

Unser Firmen- und Tagungs-Cateringangebot

Mit dieser Businesscateringmappe möchten wir Ihnen unsere Vorschläge für Ihre Veranstaltung unterbreiten. Wir hoffen, Sie mit unseren Ideen bei den ersten Gedanken zur Planung Ihres Events unterstützen zu können.

Wir vom Pavillon Würzburg möchten Ihnen bereits jetzt versichern, dass jeder von uns immer und gerne sein Bestes gibt. Das bedeutet für uns: Qualität, Service und Herzlichkeit. Wir würden uns glücklich schätzen, während Ihrer Veranstaltung Ihr Partner sein zu dürfen.

Bitte betrachten Sie diese Businesscateringmappe immer nur als einen Vorschlag. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot auf Ihre Wünsche und Ihr Budget.

Bestellungen nehmen wir jederzeit während unserer Geschäftszeiten

Montag – Freitag 6:00 - 16.30 Uhr

Samstag 7:00 - 16.30 Uhr

Sonntag 10:00 - 14.00 Uhr

unter der Telefonnummer 0931/2700160 oder per Mail an info@pavillon-wuerzburg.de an.

Bitte bestellen Sie Ihre Speisen mit Ausnahme der halben belegten Brötchen und der Sandwiches spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung. Wir kochen stets frisch, nach Ihrem Bedarf! Dieses braucht natürlich einen gewissen Grad an Vorbereitung.

Kleinbestellungen können jederzeit während unserer Geschäftszeiten am Drive-In Fenster oder im Pavillon abgeholt werden.

Bei Lieferung und Wiederabholung berechnen wir:

- unter 5 km eine Pauschale von 5,00 Euro
- bei mehr als 5 km bis 10 km eine Pauschale von 10,00 Euro
- über 10 Kilometer nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche

Harald Popp und das Pavillon Team

Inhalt

Seite 3: Halbe belegte Brötchen & Suppen

Seite 4: Soup`n Sandwich & Canapées

Seite 5: Sandwiches & Wraps

Seite 6: Herzhaftes Gebäck, Süßes Gebäck, Kuchen, Dessert, Obst & Vitamine

Seite 7: Lunchmenus

Seite 8: Fingerfoodvariationen

Seite 9: Salate

Seite 10: Mittagsbuffets „Antipasti“ und „Pasta und Salat“

Seite 11: Mittagsbuffet „Frankenklassiker“ und „3-Gang“

Seite 12: Lunchpakete, Würstchen & Pastagerichte

Seite 13: Mittagssklassiker Fleisch

Seite 14: Mittagssklassiker Fisch & Vegetarisch

Seite 15: Frühstücksvarianten

Seite 16: Tagungspauschale

Seite 17: Getränke & Exclusive Veranstaltungen

Seite 18: Equipmentverleih

Seite 19: Lieferung, Preise & Personal

Seite 2

Halbe belegte Brötchen

Weißer Brötchen mit Butter bestrichen und Salatblatt belegt bilden die Basis für unsere leckeren halben belegten Brötchen. Reich garniert sind Sie immer ein beliebter Happen als kleine Stärkung für zwischendurch. Selbstverständlich belegen wir Ihnen auch gerne gegen einen Aufpreis von 20 Cent je Stk. unsere leckeren Körnerbrötchen.

mit Salami, Paprika und Olive
 mit Aufschnittwurst und Essiggurken
 mit Emmentaler Käse, Radieschen und Kresse
 mit Frischkäse, Radieschen und Kresse
 mit Mett und Zwiebelchen
 mit Camembert, Gurke und Trauben
 mit rohem Schinken und Essiggurke
 mit gekochtem Schinken, Ei und saurem Gemüse
 mit Tomate-Mozzarella und Streifen von frischem Basilikum
 mit geräucherter Putenbrust, Tomate, Ananas und Curry

je Stk. 1,80 Euro

mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich und frischen Dill
 mit Serranoschinken, Rucola und Antipastigemüse
 mit Parmaschinken, Rucola und Antipastigemüse
 mit Mailänder Salami, Rucola, Kirschtomaten und Oliven
 mit spanischer scharfer Chorizosalami, Ruccola, Kirschtomaten und Oliven
 mit südtiroler Speck, saures Gemüse

je Stk. 2,50 Euro

Suppen & Eintöpfe

(Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte)

Als leichte Mahlzeit für zwischendurch.

Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wienerle und Brötchen	pro Port. 6,00 Euro
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, frischem Parmesan und Baguette	pro Port. 4,50 Euro
Cremesuppe von frischen Champignons mit Croutons und Schnittlauch	pro Port. 4,00 Euro
Karotten-Ingwersuppe mit frischer Gartenkresse und Croutons	pro Port. 4,50 Euro
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	pro Port. 4,00 Euro
Ungarische Gulaschsuppe mit Brötchen	pro Port. 6,00 Euro
Chili con Carne mit Baguette	pro Port. 6,00 Euro
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguette	pro Port. 6,00 Euro

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 3

Soup 'n Sandwich

(Mindestbestellmenge 15 Portionen)

Das „Kombiangebot“ als leichte und vollwertige Mahlzeit für die Mittagspause

Wählen Sie eine der untenstehenden Suppen aus. Dazu servieren wir Platten mit gemischten, bunten Sandwiches aus unserem reichhaltigen Sortiment.

Suppen zur Auswahl

Fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons
Italienische Gemüsesuppe mit frischem Parmesan
Cremesuppe von frischen Champignons mit Croutons und Schnittlauch
Karotten-Ingwersuppe mit frischer Gartenkresse und Croutons
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons
Broccolicremesuppe mit Croutons
Blumenkohl-Currysuppe mit Croutons

Pro Person reichen wir 3 halbe, gemischte, bunte Sandwiches

Preis pro Person € 8,50

Canapées

Die edle Variante der kleinen Zwischenmahlzeit wenn Sie bei Ihren Gästen etwas Eindruck machen wollen. Baguettescheiben werden mit Butter bestrichen, Salatblatt und Ihrem Lieblingsbelag belegt und liebevoll dekoriert. *(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)*

mit Currymayonnaise, Putenbrust und Ananas
mit Basilikumfrischkäse, Ruccola, Parmaschinken, Oliven und Kirschtomaten
mit südtiroler Speck und Cornichons
mit Mailander Salami und Antipastigemüse
mit Basilikumfrischkäse, Antipastigemüse und gehobelten Parmesan
mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich und frischen Dill
mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
mit angemachtem Camembert, Trauben und rote Zwiebel
mit Sizilianischem Carponatagemüse und gebratene Scampi
mit gekochtem Metzgerschinken und feinem Essigemüse

pro Stück 2,06 Euro

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 4

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Sandwiches

Ausgesuchte Brötchensorten mit den darauf abgestimmten Belägen.
Reichlich belegt, zusammengeklappt und zum reinbeißen lecker.

Dinkelbrötchen mit Butter, Salat, Putenbrust, Krautsalat, Ananas, Tomate, Currymayonnaise	€ 2,51
Dinkelbrötchen mit Butter, Tomate, Mozzarella, Pesto	€ 2,51
Laugenstange mit Mett und Zwiebeln	€ 2,51
Laugenstange mit Butter, Salat, Emmentaler, Gurke, Tomate, Ei	€ 2,51
Braumeisterbrötchen mit Butter, Salat, Camembert, Tomate und Gurke	€ 2,06
Kornspitz mit Frischkäse, Radieschen, Kresse	€ 2,23
Baguette mit Butter, Salat, gek. Schinken, Käse, Tomate, Gurken, Ei, Mayo	€ 2,79
Seele mit Butter, Salat, geräucherter Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich	€ 3,44
Seele mit Basilikumfrischkäse, Zucchini, Fenchel, Paprika, Ruccola und Parmesan	€ 3,16
Seele mit Basilikumfrischkäse, südtiroler Speck Zucchini, Fenchel, Paprika und Rucola	€ 3,16

Wraps

Gefüllte und gerollte Weizenfladen mit...

