

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](mailto:bankett@b-neumann.com)

# Unser Angebot

Räumlichkeiten

Sektempfang

Kaffee & Kuchen

Candy/Salty-Bar

Speisen

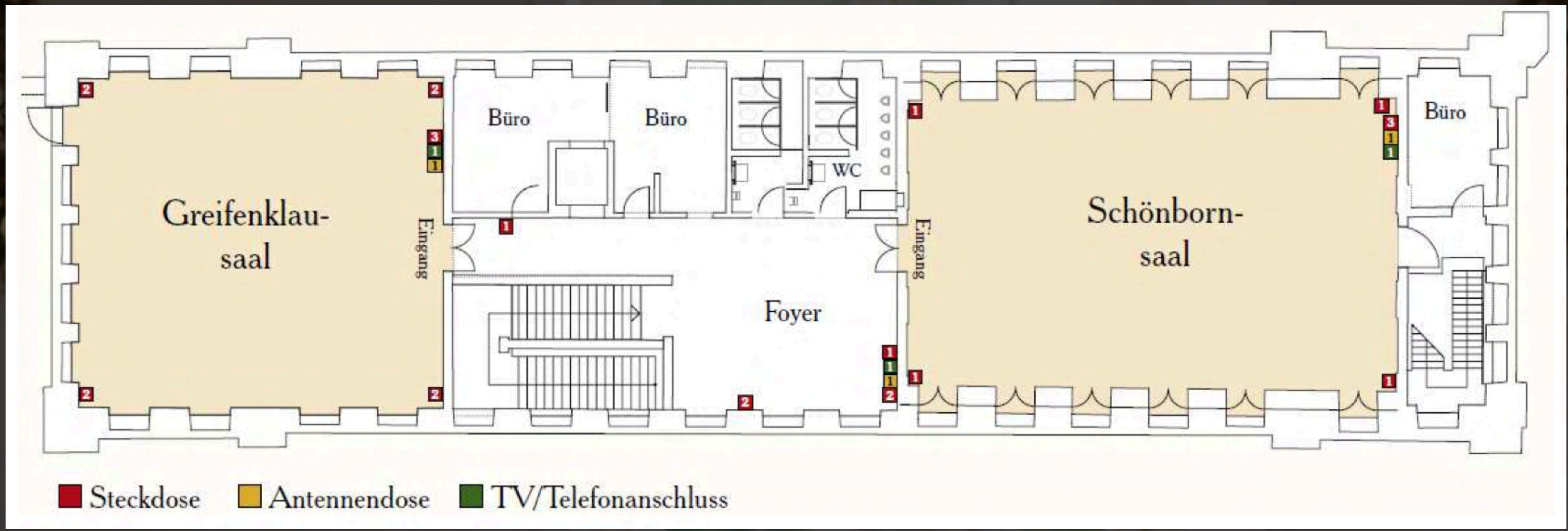
Getränkepauschale  
n

Cocktailbar

Sonstiges

Richtlinien





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

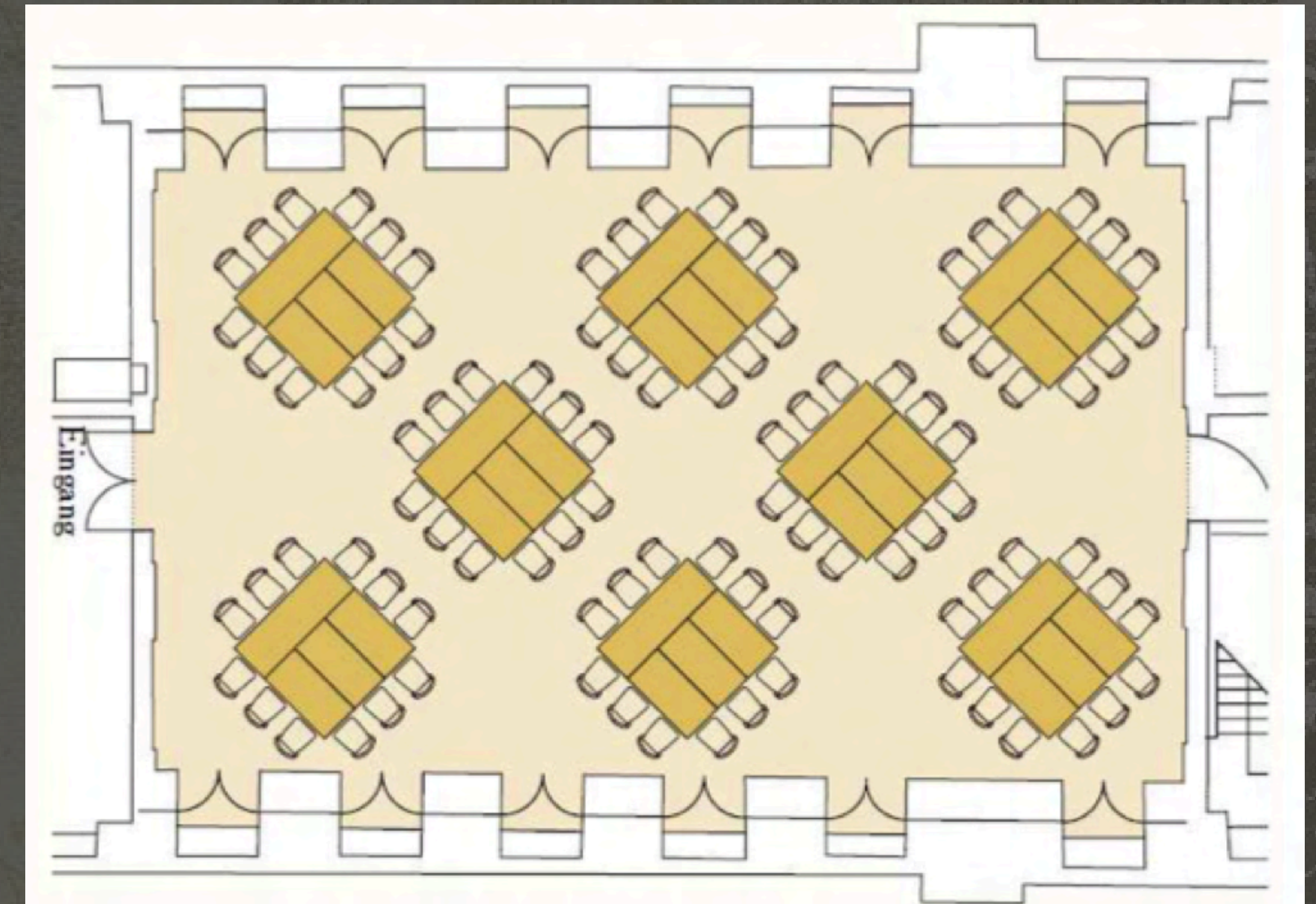
	Parlamentarisch	Kino	Bankett	Kabarett	Größe m2	Raummiete	Umsatzgarantie
Greiffenclausaal	60	132	80	54	140	600 €	5.500 €
Schönbornsaal	90	180	128	72	190	750 €	7.500 €
Foyer OG					70		
Tiepolo			50			500 €	1.500 €
Balthasar			60			550 €	2.500 €
Foyer EG							
Garten-Salon			30		36	450 €	1.000 €

