

# 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 offenlassen.

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 12-13
Partyfood & Canapés .....	Seite 14
Fingerfood & Mitternachtssnack.....	Seite 15-16
Salate, Antipasti & Suppe .....	Seite 17
Hauptgang Schwein, Rind & Geflügel .....	Seite 18
Hauptgang Kalb, Lamm, Wild, Fisch & Pasta.....	Seite 19
Vegetarisch, Gemüse & Beilagen.....	Seite 20
Desserts.....	Seite 21
Getränke.....	Seite 22
Equipmentverleih & Geschirrverleih.....	Seite 23
Spielregeln.....	Seite 24

## Aperitif

### **Soligo Prosecco, trocken, DOC**

Treviso, Italien

Frische Nase, viel Frucht, leicht und mit feiner Perlage

0,75 l

15,00 €

### **Fraenzi, Secco, halbtrocken**

Fürstlich Catellsches Domänenamt, Castell

Großes Bukett nach Aprikose

0,75 l

17,00 €

### **Aperol Sprizz**

Aperol, Weißwein, Mineralwasser,

Orangenscheibe & Crushed Eis

0,2 l

3,80 €

### **Hugo**

Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze,

Mineralwasser & Crushed Eis

0,2 l

3,80 €

### **Karaffe Beerenmojito**

Waldbeeren, weißer Rum, Grenadine, Minze,

Limettensaft, brauner Zucker, Weißwein & Mineralwasser

1,0 l

6,00 €

Karaffe alkoholfreier Fruchtcocktail

1,0 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 - 20,00 Euro pro Person**

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

**Ab 80 Personen - 19,00 Euro pro Person**

## „Fränkisches Festessen“

Fränkische Festsuppe mit allerlei Klößchen und Schnittlauch

\*\*\*

Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bandnudeln

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

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

**Ab 20 Personen 27,50 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 26,50 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 26,00 Euro pro Person**

## Fränkisch Feinbürgerlich

Fränkische Mostsuppe mit Zimtcroustons

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Späthburgundersoße

Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersoße

Zartes Hähnchenbrustfilet mit fränkischem Rohschinken und Salbei gebraten  
in Portweinssoße

Als Beilagen

Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln

Apfelrotkraut, frisches Marktgemüse

\*\*\*

Salat von frischen Saisonfrüchten

Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel

**Ab 20 Personen 32,- Euro pro Person**

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

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

## 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 Joghurdip  
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Frankensektsoße

Dazu servieren wir  
 Serviettenknödel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, Butterkartoffeln  
 Rahmwirsing, Schmorkarottengemüse

### Dessert

Topfenmousse mit Himbeersoße  
 Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel  
 Rote Grütze mit Vanillesoße

**Ab 30 Personen 38,- Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 37,- Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 36,- 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 20,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen 19,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen 18,00 Euro pro Person**

### Antipastibuffet

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern)

Carpaccio „Classico“ mit Rucola und Parmesan

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Putenscalopinis 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 - 25,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 24,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 23,00 Euro pro Person**



## Italienisches Buffet

### Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
und Croutons

### Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsauce  
Gefüllter Rollbraten 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

**Ab 20 Personen - 27,50 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 26,50 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 26,00 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 Balsamico-Soße  
 Putenschnitzelchen in der Parmesan-Eihülle mit Tomatensoße  
 Lachsfilet mit Zitronenpfeffer gewürzt in Basilikumsoße

Dazu servieren wir  
 Rosmarinkartoffeln, Spinatglatelle, gebratene Gnocchis  
 Knoblauchspinat und gebratenes Mittelmeergemüse

### Dessert

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

**Ab 30 Personen - 38,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 37,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 36,00 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 - 43,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 42,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 41,00 Euro pro Person**

## Internationale Buffets

### Amerikanisches Partybuffet

Jambalaya mit Hähnchen und Shrimps  
Crispy Fried Chickenwings  
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 - 27,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 26,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 25,00 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