...gebratenen Hähnchenstreifen, Currycreme, Eisbergsalat Ananas, Gurke und Tomate	klein € 2,62 / groß € 3,47
...geräucherten Lachsstreifen, Meerrettichcreme, Eisbergsalat Gurke und gehacktes Ei	klein € 2,62 / groß € 3,47
...Mozzarellawürfeln, Basilikumcreme, Eisbergsalat, Rucolasalat und Tomate	klein € 2,62 / groß € 3,47

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 5

Herzhaftes Gebäck

Blätterteigtasche mit Schinken-Käsefüllung	€ 2,00
Käsestangen	€ 1,30
Butterbrezeln	€ 1,30
Butterbrezeln mit Schnittlauch	€ 1,50
Laugenhörnchen	€ 1,10
Vollkornhörnchen	€ 1,10
Dinkelknusperstange	€ 1,70

Süßes Gebäck

Apfeltaschen	€ 1,50
Schokoladencroissant	€ 1,50
Nussschnecke	€ 1,50
Quarkplunder	€ 1,50
Nusshörnchen	€ 1,50
Butterhörnchen	€ 1,00

Kuchen

Gemischte Kuchenplatten aus unserem täglich wechselnden, frischem hausgebackenen Kuchensortiment je kleinem Stück € 1,20

Desserts in Glässchen

Vanille-Panna-Cotta mit Mandarinensoße	€ 2,50
Mousse au chocolat mit Vanillesoße	€ 2,50
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersoße	€ 2,50
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten	€ 2,50

Obst und Vitamine

Platten mit frisch filetiertem Obst, 200 g p.P. ab 10 Portionen	pro Portion € 3,27
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten, 200 g p.P.	pro Portion € 3,27
Gemischter saisonaler Obstkorb	pro Portion € 2,62
Gemischte Obstspieße mit Früchten der Saison	pro Stück € 3,27

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 6

Lunchmenüs

Bei unseren Lunchmenüs wird die Suppe in einem Warmhaltetisch bereitgestellt. Die Salate kommen in Schälchen, das Dressing separat, die Baguettes auf Platten und das Dessert in kleinen Gläschen.

Lunchmenu „Mediterran“

Ab 10 Personen

10 Portionen Minestrone mit Baguette
10 Gemischte Blattsalate mit Tomate, Mozzarella, Oliven und Balsamicodressing
10 Baguettes mit Olivenöl, Rucola, Parmaschinken und Tomate
10 Panna-Cotta mit Mandarinensoße

Pro Person € 14,00

Lunchmenu „Bayrisch“

Ab 10 Personen

10 Portionen Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette
10 Gemischte Blattsalate mit Ei, Käsestreifen, Radieschen, Kresse und Hausdressing
10 Laugenstangen mit Leberkäseaufschnitt, süßem Senf und Essiggurken
10 Stk. Landkäsekuchen mit Zimt und Zucker

Pro Person € 13,00

Lunchmenu „Pavillon“

Ab 10 Personen

10 Portionen Tomatencremesuppe mit Baguette
10 Gemischte Blattsalate mit Ei, Schinkenstreifen, Mais, Paprika und Hausdressing
10 halbe Seelen mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich, Ei und Gurke
10 halbe Seelen mit Basilikumfrischkäse, Ofengemüse, Rucola und Parmesan
10 Gläschen Obstsalat von frischen Früchten

Pro Person € 14,00

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 7

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Fingerfoodvariationen

Kleine Spezialitäten, die aus der Hand gegessen werden. Ideal für jeden Stehempfang oder für die kleine Pause zwischendurch um auch während den Mahlzeiten die Kommunikation zu fördern.

