# Bankett Mappe EVENTS

B.

NEUMANN

restaurant · café · biergarten

Herzlich Willkommen im B. Neumann!

..benannt nach Balthasar Neumann *27.01.1687 - †19.08.1753,
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. Begleitet von heimischen Weinen des Staatlichen Hofkellers oder auch einem Glas fränkischem Bier können Sie im B. Neumann abschalten und genießen.

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

Einmalige historische Räume für Tagungen, Firmen- oder Familienfeiern und natürlich Hochzeiten bieten unsere Rokokosäle im Obergeschoss. Für kleinere Veranstaltungen, eignet sich unser Garten-Salon im Erdgeschoss mit direktem Zugang zum Residenzgarten.

**Kommen Sie doch einfach zu einem Termin vorbei und gewinnen einen persönlichen Eindruck von dieser außergewöhnlichen Location für Ihre Veranstaltung.**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tel: 0931 46771944 E-mail: bankett@b-neumann.com

# Unser Angebot


Räumlichkeiten

Sektempfang

Kaffee & Kuchen

Candy/Salty-Bar

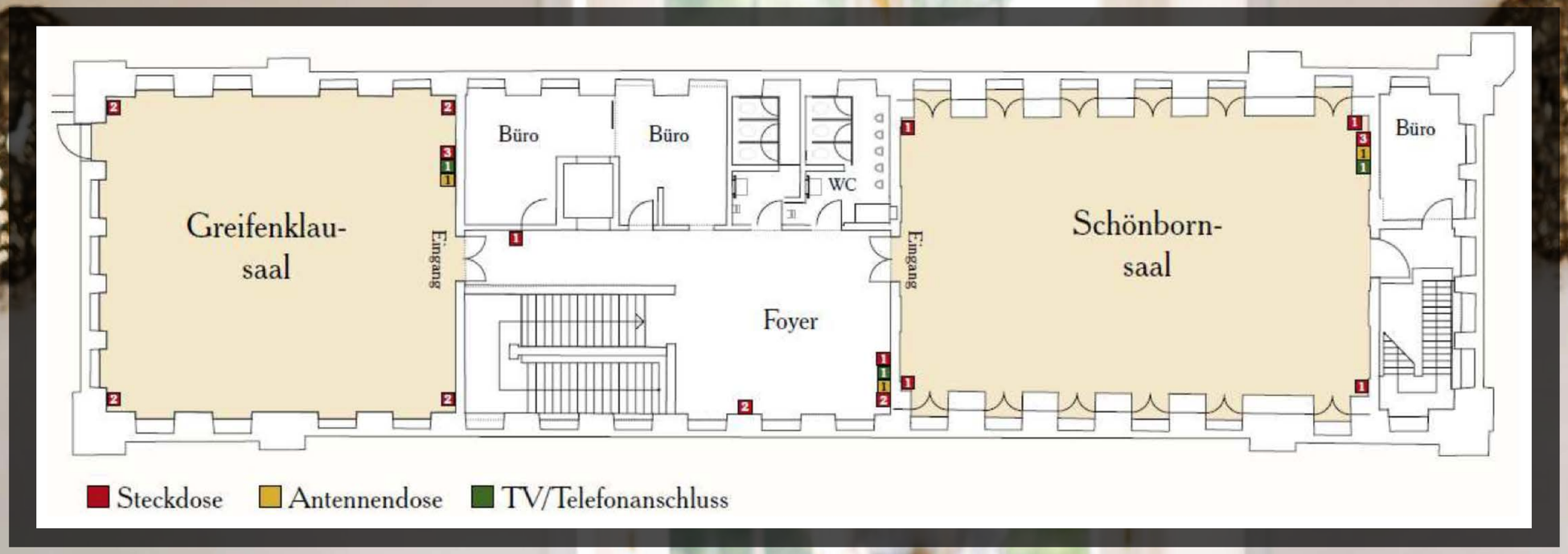
Speisen

Getränkepauschalen

Cocktailbar

Sonstiges

Richtlinien


Greifenklau-
saal
Eingang
Büro
Büro
WC
Foyer
Eingang
Schönborn-
saal
Büro
Steckdose
Antennendose
TV/Telefonanschluss

# Entdecken Sie die Möglichkeiten der lichtdurchfluteten Veranstaltungsräume mit einzigartiger Atmosphäre, in zentrale Lage von Würzburg.

