

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.
- \* lustige Quizrunde in festlicher Atmosphäre
- \* historische Führung durch die romantische Altstadt
- \* kreatives Gestalten von Lebkuchenhäusern

... und noch vieles mehr

Unser Veranstaltungsteam berät Sie gerne unter  
0931 9702-210/213 oder [veranstaltung@steinburg.com](mailto:veranstaltung@steinburg.com).



# steinburg

DAS TRAUMSCHLOSS  
AUF DEM  
WÜRZBURGER STEIN



## Zauberhafte Weihnachten 2022

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](mailto:hotel@steinburg.com) · [www.steinburg.com](http://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 Glücksstunden

- \* Aperitif  
Winzerglühwein- oder Secco-Empfang  
mit kulinarischen Schmankerln
- \* festliches Weihnachtsmenü
- \* süße weihnachtliche Überraschung pro Gast
- \* liebevoll geschmückte Festtafel

Preise auf Anfrage ab Oktober 2022!

Selbstverständlich schnüren wir Ihnen auch gerne  
**Ihr individuelles Weihnachtspaket!**

ein kleiner Vorgeschmack auf unsere  
Weihnachtsmenüs:

### Winterzauber

Essenz vom Rind mit langem Pfeffer aromatisiert  
dazu Kürbis-Amarettini-Ravioli und Lauch-Julienne



Im Ofen gebackene Perlhuhnbrust mit Mohn gefüllt  
an Morcheljus mit Wirsing und Rote Bete-Pralinen



Schokoladen-Haselnuss-Charlotte  
an Zimtblüten-Quittenragout und Yuzu-Eis

### Weihnachtsgedicht

Mousse von geräucherter Forelle im Quinoa-Mantel  
an winterlichem Feldsalat mit Quitten-Vinaigrette



Maronenschaumsuppe mit weißem Portwein  
Kakao und knusprigem Pilzkeks



Tranchen von rosa gebratener Entenbrust  
mit gebackenem Gänserilette an Madeira-Glace  
Schwarzwurzel, glasiertem Apfel  
und Topinambur-Mousseline



Crème Brûlée von weißer Schokolade und Kardamom  
mit pochierter Basilikumbirne und Pinienkernstreusel