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.

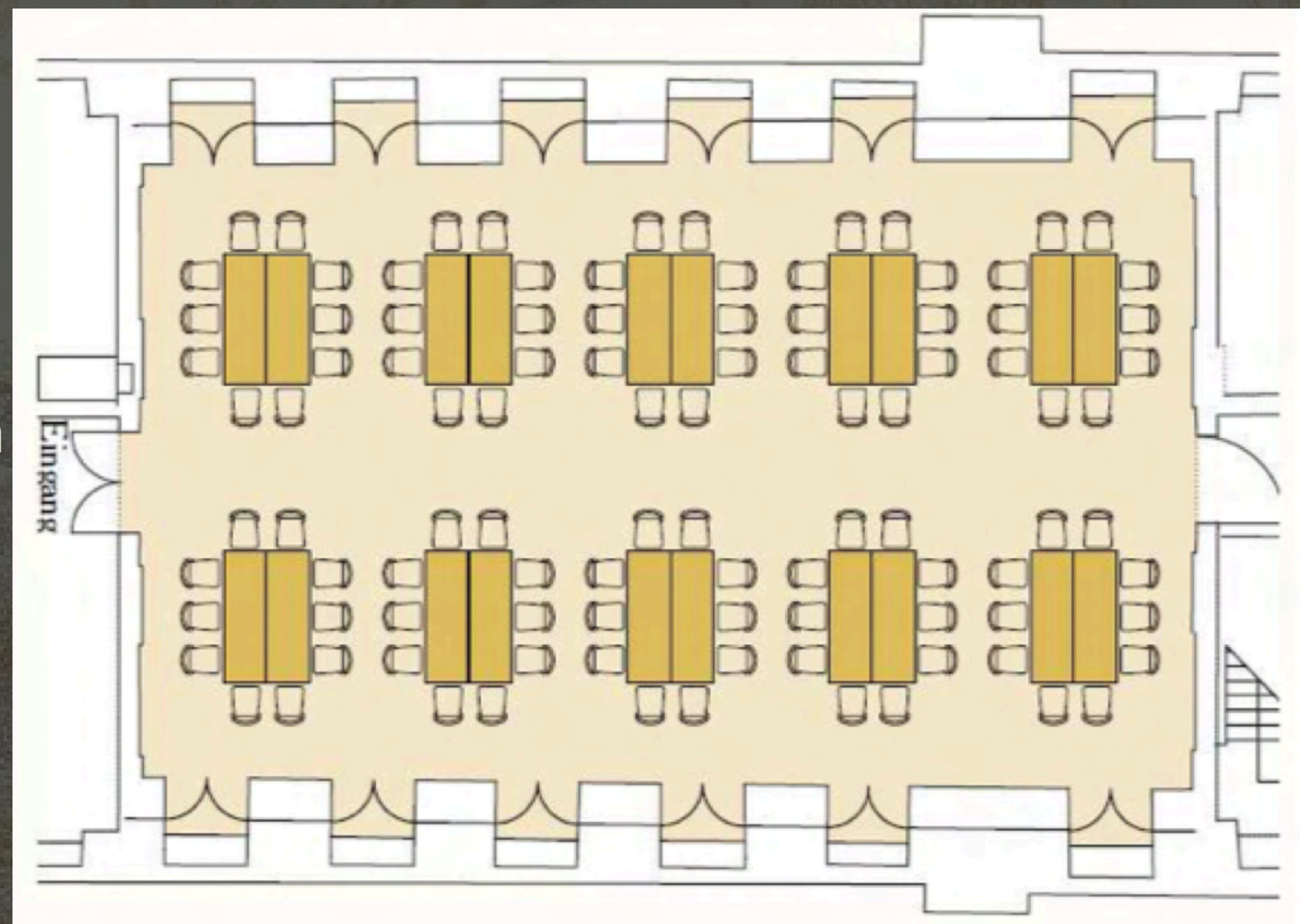
# Schönbornsaal

## Bankett Bestuhlung

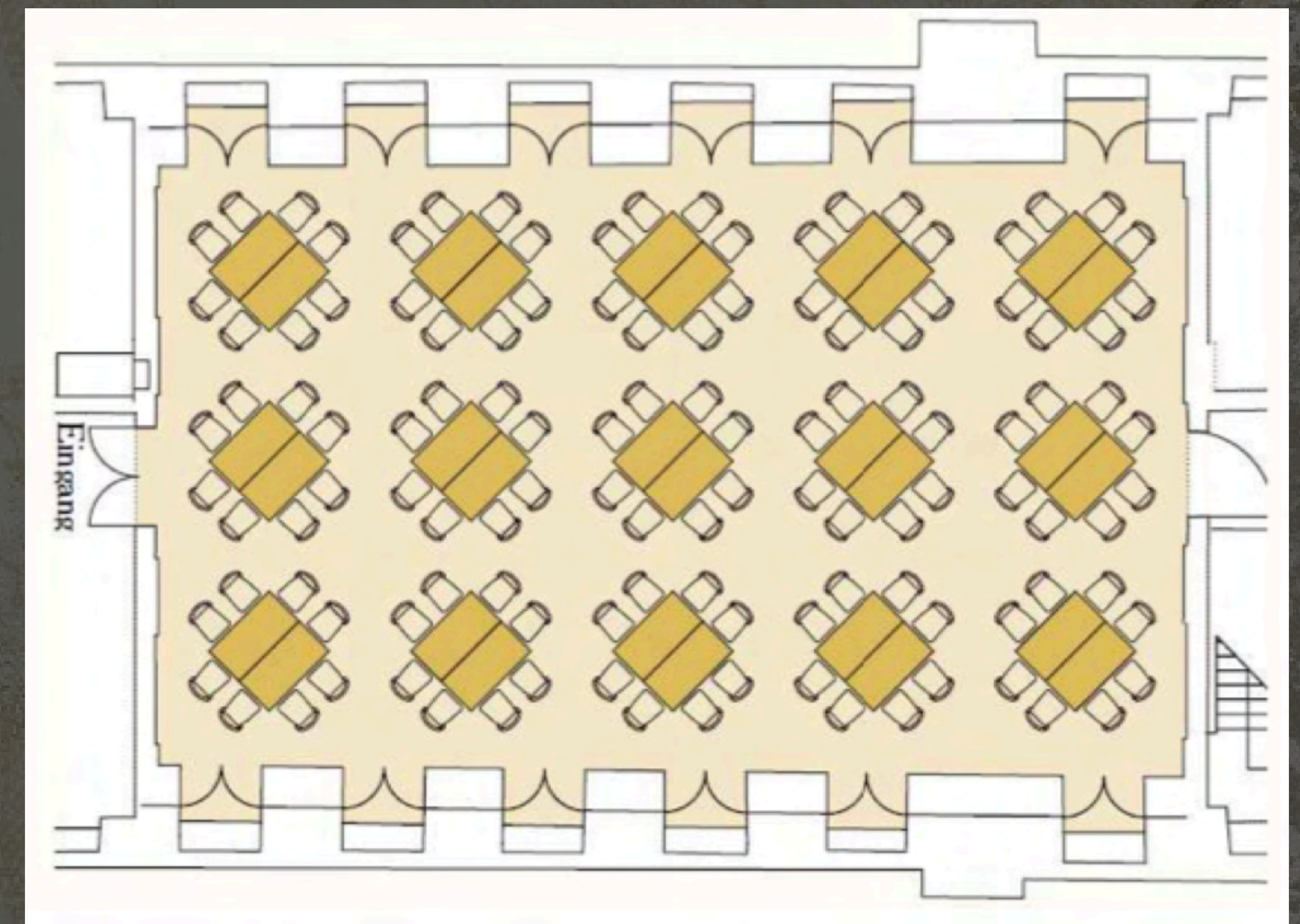