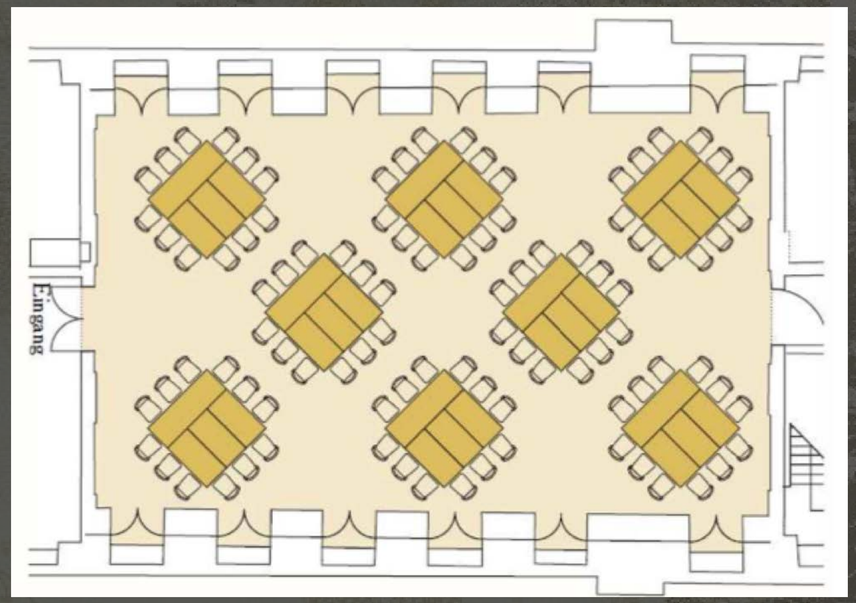
| | Parlamentarisch | Kino | Bankett | Kabarett | Größe m2 | Raummiete | Umsatzgarantie |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Greiffenclausaal | 60 | 132 | 80 | 54 | 140 | 600 € | 5.500 € |
| Schönbornsaal | 90 | 180 | 128 | 72 | 190 | 750 € | 6.500 € |
| Foyer OG | | | | | 70 | | |
| Tiepolo | | | 50 | | | 500 € | 1.500 € |
| Balthasar | | | 60 | | | 550 € | 2.500 € |
| Foyer EG | | | | | | | |
| Garten-Salon | | | 30 | | 36 | 450 € | 1.000 € |

Bitte beachten Sie, dass Foyers keine abgeschlossenen Räume sind.
Bei Erreichen der Umsatzgarantie entfällt die Raummiete.
Die Umsatzgarantien gelten pro Raum und sind nicht übertragbar oder kombinierbar.

