

# ***Partyservice & Catering aus dem Pavillon***

Wir haben es uns als zuverlässiger Caterer zur Aufgabe gemacht, Qualität und Service zu einem fairen PreisLeistungsverhältnis als höchste Priorität anzusehen.

## **Von Franken – in ferne kulinarische Welten**

- Ob klassisch oder modern, themenbezogen oder saisonal, rustikal oder international...
- Ob bei Ihnen zu Hause, in der Firma oder in jeder von Ihnen ausgewählten Location...
- Ob für Geburtstag, Jubiläum, Richtfest, Hochzeit, Kundenveranstaltung, Tagung...
- Ob Galabuffet, leckeres Partyfood für die Baustelle, Barbecue bei Ihnen vor Ort oder auch nur kleines Fingerfood...

### **möchten wir für Ihre individuellen Vorstellungen keine Wünsche offen lassen.**

Unsere Cateringmappe soll für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel das Richtige bieten. Bitte betrachten Sie diese Vorschläge als großen Baukasten um Ihre Wünsche genau auf den Punkt zu treffen. Selbstverständlich können Sie alle Einzelgerichte zu einem Buffet Ihrer Wahl zusammenstellen oder einzelne Buffetkomponenten untereinander nach Belieben austauschen. Natürlich beraten wir Sie dabei gerne persönlich.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unser erfahrenes Personal während der Veranstaltung zur Seite oder übernehmen auch die Gesamtorganisation Ihrer Veranstaltung. Von Tellern, Besteck und Tischdecken, dekorieren der Tische, über Gläser bis hin zu Getränken wie Wasser, Wein, Bier und Cocktails.

Wir sind als Caterer in Würzburg und Umgebung immer gespannt auf neue Herausforderungen. Wichtig für uns sind drei Dinge: Zuverlässigkeit, Professionalität und Qualität! Frische Produkte, größtenteils von regionalen Anbietern aus Würzburg und Umgebung und der liebevolle Umgang mit diesen sind für unsere Mitarbeiter Herzenssache.

### Sehr geehrter Gast!

Damit Ihr Catering aus dem Pavillon ein voller Erfolg 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, Ort und Tag der Veranstaltung*

*Anzahl der geladenen Gäste*

*Beginn und Ende der Veranstaltung, Essensbeginn, Auf- und Abbauzeiten?*

*Benötigen Sie Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten oder sonstiges Equipment wie Stehtische, Hussen usw.?*

*Wünschen Sie Servicepersonal und/oder Köche vor Ort?*

*Benötigen Sie Lieferung oder holen Sie Ihre Bestellung selbst ab?*

*Wünschen Sie Menükarten?*

*Dürfen wir einen Aperitif vorbereiten, und wer kümmert sich um die Getränke?*

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

### Preise

**Die angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise.  
Zuzüglich 7% USt. bei Selbstabholung bzw. reiner Lieferung auf die gesamte Rechnungssumme.**