max. 96 Personen  
8 x 12er Tische



max. 100 Personen  
10 x 10er Tische



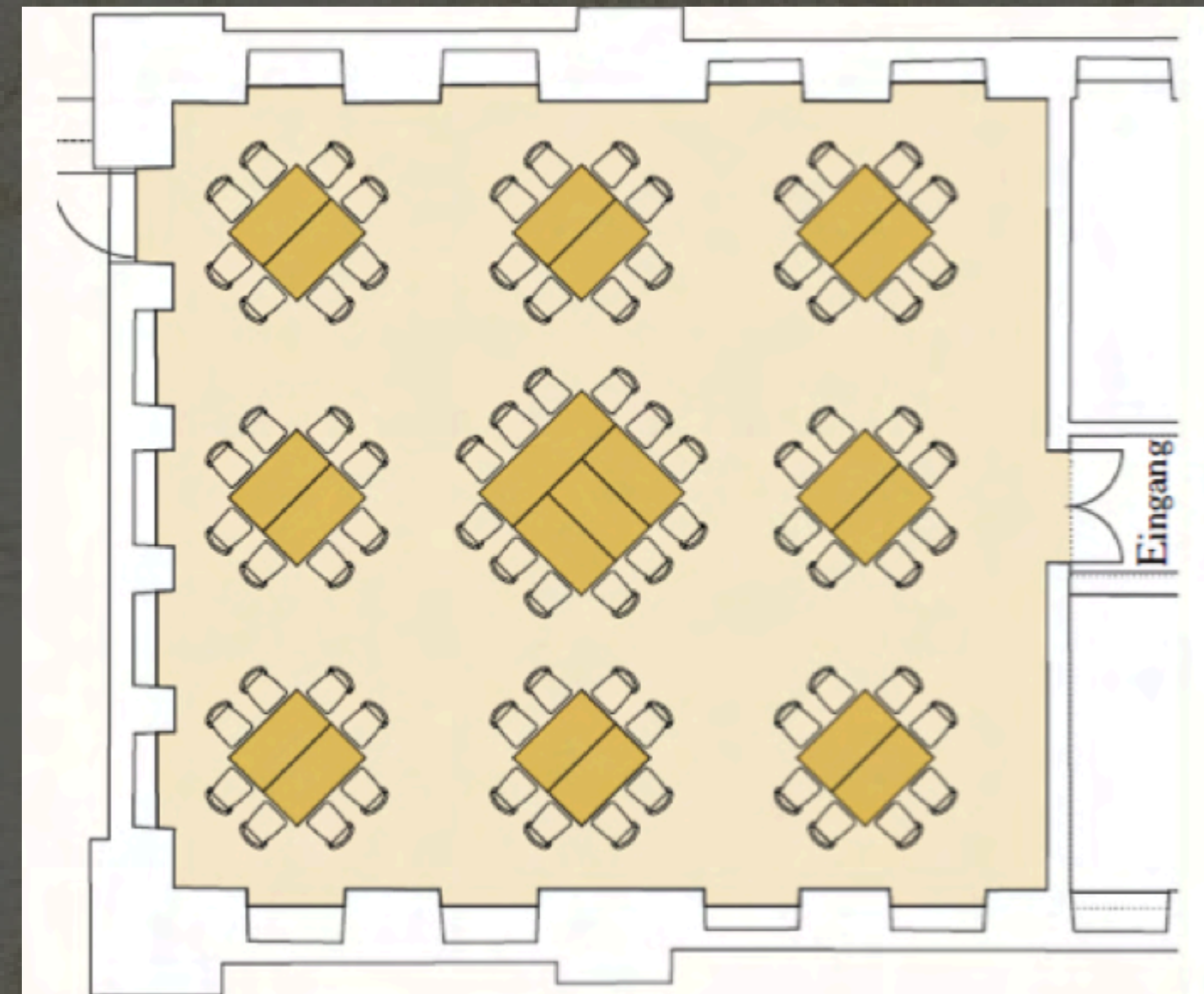
max. 120 Personen  
15 x 8er Tische