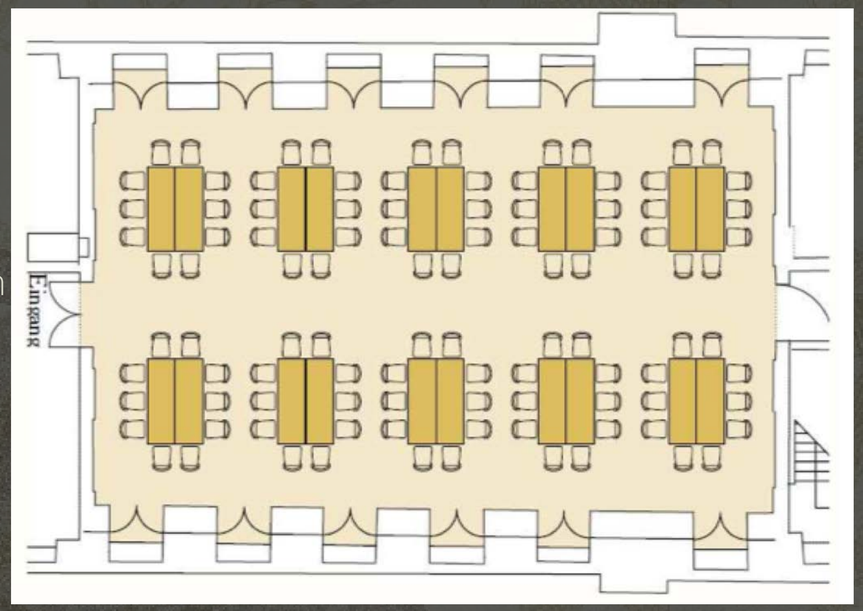
# Schönbornsaal

## Bankett Bestuhlung

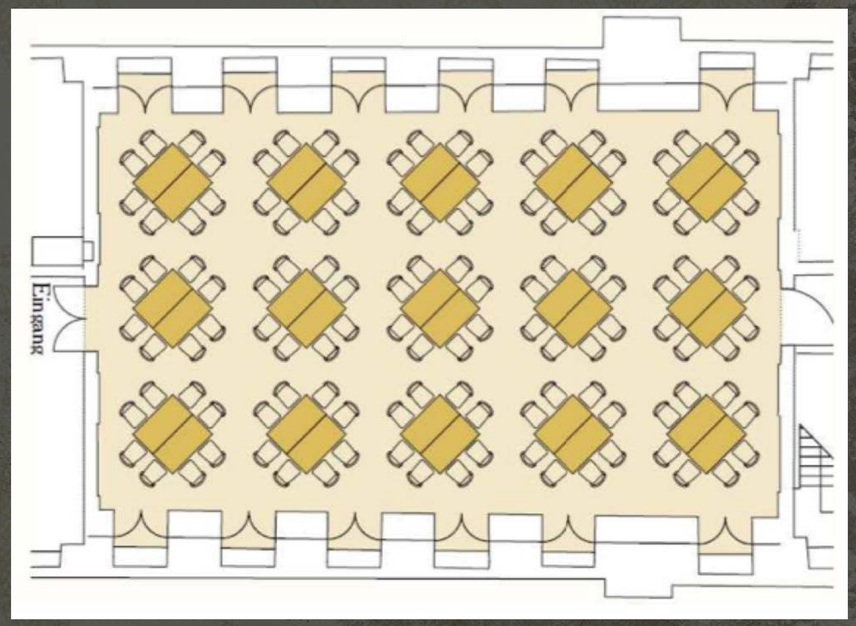
max. 96 Personen
8 x 12er Tische




max. 100 Personen
10 x 10er Tische



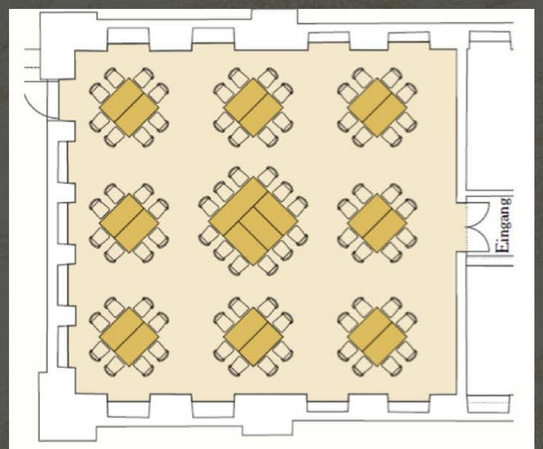

