

Feiern im Pavillon

...Lecker, entspannt, kommunikativ und mit einer gehörigen Portion Rock ´n´ Roll so soll er sein, Ihr besonderer Tag.

Feiern Sie mit uns Ihr persönliches Fest exklusiv in den Räumen des Pavillons genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Vom rauschenden Fest mit DJ und Cocktailbar bis zur eleganten Hochzeitsfeier sind wir der richtige Ansprechpartner für Sie.

Die Vorzüge von Feiern im Pavillon

- *Sie können feiern so laut Sie möchten (hier beschweren sich keine Nachbarn)*
- *Wir kochen frisch für Sie am Buffet und servieren keine lange warm gehaltenen Speisen*
- *Unsere Räumlichkeiten ermöglichen einen fließenden Übergang von Drinnen nach Draußen*
- *Alles Mobiliar ist variabel und der Raum kann nach Ihren Vorstellungen gestaltet werden*
- *Wir haben während Ihrer Feier keine anderen Veranstaltungen im Hause. Somit können wir uns sehr intensiv um Ihre Gäste kümmern.*
- *Die Räumlichkeiten des Pavillons ermöglichen 2 Bereiche für Ihr Fest. Zunächst können Sie stilvoll mit Ihren Gästen speisen und anschließend kann an der Bar, an Stehtischen und auf der Tanzfläche die Party steigen.*
- *Über die Jahre als Veranstalter unterschiedlichster Feiern haben wir festgestellt, dass Dynamik einer der wichtigsten Hebel für eine gelungene Party ist. Deshalb gibt es bei uns mit Ausnahme von Aperitif, Cocktails, Shots und Kaffee alle Getränke zur Selbstbedienung. Somit schaffen wir es, dass die Gäste immer in Bewegung sind und sich damit immer wieder mischen und sich gegenseitig kennenlernen.*

Sehr geehrter Gast!

Damit Ihre Veranstaltung in unserem Hause ein voller Erfolg für Sie wird, sollten vorher wichtige Einzelheiten besprochen werden.

Sie können uns ein wenig behilflich sein, indem Sie sich auf nachstehende Punkte vorbereiten und uns Ihre Vorstellungen nennen.

Datum und Tag der Veranstaltung

Anzahl der geladenen Gäste

Beginn der Veranstaltung

Welche Tischform wünschen Sie?

Ist ein Programm vorgesehen, werden Reden gehalten?

Ist musikalische Unterhaltung geplant?

Sind Menükarten, Platzkarten oder Blumenschmuck vorgesehen?

Gerne drucken wir für Sie **Menükarten**, diese verrechnen wir Ihnen mit **€ 1,50 pro Stück**.

Für **Anfragen und Beratung** steht Ihnen **Herr Harald Popp** jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit uns spätestens **4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** einen Termin, damit wir alles persönlich mit Ihnen besprechen können.

**Ihr Gastgeber Harald Popp
sowie das Team vom Pavillon
freuen sich auf Ihre Veranstaltung in unserem Hause.**

Unsere Getränkepauschale

Aperitif

Prosecco Soligo
Alkoholfreier Fruchtcocktail

Wein

Silvaner, trocken
Divino Nordheim

Bacchus, halbtrocken
Divino Nordheim

Gran Passione, Rosso, IGT
Fossalta di Piave, Italien

Bier

Tucher Pils
Erdinger Hefeweizen und alkoholfreies Hefeweizen

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange,
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle, Tafelwasser

Cocktails und Longdrinks

(Sie können 3 verschiedene Cocktails nach Wahl bestimmen)

z.B. Cuba Libre, Touch Down, Mojito

Shots

Williams, Ramazotti

Kaffee

Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee

Preis pro Person für 6 Stunden 28,- Euro
Jede weitere Stunde 4,50 Euro

Das Lieblingsbuffet

Suppe (wird serviert)

Klare Tomatenconsommé mit Mozzarellastrudel und frischem Basilikum

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Zweierlei Bruschetta frisch vom Grill

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse

Vitello Tonnato-Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Honigmelone mit Parmaschinken