Variante 1 Mediterran (kalt)

Antipastispißchen mit

- Tomate-Mozzarella und frischen Basilikum
- Oliven, marinierten Pilzen und Mailänder Salami
- Guadeloupemelone und Parmaschinken
- Bergkäse mit Trauben

Gläschen mit griechischem Salat und Fetakäse

Gläschen mit Ruccola, Carbonatagemüse und würzigem Hackfleischbällchen

Gläschen mit mediterranem Scampicoctail

Gläschen mit Vanille-Panna-Cotta und Mandarinensoße

jeweils 10 Teile - 160,00 €

(ausreichend für ca. 10 Personen als kleine Zwischenmahlzeit / ausreichend für ca. 15 Personen für Stehempfang)

Variante 2 Vital (kalt)

Laugenkastanie mit Frischkäse, Radieschen und Kresse

Laugenkastanie mit angemachtem Camembert

Gläschen mit Gemüsesticks und Kräuterquark

Gläschen mit griechischem Salat – Tomate, Gurke, Paprika und Feta

Wraps mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Curry und gebratene Hähnchenstreifen

Wraps mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Mozzarella und Basilikumfrischkäse

Spieße mit Bergkäse und Trauben

Gläschen mit Salat von frischen Früchten

jeweils 10 Teile - 150,00 €

(ausreichend für ca. 10 Personen als kleine Zwischenmahlzeit / ausreichend für ca. 15 Personen für Stehempfang)

Variante 3 Exklusiv (kalt-warm)

Kalt

Gläschen mit Mango-Mozzarella-Kirschtomatensalat

Gläschen mit mediterranem Scampicoctail

Canapées mit geräuchertem Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich

Canapées mit Parmaschinken, mariniertem Gemüse und Ruccola

Warm

Spieße mit gefüllten Champignons, Spinat und Ziegenkäse

Hähnchensatayspieße mit Erdnusssoße

Gebratene Datteln im Speckmantel

Albondigas (spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Lorbeersugo)

jeweils 10 Teile - 180,00 €

(ausreichend für ca. 10 Personen als kleine Zwischenmahlzeit / ausreichend für ca. 15 Personen für Stehempfang)

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 8

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Portionssalate

in der Einwegschale

Die Grundlage bilden frischester Blattsalat aus Schraud und Baunachs Frischeparadies, Gurken, Tomaten, Radieschen und Croutons

nun müssen Sie entscheiden

- **Basic** für die Puristen € 4,50
- **Maria** mit gebratenen Hähnchenstreifen, Mais und frischen Champignons € 5,90
- **Vegetaria** mit Avocadospalten und gehobelten Parmesan € 5,50
- **Rimini** mit Rucola, Mozzarellawürfeln und Melone € 5,50
- **Classico** mit Ei, Schinken- und Käsestreifen € 5,50

wahlweise mit Balsamico- oder Frenchdressing & Baguette.

Salatplatten

ab 10 Portionen

Große Platte mit frischesten Zutaten aus Schraud und Baunachs Frischeparadies.

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Paprika, Radieschen und Kresse

Dazu ein Baguettekorb, Balsamicodressing und Frenchdressing

pro Pers. € 4,50

wahlweise

mit kalten Toppings extra in Schälchen

Käsestreifen, Schinkenstreifen, gebratene Speckwürfel, Croutons, Thunfisch

pro Pers. € 3,50

oder mit warmen Toppings im Chafing-Dish

gebratene Hähnchenstreifen, gebratene Champignons, knusprige Speckscheiben

pro Pers. € 5,50

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 9

Mittagsbuffet „Antipasti“

„Leicht, lecker & für jeden Geschmack“

Mit dieser Auswahl italienischer Köstlichkeiten werden Sie Ihre Kunden, Gäste oder Mitarbeiter garantiert begeistern.