max. 120 Personen
15 x 8er Tische



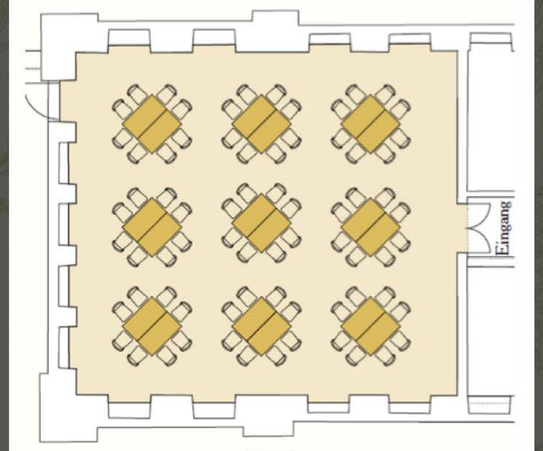
# Greiffenclausaal

## Bankett Bestuhlung

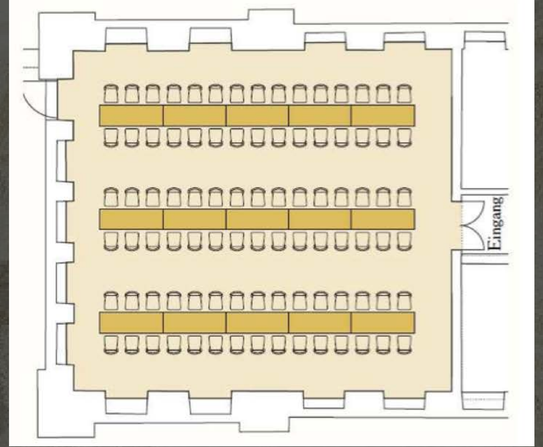
max. 76 Personen
8 x 8er Tische
1x 12er Tisch