**Zuzüglich 19% USt. bei Aufträgen mit Personal sowie bei Nutzung von Leihgegenständen auf die gesamte Rechnungssumme.**

### Lieferung

je Anfahrt

unter 5 km

über 5 km und unter 10 km

über 10 km

pauschal 5 Euro

pauschal 10 Euro

1,00 € je

Entfernungskilometer

**!!! Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!!!**

## INHALTSVERZEICHNIS

|  |             |
|--|-------------|
| Aperitif.....                              | Seite 1     |
| Traditionelle Buffets .....                | Seite 2-4   |
| Mediterrane Buffets.....                   | Seite 5-8   |
| Internationale Buffets.....                | Seite 9-11  |
| Grillbuffets.....                          | Seite 11-13 |
| Vegetarisches & Veganes Buffet.....        | Seite 16-17 |
| Partyfood & Canapés .....                  | Seite 14    |
| Fingerfood & Mitternachtssnack.....        | Seite 15-16 |
| Salate & Antipasti .....                   | Seite 17    |
| Suppe & Hauptgang Schwein.....             | Seite 18    |
| Hauptgang Rind, Geflügel, Kalb & Lamm..... | Seite 19    |
| Hauptgang Wild, Fisch & Pasta.....         | Seite 20    |
| Gemüse & Beilagen.....                     | Seite 21    |
| Desserts.....                              | Seite 22    |
| Getränke.....                              | Seite 23    |
| Equipmentverleih & Geschirrvleih.....      | Seite 24    |
| Spielregeln.....                           | Seite 25    |

## Aperitif

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Soligo Prosecco, trocken, DOC<br>Treviso, Italien<br>Frische Nase, viel Frucht, leicht und mit feiner Perlage               | 0,75 l | 15,00 € |
| Fraenzi, Secco, halbtrocken<br>Fürstlich Catellsches Domänenamt, Castell<br>Großes Bukett nach Aprikose                     | 0,75 l | 17,00 € |
| Aperol Sprizz<br>Aperol, Weißwein, Mineralwasser,<br>Orangenscheibe & Crushed Eis   | 0,2 l  | 3,80 €  |
| Hugo<br>Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze,<br>Mineralwasser & Crushed Eis  | 0,2 l  | 3,80 €  |
| Karaffe Beerenmojito<br>Waldbeeren, weißer Rum, Grenadine, Minze,<br>Limettensaft, brauner Zucker, Weißwein & Mineralwasser | 1 l    | 16,00 € |
| Karaffe alkoholfreier Fruchtcocktail  | 1 l    | 8,50 €  |

## Traditionelle Buffets

Bitte betrachten Sie alle nachfolgenden Buffets als reine Vorschläge.  
Sehr gerne können Sie diese nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorstellungen  
verändern. Nutzen Sie dafür einfach die Aufstellung der Einzelgerichte  
nachfolgend in dieser Mappe oder lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

### „Everybody's Darling“

Schweinekrustenbraten in Altbiersoße  
Schweineschnitzel „Wiener Art“  
Würzige Hähnchenkeulen

Kartoffelklöße, kleine pikante Schalenkartoffeln aus dem Ofen

Rahmgurkensalat  
Krautsalat  
Tomatensalat  
Fränkischer Karottensalat  
Blattsalate mit Frenchdressing  
Brotkorb

**Ab 20 Personen 18,- Euro pro Person**  
**Ab 50 Personen 17,- Euro pro Person**  
**Ab 80 Personen 16,- Euro pro Person**

## „Fränkisches Festessen“

Fränkische Festsuppe mit allerlei Klößchen und Schnittlauch

\*\*\*

Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bandnudeln

Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce von frischen Champignons,  
mit Butterspätzle und frischem Marktgemüse

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

**Ab 20 Personen 21,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 20,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 19,50 Euro pro Person**

## Fränkisch Feinbürgerlich

Apfel-Meerrettichsuppe mit Schnittlauch und Croutons

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Späthburgundersauce

Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersauce

Zartes Hähnchenbrustfilet mit fränkischem Rohschinken und Salbei gebraten  
in Portweinsauce

Als Beilagen

Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln

Apfelrotkraut, frisches Marktgemüse

\*\*\*

Salat von frischen Saisonfrüchten

Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel

**Ab 20 Personen 26,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 25,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 24,- Euro pro Person**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 3

## Bayrisches Buffet

### Vorspeisen

Semmelknödelcarpaccio mit Kräutervinaigrette, rote Zwiebel und gebratene Pilze  
Bayrischer Weißwurstsalat mit Radieschen  
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Räucherfischfrischkäse  
Winzerkäse mit Kräutern, Nüssen und Schinken  
Gerösteter Ofenkürbis mit Ziegenfrischkäse  
Platte mit bayrischen Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln  
Krautsalat, Rahmgurkensalat  
Rettich, Radieschen, Essiggurken  
Butter  
Gemischter Brotkorb

### Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Altbiersoße  
Wiener Backhendl schön würzig mit Joghurtdip  
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Frankensektsoße

Dazu servieren wir

Serviettenknödel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, Butterkartoffeln  
Rahmwirsing, Schmorkarottengemüse

### Dessert

Topfenrahmstrudel  
Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel  
Rote Grütze mit Vanillesoße

**Ab 30 Personen 32,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 31,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 30,- Euro pro Person**

# Mediterrane Buffets

## Pastabuffet

Lasagne „Bolognese“

\*\*\*

Frischkäsetortellinis in Gemüse-Parmesansoße

\*\*\*

Spaghetti Aglio Olio mit Petersilie

\*\*\*

Pasta mit Hähnchenstreifen und Gemüse in Aurorasoße

\*\*\*

Geriebener Parmesan

\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und Oliven, Balsamicodressing

**Ab 20 Personen 18,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 17,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 16,- Euro pro Person**

## Antipastibuffet

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern)

Carpaccio „Classico“ mit Rucola und Parmesan

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Putenscallopinis mit Speck und Salbei gebraten in Zitronenmarinade

Meeresfrüchteplatte mit marinierten Scampis, Tintenfischen und Muscheln

Ofenfenchel mit Orangen und Oliven

Sizilianisches Carponatagemüse

marinierte frische Champignons

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Oliven

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Brotauswahl

**Ab 20 Personen 21,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 20,50 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 20,- Euro pro Person**



## Italienisches Buffet

### Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
und Croutons

### Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsöße  
Involtinis vom Schwein gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
Mozzarella und Basilikum

Dazu servieren wir  
Frisches Marktgemüse, italienisches Blattgemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle

### Dessert

Cappuccino-Mousse mit Schokoladensplitter  
Italienisches Schichtdessert mit Biskuit und Kirschen  
Frisch filetierte Früchte

**Ab 20 Personen 21,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 20,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 19,50 Euro pro Person**

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

„Caprese“ Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Melone mit luftgetrocknetem südtiroler Schinken  
Crespelle mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs gefüllt  
Sizilianisches Carponatagemüse  
Marinierte Champignons  
Geschmorter Ofenfenchel mit Orangen und Oliven  
Frischer Kopfsalat mit Tomaten, Gurken und Oliven an  
würzigem Zitronen-Joghurtdressing  
Brotauswahl

### Hauptgänge

Angegrillter toskanischer Schweinebraten mit Balsamicoße  
Putenschnitzelchen in der Parmesan-Eihülle mit Tomatensoße  
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer gewürzt in Basilikumsoße

Dazu servieren wir

Rosmarinkartoffeln, Spinatagliatelle, gebratene Gnocchis  
Knoblauchspinat und gebratenes Mittelmeergemüse

### Dessert

Tiramisu „Classico“  
Vanille-Panna-Cotta mit Fruchtsoße  
Salat von frischen Saisonfrüchten

**Ab 30 Personen 32,- Euro pro Person**  
**Ab 50 Personen 31,- Euro pro Person**  
**Ab 80 Personen 30,- Euro pro Person**

## Mein italienisches Lieblingsbuffet

### Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomate und frischem Basilikum  
Vitello Tonnato-Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Hausgebeizter Orangen-Dill Lachs mit Senfsoße  
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse  
Sizilianisches Carponatagemüse  
Marinierte Champignons  
Parmesanspäne

### Hauptgerichte

„Mixed Grill“ von Edelfischfilets und Black-Tiger-Garnelen in feiner Safransoße

„Brasato al Barolo“

Rinderschmorbraten in kräftiger Barolossoße

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt,  
im Südtiroler Trockenschinkenmantel gebraten mit Thymiansoße

Dazu servieren wir

Schmorgemüse aus dem Ofen, Speckbohnen  
Rosmarinkartoffeln, Kräuterspaghetti, Kartoffel-Selleriepüree

