



Ulrichs

RESTAURANT
EVENTS
CATERING
VINZUM

EVENTS
MIT "BISS"
GEBURTSTAG
JUBILÄUM
FAMILIEN-
FEIER

Übersicht

Inhalt

Herzlich Willkommen, liebe Gäste.....3
 Unsere Räumlichkeiten.....4
 Gerne laden wir Sie zu einem Rundgang ein!.....4
 Menü- und Buffet-Vorschläge5
 Getränkekarte – kleiner Auszug14
 Getränkepauschalen 201916
 Allgemeine Geschäftsbedingungen, Extras.....17
 Anfahrt.....18



Stand: August 2019



Herzlich Willkommen, liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus und das damit verbundene Vertrauen!

Wir wissen, dass es nicht einfach ist, den richtigen Partner für eine Veranstaltung zu finden. Die Auswahl und die Qualitätsunterschiede sind groß. Unsere Veranstaltungs-Mappe und das persönliche Gespräch sollen Ihnen helfen, die richtige Entscheidung zu treffen. Vertrauen Sie uns!

Unser professionelles und kreatives Team stellt sich jeder Aufgabe – keine Wünsche bleiben unerfüllt! Es gibt unendlich viele Möglichkeiten und jedes Event ist auf Ihre Bedürfnisse individuell abgestimmt. Fordern Sie uns heraus!

Ganz gleich, ob hausinterne Business- oder Familienveranstaltungen als auch unsere regelmäßigen Events wie z.B. Silvestergala, Küchenparty, South African Summer Night, Sonntagsbrunch, Weinproben, Empfänge oder Vernissagen... oder unsere Außer-Haus-Events – das Catering, unsere Ansprüche sind in jedem Bereich gleich hoch.

Unsere Erfahrungen sind vielseitig:

- Catering mit und ohne Service zu Ihnen nach Hause
 - von rustikal bis gehoben z.B. auf der Trimburg
 - in der Region oder wo auch immer Sie wollen
 - Weinproben in unserem Weinkeller auf der Ruine Trimburg
 - Weinbergswanderung mit Verkostung und Häppchen
 - Außergewöhnliches: Flying Buffet oder Dachrinnenessen
 - Traum-Hochzeiten
 - Geburtstage
 - Kommunion
 - Familientreffen und -events
- und vieles, vieles, vieles mehr.

Um eine Veranstaltung ganz individuell nach Ihren Wünschen auszurichten, ist ein persönliches Gespräch notwendig. Sehr gerne laden wir Sie zu einem Termin ein!

Küchenchef und Gastronomieleiter Jan Kirchhof und Veranstaltungsleiter Michael Dörr mit ihren Teams geben ihr Bestes, damit Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Jürgen Mönch
Direktor

Telefon: 09704 – 9130 – 0, Fax: – 300

E-Mail: info@hotel-ullrich.de



Jürgen Mönch
Hoteldirektor



Jan Kirchhof
Küchenchef/Gastronomieleiter



Michael Dörr
Veranstaltungsleiter

Unsere Räumlichkeiten

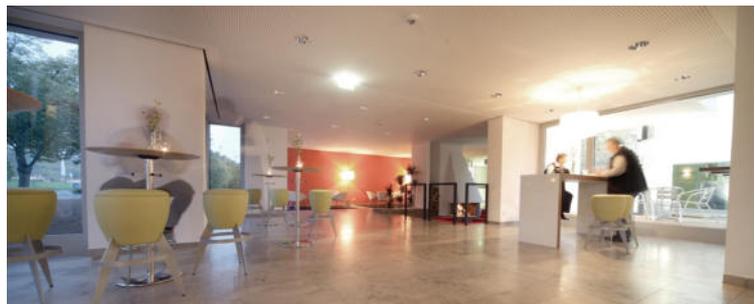
... für Ihre Veranstaltung!

Raumbezeichnung	Größe m ²	Max. Personen
Saaletal	28	28
Rebstock	84	65
Kissinger Zimmer	40	38
Vinarium	68	40
Frankensaal	115	180
Terrasse	300	150

Die Personenzahlen sind auf eine für den Raum optimale Tischform berechnet.

Die Räume Saaletal, Kissinger Zimmer und Frankensaal sind keine Durchgangszimmer und durch Türen abtrennbar.

Gerne laden wir Sie zu einem Rundgang ein!



Меню- und Buffet-Vorschläge



Wir erfüllen Ihre Wünsche!

*Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einige Menü-
und Buffetvorschläge.
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.*

Menü-Vorschläge: 3 Gänge

Menü-Vorschlag 1

Fränkische Grumpersuppe mit Majoran
und kross gebratenem Speck

Geschmorte Spanferkelhaxe auf Dunkelbiersauce
Mit karamellisiertem Weißkraut und Serviettenknödel

Frisch gebackene Apfelkuchlich, geküsst von Zucker und Zimt
an Waldbeerenkompott und Walnusseis

€ 26,00 pro Person



Menü-Vorschlag 2

Cremesüppchen von der Blattpetersilie
mit Maisgrießklöschchen

Gebratene Lachstranchen mit Rieslingsauce
Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

Gefüllte Krokantblätter mit Bourbon Vanilleeis
und Zwetschgenröster

€ 27,50 pro Person

Menü-Vorschläge: 3 Gänge

Menü-Vorschlag 3

*Geschäumte Cremesuppe von der Schwarzwurzel
mit Steinpilzkrapfen*

*Gebratene Maispouardenbrust mit Cremolata-Fülle
auf Bohnen-Paprika-Ragout*

Birnenstrudel mit Marzipansauce

€ 24,50 pro Person

Menü-Vorschlag 4

Wildessenz mit Thymian-Maultaschen

*Tranchen vom gebratenen Schweinefilet im Kräutermantel
an Pilzrahmsauce mit Strudel von Wurzelgemüse*

Mousse von Zartbitterschokolade auf Mangoragout

€ 27,50 pro Person



Menü-Vorschläge: 4 Gänge

Menü-Vorschlag 5

Fruchtiges Tomatenparfait und Olivenmousse mit Rucolapesto

Süppchen von der Silvanerrebe mit Parmesan-Kakaocracker

Rosa gebratener Lammrücken in der Rosmarinkruste
mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben
an gebackenen Polentaplätzchen

Walnussparfait mit Birnenschaum

€ 39,00 pro Person



Menü-Vorschlag 6

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarieentenbrust in der Johannisbeerkruste
an Feldsalat mit Kürbiskernbrioche

Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit gespießter Garnele

Gebratene Kalbsmedaillons auf Thymianjus mit glacierten
Perlzwiebeln und Kartoffelmuffin

Krokantcreme an eingelegten Portweifeigen

€ 43,00 pro Person



Menü-Vorschlag 7

Das Beste vom Kaninchen auf gebratenem Spitzkohl mit Balsamicojus

Süppchen von roter und gelber Paprika mit Kräutercrostini

Rehrücken mit Zwetschgensalsa und Mohnschupferln

Quarkknödel mit gerösteten Mandelbröseln in der Orangen-Ingwer-Kaltschale

€ 45,00 pro Person



Menü-Vorschläge: 5 Gänge

Menü-Vorschlag 8

Roulade vom Rauchlachs, Wasabikaviar und Mascarponecreme
auf jungem Sprossensalat und Kerbelschaum

Gratinierte Langustinos mit grünen Spargelspitzen
an Safranschaum und schwarzen Risotto

Sorbet von schwarzen Johannisbeere in Frankenprosecco

-Tauben in der Wachtel-

Praline von der Tauben- und Wachtelbrust
mit Portweinreduktion auf cremigen Vanillekohlrabi
und getrüffeltem Kartoffelkrapfen

Salbei-Creme brûlée mit Holunderbeereneis
und Grüntee-Mousse

€ 54,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 25 Personen

„Mediterran inspiriert“

Blattsalaten der Saison mit dreierlei Dressing
 Salate der Saison in verschiedenen Variationen
 Gebratener Zucchini, Pilze, Fenchel und Aubergine in Olivenöl
 Südtiroler Schinken auf fruchtigen Melonenspalten
 Büffel-Mozzarella mit Tomate und Basilikum
 Schafskäsewürfel mit Oliven und getrockneten Tomaten
 Brotauswahl aus der Backstube

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum und gerösteten Weißbrotwürfeln

Kalbsragout nach Osso buco Art
 Rhöner Weidegockel mit aromatischer Kräuterfülle
 Geschmortes vom Wildschwein nach toskanischer Art
 Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Limettensauce
 Mediterranes Gemüse vom Grill mit Thymian
 Tagliarini, Polentataler und Rosmarin-Kartoffeln

Panna Cotta – Vanille-Sahnedessert mit Himbeermark
 Profiterols – Gefülltes Brandteiggebäck mit Schokolade
 Tiramisu nach traditioneller Art
 Auswahl an saisonalen Früchten

