

 NIKOLAUSHOF



Mit viel Liebe zum Detail...

Liebe Gäste,
herzlichen Dank für Ihr Interesse
an unserem wunderschönen Nikolaushof!
Sie planen ein Firmenevent oder einen Geburtstag und suchen eine urige
und einzigartige Location
nur 5 Min von der Innenstadt Würzburgs entfernt?
Dann ist der Nikolaushof der perfekte Ort für Ihre Feier!

Hier feiern Sie zu jeder Jahreszeit
mit bis zu 120 Gästen.

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie bei Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Legen Sie die Organisation in die Hände unserer Profis
und lassen Sie uns gemeinsam ein tolles Event gestalten!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Nikolaushof Team

Johannes Zopfi	Jessica Plutowski	Nico Neeb
Geschäftsführer	Veranstaltungen & Events	Küchenchef



Unsere Räumlichkeiten

Seehaus

Bis zu 16 Personen

Miete halber Tag 250 €
Miete ganzer Tag 350 €
Mindestumsatz 850 €

Ab 24:00 Uhr fällt ein
Nachzuschlag von
85 € pro Stunde an.

Scheune

Bis zu 80 Personen

Miete halber Tag 450 €
Miete ganzer Tag 500 €
Mindestumsatz 4500 €

Ab 24:00 Uhr fällt ein
Nachzuschlag von
85 € pro Stunde an.

Restaurant mit Terrasse

Bis zu 60 Personen

Miete halber Tag 450 €
Miete ganzer Tag 500 €
Mindestumsatz 4500 €

Ab 24:00 Uhr fällt ein
Nachzuschlag von
85 € pro Stunde an.

Pavillon

Bis zu 33 Personen

Miete halber Tag 250 €
Miete ganzer Tag 350 €
Mindestumsatz 1500 €

Ab 24:00 Uhr fällt ein
Nachzuschlag von
85 € pro Stunde an.

Aperitif

Sekt und Secco

Fränkischer Secco Winzerkeller Sommerach
Prickelnd, trocken und frisch - eine perlende
Weißwein Cuvée duftig, fruchtig und aromatisch 0,75l € 28

Winzersekt Hans Wirsching, Iphofen
Silvaner und Kerner, brut
Jahrgangssekt in Champagnerqualität 0,75l € 34

Hausgemachte Beerenbowle Nikolaushof
Marinierte Beeren mit Minze und fränkischem Secco 0,2l € 7,50

SPRITZ
Aperol | Soda | Orange | Secco 0,2l € 7,50

HUGO
Limette | Minze | Holunderblütensirup | Secco 0,2l € 7,50

Alkoholfreie Variante

MAXI Trauben Secco alkoholfrei
Weingut Max Müller, Volkach, Franken 0,75l € 22

Alkoholfreier Beerenbowle | fruchtig & anregend
Marinierte Beeren mit Minze und Wild Berry 0,2l € 6,50

Alkoholfreier HUGO
Limette | Minze | Holunderblütensirup | Ginger Ale 0,2l € 6,50

Empfang

Canapés:

Canapé mit Emmentaler und Kirschtomaten € 2,50
Canapé mit würziger Salami und Essiggürkchen € 2,50
Canapé mit Lachs und Meerrettichcreme € 3,50
Canapé mit Camembert und Trauben € 3,50

Bayerische Brotzeit:

Brezel € 1,80
Semmelhälfte mit Käse und Paprika € 4,00
Semmelhälfte mit Schinken und Meerrettich € 4,00
Semmelhälfte mit würziger Salami und Essiggürkchen € 4,00
Semmelhälfte mit Lachs und Dill-Senf-Sauce € 4,00
Semmelhälfte mit Obazda und Zwiebeln € 4,00
Brotzeit-Spieß - Cabanossi, Silberzwiebel,
Emmentaler und Gewürzgurke € 4,50

Flammkuchen:

Gemüseflammkuchen € 9,80
mit Gemüse und Schmand

Flammkuchen Elsässer Art € 9,80
Klassisch mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Schmand