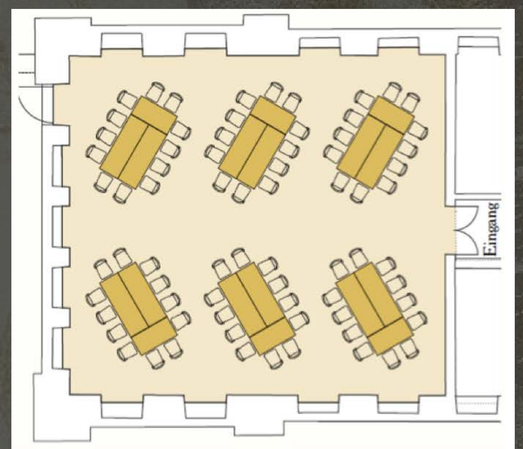

max. 72 Personen
9 x 8er Tische



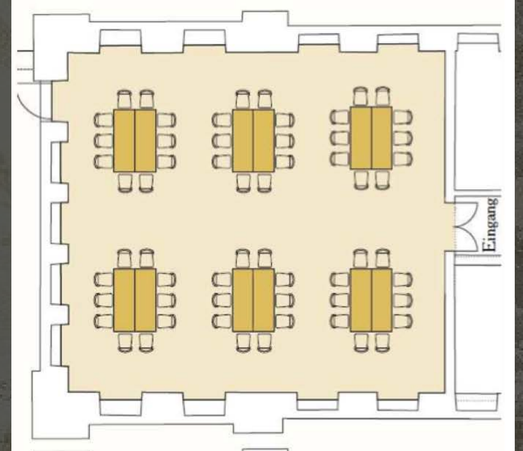

max. 90 Personen
3 x 30er Tafeln



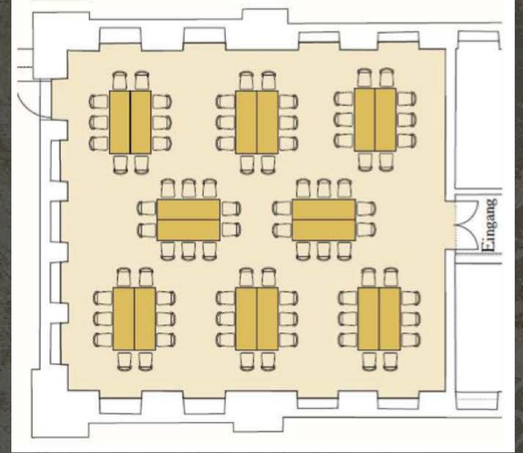

max. 72 Personen
6 x 12er Tische




max. 60 Personen
6 x 10er Tische




max. 80 Personen
8 x 10er Tafeln



# Sektempfang

## Secco & Sekt vom Staatlichen Hofkeller

| | | |
|---|---|---|
| Frizzi Secco<br>Alk. 11% Vol., S. 6 g/l, RZ. 18g/l | 0,75l | 27,5 |
| Frizzi Rotling Secco<br>Alk. 10,5% Vol., S. 6,4 g/l, RZ. 15g/l | 0,75l | 27,5 |
| Palais Rosenbach, Sekt<br>Flaschengärung, extra trocken<br>fruchtig, elegant<br>Alk. 13% Vol., S. 5,7 g/l, RZ. 18g/l | 0,75l | 38,0 |

## Prickelndes von Sektkellerei Höfer

| | | |
|---|---|---|
| F 87 Brut<br>Alk. 11,5% Vol., S. 6,0 g/l, RZ. 12,0g/l | 0,75l | 29,0 |
| Maximus Secco weiß<br>Alk. 11,% Vol., S 6,7g/l, RZ.14,0g/l | 0,75l | 26,0 |
| Maxima Secco rosa<br>Alk. 10,5% Vol., S 6,1g/l, RZ. 14,2g/l | 0,75l | 26,0 |

# Weitere Bausteine für Ihren gelungenen Empfang

## Fingerfood

Preis pro Stück

### Quiche Würfel

| | |
|---|---|
| Speck I Zwiebel I Lauch | 3,5 |
| Lachs I Spinat | 4,5 |
| Gemüse | 3,5 |

### Gebäck

| | |
|---|---|
| Schinkenstange | 3,9 |
| Käsesstange | 3,3 |
| Knusperstange | 3,3 |

## Apéritif Cocktails

1L Karaffe jeweils 29

Hugo
Lillet Wild Berry
Aperol Spritz
Ramazzotti Rosato Mio

## Alkoholfreie Varianten

| | | |
|---|---|---|
| Fruchtsecco Apfel-Quitte | 0,75l | 21,0 |

Obstkelterei Van Nahmen
0% Alkohol und 100% prickelndes Fruchterlebnis

| | | |
|---|---|---|
| Hausgemachter Apéritiv | 1,0l | 21,5 |

Grapefruit-Limette I Erdbeer-Zitrone I Holunder-Minze

## Kaffee und Kuchen

Gerne können Sie vor Ihrer Veranstaltung die Hochzeitstorte
bzw. Kuchen anliefern oder vorbeibringen lassen,
es steht ein extra Kühlhaus für Sie bereit.

| | |
|---|---|
| Gedeck-Preis selbstmitgebrachte Kuchen | 3,5 pro Person |
| Weiße Stofftischdecken für Kaffee & Kuchen | 2,5 pro Person |

Wenn Sie ein Dessert-Buffet haben,
bauen wir ihre Hochzeitstorte gerne kostenfrei mit ein.
Für selbstmitgebrachte Kuchen übernehmen wir keine Haftung

---

## Candybar I Saltybar

| | |
|---|---|
| Candy- oder Saltybar All inclusive | 6 pro Person |
| Beide zusammen All inclusive | 10 pro Person |

Sprechen Sie uns gerne darauf an!

# Speisen

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunsch-Buffet/Menü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten etwas eigenes zusammen.

Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden.

Bei Bedarf geht unsere Küchenchefin Caroline Theodorou auch gerne auf individuelle Wünsche sowie gesundheitlich oder religiös bedingte Essgewohnheiten ein.
So wird etwa vegetarische oder vegane Kost zubereitet, koschere Speisen können ebenso bereitgestellt werden.

Auf Anfrage erstellen wir gerne für Kinder
eine kleine gesonderte Karte.