Roh marinierter norwegischer Fjordlachs mit Limonenschmand

Sizilianisches Carponatagemüse

Marinierte Champignons

Parmesanspähne

Frisch an der Pastastation

Gebratene Black-Tiger-Riesengarnelen in Gewürzbutter
mit Spaghetti Aglio Olio & frischem Parmesan

Frisch vom Grill

Rosa gebratene Rumpsteaks mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter

Speckbohnen & gebratene Champignons

Steakhousepommes

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsauce,
mallorquinischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Eisenauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

Mousse au chocolat

Frisch filetierte Früchteauswahl

pro Person 45,- Euro

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Zweierlei Bruschetta frisch vom Grill
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Melone mit südtiroler luftgetrocknetem Schinken
Crespelle mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs gefüllt
Sizilianisches Carponatagemüse
Marinierte Champignons
„Salat Caprese“ Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Frischer Kopfsalat mit Tomaten, Gurken und Oliven mit würzigem Zitronen-
Joghurtdressing

Hauptgänge

Angegrillter toskanischer Schweinebraten in Balsamico-Soße
Picatta Milanaise von der Putenbrust mit Tomaten-Basilikum-Soße
Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit Sc. Vierge
Italienischem Blattgemüse, Gebratenem Mittelmeergemüse
Polenta, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle

Dessert (wird serviert)

Eisauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)
Vanille-Panna-Cotta mit Mandarinen-Soße
Salat von frischen Saisonfrüchten
Tiramisu „Classico“

Preis pro Person 40,- Euro

„Vom Feinsten“

Vorspeise (serviert)

Black-Tiger Riesengarnelen
mit Süßkartoffelpüree und Papayachutney

Zwischengericht (serviert)

Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer
auf cremigem Risotto von grünem Spargel,
getrockneten Tomaten und Basilikum

Hauptgericht (als Buffet)

Rinderfiletmedaillons vom Rhöner Weiderind
Bresa vom spanischen Iberico-Schwein
Flat Bavette vom australischen Black-Angus Beef
Roastbeef im Ganzen gebraten vom kanadischen Premiumbeef

Und das gibt es alles dazu

Guacamole, Rote Mojoße
Hausgemachte Kräuterbutter
Sweet Baby Rays BBQ Sauce honey Chipotle
Sauce Vierge, Rahmsoße von frischem grünem Pfeffer
Süßkartoffelfritten, Steakhouse-Pommes, Rosmarinkartoffeln
Feldsalat mit Ceasars Dressing, Mesculinsalat mit Balsamicodressing
Geröstetes Ofengemüse, Gebratene Champignons
Hausgemachte Röstzwiebel, Gehobelten Parmesan
Fleur de Sel, Steakpfeffer

Dessert (als Buffet)

Palatschinken mit Apfel, Zimt und Bourbon-Vanillesoße
Baylismousse mit Himbeere
Mousse au chocolat von der Zartbitterkuvertüre mit Flugmango
Eis-und Sorbetauswahl

Buffetpreis pro Person 69,- Euro

Internationales Crossover Buffet

Suppe (wird serviert)

Fruchtige Karotten-Mango-Suppe mit Gartenkresse und Butterkrusteln

Vorspeise

Parmaschinken mit sizilianischem Carponatagemüse

Rindercarpaccio mit Limonensoße

Thailändischer Meeresfrüchtesalat mit Chili, Limone und Koriander

Frisch gebratene Kartoffelrösti mit Rauchlachs und Limetten-Creme-Fraîche

Geröstetes Chiabatta mit Ricotta, Pilzen, Speck und Birne

Caesars Salad mit Croutons und gehobelten Parmesan

Aubergineninvoltini gefüllt mit frischem Basilikum und Mozzarella

Tomatencarpaccio mit Kapern-Oliven-Vinaigrette mit Babymozzarella

Marinierte Teriyakipilze mit Sesam

Brotauswahl

Hauptgang

Frisch vom Grill

Tagliatta vom Rinderrücken,

frischer Blattspinat mit Parmaschinken und Pinienkernen,

dazu Sauce Vierge und gehobelten Parmesan

Steinbeisserfilet unter der Limettenkruste mit weißer Ananas-Pfeffer-Soße,
gebratenem Gemüse und pikanten Maisküchlein