Carpaccio „Classico“ mit Rucola und Parmesan
Vitello Tonato mit Kapern und roten Zwiebeln
Luftgetrockneter Südtiroler Schinken mit Melone
Sizilianisches Carponatagemüse
Ofenfenchel mit Orangen und Oliven
Marinierte Champignons
Meeresfrüchteplatte mit marinierten Riesengarnelen, Tintenfischen und Muscheln
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven und Ziegenkäse
Brotauswahl

21,00 € pro Person / Mindestbestellmenge 20 Portionen

Mittagsbuffet „Pasta & Salat“

„Nudeln machen glücklich“

Der Energielieferant Nummer 1.

Lasagne „Bolognese“

Frischkäsetortellinis in Gemüse-Parmesansoße

Pasta mit Hähnchenstreifen und Gemüse in Aurorasoße

Spaghetti Aglio Olio mit Petersilie

Geriebener Parmesan

Platte mit frischem Kopfsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Kresse und Balsamicodressing

15,00 € pro Person / Mindestbestellmenge 15 Portionen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 10

Mittagsbuffet „Franken Klassiker“

Wir Franken lieben Schnitzel, Fleischküchle und Bratwürste mit Salaten.
Schenken Sie Ihren Gästen, Mitarbeiter oder Kunden ein Stück fränkischer Esskultur.

Hähnchenschnitzelchen „Wiener Art“
Fränkische Fleischküchle
Würzburger Bratwürste

Senf & Ketchup

Hausgemachter Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Basilikum
Gurkensalat in Dillrahm
Krautsalat
Brotauswahl

13,50 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Mittagsbuffet „3-Gang“

...wenns Mal ein wenig üppiger sein darf.

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons

Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße von frischen Champignons
Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinssoße
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln
Frisches Marktgemüse

Panna Cotta mit Mandarinensoße
Mousse au chocolat

23,00 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen

Lunchpakete

...wenn's noch etwas für die Heimfahrt sein soll

1 Stk. Schokoriegel
1 x Mineralwasser 0,5 l
jeweils 1 Wurst- und 1 Käsebrötchen
1 Stk. Apfel
1 Stk. Banane

Preis pro Lunchpaket 7,00 €

Würstparade

(Mindestbestellmenge 10 Paar je Sorte)

1 Paar Heiße Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Port. 4,21 €
1 Paar Heiße Wiener mit Senf und Brötchen	pro Port. 2,92 €
1 Paar Heiße Käsekrauter mit Senf und Brötchen	pro Port. 3,41 €

Pastagerichte

Spaghetti Aglio Olio mit Parmesan	pro Port. 6,90 €
Penne Arrabiata in scharfer Tomatensoße mit Kirschtomaten	pro Port. 6,90 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	pro Port. 6,90 €
Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Käse ab 12 Portionen	pro Port. 6,90 €
Gemüselasagne mit Käse ab 12 Portionen	pro Port. 6,90 €
Nudel-Hackfleisch-Gemüsegratin ab 12 Portionen	pro Port. 6,90 €
Cannelloni gefüllt mit Blattspinat, Pilzen und Ricotta ab 12 Portionen	pro Port. 7,90 €
Tomaten-Ricottaravioli in Basilikumsoße mit Mittelmeergemüse	pro Port. 7,50 €
Spaghetti mit frischem Pesto, Kirschtomaten und Basilikum	pro Port. 7,50 €
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Aurorasöße	pro Port. 7,90 €
Spaghetti mit Räucherlachsstreifen und Frühlingslauch in Sahnesöße	pro Port. 7,90 €

Zu allen Pastagerichten reichen wir frischen Parmesan.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 12