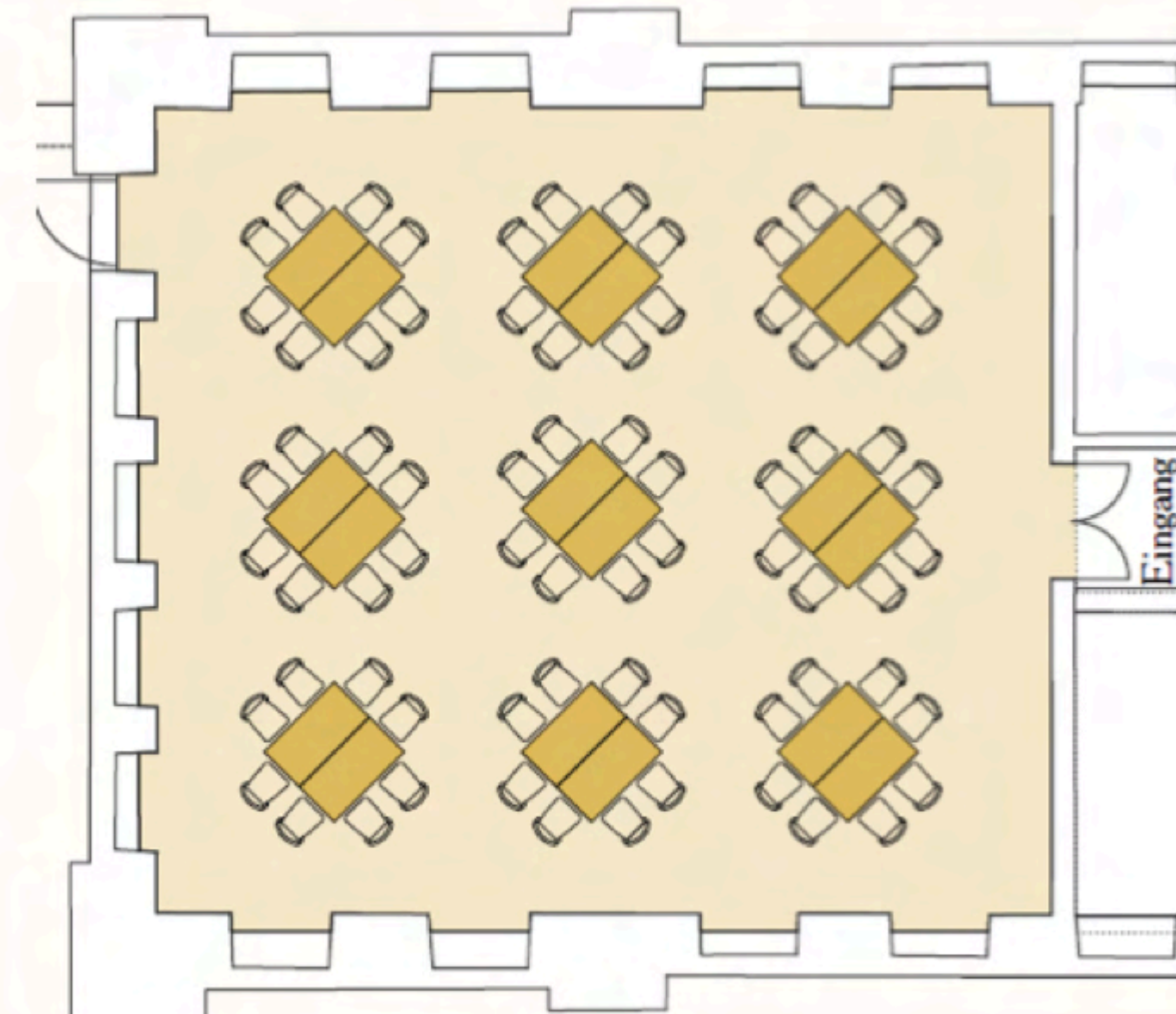
# Greiffenclausaal

## Bankett Bestuhlung

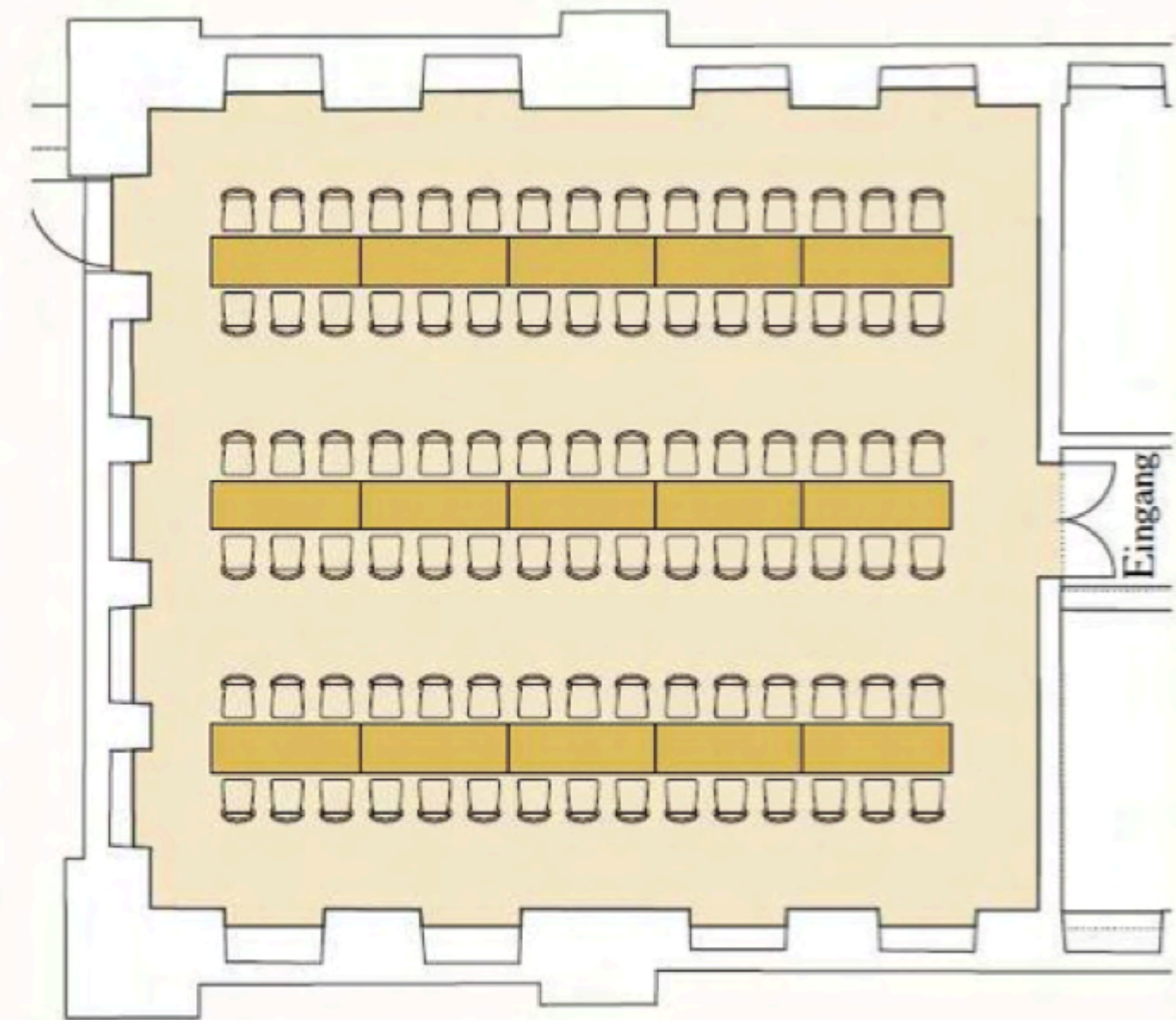
max. 76 Personen  
8 x 8er Tische  
1 x 12er Tisch