Olivenflammkuchen € 9,80
Mediterran mit Tomaten, Oliven, Ziegenkäse und Schmand

Canapé und die Bayerische Brotzeit ab 15 Stück pro Sorte



Getränke

Für Ihr perfektes Event haben Sie die Wahl:
Möchten Sie Ihre Getränke nach Verbrauch verrechnen und Ihre Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte wählen oder Sie nutzen bequem unsere Getränkepauschale, welche wir für Sie zusammenstellen

Getränkepauschale

- Pils vom Fass
- Hauswein
- Wasser, Softgetränke
- Kaffeespezialität nach dem Abendessen
- 1 Digestif nach dem Essen

€45,00 pro Person

Die Pauschale beinhaltet die oben genannten Leistungen in der Zeit von 17:30 – 00:00Uhr. Sperrzeit ist um 3:00 Uhr.



Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am besten!

Neben den emotionalen Momenten
ist das Essen ein wichtiger Punkt, wenn es
um eine gelungene Feier geht.

Sie haben schon genaue Vorstellungen?
Küchenchef Nico Neeb steht Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Verfügung.





Sommernachts Grill

An der Grillstation

Steaks vom Schwein und Hähnchen
Bestes vom Rind
Am Stück gegrillter Lachs
Rostbratwürste

Beilagen

Gebackene Kartoffel mit Sour Cream
Maiskolben mit Limette und Basilikum
Kreolischer Reis
Vegetarisches Hirse Chili
Ofenfrisches Baguette

Am Salatbuffet

Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck
Couscous-Salat mit Kürbiskernen, Feta und frischer Minze
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Mozzarella
Caesar Salad - Romanasalat mit Tomaten und Parmesan
Klassischer Gurkensalat mit Dill und Rahm

Desserts

Joghurtcreme mit Crunch
Schokoladenkuchen
Fruchtsalat

44 €

I

talienische Rundreise

Antipasti

Mariniertes mediterranes Gemüse

„Vitello Tonnato“

Feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce, Kapern und Salat

„Caprese“

Tomaten Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum

Meeresfrüchtesalat mit weißen Bohnen Oliven

und getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Oliven

Zuppa

Tomatensuppe zum Selberschöpfen

Hauptgerichte

„Saltimbocca“

vom Hähnchen mit italienischem Landschinken und Salbei

„Porchetta“

Spanferkelrollbraten mit mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Carbonata und italienischem Reis

Sautierte Gnocchi

mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Dolci

Sauerrahm Panna Cotta mit Heidelbeerkompott

Tiramisu

Ricottacrème und Löffelbiskuit

Verschiedene Eissorten

65 €

F

ränkisches Buffet

Vorspeisen

Fränkischer Gerupfter

Angemachter Camembert mit Salzgebäck

Geräucherte Forelle mit Kren

Gemischter Schinken und kalter Braten

mit sauer eingelegtem Gemüse

Bunte Rohkost Salate der Saison

Leberknödel und allerlei Einlage

zum Selberschöpfen

Hauptgänger

Gebratene Forelle mit Mandelbutter

Wurzelgemüse und Kartoffeln

Fränkisches Hochzeitsessen

Gesottener Tafelspitz vom Rind

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Rahmwirsing

serviert mit Bandnudeln

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Waldpilzrahm

sautierten Speckbohnen und Kartoffelgratin

Spinatknödel mit Käsesauce

und geschmelzten Tomaten

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarrn

Bayerisch Crème mit Beerencoulis

Eis, Obst und Früchten

58 €

Fränkisches Menü 1

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Fränkische Festagssuppe
Leberknödel und allerlei Einlage

Fränkisches Hochzeitsessen
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße
Preiselbeeren und Rahmwirsing serviert mit Bandnudeln

Gebackener Kartäuser Kloß mit Vanilleschaumsoße

42 €

Nikolaushof Menü 3

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Cremige Burrata an Tomatenmarmelade bunten Tomaten
und mariniertem Wildkräutersalat