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE6279090000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Unsere Mittagessenklassiker mit Fleisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Blattsalat mit Hausdressing	pro Port. 8,50 €
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße mit frischem Gemüse und Reis	pro Port. 8,50 €
Hähnchenbrust vom Grill mit Pfeffersoße, Spätzle und frischem Gemüse	pro Port. 8,50 €
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Portweinsoße, Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	pro Port. 8,90 €
Asiatische Wokpfanne mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Basmatireis	pro Port. 7,90 €
Thailändisches Hähnchencurry mit Gemüse und Basmatireis	pro Port. 7,90 €
Schweinefiletmedaillons in frischer Pilzrahmsoße mit Butterspätzle und Blattsalate mit Hausdressing	pro Port. 9,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Blattsalat mit Hausdressing	pro Port. 8,50 €
Schweinebraten in Altbiersoße mit Klößen und Rotkraut	pro Port. 8,90 €
Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Spirellinudeln und Blattsalate in Hausdressing	pro Port. 8,50 €
1 Paar Würzburger Bratwürste mit Sauerkraut Bratensoße und Kartoffelpüree	pro Port. 7,90 €
Fränkische Fleischküchle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Marktgemüse	pro Port. 7,90 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 13

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Unsere Mittagessenklassiker mit Fisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Gebrautes Zanderfilet in Limonen-Buttersoße mit Bandnudeln und frischem Gemüse	pro Portion 9,90 €
Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	pro Portion 8,90 €
Gebraute Edelfischfilets in Zitronen-Petersilienbutter mit Schnittlauchkartoffeln und marinierte Blattsalate	pro Portion 9,90 €
Gebraute Black-Tiger Riesengarnelen auf mediterrane Art mit Kräuterspaghetti	pro Portion 13,50 €
Exotisches Thaicurry mit Fisch und Meeresfrüchten dazu Basmatireis	pro Portion 10,90 €

Unsere Mittagessenklassiker Vegetarisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel und marinierten Blattsalaten	pro Portion 7,90 €
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel (saisonal) und marinierten Salaten	pro Portion 11,50 €
Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis	pro Portion 7,90 €
Orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat und Kichererbsen mit Couscous	pro Portion 7,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebel und marinierte Blattsalate	pro Portion 7,50 €
Orientalisches Gemüseratatouille mit Mandelcouscous	pro Portion 7,50 €
Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Joghurdip	pro Portion 7,90 €
Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln	pro Portion 6,90 €

**...oder lassen Sie sich ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen erstellen
beziehungsweise bestellen Sie kurzfristig nach unserem Tagesangebot unter**

www.pavillon-wuerzburg.de

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 14

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE6279090000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Businessfrühstücksbuffet

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Für Ihre morgendliche Besprechung, Schulung oder Präsentation liefern wir Ihnen gerne ein komplettes Frühstücksbuffet.

Mini-Weißwürste mit süßem Senf und Minibrezeln
Schinken-Wurstplatte
Käseplatte
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Platte mit Rohkostgemüsen
Butter, Frischkäse
Marmelade, Honig, Nutella
Brötchenauswahl, Butterhörnchen
Frischer Obstsalat

15,00 Euro pro Person

Businessfrühstück

Frisch / Schick / Gesund

wenn nicht die Zeit für ein großes Frühstücksbuffet vorhanden ist oder wenn das Frühstück neben der Arbeit vernascht werden soll

je 1 Gläschen mit hausgemachtem Erdbeeryoghurt
je 1 Gläschen mit Obstsalat von frischen Früchten
Platte mit gemischten Canapées (5 Stk. pro Person)

- geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Frischkäse, Radieschen und Kresse
- Mailänder Salami, Kirschtomaten und Oliven
- luftgetrockneter südtiroler Schinken, Cornichons
- Basilikumfrischkäse, Rucola, geröstetes Gemüse und Parmesan

14,00 Euro pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 15

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Tagungspauschalen

Gerne übernehmen wir für Sie die komplette Planung und Durchführung des Caterings für Ihrer Außerhaus- oder Inhousetagungen.