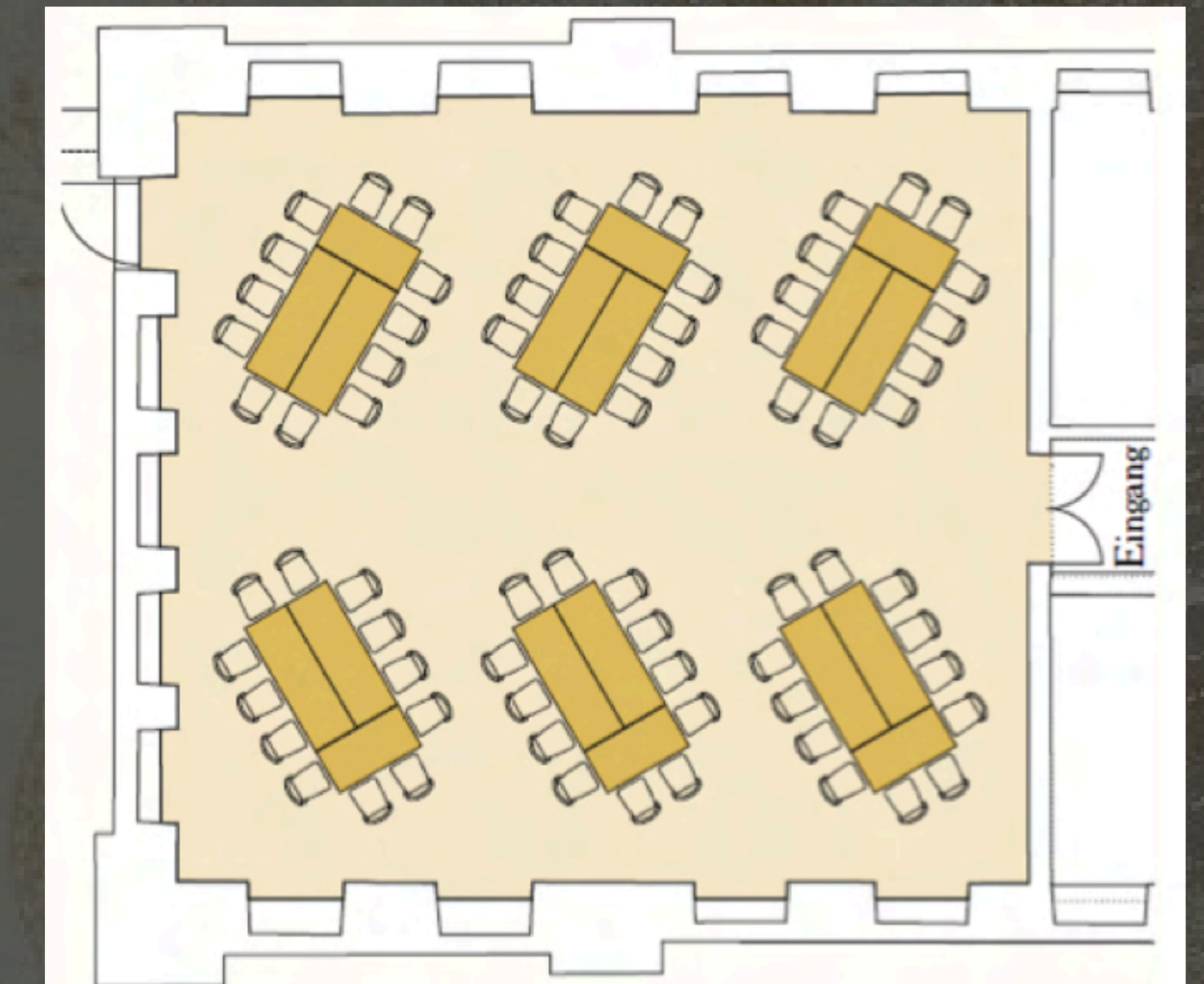
max. 72 Personen  
9 x 8er Tische



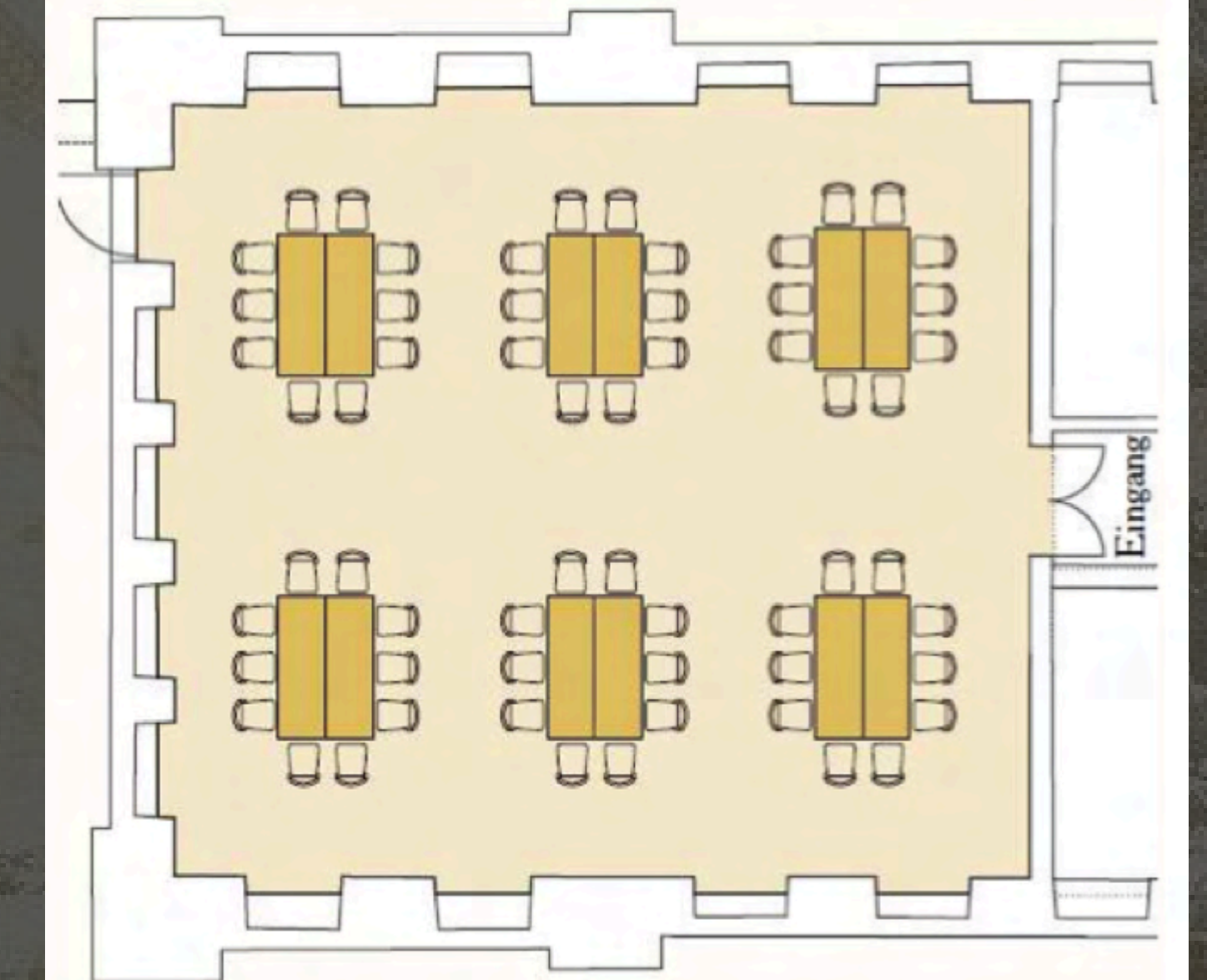
max. 90 Personen  
3 x 30er Tafeln



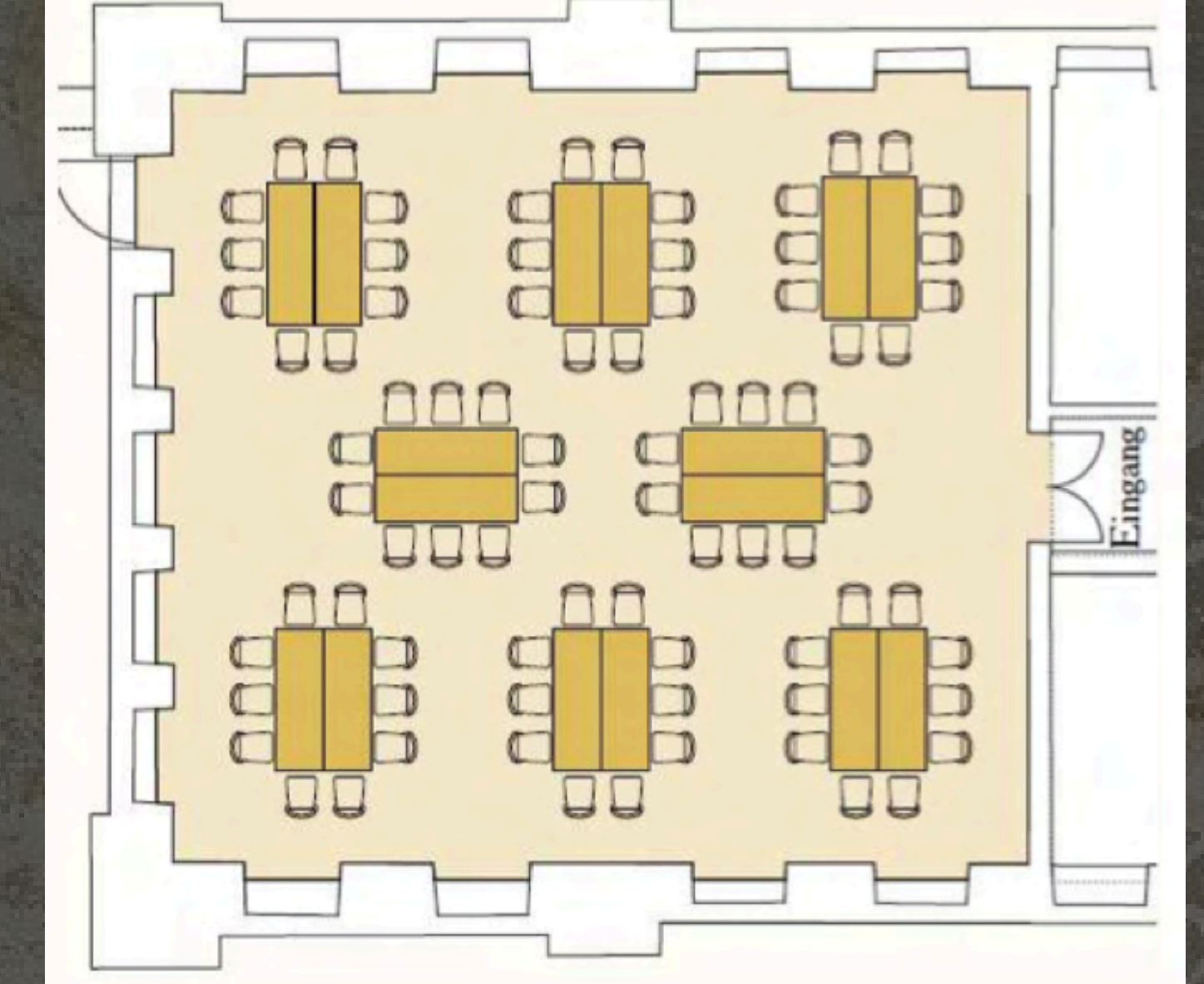
max. 72 Personen  
6 x 12er Tische



max. 60 Personen  
6 x 10er Tische



max. 80 Personen  
8 x 10er Tafeln



# Sektempfang

## Secco & Sekt vom Staatlichen Hofkeller

Frizzi Secco

Alk. 11% Vol., S. 6 g/l, RZ. 18g/l 0,75l 27,5

Frizzi Rotling Secco

Alk. 10,5% Vol., S. 6,4 g/l, RZ. 15g/l 0,75l 27,5

Palais Rosenbach, Sekt  
Flaschengärung, extra trocken  
fruchtig, elegant

Alk. 13% Vol., S. 5,7 g/l, RZ. 18g/l 0,75l 39,0