€ 38,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 25 Personen

„Asiatische Genüsse“

Blattsalaten der Saison mit dreierlei Dressing
 Salate der Saison in verschiedenen Variationen
 Frühlingsrollen mit Fülle von Garnelen und Gemüse
 Auberginen-Reis-Salat
 Salat von Papaya und Hähnchen
 Indonesischer Gemüsesalat mit Erdnuss-Sauce
 Gebackenes Gemüse im Tempura-Teig

Thailändische Entensuppe mit Wan Tan

Curry vom Huhn mit Ingwer und Cashewnüssen
 Entenbrust mit Tandoori-Kruste und süß-saurer Sauce
 Saté-Spieße vom Rind und Lamm
 Tilapia-Fischfilet mit Sesam und pikanter Kokossauce
 Gemüse aus dem Wok
 Gebratener Reis und Asianudeln

Flambierte Bananen mit Kokos und Karamellsauce
 Gebackene Früchte mit Maracujasauce
 Terrine von Kokosmilch und Vanille auf Mangomark

€ 37,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 25 Personen

„Typisch Fränkisch“

Geräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Bauernmett, Zwiebelplootz

Wurstauswahl aus der Räucherammer

Salate vom Markt mit hausgemachten Dressings

Brot- und Brötchenauswahl

Elfershäuser Kartoffelsuppe

Fränkischer Spießbraten mit Dunkelbiersauce

Ragout vom hiesigen Wild mit Pilzen

Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse mit Silvanersauce

Gemüse vom Wochenmarkt

Kartoffelgemüse, Eierspätzle und gebratenen Mehlspatzen

Apfelkuchlich mit Zimt-Zucker und Beerengrütze

Rhöner Scheiterhaufen mit Silvanercreme

€ 32,00 pro Person



Buffet-Vorschläge ab 25 Personen

„Flying Buffet“

Spieß von Sherrytomate und Mozzarella mit Basilikumpesto im Glas

Mousse vom geräucherten Lachs mit Keta-Kaviar

Parmaschinken mit Grissini und Melonencocktail

Scampis nach Caipirinha-Art mit Aioli

Minifrühlingsrollen, vegetarisch gefüllt mit süßer Chilisauce

Salat von violetten Kartoffeln mit warm geräucherter Entenbrust

Diverse Fruchtspieße mit jahreszeitlichem Obst

€ 22,00 pro Person



Getränkekarte – kleiner Auszug

Suchen Sie nach besonderen Weinen oder Spirituosen aus einem ganz speziellen Gebiet?
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



Schoppenweine 0,2 l

FRANKEN

Elfershausener Schloßberg (W)
Silvaner, Kabinett, trocken
Weingut Baldauf, Ramsthal
3,90 €

Juliusspital (W)
Riesling, Kabinett, trocken
Weingut Juliusspital, Würzburg
4,80 €

Ramsthaler St. Klausen (W)
Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken
Weinbau Neder, Ramsthal
3,90 €

Thüngersheimer Ravensburg (R)
Spätburgunder, trocken
Gebr. Geiger jung
4,60 €

Domina (R)
Domina, trocken
Winzerkeller Sommerach
4,60 €

Juventa Rotling
feinherb
Divino Nordheim
4,20 €

(R) = Rotwein • (RO) = Rosé • (W) = Weißwein

Flaschenweine & Bocksbeutel 0,75 l

FRANKEN

777 Silvaner (W)
Hammelburger Heroldsberg, trocken
Weinwerk Hammelburg
22,50 €

Ramsthaler St. Klausen (R)
Domina, trocken
Weingut Neder, Ramsthal
22,50 €

Red & White
Rotling
feinfruchtig
21,50 €



Getränkete Karte – kleiner Auszug



APERITIFS & MIXDRINKS

Campari mit Soda oder Orangensaft	4 cl	5,00 €
Hausaperitif Süsskind zu Trimberg (7 % Vol.)	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz-Proseccoschorle	0,2 l	5,50 €
Pri Secco "rotfruchtig" Mehrfrucht-Cocktail (alkoholfrei)	0,1 l	3,50 €

SEKT & SECCO

Cielo 9 Vino Frizzante, trocken	0,1 l 0,75 l	3,50 € 23,00 €
Schloss Biebrich Sekt trocken	0,1 l	4,00 €

BIER VOM FASS

Veltins Pils Herb und frisch	0,4 l	3,60 €
Maisel`s Weisse Original	0,5 l	3,90 €
Dunkles Kreuzbergbier ungefiltert Vom heiligen Berg der Franken	0,4 l	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50 €
Fanta (4,5)	0,2 l	2,50 €
Fanta (4,5)	0,4 l	3,50 €
Coca Cola (1, 2)	0,2 l	2,50 €
Coca Cola (1,2)	0,4 l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,10 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,00 €
Fruchtsäfte: Orangensaft, Apfelsaft-Direkt-Saft, etc.	0,2 l	2,90 €
Bad Brückenauer Still	0,25 l	2,50 €
Bad Brückenauer Still	0,5 l	3,50 €
Bad Brückenauer Medium	0,75 l	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,20 €