Roastbeef am Stück gebraten
an Thymianjus, Ofengemüse mit Kartoffeln

Der Klassiker - Creme Brûlée mit Mango Sorbet

55 €

Würzburger Menü 2

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Silvaner Cremesuppe mit Croutons

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Waldpilzrahm
sautierten Speckbohnen und Kartoffelgratin

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Himbeercoulis und Vanilleeis

42 €

Italienisches Menü 4

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

„Vitello Tonnato“
Feine Scheiben vom Kalb
mit Thunfischsauce, Kapern und Salat

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Zitronenconfit
an mediterranem Gemüse, gebackene Polenta

Sauerrahm Panna Cotta
mit Wallnussstreuseln und Heidelbeerkompott

48 €

Käppele Menü 5

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Saisonaler Blattsalat an Himbeerdressing
mit Wildkräutern Radieschen, Tomaten und Gurken

Geschmorte Rinderschulter in Burgundersauce
mit saisonalem Gemüse und Haselnussspätzle

Dessertvariation Nikolaushof
Dreierlei aus unserer Patisserie

44 €

Bayerisches Menü 6

Am Tisch eingesetzt: Brot, Butter und Aufstrich

Bayerische Tapas

Tatar vom Rind, Obatzter, Griebenschmalz roher Schinken mit Kren

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten
an Landbiersauce mit geschmortem Wurzelgemüse
und Serviettenknödeln

Bayrische Creme
mit Holunder- Zwetschgen

44 €

Menü-Erweiterungen

Gerne können Sie Ihr Menü um eine Suppe erweitern
bzw. einen alternativen Hauptgang hinzufügen:

Folgende Gerichte sind als zweiter Hauptgang ergänzbar:

Fisch:

Gebratenes Filet vom Zander
auf fruchtigem Linsencurry mit Ananas

Vegetarisch und Vegan:

Veganes Gemüsecurry mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen
Kokos und Zitronengras

Bitte suchen Sie sich vorab einen weiteren Hauptgang aus
und lassen Sie uns dann die Wahl Ihrer Gäste
bis 14 Tage vor der Hochzeit zukommen.

Möchten Sie Ihr Menü/ Buffet um eine Suppe erweitern?

Klassische Hochzeitssuppe	€ 6,50
Silvanersuppe	€ 6,50
Karottensuppe mit Ingwer	€ 6,50
Tomatenessenz	€ 6,50
Gulaschsuppe	€ 6,50
Steinpilzessenz	€ 6,50

Mitternachtsimbiss

Currywurst NIKOLAUSHOF	€ 6,50
Chili con Carne	€ 6,50
Internationale Käseauswahl vom Brett	€ 9,50

Unser Mitternachtssimbiss
ist nicht im Hochzeitspaket inkludiert.
Mitternachtssnack möglich ab 15 Stück pro Sorte

Übernachtung

Im Anschluss an die Hochzeitsfeier gibt es mehrere Übernachtungsmöglichkeiten in nahegelegenden Hotels und Ferienwohnungen.

In 5 Minuten erreichen Sie mehrere Hotels direkt in der Würzburger Innenstadt.

Unser Tipp:

Fragen Sie in den Hotels nach einem Zimmer-Abbrufkontingent zu Sonderkonditionen für Ihre Gäste!

Unsere Übernachtungs-Empfehlungen

Hotel Würzburger Hof
★★★★
Würzburgs feines Privathotel

www.
hotel-wuerzburgerhof.de

GHOTEL
hotel & living

www.ghotel-group.de

Mainviertelhof

www.mainviertelhof.de



<https://bit.ly/3aFJazf>



Teilen Sie uns Ihre

Wünsche, Ideen sowie
Ihre Terminwünsche mit!

Nikolaushof Würzburg
Johannisweg 1 | beim Käppele
für NAVI: Albert-Günther-Weg 1
D- 97082 Würzburg
Tel.: +49 (0) 931 7975 00
bankette@nikolaushof.com

Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram!

Unser Team vom Nikolaushof freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihre Ansprechpartnerin:

Jessica Respondek

Stand 15. Juli 2021
ältere Preise verlieren damit ihre Gültigkeit.