**Ab 30 Personen - 25,00 Euro pro Person**

**Ab 50 Personen - 24,00 Euro pro Person**

**Ab 80 Personen - 23,00 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 69,00 Euro**

## Grillbuffet „Standard“

### Frisch von der Holzkohle

Marinierte Putensteaks  
Würzige Spareribs  
Cevapcici vom Rind  
Würzburger Bratwürste  
Lachsforellenfilet mit Zitronenpfeffer  
Marinierte Gemüsespieße  
Vegetarische Haloumispieße

Tzaziki, Aivar, Barbecuesoße, Heinz Ketchup

Rosmarinkartoffeln, Brotauswahl

### Salatbuffet mit:

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

**Preis pro Person 32,00 Euro**

*- Dieses Buffet bieten wir erst ab 50 Personen an! -*

## Grillbuffet „Exclusiv“

### 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  
Frische Champignons mit Spinat und Schafskäse gefüllt  
Grillkäse in Kräutermarinade

Sauce Aioli, Barbecuesoße, rote Mojossoße

Rosmarinkartoffeln, Cajunkartoffeln, Gewürzmaiskolben

Kirschtomaten 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

**Preis pro Person 42,00 Euro**

*- Dieses Buffet bieten wir erst ab 50 Personen an! -*



## Partyfood

Mindestabnahmemenge 20 Portionen // 400 ml pro Portion

Würziger Schaschliktopf mit Baguette	<b>pro Portion 8,90 €</b>
Chili con Carne mit Baguette	<b>pro Portion 8,90 €</b>
Thailändisches Hackfleischcurry mit Basmatireis	<b>pro Portion 8,90 €</b>
Vegetarisches orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat und Kichererbsen mit Basmatireis	<b>pro Portion 8,90 €</b>
Würzige Gulaschsuppe mit Brötchen	<b>pro Portion 7,90 €</b>
Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen	<b>pro Portion 7,50 €</b>
Würziger Hackfleisch-Käse-Laucheintopf mit Baguette	<b>pro Portion 7,50 €</b>
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Krustenbrot	<b>pro Portion 7,90 €</b>

## 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 Stück - 2,15 Euro**

## 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, Carponatagemüse und würzigem Hackfleischbällchen

Gläschen mit mediterranem Scampicoctail

Gläschen mit Vanille-Panna-Cotta und Mandarinensoße

**jeweils 10 Teile - 170,00 €**

*(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 - 160,00 €**

*(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 - 190,00 €**

*(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 9,50 €*

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

mit Brotauswahl, Butter und saurem Gemüse

*pro Portion 9,50 €*

### **Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten**

mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl

*pro Portion 9,90 €*

### **Chili con Carne** mit Baguette

*pro Portion 8,90 €*

### **Currywurst** in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen

*pro Portion 7,50 €*



## 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 angeboten.*

### 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

### 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)  
 Thaiändische Zitronengrassuppe mit Gemüse, Chili, Limettensaft und Scampi  
 Thaiändische Kokossuppe mit Hähnchenbrust, Gemüse und Koriander



## Hauptgänge

### Schwein

Schweinebraten in Altbiersoße  
 Jägerbraten vom Schweinenacken in Waldpilzsoße  
 Toskanischer Schweinebraten in Balsamico-Soße  
 Ofenfrische Schweineschäufele in Kümmel-Altbiere-Soße  
 Ofenfrische Grillhaxen in Kümmel-Altbiere-Soße  
 Saftiger Grillschinken  
 Fränkische Hackfleischküchle  
 Spanferkelrollbraten in Kümmel-Biere-Soße  
 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 Portweins-Soße  
 Streifen vom Schweinefilet mit Gemüse in süß-saurer Soße