# Buffetvorschläge

Silvanerrahmsuppe I Zimtcroutôns I Sahnehaube
*
Schweinefiletmedaillons I Champignonrahmsoße
Zanderfilet I Zitronenbutter
Käsespätzle I Röstzwiebel
Spätzle I Schnittlauchkartoffeln I Mangold
*
Bayrisch Creme I Beerenragout
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 37

Tomatencremesuppe I Kräuterschmand I Croûtons
*
Schweinefilet Involtini I Oliven I getr. Tomate I Mozzarella I Thymianjus
Zanderfilet I Hummerbuttersauce
Nudelteigtaschen I Pecorino I Feige I Salbeibutter I Rucola
Rosmarinkartoffeln I gratiniertes Parmesan-Polenta I Grillgemüse
*
Tiramisu
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 41

## Fränkisch

Kalter Braten I Remouladensauce
Räucherlachs I Forelle I Sahnemerrettich I Senf-Dill-Sauce
Tomate I Mozzarella
Rohkost- I Blattsalate I zweierlei Dressing
*
Rinderkraftbrühe I Gries- I Mark- I Leberknödel
*
Rindertafelspitz I Meerrettichsauce I Preiselbeeren
Maispoularde I gefüllt mit Kräuterfrischkäse I Jus
Saiblingsfilet I Senfsauce
Brezenknödel I Champignonrahmsauce
Bandnudeln I Rosamarinkartoffeln I gemischtes Gemüse
*
Apfelkräpfle I Zimt Zucker
Duett weißer & dunkler Schokoladenmousse
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 55

## Mediterran

Rindercarpaccio I Balsamico I Rucola
Mariniertes Antipastigemüse
Parmaschinken I Honigmelone
Melanzane I Tomatensugo I Parmesan gratiniert
Brotsalat I Oliven I getr. Tomaten
*
Tomatenessenz I Mozzarellastrudel
*
Rosa gebratenes Roastbeef I italienische Kräuterjus
Schweinefilet Saltim Bocca Art
Doradenfilet I Tomatensugo
Gnocci I Aurorasauce
Rosmarinkartoffeln I Risotto I Grillgemüse
*
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tofiffee-Blätterteig-Täschchen
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 60

# Buffetvorschläge

Gazpacho
*
Brezenknödel I Champignonrahmsauce
Gemüselasagne I Spinat I Tomate I Béchamel
Gemüsecurry I Kokosmilch I Koriander I Basmatireis
*
Lauwarmer Brownie
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 37

Karotte-Mango-Kokos-Suppe I Kresse I Croûtons
*
Rinderragout aus der Keule I Cranberries I Apfelspalten I Rosmarin
Spaghetti Frutti di Mare
Gnocchi I tomatensugo I Oliven I Gemüse
Basmatireis I Polenta I Tagliatelle I
*
Panna Cotta I Kokos I Zitronengras I Beerenragout

Preis pro Person 48

## Vegetarisch

CousCous Salat
Gegrillte Pimentos
Bruschetta
Rohkost- I Blattsalate I zweierlei Dressing
*
Brokkolicremesuppe I geröstete Mandelblättchen I Sahnehaube
*
Ziegenkäserisotto I Walnüsse I gegrillte Birne
Oricchiette I Belugalinsen I Cocktailtomaten I Balsamicoglacé
Auberginen Steaks I Oliventapenade
getrocknete Tomaten I Mozzarella I Süßkartoffelpürree
*
Frische Früchte
Ananas-Vanille-Creme I gegrillte Ananas
Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 49

## Cross Over

Rote Beete I Ziegenfrischkäse I Rucola I Olivenöl I Pinienkerne
Fenchelsalsiccia I Linsengemüse
*
Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe I Riesengarnele
*
Kalbsrücken am Stück I Pfefferrahmsauce
Jambalaya I Putenbrust I Erdnuss I Chili I Kokos I Paprika
Lachsfilet auf der Haut gebraten
Kartoffelgratin I Tagliatelle I Reis I Grillgemüse
*
Cheesecakecreme I Crumble I frisches Obst