### Desserts

Eisauswahl

Frisch filetierte Früchte

Mascarponecreme geschichtet mit marinieren Beeren  
Saftiger Schokoladen-Walnußkuchen

**Ab 30 Personen 37,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 36,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 35,- Euro pro Person**

# Internationale Buffets

## Amerikanisches Partybuffet

Jambalaya mit Hähnchen und Shrimps  
Crispy Fried Chicken , natürlich „Hausgemacht“  
Lackierte Spareribs

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben in Gewürzbutter

Barbecue Soße, Chicken-Chilisoße, Heinz Ketchup

### Burgerstation zum selbst belegen

100% Beef Burger  
Burgerbrötchen  
Burgersoße  
Tomatenscheiben  
Essiggurken  
Röstzwiebeln  
Salatblätter  
Cheddarcheese

American Coleslaw  
Amerikanischen Kartoffelsalat  
Maissalat mit roten Bohnen und Paprika  
Eisbergsalat mit Ranchdressing

**Ab 30 Personen 22,- Euro pro Person**  
**Ab 50 Personen 21,- Euro pro Person**  
**Ab 80 Personen 20,- Euro pro Person**

## Mexikanisches Partybuffet

### Unsere Hüllen

Weizenfladen  
Knusprige Taco-Shells

### Unsere Füllungen

Marinierte Hähnchenstreifen  
Gebratenes Rinderhackfleisch  
Marinierte Scampis  
Gebratenes Gemüse

### Unsere Toppings

Eisbergsalat  
Tomaten  
Gurken  
Rote Zwiebeln  
Jalapenos  
Geriebener Käse  
Guacamole  
Sauerrahm  
Frischer Koriander

**Preis pro Person 16,90 Euro**

**Ab 30 Personen 20,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 19,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 18,- Euro pro Person**

## Gourmet Buffet

### Suppe (wird serviert)

Klare Tomatenconsommée mit frischem Basilikum und Mozzarellastrudel

### Vorspeise

Gekräutertes Kalbscarpaccio mit Staudensellerie-Trüffelölvinaigrette  
Auswahl an italienischen und spanischen Schinken- und  
Salamispezialitäten mit marinierten Pilzen der Saison  
Fein abgeschmecktes Rindertartar mit allem was dazu gehört  
Knuspergambas in der Sushirolle mit Wasabi, Sojasoße und eingelegten Ingwer  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße  
Fine Claire Austern aus der Bretagne  
Mozzarella in der Parmakruste gebacken auf Rucolasalat  
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat, Pinienkerne und Ziegenkäse überbacken  
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit Knoblauchscampi

### Hauptgang

Kalbsfilet im Parmamantel mit Thymiansoße

Lammcarrée unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsoße

Fangfrische Atlantik-Seeteufelmedaillons  
unter der Basilikumkruste mit Safransoße

Gebratenes Mittelmeergemüse, gefüllte getrüffelte Wirsingbällchen,  
Rosmarinkartoffeln, Kräuterspätzle, Olivengnocchis

### Desserts

Frisch filetierte exotische Früchte  
Liaison von Himbeere und Schokolade im Gläschen serviert  
Sorbets und Eisspezialitäten aus unserer Eistheke  
„Kleines Aromaspiel“  
Variation von Cremes Brûlées mit verschiedenen Geschmäckern

### **Preis pro Person 65,- Euro**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 11

# Grillbuffet „Standard“

## Frisch von der Holzkohle

Marinierte Schweinenackensteaks  
100 % Beef Burger  
Würzige Spareribs  
Grillbratwürste  
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer  
Marinierte Gemüsespieße

Sauce Aioli, Barbecuesoße, Heinz Ketchup, Tzaziki

Rosmarinkartoffeln, Maiskolben

## Burgerstation zum selbst belegen

Burgerbrötchen  
Burgersoße  
Tomatenscheiben, Essiggurken, Salatblätter  
Röstzwiebeln  
Cheddarcheese

