

**PREIS DER
SILVESTERKARTE:
€ 209,00**

AM ABEND:

Eintritt, Aperitif und 7-Gang-Menü,
Mitternachtsimbiss, Glas Champagner, Musik
und viele gute Momente.



**UM FESTLICHE ABENDGARDEROBE
WIRD GEBETEN!**



Bei einer Stornierung ab 21 Tagen vor Silvester
erstaten wir den bezahlten Betrag nur,
wenn wir die Karten weiterverkaufen können.



Sie erwerben keinen rechtlichen Anspruch auf einen
bestimmten Sitzplatz in einem unserer Räume.
Selbstverständlich sind wir bemüht, Ihre Wünsche
zu berücksichtigen. Bitte achten Sie auf die
Einhaltung der aktuellen Hygienerichtlinien.
Das Mitbringen von Hunden am Silvesterabend
in Steinburgs Restaurant ist nicht gestattet.



**RESERVIEREN SIE
BITTE RECHTZEITIG.**

Sollte sich auf Grund behördlicher Anordnung
die maximale Gästezahl reduzieren, müssen
wir leider in chronologischer Reihenfolge
die spätesten Reservierungen absagen.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.



Schloss Steinburg
Reußenweg 2 • 97080 Würzburg
Telefon 0931/97020 • Fax 0931/97121
www.steinburg.com • hotel@steinburg.com



**SILVESTER
GALA
IM TRAUMSCHLOSS
2021/22**

HOCH ÜBER DER STADT INS NEUE JAHR

Genießen Sie den Silvesterabend in stimmungsvoller Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit einem liebevoll zusammengestellten Menü und erlesenen Weinen verwöhnen.
Erleben Sie einen Jahresabschluss der ganz besonderen Art, mit einem einzigartigen Blick über Würzburg, das sich um Mitternacht in ein Meer aus tausend Farben verwandelt.
Natürlich ist auch für die musikalische Untermalung gesorgt.
Besser kann ein neues Jahr kaum beginnen!

**VIEL VERGNÜGEN BEI DIESEM STRAHLENDEN ABEND
VOLLER MUSIK UND EXZELLENTEN GENÜSSEN
WÜNSCHEN IHNEN
FAMILIE BEZOLD UND DAS GESAMTE TEAM!**

18:00 UHR

Aperitif

19:00 UHR

Festliches 7-Gang-Galamenü

AB 21:00 UHR

Musik mit den „Partystartern im Duo“ im Rittersaal und „Soundburg-Professional DJ's“ im Schlossgewölbe

23:45 UHR

Ein Glas Champagner zum Jahreswechsel

24:00 UHR

Silvesterfeuerwerk über Würzburg und Mitternachtsimbiss

KULINARISCHE STERN STUNDEN

Beefatar auf Gelbe Bete-Chutney



Zellinger Saiblingsterrine mit Pimpernelle
an karamellisiertem Meerrettichmousse
und Linsen-Safran-Salat



Schaumsuppe von Wintertrüffel
mit Muskat-Kürbismaultaschen



Soufflierte Rebhuhnbrust
auf William Christ-Ragout mit Parmesangalettes



Johannisbeersorbet
mit Vanille und Champagnerschaum



Hirschkalbsrücken unter der Steinpilzhaube
auf Schwarzdornglace mit Kaiserschoten
und Mandel-Kartoffelmousseline



Mousse von Riachuelo Bitterschokolade
an rotem Portwein-Rahmeis mit Grapefruitragout