Preis pro Person 68

# Menüvorschläge

Räucherlachs I Kartoffelpuffer I Sahnemerrettich
*
Silvanerrahmsuppe I Zimtcroûtons I Sahnehaube
*
Rinderbraten I Spätburgundersauce I Klöße I Blaukraut
*
Apfelkräpfle I Zimt Zucker I Vanilleeis I Schlagsahne

Preis pro Person 52

Vitello Tonato
Kalbfleischscheiben I Thunfischsauce I rote Zwiebeln I Kapern
*
Minestrone
*
Schweinefilet Saltim Bocca Art I Masalajus
Rosmarinkartoffeln I Grillgemüse
*
Limoncellomousse I Himbeersorbet I frische Früchte

Preis pro Person 50

## Fränkisch

Brezelknödelcarpaccio I gebratene Champignons I Vinaigrette
*
Rinderkraftbrühe I Gries- I Mark- I Leberknödel
*
Saibling I Schnittlauchkartoffeln I Spinat I Rahm
*
Bayrisch Creme I Beerenragout

Preis pro Person 50

## Mediterran

Caprese
Büffelmozzarella I Tomate I Basilikum
*
Tomatencremesuppe I Aioli-Kräuter-Crôutons
*
Wolfsbarschfilet I Papardelle I Salsiccia I Fenchel
Noilly Prat I Creme Fraîche
*
Burrata I Löffelbiskuit I Amarena Kirsch I Honig

Preis pro Person 63

# Menüvorschläge

Gratinierter Ziegenkäse
Blattsalate I Ziegenkäsetaler I Tomatenchutney I Vinaigrette
*
Französische Zwiebelsuppe I Käsecroutons
*
Graupen-Bergkäse-Frikadelle
Rahmlauch I Cranberries
*
Apfelstrudel I Vanilleeis I Schlagsahne

Preis pro Person 37

Geräucherte Entenbrust I Babyspinat I Orangenfilets I Vinaigrette
*
Tomtatensuppe I Orange I Chilli I Vanille
*
Rinder-Tafelspitz I Röstikruste I Meerrettichsauce I Speckbohnen
*
Gratinierter Camembert I geröstetes Schwarzbrot I Weintrauben

Preis pro Person 55

## Vegetarisch

Burratta I Rucola I Pinienkerne I Tomate I Basilikumpesto
*
Silvanerrahmsuppe I Zimtcroutons I Sahnehaube
*
Auberginensteak mit Kräutern mariniert
Süßkartoffelpürree I grüne Bohnen
*
Kaiserschmarrn I Rosinen I Mandelblättchen I Vanilleeis

Preis pro Person 45

## Cross Over

Meeresspargel I Garnelenspieß I Mangochutney
*
Karotte-Mango-Kokos-Suppe I Kresse I Croûtons
*
Jambalaya
Schweinefilet I Putenbrust I Jakobsmuschel I Tagliatelle
Erdnusssauce I Kokos I Chilli
*
Quarkmousse I Karamell-Soße I Orangenkompott I Mandelblättchen

Preis pro Person 55

# Mitternachtssnack

Preis pro Person

Gulaschsuppe mit Baguette 9,0

Angemachter Camembert mit Baguette und Brezeln 9,0

Chilli con carne mit Baguette 9,0

Currywurst mit Baguette 9,0

Käseauswahl mit verschiedenem Gebäck
Walnüsse I Weintrauben I Mixed Pickles I Feigensenf 15,0

# Getränkepauschalen

## Classic Pauschale

gültig für 4 Stunden

Residenzschoppen weiß und rot, Staatlicher Hofkeller
Pils, Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei
Radler, Russ und Colaweizen
Tafelwasser in Karaffen, Pepsi und Pepsi light,
Zitronen- und Orangenlimonade, Spezi und Saftschorlen

32€ pro Person I Jede weitere Stunde 8€

---

## Premium Pauschale

gültig für 4 Stunden

2021 Silvaner Kabinett, Weingut Ludwig Schmitt
2018 Randersackerer Teufelskeller, Domina QbA trocken,
Weingut Ludwig Schmitt
Pils, Weißbier hell, dunkel und alkoholfrei
Radler, Russ und Colaweizen
Tafelwasser in Karaffen, Pepsi und Pepsi light,
Zitronen- und Orangenlimonade, Spezi und Saftschorlen
und Kaffeespezialitäten

