon	€ 5,50
Moscow-Mule	€ 5,50

Die Preise beziehen sich auf die einzelnen Getränke.

Für Ihre Veranstaltung im Obergeschoss des B. Neumann, bieten wir Ihnen die Möglichkeit eine Cocktailbar in Ihrem Veranstaltungsraum aufzubauen. Hierfür wird eine Gebühr von € 200,00 fällig. Die Kosten enthalten den Aufbau sowie einen Barkeeper.

13. GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale 1

Gültig für 4 Stunden:
Hauswein weiß und rot vom Staatlichen Hofkeller
Pils, Zirndorfer Kellerbier, Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei,
Radler, Russ und Colaweizen
Tafelwasser in Karaffen, Pepsi und Pepsi light,
Zitronen- und Orangenlimonade, Spezi und Saftschorlen

€ 19,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 4,00 p/P.

Nicht gültig für Tagungen oder ähnliche Veranstaltungen.

Getränkepauschale 2

Gültig für 4 Stunden:
Silvaner Gutswein und Spätburgunder Gutswein vom Staatlichen Hofkeller
Pils, Zirndorfer Kellerbier, Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei,
Radler, Russ und Colaweizen
Tafelwasser in Karaffen, Pepsi und Pepsi light,
Zitronen- und Orangenlimonade, Spezi, Saftschorlen
und Filterkaffee

€ 25,00 p/P.

Jede weitere Stunde € 5,00 p/P.

Nicht gültig für Tagungen oder ähnliche Veranstaltungen.

14. SONSTIGES RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

Menükarten		€ 2,50	
Personalkosten			
00:00 Uhr	-	01:00 Uhr	€ 100,00
01:00 Uhr	-	02:00 Uhr	€ 200,00
02:00 Uhr	-	03:00 Uhr	€ 200,00
03:00 Uhr	-	04:00 Uhr	€ 200,00
04:00 Uhr	-	05:00 Uhr	€ 200,00
Raummiete zusätzlicher Raum			
Schönbornsaal		€ 550,00	
Greifenklausaal		€ 450,00	
Terrasse		€ 650,00	
Restaurants		€ 500,00	
Garten Salon		€ 250,00	
Stuhlhussen		€ 6,00	
Stuhlhussen „Stretch“		€ 6,00	
Kerzenständer 80cm		€ 18,00 pro Stück	
Kaffee-Gedeckgeld (bei selbst mitgebrachtem Kuchen)		€ 2,20 pro Person	
Kanne Kaffee		€ 15,00	
Korkgeld für Wein & Sekst		€ 12,00 pro Flasche	
Korkgeld für Spirituosen		€ 30,00 pro Flasche	
Zzgl. Mischgetränke		je nach Absprache	

Stornobedingungen:

Bei Stornierungen bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50 % der vereinbarten Veranstaltungskosten berechnet. Danach, bzw. bei Nichterscheinen werden 100 % der vereinbarten Veranstaltungskosten fällig. Stornierungen oder sonstige Veränderungen bitten wir schriftlich oder in Textform z.B. per Mail zu verfassen. Diese sind dann nach einer schriftlich erfolgten Rückbestätigung unsererseits gültig.

**Sie sind auf der Suche nach einem Floristen, einer Bäckerei für Ihre Hochzeitstorte,
einer Deko-Firma oder einem DJ/Liveband?**

Hier unsere Empfehlungen:

Hochzeitstorte

Bachmaier Konditorei
Virchowstraße 5, 97072 Würzburg
Telefon: 0931 7842980

Roland Jaskolka Konditorei
Hauptstraße 33, 97199 Ochsenfurt
Telefon: 09331 98117

Blumen und Dekoration

Aalsmeer Blumen ABC Nicole Rösser e.K.
Münzstraße 4, 97070 Würzburg
Telefon: 0931 52746

Immergrün Tanja Klüpfel
Augustinerstraße 16, 97070 Würzburg
Telefon: 0931 4521954

Alexis Deko
Budapester Straße 16, 97084 Würzburg
Tel. 0931 45468115

Fotographie

Foto-Studio Schwab
Hintere Gasse 1397280 Remlingen
Tel.: 09369-1243
➔ Fotobox erhältlich!

Licht & Ton:

Blacklights Event & Diskothekenservice
Jens Hofmann
Wolfstalstraße 53, 97209 Veitshöchheim
Mobil: 0160-97 666 787
Telefon: 0931-205 905-0

Georg Seissiger, Veranstaltungstechnik
Scanzonistraße 8, 97080 Würzburg
Tel. 09031 883952

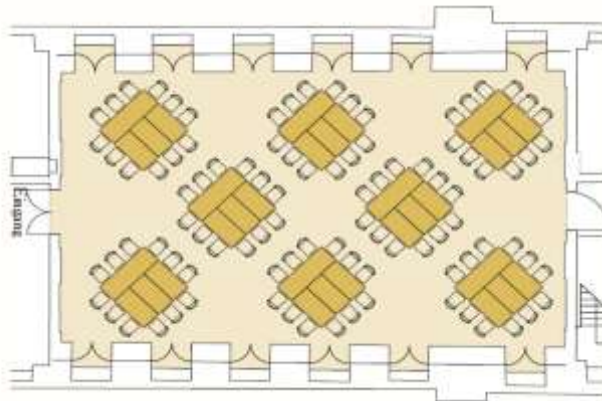
15. BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Schönbornsaal