## Salatbuffet mit:

Tomate-Mozzarella  
Sizilianisches Carponatagemüse  
Spaghettisalat  
Maissalat mit roten Bohnen  
Rahmgurkensalat  
Krautsalat  
Chinakohlsalat mit Apfel und Rahm  
Kopfsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und roten Zwiebeln mit Frenchdressing  
Brotauswahl

Dieses Buffet bieten wir erst ab 50 Personen an

**Preis pro Person 25,- Euro**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 12

## Grillbuffet „Exklusiv“

### Hauptgang als Buffet

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

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer

Riesenchampignons mit Spinat und Schafskäse gefüllt

Grillkäse in Kräutermarinade

Sauce Aioli, Barbecuesoße, rote Mojosoße, scharfes Tomatenrelish

Rosmarinkartoffeln, Cajunkartoffeln, Gewürzmaiskolben

Die besten Eierkirchtomaten vom Scherzer mit Babymozzarella und Basilikum

Bulgursalat

Rigatonisalat mit Grillgemüse

Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse

Marinierte Champignons

Marinierter Ofenfenchel

Rucolasalat mit Oliven und gehobeltem Parmesan

Sizilianisches Carponatagemüse

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

Brotauswahl

### Dessert

Frisch filetierte Früchte

Mousse au chocolat

Eisauswahl

Topfenmousse mit marinierten Beeren

Dieses Buffet bieten wir erst ab 50 Personen an

**Preis pro Person 37,- Euro**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 13



## Partyfood

Mindestabnahmemenge 20 Portionen // 400 ml pro Portion

|  |             |        |
|--|-------------|--------|
| Würziger Schaschliktopf mit Baguette   | pro Portion | 6,90 € |
| Chili con Carne mit Baguette   | pro Portion | 6,90 € |
| Thailändisches Hackfleischcurry mit Basmatireis  | pro Portion | 6,90 € |
| Vegetarisches orientalisches Curry von roten Linsen,<br>Blattspinat und Kichererbsen mit Basmatireis | pro Portion | 6,90 € |
| Würzige Gulaschsuppe mit Brötchen  | pro Portion | 5,90 € |
| Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen  | pro Portion | 5,90 € |
| Würziger Hackfleisch-Käse-Laucheintopf mit Baguette  | pro Portion | 6,90 € |
| Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Krustenbrot  | pro Portion | 6,90 € |

## Canapés

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.

- mit Currymayonnaise, Putenbrust und Ananas
- mit Basilikumfrischkäse, Rucola, Parmaschinken, Oliven und Kirschtomaten
- mit südtiroler Speck und Cornichons
- mit Mailänder 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 Essiggemüse

Je Stk. 2,06 Euro

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 14

# 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 Rucola, Carponatagemüse und würzigem Hackfleischbällchen

Gläschen mit mediterranem Scampicoctail

Gläschen mit Vanille-Panna-Cotta und Mandarinensoße

Jeweils 10 Teile 150,- Euro

(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 140,- Euro

(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

Canapés mit geräuchertem Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich

Canapés mit Parmaschinken, mariniertem Gemüse und Rucola

#### 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,- Euro

(ausreichend für ca. 10 Personen als kleine Zwischenmahlzeit;

ausreichend für ca. 15 Personen für Stehempfang)

## Mitternachtssnack

### **Internationale Käseauswahl**

verschiedene Weich- und Hartkäsesorten

mit Früchten, Mangochutney und Brotauswahl pro Portion 7,90 €

### **Auswahl an luftgetrockneten Schinken und Salamispezialitäten**

mit Brotauswahl, Butter und saurem Gemüse pro Portion 7,90 €

### **Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten**

mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl pro Portion 7,90 €

**Chili con Carne** mit Baguette pro Portion 6,90 €

**Currywurst** in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen pro Portion 5,90 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 16

# Einzelgerichte

Mit dieser Auswahl an Einzelgerichten können Sie sich Ihr Buffet ergänzen, austauschen oder selbst zusammenstellen. Ein serviertes Menu kreieren oder gerne auch nur einzelne Komponenten bestellen.