Grünes thailändisches Hähnchencurry
mit exotischen Gemüse und Basmatireis

Dessert

Eisauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)

Frisch filetierte exotische Früchte

Liaison von Himbeere und Schokolade

Schokoladen-Trüffel-Tarte mit Mangosahne

Preis pro Person 45,- Euro

Grillbuffet „Exklusiv“

Frisch von der Holzkohle

Rumpsteaks mit grobem Pfeffer, rosa gegrillt

Gekräuterte Lammkoteletts

Maurische Schweinefiletspieße, mariniert mit Kreuzkümmel, Paprika & Thymian

Hähnchenspieße mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Rosmarin

Black-Tiger Riesengarnelen am Spieß

Norwegisches Lachsfilet mit Zitronenpfeffer mariniert

Riesenchampignons mit Spinat und Schafskäse gefüllt

Grillkäse in Kräutermarinade

Sauce Aioli, Barbecuesoße, rote Mojosoße, scharfes Tomatenrelish

Rosmarinkartoffeln, Gebratenes Mittelmeergemüse

Die besten Eierkirchtomaten vom Scherzer mit Babymozzarella und Basilikum

Bulgursalat

Rigatonisalat mit Grillgemüse

Maissalat mit roten Bohnen

Marinierte Champignons

Marinierter Ofenfenchel

Rucolasalat mit Oliven und gehobeltem Parmesan

Sizilianisches Carponatagemüse

Kopfsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und roten Zwiebeln mit Ranchdressing

Brotauswahl

Dessert

Eisauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)

Frisch filetierte Früchte

Kokos-Panna-Cotta mit marinierter Ananas

Lauwarmer Schokoladen-Nuß-Brownie mit Mangosoße

Preis pro Person 42,- Euro

Bayrisches Buffet

Suppe (wird serviert)

Apfel-Meerrettichsuppe mit Schnittlauch und Croutons

Vorspeisen

Semmelknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette, rote Zwiebeln
und gebratenen Pilzen

Bayrischer Weißwurstsalat mit Radieschen

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Räucherfischfrischkäse

Rindertartar mit allem was dazu gehört

Angemachter Camembert, fein garniert

Gerösteter Ofenkürbis mit Ziegenfrischkäse

Platte mit bayrischen Wurst- und Schinkenspezialitäten

Rettich, Radieschen, Essiggurken,

Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln

Krautsalat, Rahmgurkensalat

Gemischter Brotkorb

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Altbiersoße

Ofenfrische Bauernente in eigener Soße

Gebratenes Lachsforellenfilet frisch vom Grill mit Limonen-Buttersoße

Frankensektsoße

Kartoffelklöße, gebratene Serviettenknödel, Butternudeln

Rahmwirsing, Blattspinat, Apfelrotkraut

Dessert

Eisauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)

Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker

Schichtdessert von bayrischer Creme, Apfel und Streusel

Preis pro Person 43,- Euro

Fränkisch Feinbürgerlich

Suppe (serviert)

Rahmsuppe vom fränkischen Rotling mit Croutons und Sishokresse

Hauptgerichte

Feiner Rehbraten in Preiselbeersoße
Gebratenes Zanderfilet mit Frankensektssoße
Zartes Hähnchenbrustfilet mit fränkischem Rohschinken und Salbei gebraten
in Portweinssoße

Als Beilagen

Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln
Apfelrotkraut, frisches Marktgemüse
Platte mit frischem Kopfsalat, Gurken, Tomaten und Radieschen

Dessert

Eisauswahl (3 Sorten nach Ihren Wünschen)
mit heißen Himbeeren
Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel
Erfrischendes Orangen-Quarkmousse mit Fruchtsoße

Preis pro Person 35,- Euro

Amerikanisches Buffet

Jambalaya mit Hähnchen und Shrimps
100% Beef Burger
100% Cheeseburger
Crispy Bacon
Crispy Fried Chicken Wings, natürlich hausgemacht
Lackierte Spareribs

Twisterkartoffeln
Steakhouse-Pommes
Maiskolben in Gewürzbutter
Knoblauchbaguette
Burger-Buns