### Rind

Sauerbraten in kräftiger Soße  
 Burgunderbraten in kräftiger Rotweins-Soße  
 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 Rahmsoße  
 Putenschnitzel „Wiener Art“  
 Putengeschnetzeltes in Currysoße oder Champignonrahmsoße  
 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 Portweins-Soße  
 Würzige Hähnchenkeulen „bayrisch“, „mediterran“, „indisch“, „Thai“  
 Gänsebrust in eigener Soße  
 Ganze gefüllte Gans in Apfel-Salbeisoße  
 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 Pfifferlingsauce (saisonal)  
 Kalbsrückensteak unter der pikanten Erdnussskruste

### Lamm

Lammcarrée unter der Kräuterkruste mit Rosmarinsauce  
 Geschmorte Lammhäxle in Thymiansauce

### Wild

Rehbraten aus fränkischer Jagd mit Wacholdersauce (saisonal)  
 Hirschkalbsbraten in Preiselbeerrahmsauce  
 Wildschweinbraten in Wacholdersauce  
 Zartes Edel-Wildragout in Preiselbeersauce  
 Hirschmedaillons in Steinpilz- oder Pfifferlingsauce  
 Rehrücken in der knusprigen Waldpilzkruste

### Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet in Orangen-Estragonsauce  
 Gebratenes Saiblingsfilet in Frankensektsauce  
 Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersauce  
 Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Buttersauce  
 Pochiertes Lachsfilet mit Basililumsauce  
 Japanisch mariniertes 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-Sahnesauce  
 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 Basilikumsauce mit Mittelmeergemüse  
 Penne Arrabiata in scharfer Tomatensauce mit geschmolzenen Kirschtomaten  
 Farfalle in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Walnüssen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 19

### 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  
 Zucchini-Bratlinge 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 Kokospinatsalat  
 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

Pavillon Würzburg

Inhaber: Harald Popp & Fabian Mainberger

Louis-Pasteur-Straße 5 | 97076 Würzburg

Tel. 0931 2700160 | Mail. info@pavillon-wuerzburg.de

www.pavillon-wuerzburg.de



**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><u>Wasser:</u></b>	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	3,50 €
	Mineralwasser classic oder naturell	0,5 l	3,00 €
<b><u>Filterkaffee:</u></b>	Kanne (8 Tassen)		10,50 €
<b><u>Softdrinks:</u></b>	Coca Cola, Coke Zero, Mezzo usw.	0,5 l	2,50 €
<b><u>Eistee:</u></b>	Pfirsich/Zitrone	0,5 l	2,60 €
<b><u>Bionade:</u></b>	Lychee, Holunder, Kräuter	0,3 l	2,60 €
<b><u>Bier:</u></b>	Tucher Pils	0,33 l	2,50 €
	Erdinger Hefeweißbier	0,5 l	3,50 €

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

## Equipmentverleih

Stelltisch (Durchmesser 80 cm)	€ 6,80
Strechhülle für Stelltisch (weiß)	€ 6,80
Pavillon 3 x 3 m	€ 35,00
Tischdecke, weiß 1,30m x 1,60 m	€ 5,50
Tischdecke, weiß 1,30m x 2,20 m	€ 6,00
Tischdecke, weiß rund (Durchmesser 2,20 m)	€ 9,50
Tischdecke, weiß rund (Durchmesser 2,80 m)	€ 11,00
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	€ 0,40
Weinglas	€ 0,40
Pilsglas 0,3 l	€ 0,40
Pilsglas 0,4 l	€ 0,40
Hefeglas 0,5 l	€ 0,40
Cocktailglas	€ 0,40
Softdrinkglas 0,2 l	€ 0,40
Softdrinkglas 0,4 l	€ 0,40
Wasserglas	€ 0,40

## 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:

<b>Serviceangestellte</b>	<b>28,00 Euro je Stunde</b>
<b>Serviceleitung</b>	<b>30,00 Euro je Stunde</b>
<b>Köche</b>	<b>30,00 Euro je Stunde</b>
<b>Auf- und Abbau</b>	<b>28,00 Euro je Stunde</b>

***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 & Ihre Veranstaltung!**