## Prickelndes von Sektkellerei Höfer

F 87 Brut

Alk. 11,5% Vol., S. 6,0 g/l, RZ. 12,0g/l 0,75l 29,5

Maximus Secco weiß

Alk. 11,% Vol., S 6,7g/l, RZ.14,0g/l 0,75l 26,5

Maxima Secco rosa

Alk. 10,5% Vol., S 6,1g/l, RZ. 14,2g/l 0,75l 26,5





# Weitere Bausteine für Ihren gelungenen Empfang

## Fingerfood

Preis pro Stück

### Quiche Würfel

Speck   Zwiebel   Lauch	4,0
Lachs   Spinat	4,5
Gemüse	4,0

### Gebäck

Knusperstange	4,5
Knusperstange (vegi)	4,2

## Apéritif Cocktails

1L Karaffe jeweils 29

Hugo

Lillet Wild Berry

Aperol Spritz

Ramazzotti Rosato Mio

## Alkoholfreie Varianten

Fruchtsecco Apfel-Quitte 0,75l 22,5  
Obstkellerei Van Nahmen  
0% Alkohol und 100% prickelndes Fruchterlebnis

Hausgemachter Apéritiv 1,0l 21,5  
Grapefruit-Limette | Erdbeer-Zitrone | 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	4,0 pro Person
Weißer Stofftischdecken für Kaffee & Kuchen	3,0 pro Person

Wenn Sie ein Dessert-Buffer haben, bauen wir ihre Hochzeitstorte gerne kostenfrei mit ein.

Für selbstmitgebrachte Kuchen übernehmen wir keine Haftung

---

## Candybar | Saltybar

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

Sprechen Sie uns gerne darauf an!