Veranstaltungsbestuhlung

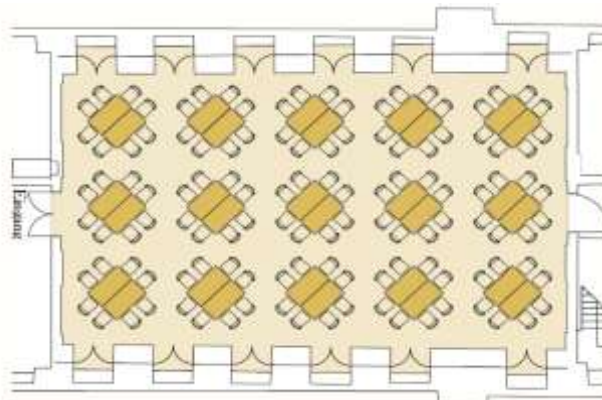
Bankett

max. 96 Personen
8 x 12er Tische



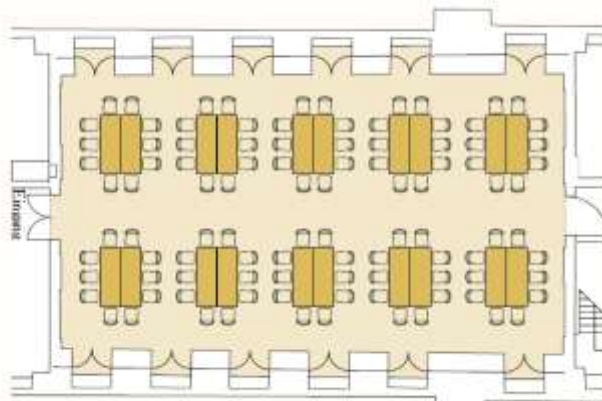
Bankett

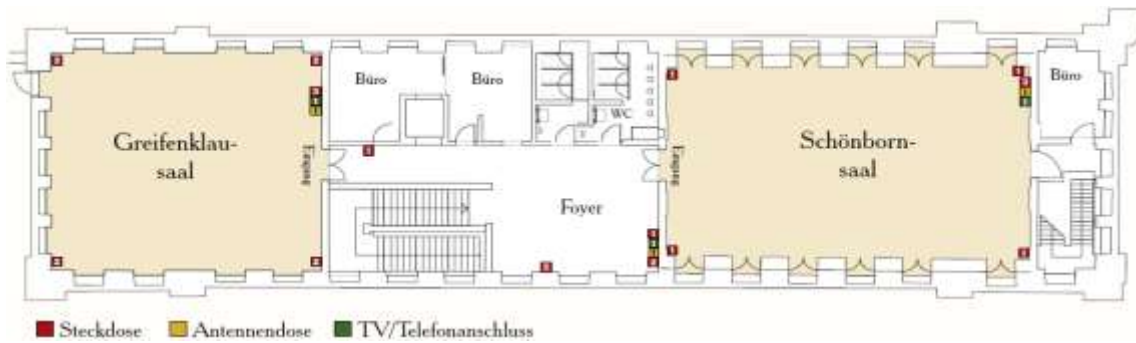
max. 120 Personen
15 x 8er Tische



Bankett

max. 100 Personen
10 x 10er Tische



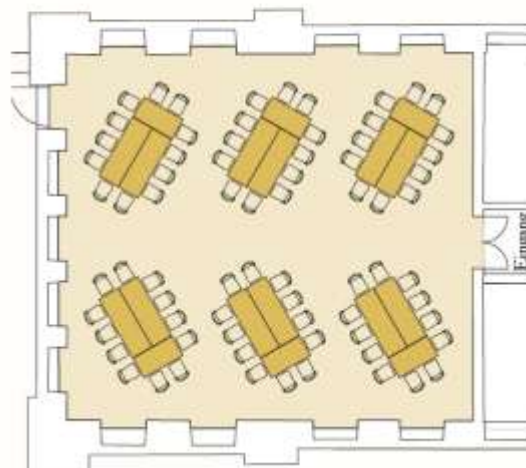


Greifenklau-saal

Veranstaltungsbestuhlung

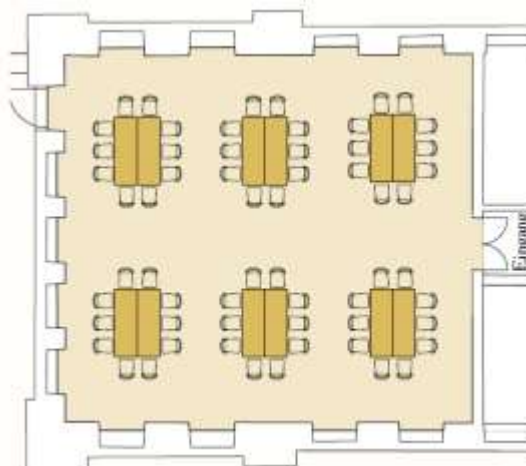
Bankett

max. 72 Personen
6 x 12er Tische



Bankett

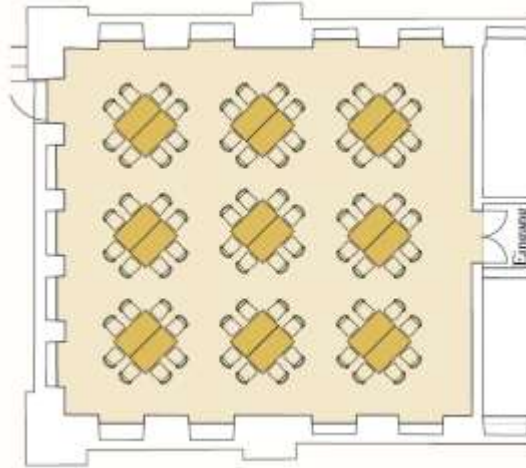
max. 60 Personen
6 x 10er Tische



Bankett

max. 72 Personen

9 x 8er Tische



16. BILDER DER RÄUMLICHKEITEN



SCHÖNBORNSAAL



GREIFENKLAUSAAL



SCHÖNBORNSAAL

