

EST.  2017

BEEF 800°

GRILL & BAR



FEIERN & ERLEBEN

EVENTS | HOCHZEITEN | FIRMENFEIERN
GEBURTSTAGE | WEIHNACHTSFEIERN

ABLAUF & SET-UP

WIR ERFÜLLEN IHRE WÜNSCHE
MODERNES AMBIENTE MIT GROSSSTADTFLAIR

SET-UP & SONSTIGE KOSTEN

– NACH AUFWAND BERECHNET –

- ✔ Raumkonfiguration
(Hochtische/Geschenketisch/Rednerpult/etc.)
- ✔ Tisch Set-up
- ✔ Tisch- oder Menükarten
- ✔ Dekoration
- ✔ Menü-Abwandlungen und -Ergänzungen
- ✔ Getränke nach Verrechnung
- ✔ Musik DJ / Künstler

ABLAUFMÖGLICHKEITEN

- ✔ Welcome Drink/Get-Together
- ✔ Vorspeise
- ✔ Hauptgang
- ✔ Dessert
- ✔ Late Night Snack/Nach Absprache
- ✔ Getränkepauschale



IHR MENÜ

Wir bieten eine Beef 800° Menüauswahl oder wir stellen mit Ihnen individuell nach Ihren Wünschen eine kulinarische Auswahl zusammen.

UNTER ANDEREM BIETEN WIR:

– FLYING BUFFET –

Das Flying Buffet ist eine besonders ansprechende und praktische Art, das Buffet direkt zu Ihren Gästen zu bringen. Ganz egal, ob Sie gerade sitzen oder sich im Raum bewegen, unser Servicepersonal geht direkt mit den Köstlichkeiten auf Ihre Gäste zu.

– FAMILY STYLE –

Essen im Family Style bedeutet, es gibt im Restaurant an allen Tischen nur ein Menü, das auf Holzbrettern und in Schüsseln serviert wird. Jeder kann sich bedienen, wie er möchte.





MINDESTVERZEHR
4.000€ BRUTTO



KAMINZIMMER
PLATZ FÜR CA. 60 PERSONEN

AMBIENTE

– KAMINZIMMER –

Das gemütliche aber elegante Kaminzimmer bietet Platz für eine flexible Anordnung der Tische und Raumaufteilung. Highlight ist der in der Wand integrierte Kamin als besonderer Blickfang.

PERSONENANZAHL
– MINIMAL 50 PERSONEN –

FESTIVITÄTEN

– HOCHZEIT –

– GEBURTSTAG –

– JUBILÄEN –

– FIRMENFEIER –

– FAMILIENFEIER –

– WEIHNACHTSFEIER –



EXKLUSIVITÄT
TRIFFT GEMÜTLICHKEIT

SCHAFFEN SIE
UNVERGESSLICHE MOMENTE



BURGER MENÜ

GET TOGETHER

Prosecco

HAUPTSPEISE

– BURGER NACH WAHL –
mit Rindfleisch oder vegetarischem Patty

DESSERT

Dessert nach Wahl

39 €

z zgl. MwSt.

STEAK MENÜ

GET TOGETHER

Prosecco

HAUPTSPEISE

– ARGENTINISCHES ANGUS FILET 250 GRAMM –
BEEF 800° BBQ SAUCE und
hausgemachte Kräuterbutter

DESSERT

Dessert nach Wahl

49 €

z zgl. MwSt.



BUTCHER BLOCK MENÜ

VORSPEISE

– RINDER-CARPACCIO –

Rinder-Carpaccio mit Trüffelöl, Pinienkernen,
Parmesan und mariniertem Rucola

HAUPTSPEISE

– BUTCHER BLOCK –
Variation vom Black Angus, Pulled Pork

DESSERT

Dessert nach Wahl

89 €

z zgl. MwSt.



DRINKS

SEKT-/CHAMPAGNEREMPfang

– 30 MINUTEN, INKLUSIVE SET-UP –

Hausprosecco, Orangensaft

6,50 €

zzgl. MWST.

Aperol Spritz, Hugo, Orangensaft

7,50 €

zzgl. MWST.

Champagner, Orangensaft

14,50 €

zzgl. MWST.

GETRÄNKEPAUSCHALE

– FÜR EINE VERANSTALTUNGSDAUER VON 4 STUNDEN –

GETRÄNKEANGEBOT

Mineralwasser still oder spritzig
Säfte & Saftschorlen
Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, Schwip Schwap, 7up
Prosecco, Proseccoschorle
HUGO, Aperol Spritz
BEEF 800° Grauburgunder
BEEF 800° Schwarzriesling Rosé
BEEF 800° Spätburgunder
Würzburger Hofbräu Pils vom Fass
Mönchshof Naturtrüb alkoholfrei
Keiler Weizen vom Fass
Kapuziner Weizen vom Fass
Kapuziner Weizen alkoholfrei vom Fass
Kaffeespezialitäten und verschiedene Teesorten

PREIS PRO PERSON

VERANSTALTUNGSDAUER 4 STUNDEN,
DANACH VERRECHNUNG NACH VERZEHR

40 €

zzgl. MWST.

ALTERNATIV

GETRÄNKE WERDEN KOMPLETT NACH VERZEHR BERECHNET



EST.  2017

BEEF 800°

GRILL & BAR

KONTAKT:

0931 46795186

EVENTS@BEEF800.DE

KRANENKAI 1 | 97070 WÜRZBURG



WWW.BEEF800.DE

WIR FREUEN UNS AUF IHR EVENT.

STAND 09|2025