Ganztages-Tagungspauschale:

Begrüßungskaffee mit

Kaffee und Tee

Butterbrezeln und Croissants

Vormittagskaffeepause mit

Kaffee und Tee

Mineralwasser und Saft

Frisch filetierte Obstplatten

Sandwichvariationen

Mittagessen als Buffet mit

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Pochiertes Lachsfilet in Soße von frischem Basilikum

Überbackene gefüllte Cannelloni mit Ricotta, Blattspinat und Pilzen

Rosmarinkartoffeln, gebratene Gnocchi

Blattspinat, frisches Gemüse

Frischen Salaten der Saison

Nachmittagskaffeepause mit

Kaffee und Tee

Mineralwasser und Saft

Gemischte Platten mit hausgebackenem Kuchen

Obstkorb

Getränke

Softgetränke

Filterkaffee

Teeauswahl

Tagungspauschale inkl. Getränken 42,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 16

Pavillon
Harald Popp e.K.
Louis-Pasteur-Straße 5
97076 Würzburg

Bank: VR Bank Würzburg
BLZ: 790 900 00
Konto: 180106
Iban : DE62790900000000180106
Steuernr.: 257/259/11206

Exklusive Veranstaltungen

Vorschläge für Abendveranstaltungen, Firmenfeiern, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern usw. im Pavillon oder als Catering aus dem Pavillon finden Sie unter www.pavillon-wuerzburg.de in unserer Bankett- oder Cateringmappe.

Getränke

Kleine Auswahl

<u>Wasser:</u>	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	3,00 €
	Mineralwasser classic oder naturell	0,2 l	1,50 €
<u>Filterkaffee:</u>	Kanne (8 Tassen)		10,50 €
<u>Softdrinks:</u>	Coca Cola, Fanta, Sprite usw.	0,2 l	1,50 €
<u>Eistee:</u>	Pfirsich/Zitrone	0,5 l	2,20 €
<u>Bionade:</u>	Holunder, Kräuter	0,3 l	2,20 €
<u>Bier:</u>	Würzburger Hofbräu Pils	0,33 l	2,20 €
	Erdinger Hefeweißbier	0,5 l	2,50 €

Weine: gerne beraten wir Sie hier individuell und finden mit Ihnen die korrespondierenden Weine für Ihre ausgesuchten Speisen!

Equipmentverleih

Stehtisch (Durchmesser 80 cm)	€ 6,30
Strechhülle für Stehtisch (weiß)	€ 6,30
Pavillon 3 x 3 m	€ 35,00
Tischdecke, weiß 1,30m x 1,60 m	€ 4,40
Tischdecke, weiß 1,30m x 2,20 m	€ 5,00
Tischdecke, weiß rund (Durchmesser 2,20 m)	€ 9,00
Tischdecke, weiß rund (Durchmesser 2,80 m)	€ 10,50
Hauptgangteller, weiß	€ 0,50
Kuchenteller, weiß	€ 0,40
Suppentasse	€ 0,40
Suppentasse und Unterteller (als Set)	€ 0,70
Suppenlöffel	€ 0,25
Messer & Gabel (als Set)	€ 0,50
Kaffeetasse und Unterteller (als Set)	€ 0,50
Kuchengabel oder Kaffeelöffel	€ 0,25
Sektglas	€ 0,30
Weinglas	€ 0,30
Pilsglas 0,3 l	€ 0,30
Pilsglas 0,4 l	€ 0,30
Hefeglas 0,5 l	€ 0,30
Cocktailglas	€ 0,30
Softdrinkglas 0,2 l	€ 0,30
Softdrinkglas 0,4 l	€ 0,30
Wasserglas	€ 0,30

Lieferung

je Anfahrt	
im Gewerbegebiet Ost	pauschal 5,00 €
im Stadtgebiet und bis 10 km	pauschal 10,00 €
über 10 km nach Vereinbarung	1,00 Euro je Entfernungskilometer

Preise

Alle Preise verstehen sich als **Nettopreise** und sind zuzüglich

- bei Abholung oder reiner Lieferung 7% Ust.
- bei Lieferung mit Dienstleistung 19 % Ust.

Personal

Serviceangestellte	25,00 € je Stunde
Serviceleitung	28,00 € je Stunde
Köche	28,00 € je Stunde
Auf- und Abbau	25,00 € je Stunde

Die Stunden werden berechnet von Abfahrt Pavillon bis Ankunft Pavillon!