Tiepolo

## Speisen

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunsch-Buffer/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 Zimtcroustons 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 42

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 44

## 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 59

## 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 67

# Buffetvorschläge

Gazpacho  
\*

Brezenknödel | Champignonrahmsauce  
Gemüselasagne | Spinat | Tomate | Béchamel  
Gemüsecurry | Kokosmilch | Koriander | Basmatireis  
\*

Lauwarmer Brownie

Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 38

Karotte-Mango-Kokos-Suppe | Kresse | Croûtons  
\*

Rinderragout aus der Keule | Cranberries | Apfelspalten | Rosmarin  
Spaghetti Frutti di Mare  
Gnocchi | tomatensugo | Oliven | Gemüse  
Basmatireis | Polenta | Tagliatelle |  
\*

Panna Cotta | Kokos | Zitronengras | Beerenragout

Preis pro Person 48

## Vegetarisch

CousCous Salat  
Gegrillte Pimentos  
Bruschetta

Rohkost- | Blattsalate | zweierlei Dressing  
\*

Brokkolicremesuppe | geröstete Mandelblättchen | Sahnehaube  
\*

Ziegenkäserisotto | Walnüsse | gegrillte Birne  
Oricchiette | Belugalinsen | Cocktailtomaten | Balsamicoglacé  
Auberginen Steaks | Oliventapenade  
getrocknete Tomaten | Mozzarella | Süßkartoffelpürree  
\*

Frische Früchte

Ananas-Vanille-Creme | gegrillte Ananas

Scoop Yourself - Eiscremebox mit 3 Sorten zur Wahl + Toppings

Preis pro Person 53

## Cross Over

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Rucola | Olivenöl | Pinienkerne  
Fenchelsalsiccia | Linsengemüse  
\*

Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe | Riesengarnele  
\*

Kalbsrücken am Stück | Pfefferrahmsauce  
Jambalaya | Putenbrust | Erdnuss | Chili | Kokos | Paprika  
Lachsfilet auf der Haut gebraten  
Kartoffelgratin | Tagliatelle | Reis | Grillgemüse  
\*

Cheesecakecreme | Crumble | frisches Obst

Preis pro Person 76

# Menüvorschläge

Räucherlachs | Kartoffelpuffer | Sahnemerrettich \*

Silvanerrahmsuppe | Zimtcroûtons | Sahnehaube \*

Rinderbraten | Spätburgundersauce | Klöße | Blaukraut \*

Apfelkräpfle | Zimt Zucker | Vanilleeis | Schlagsahne

Preis pro Person 55

Vitello Tonato

Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce | rote Zwiebeln | Kapern \*

Minestrone

\*

Schweinefilet Saltim Bocca Art | Masalajus

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

\*

Limoncellomousse | Himbeersorbet | frische Früchte

Preis pro Person 55

## Fränkisch

Brezelknödelcarpaccio | gebratene Champignons | Vinaigrette \*

Rinderkraftbrühe | Gries- | Mark- | Leberknödel \*

Saibling | Schnittlauchkartoffeln | Spinat | Rahm \*

Bayrisch Creme | Beerenragout

Preis pro Person 56

## Mediterran

Caprese

Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum

\*

Tomatencremesuppe | Aioli-Kräuter-Crôutons

\*

Wolfsbarschfilet | Papardelle | Salsiccia | Fenchel

Noilly Prat | Creme Fraîche

\*

Burrata | Löffelbiskuit | Amarena Kirsch | Honig

Preis pro Person 66

# Menüvorschläge

Gratinierter Ziegenkäse  
Blattsalate | Ziegenkäsetaler | Tomatenchutney | Vinaigrette \*

Französische Zwiebelsuppe | Käsecroutons \*

Graupen-Bergkäse-Frikadelle  
Rahmlauch | Cranberries \*

Apfelstrudel | Vanilleeis | Schlagsahne

Preis pro Person 43

Geräucherte Entenbrust | Babyspinat | Orangenfilets | Vinaigrette \*

Tomatensuppe | Orange | Chilli | Vanille \*

Rinder-Tafelspitz | Röstikruste | Meerrettichsauce | Speckbohnen \*

Gratinierter Camembert | geröstetes Schwarzbrot | Weintrauben

Preis pro Person 58

## Vegetarisch

Burratta | Rucola | Pinienkerne | Tomate | Basilikumpesto \*

Silvanerrahmsuppe | Zimtcroutons | Sahnehaube \*

Auberginensteak mit Kräutern mariniert  
Süßkartoffelpürree | grüne Bohnen \*

Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandelblättchen | Vanilleeis

Preis pro Person 50

## Cross Over

Meeresspargel | Garnelenspieß | Mangochutney \*

Karotte-Mango-Kokos-Suppe | Kresse | Croûtons \*

Jambalaya  
Schweinefilet | Putenbrust | Jakobsmuschel | Tagliatelle  
Erdnusssauce | Kokos | Chilli \*

Quarkmousse | Karamell-Soße | Orangenkompott | Mandelblättchen

Preis pro Person 55

## Mitternachtssnack

Preis pro Person

Gulaschsuppe mit Baguette 9,5

Angemachter Camembert mit Baguette und Brezeln 9,5

Chilli con carne mit Baguette 9,5

Currywurst mit Baguette 9,0

Käseauswahl mit verschiedenem Gebäck

Walnüsse | Weintrauben | Mixed Pickles | Feigensenf 16,5





# 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 | 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 | 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 6,5

Fresh Russian  
Schweppes Wild berry | gefrorene Beeren | Limette

Ipanema  
Ginger Ale | Limette | 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%
ab 14 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.

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.

Stuhlhussen

Rose ins Glück, Ellen Höfer  
Mobil: 01725170436

Tischwäsche

Stoffserviette und  
Tischdecke  
3,0 pro Person

Stehtisch + Husse

weiß oder schwarz 6

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