Die Preise sind abhängig von Personenzahl und Zusammenstellung und werden individuell auf Anfrage errechnet

## Salate:

Tomatensalat mit frischem Basilikum

Rahmgurkensalat mit frischem Dill

Krautsalat mit Speck oder Amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Mayo

Bohnensalat

Fränkischer Karottensalat oder Karottenrohkost mit Apfel

Blumenkohlsalat

Chinakohlsalat mit Apfel und Rahm

Mediterraner Nudelsalat oder Tortellinisalat

Bulgursalat mit Tomaten, Gurken und frischer Minze

Mais-Bohnen-Paprikasalat

Blattsalate mit Frenchdressing

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Feta

Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise

Kartoffelsalat mit Zwiebel, Speck und Essiggurken

## Antipasti:

Ofenfenchel mit Orangen und Oliven

Sizilianisches Carponatagemüse

marinierte frische Champignons

Artischockensalat mit Thunfisch

Carpaccio „Classico“ mit Rucola und Parmesan

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Oliven

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern)

Meeresfrüchteplatte mit marinierten Scampis, Tintenfischen und Muscheln

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 17

## Suppen

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebel, frischen Schnittlauch  
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons  
Karotten-Ingwercremesuppe mit Orange und Croutons  
Blumenkohl-Currysuppe mit indischem Brotfladen  
Klare Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellastrudel und frischen Basilikum  
Fränkische Hochzeitssuppe mit allerlei Klößchen und Schnittlauch  
Apfel-Meerrettichsuppe mit Schnittlauch und Croutons  
Waldpilzrahmsuppe mit frischen Champignons und Kräutern  
Kohlrabi-Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl  
Karotten-Mangosuppe mit Gartenkresse und Croutons  
Kürbis-Currysuppe mit Sishokresse (saisonal)  
Thailändische Zitronengrassuppe mit Gemüse, Chili, Limettensaft und Scampi  
Thailändische Kokossuppe mit Hähnchenbrust, Gemüse und Koriander

## Hauptgänge:

### Schwein

Schweinebraten in Altbiersoße  
Jägerbraten vom Schweinenacken in Waldpilzsoße  
Toskanischer Schweinebraten in Balsamicosoße  
Ofenfrische Schweineschäufele in Kümmel-Altbiersonße  
Ofenfrische Grillhaxen in Kümmel-Altbiersonße  
Saftiger Grillschinken  
Fränkische Hackfleischküchle  
Spanferkelrollbraten in Kümmel-Biersonße  
Pfannengyros mit Zaziki  
Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder in der Parmesan-Ei-Hülle  
Cordon Bleu vom Schweinerücken  
Jägerschnitzelchen vom Schweinerücken  
Schweinefiletmedaillon in Champignonrahmsoße  
Schweinefiletmedaillon in Pfeffersoße  
Saltimbocca vom Schweinefilet in Portweinsonße  
Streifen vom Schweinefilet mit Gemüse in süß-saurer Soße

## **Rind**

Sauerbraten in kräftiger Soße  
Burgunderbraten in kräftiger Rotweinsauce  
Rindergulasch „Ungarische Art“ mit frischen Paprika und Pilzen  
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
„Hochzeitsessen“ Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pilzen, roter Bete und Essiggurke  
Rumpsteaks oder  
Rinderfiletmedaillons  
in allen erdenklichen Variationen bereiten wir gerne vor Ort frisch zu.  
(lassen Sie sich hierfür von uns beraten)

