



Übersicht

Inhalt

Herzlich Willkommen, liebe Gäste	
Unsere Räumlichkeiten	4
Gerne laden wir Sie zu einem Rundgang ein!	4
M. " 12 (C.1 V. 11)" .	_
Menü- und Buffet-Vorschläge	5
Getränkekarte – kleiner Auszug	14
•	
Getränkepauschalen	16
All 1 0 1 "C: 1 1"	
Allgemeine Geschäftsbedingungen, Extras	17
Anfahrt	1.8











Stand: Januar 2021



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
- fachkundige Weinproben
- 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!

Wir geben unser 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 Michael Dörr Veranstaltungsleiter



Unsere Räumlichkeiten

... für Ihre Veranstaltung!

Raumbezeichnung	Gröβe m²	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!







Менй- инд Buffet-Vorschläge



Wir erfüllen Ihre Wünsche!

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einige Menüund Buffetvorschläge. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.



Menü-Vorschläge: 3 Gänge

Menü-Vorschlag 1

Fränkische Grumpernsuppe mit Majoran und kross gebratenem Speck

Geschmorte Spanferkelhaxe auf Dunkelbiersauce Mit karamellisiertem Weißkraut und Serviettenknödel

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

€ 26,00 pro Person







Menü-Vorschlag 2

Cremesüppchen von der Blattpetersilie mit Maisgrießklöschen

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 Maispoulardenbrust 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 Portweinfeigen

€ 43,00 pro Person

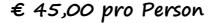
Menü-Vorschlag 7

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







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

-Taube in der Wachtel-Praline von der Taube- und Wachtelbrust mit Portweinreduktion auf cremigen Vanillekohlrabi und getrüffelten Kartoffelkrapfen

Salbei-Creme brûlée mit Holunderbeereneis und Grüntee-Mousse

€ 54,00 pro Person









"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

€ 42,00 pro Person





"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

€ 42,00 pro Person





"Typisch fränkisch"

Geräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich Bauernmett, Zwiebelplootz Wurstauswahl aus der Räucherkammer 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

Apfelküchlich mit Zimt-Zucker und Beerengrütze Rhöner Scheiterhaufen mit Silvanercreme

€ 37,50 pro Person





"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

Baldauf Silvaner (W)

Silvaner, trocken Weingut Baldauf, Ramsthal

3,90€

Juliusspital (W)

Riesling, trocken Weingut Juliusspital, Würzburg

4,80 €

Ramsthaler St. Klausen (W)

Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken Weingut Neder, Ramsthal

3,90€

Thüngersheimer Ravensburg (R)

Spätburgunder, trocken Gebr. Geiger jung

4,60€

Domina (R)

Domina, trocken Winzerkeller Sommerach

4,60€

Ä weng Rosa

Rotling, feinfruchtig Weingut Neder, Ramsthal

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€





Getränkekarte – 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		3,50 € 23,00 €
Schloss Biebrich Sekt trocken	0,1 l	4,00€

BIER VOM FASS

Bayreuther Hell Süffig und frisch	0,4 l	3,60€
Maisel`s Weisse Original	0,5 l	3,90 €
Dunkles Kreuzbergbier unge Vom heiligen Berg der Frank		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,	0, 2 l	2,90 €
Apfelsaft-Direkt-Saft, etc.		
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 = koffeinhaltig2 = 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

Wir bieten Ihnen verschiedene Getränkepauschalen an:

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

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, Prisecco, Wasser

Kaffee: Filterkaffee in Thermoskannen zum Kaffeetrinken,

Espresso und Cappuccino zum Abendessen

Wasser/Softs: Bad Brückenauer 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 ($\leq 300,00$). Wir bitten Sie keine Konfettikanonen abzufeuern

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

Gerne senden wir Ihnen diese auf Wunsch auch zu.







Anfahrt





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