

Warten Sie auch schon auf die schönste Zeit des Jahres, in der man süße Weihnachtsplätzchen und Glühwein vor dem offenen Kamin nascht oder ein leckeres Menü mit guten Freunden und Kollegen genießt?

Freuen Sie sich auf Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Steinburg - ein traumhaftes Ambiente, ein atemberaubender Panoramablick über das verschneite Würzburg, feiern in historischen Räumlichkeiten ...

Ihre Gäste werden begeistert sein!

Um Ihre Feier perfekt abzurunden, empfehlen wir Ihnen ein

weihnachtliches *Rahmenprogramm,*

zum Beispiel:

- * Fackelwanderung durch den winterlichen Weinberg Würzburger Stein mit anschließender Weinprobe im SteinReich
- * Der Weihnachtsmann kommt zu Besuch
- * „Mörderische Weihnachten“
- * historische Altstadtführung
- * besinnliche Gesangsrunde
- * kreatives Gestalten von Lebkuchenhäusern

... und noch vieles mehr

Unser Veranstaltungsteam berät Sie gerne unter
0931 9702-210/213 oder veranstaltung@steinburg.com.



steinburg

DAS TRAUMSCHLOSS
AUF DEM
WÜRZBURGER STEIN



Weihnachten 2018

Zeit für festliche Stunden!

ESSEN & GENIEßEN · ÜBERNACHTEN & TRÄUMEN · TAGEN & VERANSTALTEN



Schloss Steinburg · Reußenweg 2 · 97080 Würzburg
Tel +49 (0) 931 - 9 70 2-0 · Fax +49 (0) 931 - 9 71 21
hotel@steinburg.com · www.steinburg.com



Wir machen Ihre Weihnachtsfeier in unseren stilvollen Räumen zu einem unvergesslichen Erlebnis!
Das passende Weihnachtspaket haben wir bereits für Sie geschnürt:

Steinburgs Wintermärchen

- * Aperitif
Glühwein- oder Secco-Empfang
- * märchenhaftes Weihnachtsmenü
- * süße weihnachtliche Überraschung pro Gast
- * liebevoll geschmückte Festtafel

Preis pro Person 57,00 € (3-Gang-Menü)
Preis pro Person 73,00 € (4-Gang-Menü)

Selbstverständlich schnüren wir Ihnen auch gerne
Ihr individuelles Weihnachtspaket!

ein kleiner Vorgeschmack auf unsere
Weihnachtsmenüs:

Weihnachtstraum

Schaumsuppe von weißem Glühwein
mit Anis-Maronennocken



Gebratene Gänsekeule in Mandeljus
an Boskop-Rotkohl und Kräuterspätzle



Duett von Mascarpone und Zimtzwetschgen
mit karamellisiertem Walnussparfait

Winter Wonderland

Tatar vom geräucherten Saibling auf Fenchelsalat
an gebratener Walnussbrioche



Essenz von der Weihnachtsgans
mit Lebkuchenschöberl



Spanferkelrücken unter der Vanillekipferlhaube
auf Bratapfelglace
mit Petersilienwurzelragout und Anisbuchteln



Charlotte von Rumtopfbeeren und Topfen
an Torroneschaum mit Mandelparfait