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan
und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- 5 = gefärbt mit Beta-Carotin *6 = chininhaltig
- 11 = Nährwertangabe je 100 ml Coca Cola light
Brennwert 0,78 kJ (0,18 kcal)
Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03 g, Fett 0,0g

Getränkepauschalen 2019

Wir bieten Ihnen verschiedene Getränkepauschalen an:

	<i>Basic</i>	<i>Basic +</i>	<i>Standard</i>	<i>Standard +</i>	<i>All-in</i>	<i>All-in +</i>
Aperitif	x	x	x	x	x	x
Wasser/Softs/Kaffee	x	x	x	x	x	x
Bier	x	x	x	x	x	x
Wein	x	x	x	x	x	x
Spirituosen			x	x	x	x
Longdrink/Cocktail					x	x
<i>Preis pro Person</i>	<i>27,50 €</i>	<i>32,50 €</i>	<i>30,00 €</i>	<i>35,00 €</i>	<i>32,50 €</i>	<i>37,50 €</i>
Kaffeetrinken und Getränke am Nachmittag	<i>+ 10,00 € pro Person</i>					

Erläuterungen:

- Basic, Standard, All-in:** gilt ab Abendessen bis 1:00 Uhr
- Basic+, Standard+, All-in+:** gilt ab Abendessen bis 2:30 Uhr
alle gemeldeten Gäste werden abgerechnet
- Nachtpauschale:** ab 1:00 Uhr 50,00 € pro ½ Stunde. Bitte planen Sie das Ende Ihrer Feier für spätestens 2:30 Uhr ein
- Aperitif:** Sekt, Prosecco, Hausaperitif, Prissecco, Wasser
- Kaffee:** Filterkaffee in Thermoskannen zum Kaffeetrinken, Espresso und Cappuccino zum Abendessen
- Wasser/Softs:** Bad Brückenaauer Mineralwasser und verschiedene Soft Getränke
- Bier:** Pils und Hefeweizen
- Wein:** Weißwein, Rotwein, Rotling aus Franken, Literweine, max. 3 zur Wahl, andere Weine nach Absprache möglich
- Spirituosen:** Averna, Williams, Obstler o.Ä., keine Premiumspirituosen, max. 3 zur Wahl
- Longdrinks/Cocktails:** max. 1 Cocktail und 2 Longdrinks zur Auswahl, nach dem Abendessen ab 21.30 Uhr
- Kinder:** 0-6 Jahre frei, 7-15 Jahre € 15,00 nur alkoholfrei

Extras, allgemeine Geschäftsbedingungen

Raummieten für unseren Festsaal (Frankensaal):

ab 100 Personen kostenfrei

65-74 Personen € 350,00

75-99 Personen € 200,00

weniger als 65 Personen € 500,00

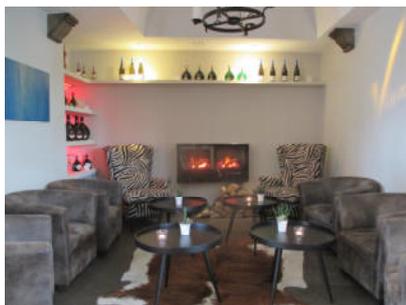
Feuerwerke:

Feuerwerke müssen von Ihnen bei der Gemeinde Elfershausen angemeldet und genehmigt werden. Alle Auflagen der Genehmigung sind einzuhalten.

Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.Ä. führen zum Auslösen der Brandmeldeanlage und sind deshalb untersagt. Die Kosten eines Fehlalarms werden in Rechnung gestellt (€300,00). Wir bitten Sie keine Konfettikanonen abzufeuern

Unsere ausführlichen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.hotel-ullrich.de/Kontakt/agb.

Gerne senden wir Ihnen diese auf Wunsch auch zu.





Anfahrt



450 km Hamburg
320 km Hannover
160 km Kassel
60 km Fulda

450 km Berlin
160 km Erfurt



HOTEL ★★★★★

ULLRICH

Erholung · Tagung · Aktiv Spa



August-Ullrich-Straße 40-42
97725 Elfershausen/Bad Kissingen

Telefon (0 97 04) 91 30-0

Fax (0 97 04) 91 30-3 00

E-Mail info@hotel-ullrich.de

Internet www.hotel-ullrich.de