Burgerstation mit allem was dazu gehört
zum selbst belegen

Barbecue Soße, Pikante Tomatensalsa,
Chicken-Chilisoße, Senf, Heinz Ketchup

American Coleslaw
Amerikanischen Kartoffelsalat
Maissalat mit roten Bohnen und Paprika
Eisbergsalat
Tortillachips mit Guacamole
Caesar Salad

Dessert (serviert)

Lauwarmer Schokoladen-Nuß-Brownie mit Mangosoße und Vanilleeis

Preis pro Person 30,- Euro

Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl 8,90 €
verschiedene Weich- und Hartkäsesorten
mit Früchten, Mangochutney und Brotauswahl

Auswahl an luftgetrockneten Schinken- und Salamispezialitäten 8,90 €
mit Brotauswahl, Butter und saurem Gemüse

Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten 8,90 €
mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl

(wir empfehlen max. die Hälfte der Personenzahl als
Berechnungsgrundlage für den Mitternachtssnack)

Currywurst mit Baguette je Stk. 4,90 €

Chili con Carne mit Baguette pro Port. 4,90 €

Würzige Gulaschsuppe mit Baguette pro Port. 4,90 €

„Salty Bar“

Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten,
Käsewürfel, Chorizo, Tortillachips mit Guacamole,
gesalzene Erdnüsse pro Port. 8,90 €

Getränke

(kleiner Auszug der wichtigsten Getränke)

| | | | |
|---------------------|--|-------------|-------------------|
| Wasser: | Mineralwasser classic oder naturell | 0,75 l | 3,90 € |
| Kaffee: | Kanne (8 Tassen) | | 14,50 € |
| Softdrinks: | Afri Cola, Bluna Orange, Apfelschorle usw. | 0,2 l | 1,70 € |
| | | 0,4 l | 2,60 € |
| Bier: | Tucher Pils | 0,33 l | 2,50 € |
| | Erdinger Hefeweißbier | 0,5 l | 3,00 € |
| Cocktails: | Sie können die Cocktaिलाuswahl frei bestimmen | | |
| | | je Cocktail | 5,50 € |
| Weine: | Lassen Sie sich vor Ort im Weinparadies von Schraud & Baunach kompetent beraten. Wir multiplizieren einen Servicefaktor von 2,5 zu den ausgeschriebenen Verkaufspreisen. | | |
| Korkgeld: | Bei selbst mitgebrachten Weinen berechnen wir ein Korkgeld von | | je Flasche 9,50 € |
| Gedeckpreis: | bei eigenem Kuchen | | 1,80 € |
| Menükarten: | Stück | | 1,50 € |

Spielregeln

Verbindliche Personenzahl:

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens **48 Stunden vor Ihrer Feier** bekannt, damit der Küchenchef disponieren kann.

Diese gilt dann als Rechnungsgrundlage.

Eine Verringerung der Personenzahl von 5 % ist am Veranstaltungstag bei Ankündigung dann noch kostenfrei möglich.

Alle sonst an der Feier nicht erschienenen Gäste müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Kinderpreisgestaltung:

Für Kinder berechnen wir

Von 0- einschließlich 3 Jahren keine Berechnung

Von 4- einschließlich 8 Jahren 25 % des Buffetpreises

Von 9- einschließlich 12 Jahren 50 % des Buffetpreises

Ab 13 Jahren den vollen Buffetpreis

Kellner Zuschlag:

Kellner Zuschläge berechnen wir ab 1.00 Uhr mit 25,-Euro pro Kellner pro Stunde.

Es werden nur die Kellner berechnet die noch aktiv Ihre Veranstaltung unterstützen.

Preise:

Alle angegebenen Preise in dieser Bankettmappe sind Bruttopreise, einschließlich 19 % USt.



Wir bitten Sie diese Bankettmappe als einen Vorschlag unsererseits anzusehen. Sie dient Ihnen dazu, einen Eindruck zu bekommen, was im Pavillon alles möglich sein kann.

Selbstverständlich können Sie Buffetbestandteile untereinander austauschen bzw. mit Ihren Ideen ergänzen.

Ferner halten wir immer entsprechend der jeweiligen Saison ein zusätzliches Angebot bereit, welches wir bei einem persönlichen Beratungsgespräch gerne in Ihr Buffet integrieren können.

Wir freuen uns auf Sie