## **Geflügel**

Putensteaks mit Tomate und Mozzarella überbacken in Rahmsauce  
Putenschnitzel „Wiener Art“  
Putengeschnetzeltes in Currysoße oder Champignonrahmsauce  
Geschmorte Putenoberkeule mit Rosmarinsoße  
Thailändisches Hähnchencurry mit Gemüse und Kokosmilch  
Streifen von der Hähnchenbrust in süß-saurer Soße  
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße  
Hähnchenbrustfilet in Pfeffersoße  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsauce  
Würzige Hähnchenkeulen „bayrisch“, „mediterran“, „indisch“, „Thai“  
Gänsebrust in eigener Soße  
Ganze gefüllte Gans in Apfel-Salbeisauce  
Entenkeulen in eigener Soße

## **Kalb**

Kalbsrahmgulasch mit frischen Pilzen  
Kalbsrahmbraten aus der Schulter  
Kalbsnierenbraten in eigener Soße  
Saltimbocca vom Kalb mit Portweinsauce  
Wiener Schnitzel vom Kalb  
Kalbsfiletmedaillons im Parmaschinkenmantel mit Rosmarinkartoffeln  
Kalbsfiletmedaillons in Sherryrahmsauce  
Kalbsrückensteak in Steinpilz- oder Pfifferlingsoße (saisonal)  
Kalbsrückensteak unter der pikanten Erdnusskruste

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 19

### Lamm

Lammcarrée unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsoße  
Geschmorte Lammhäxle in Thymiansoße

### Wild

Rehbraten aus fränkischer Jagd mit Wacholdersoße (saisonal)  
Hirschkalbsbraten in Preiselbeerrahmsoße  
Wildschweinbraten in Wacholdersoße  
Zartes Edel-Wildragout in Preiselbeersoße  
Hirschmedaillons in Steinpilz-oder Pfifferlingsoße  
Rehrücken in der knusprigen Waldpilzkruste

### Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet in Orangen-Estragonsoße  
Gebratenes Saiblingsfilet in Frankensektsoße  
Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersoße  
Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Buttersoße  
Pochiertes Lachsfilet mit Basililumsoße  
Japanisch marinierter Ofenlachs mit Sesamspinat  
Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle  
Gebratene Edelfischfilets in Zitronen-Petersilienbutter  
Gebratene Black-Tiger Riesengarnelen auf mediterrane Art  
Exotisches Thaicurry mit Fisch und Meeresfrüchten  
Kreolisch gewürzte Seeteufelmedaillons auf Papayachutney

### Pasta

Tortellini mit gebratenem Gemüse in einer Schnittlauch-Sahnesoße  
Spaghetti mit frischem Pesto, Kirschtomaten und Parmesan  
Überbackene Cannelloni gefüllt mit Blattspinat, Ricotta und Pilzen  
Überbackene Gemüselasagne  
Überbackene mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne  
Spaghetti Aglio Olio mit Parmesan  
Pasta mit knackigem Gemüse in Curryrahm  
Frischkäseravioli in Basilikumsoße mit Mittelmeergemüse  
Penne Arrabiata in scharfer Tomatensoße mit geschmolzenen Kirschtomaten  
Farfalle in Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Walnüssen

### Vegetarisch

Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel  
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel (saisonal)  
Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis  
Orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat und Kichererbsen mit Basmatireis  
Käsespätzle mit Röstzwiebel  
Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse  
Gemüsequiche mit Joghurt-Kräuterdip  
Indisches Blumenkohl-Kartoffelgratin  
Würziger Gemüse-Käse-Kaiserschmarrn mit Kräuterquark  
Orientalisches Gemüseratatouille mit Couscous  
Zucchinibratlinge mit Bulgursalat und Feta-Paprika-Dip  
Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Linsendip  
Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln

### Gemüse

Frisches gemischtes Marktgemüse  
Speckbohnen  
Blattspinat mit Knoblauch und Muskat  
Rahmspinat  
Schmorkarottengemüse  
gebratenes Mittelmeergemüse  
Schmorgemüse aus dem Ofen  
Italienisches Blattgemüse mit Parmesan  
Gebratene Champignons  
Rahmgemüse  
Apfelrotkraut  
Rahmwirsing  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Japanischer Sesamspinat  
Würziger Kokosspinat  
Knackiges Wokgemüse



### **Beilagen**

Kartoffelklöße  
Semmelknödel  
Serviettenknödel  
Bandnudeln  
Kräuterspaghettis mit Oliven  
Butterspätzle  
Basmatireis  
Butterreis  
Curryreis  
Kartoffelgratin  
Salzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Kartoffelpüree  
Getrüffeltes Kartoffel-Selleriepüree  
Polenta mit Thymian und Parmesan

### **Dessert**

Mousse au chocolat mit Beerensoße  
Vanille-Panna-Cotta mit Mandarinensoße  
Zitronen-Quarkmousse mit Erdbeersoße  
Fränkische Weincreme mit Trauben  
Grießflammerie mit Fruchtsoße  
Mascarponecreme mit Früchten der Saison und Amarettini  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Platten mit frisch filetierten Früchten  
Salat von frischen Saisonfrüchten  
Schokoladen-Nußbrownie  
Tiramisu „Classico“  
Schokoladenprofiteroles  
Limonen-Joghurtcreme mit Mango-Kiwisalat und gerösteter Kokosnuss  
Mascarpone-Honigcreme mit einem Trauben-Minzsalat geschichtet

# Getränke

## Kleine Auswahl

|                      |  |        |         |
|----------------------|--|--------|---------|
| <b>Wasser:</b>       | Mineralwasser classic oder naturell  | 0,75 l | 3,00 €  |
|                      | Mineralwasser classic oder naturell  | 0,5 l  | 2,00 €  |
| <b>Filterkaffee:</b> | Kanne (8 Tassen)   |        | 10,50 € |
| <b>Softdrinks:</b>   | Afri Cola, Bluna Orange, Apfelschorle usw.   | 0,5 l  | 2,20 €  |
| <b>Eistee:</b>       | Pfirsich/Zitrone   | 0,5 l  | 2,20 €  |
| <b>Bionade:</b>      | Lychee, Holunder, Kräuter  | 0,3 l  | 2,20 €  |
| <b>Bier:</b>         | Tucher Pils  | 0,33 l | 2,20 €  |
|                      | Erdinger Hefeweißbier  | 0,5 l  | 2,50 €  |
| <b>Weine:</b>        | gerne beraten wir Sie hier individuell und finden mit Ihnen die korrespondierenden Weine für Ihre ausgesuchten Speisen |        |         |

## Equipmentverleih

|  |         |
|--|---------|
| Stehtisch (Durchmesser 80 cm)              | € 6,30  |
| Strechhuse 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 Untere (als Set)           | € 0,70  |
| Suppenlöffel                               | € 0,25  |
| Messer & Gabel (als Set)                   | € 0,50  |
| Kaffeetasse und Untere (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  |

# 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-einschl. 3 Jahren keine Berechnung

Von 4-einschl. 8 Jahren 25 % des Buffetpreises

Von 9-einschl. 12 Jahren 50 % des Buffetpreises

Ab 13 Jahren den vollen Buffetpreis

## **Personal:**

**Serviceangestellte** 25,- Euro je Stunde

**Serviceleitung** 28,- Euro je Stunde

**Köche** 28,- Euro je Stunde

**Auf- und Abbau** 25,- Euro je Stunde

Die Stunden werden berechnet

von Abfahrt Pavillon bis Ankunft Pavillon.

**Immer halten wir entsprechend der jeweiligen Saison ein zusätzliches Angebot bereit, welches wir bei einem persönlichen Beratungsgespräch gerne in Ihr Menu oder Buffet integrieren können.**

**Wir freuen uns auf Sie**