38,00€ pro Person I Jede weitere Stunde 9,5€

# Cocktailbar

## Cocktails & Longdrinks jeweils 7,5

Wodka Energy
Gin Tonic
Cuba Libre
Moscow Mule
Aperol Spritz
Lillet Berry

---

## Alkoholfrei jeweils 6,0

Fresh Russian
Schweppes Wild berry I gefrorene Beeren I Limette

Ipanema
Ginger Ale I Limette I Minze

Nicht ganz Ihr Geschmack?
Gerne lassen wir uns von Ihnen Inspirieren!

# Sonstiges Rund um Ihre Veranstaltung

## Nachtzuschlag:

| | |
|---|---|
| 00:00 Uhr - 01:00 Uhr | 250€ |
| 01:00 Uhr - 02:00 Uhr | 250€ |
| 02:00 Uhr - 03:00 Uhr | 250€ |
| 03:00 Uhr - 04:00 Uhr | 250€ |

Veranstaltungen enden vorherige Absprache um 24:00 Uhr.
Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überschussausgleichs.
Ausschankschluss ist 03:30 Uhr - Sperrstunde ist 04:00 Uhr
Bitte haben Sie Verständnis, dass Sie das Gelände ab 04:00 Uhr verlassen haben müssen.

## Kinderpreise:

bei Pauschalen

| | |
|---|---|
| 0-3 Jahre | 0% |
| 4-5 Jahre | 25% |
| 6-8 Jahre | 50% |
| 9-13 Jahre | 75% |
| ab14 Jahren | 100% |

Bei groben Verschmutzungen wie z.B. Konfetti oder Schäden jeglicher Art berechnen wir mind. 100€ Aufwandsentschädigung

Bei groben Verschmutzungen von Tischdecken, Stoffservietten, Stuhlhussen, Stehtischhussen usw. wie z.B. mit Wachs berechnen wir zusätzliche Reinigungskosten nach Aufwand.

Aufgrund der sehr dynamischen Preisentwicklung erhalten wir von unseren Lieferanten derzeit nur Tages- bzw. Wochenpreise.
Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir angesichts der sich daraus ergebenden Dynamik unser Angebot nur freibleibend abgeben können.

Das Anzünden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Skylaternen etc. ist aus feuerpolizeilichen Gründen auf unserem Gelände strikt verboten. Die für eine Sonderveranstaltung nötigen behördlichen Erlaubnisse (z.B. bei Feuerwerk etc.) hat der Gast rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Artikel (z.B. Himmelslaternen), deren Nutzung behördlich nicht erlaubt ist, dürfen nicht verwendet werden. Dem Gast obliegt dann auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und/oder sonstiger Vorschriften.

Stuhlhussen
Rose ins Glück, Ellen Höfer
Mobil: 01725170436

Tischwäsche
Stoffserviette und Tischdecke
3,0 pro Person

Stehtisch + Husse
weiß oder schwarz 6

Die Anbringung von Dekorationsmaterial, der Ein- und Aufbau technischer Anlagen o.ä. sowie die Nutzung der Flächen auf dem Gelände des B. Neumanns, außerhalb der angemieteten oder vereinbarten Räume bedürfen der schriftlichen Einwilligung und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden (Gruppenräume, Ausstellungsflächen etc.).
Vom Kunden zurückgelassener Müll wird je nach Volumen vom B. Neumann immer auf Kosten des Veranstalters entsorgt.
Auf dem Gelände des B. Neumanns ist es untersagt, Blütenblätter, Reis, Nudeln, Porzellan oder ähnliches zu streuen/verteilen.

Bei der Reservierung eines Saales im 1. Stock, kann nicht ausgeschlossen werden, dass im 2. Saal eine weitere Veranstaltung stattfindet.