

## 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

unter der Telefonnummer 0931/2700160 oder per Mail an [info@pavillon-wuerzburg.de](mailto:info@pavillon-wuerzburg.de) an.

**Bitte bestellen Sie Ihre Speisen mit Ausnahme der halben belegten Brötchen und der Sandwiches spätestens 3 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:

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

*zuzüglich Personal nach tatsächlich geleisteten Stunden  
für Anlieferung und Abholung*

**je 15 Minuten 7,50 €**

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche

Fabian Mainberger, Harald Popp & 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: Fingerfood-Variationen**

**Seite 9: Salatbowls**

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

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

**Seite 12: Lunchpakete, Würstchen & Pastagerichte**

**Seite 13: Mittagsklassiker Fleisch**

**Seite 14: Mittagsklassiker Fisch & Vegetarisch**

**Seite 15: Frühstücksvarianten**

**Seite 16: Tagungspauschale**

**Seite 17: Getränke & Exclusive Veranstaltungen**

**Seite 18: Equipmentverleih**

**Seite 19: Lieferung, Preise & Personal**

### 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 30 Cent je Stück. 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 Stück 2,40 €**

- 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 und saures Gemüse

**je Stück 3,20 €**

### Suppen & Eintöpfe

*(Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte)*

Als leichte Mahlzeit für zwischendurch.

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wienerle und Brötchen                   | <b>pro Port. 8,90 €</b> |
| Italienische Gemüsesuppe, frischem Parmesan & Baguette            | <b>pro Port. 6,90 €</b> |
| Cremesuppe von frischen Champignons mit Croutons und Schnittlauch | <b>pro Port. 6,90 €</b> |
| Karotten-Ingwersuppe mit frischer Gartenkresse und Croutons       | <b>pro Port. 6,90 €</b> |
| Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum                          | <b>pro Port. 6,90 €</b> |
| Ungarische Gulaschsuppe mit Brötchen                              | <b>pro Port. 9,50 €</b> |
| Chili con Carne mit Baguette                                      | <b>pro Port. 9,50 €</b> |
| Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguette                      | <b>pro Port. 8,90 €</b> |

**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 13,50 €**

### 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 Essiggemüse  
 mit Avocadomash und Tomaten  
 mit Hummus, Rucola und frischem Gemüse

**pro Stück 2,30 Euro**

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Seite 4**

# PAVILLON CATERING

## Sandwiches & Bagels

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

Laugenstange mit Mett und Zwiebeln	<b>3,70 €</b>
Laugenstange mit Butter, Salat, Emmentaler, Gurke, Tomate, Ei	<b>3,70 €</b>
„Bratenbrötchen“ Bauernweck mit Butter, kalter Braten, Salat, Ei, Gurke, Tomate, Remoulade	<b>4,20 €</b>
Bauernweck mit Basilikumfrischkäse, Tomate-Mozzarella und Rucola	<b>4,20 €</b>
Kornspitz mit Frischkäse, Radieschen, Kresse	<b>3,40 €</b>
Baguette mit Butter, Salat, gek. Schinken, Käse, Tomate, Gurken, Ei, Mayo	<b>4,20 €</b>
Seele mit Butter, Salat, geräucherter Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich	<b>4,80 €</b>
Seele mit Olivenöl, Rucola, italienischem Landschinken und Tomate	<b>4,20 €</b>
Seele mit Olivenöl, Rucola, Mailänder Salami und Tomate	<b>4,20 €</b>
Bagel mit Dattel-Harissa-Frischkäse, Salat, Hähnchenbrust, Paprika & Gurke	<b>4,20 €</b>
Bagel mit Frischkäse, Avocado, Rucola, Ei, Tomate, roten Zwiebeln und Sishokresse	<b>4,20 €</b>

## Wraps

Gefüllte und gerollte Weizenfladen mit...

...gebratenen Hähnchenstreifen, Currycreme, Eisbergsalat  
Gurke und Tomate **pro Stück 3,00 €**

...geräucherten Lachsstreifen, Meerrettichcreme, Eisbergsalat  
Gurke und gehacktes Ei **pro Stück 3,00 €**

...Mozzarellawürfeln, Basilikumcreme, Eisbergsalat,  
Rucolasalat und Tomate **pro Stück 3,00 €**

## Vegan

...gebackene Falafelbällchen, Hummus, Eisbergsalat  
Tomate und Gurke **pro Stück 3,00 €**

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Seite 5**

# PAVILLON CATERING

## Herzhaftes Gebäck

Blätterteigtasche mit Schinken-Käsefüllung	2,50 €
Käsestangen	1,60 €
Butterbrezeln	1,60 €
Butterbrezeln mit Schnittlauch	1,90 €
Laugenhörnchen	1,50 €
Vollkornhörnchen	1,50 €
Dinkelknusperstange	2,20 €

## Süßes Gebäck

Apfeltaschen	2,00 €
Schokoladencroissant	2,00 €
Kirsch-Vanille-Fächer	2,00 €
Quarkplunder	2,00 €
Nusshörnchen	2,00 €
Butterhörnchen	1,40 €

## Kuchen

Gemischte Kuchenplatten aus unserem täglich wechselnden, frischem hausgebackenen Kuchensortiment **je kleinem Stück 1,90 €**

## Desserts in Glässchen

Vanille-Panna-Cotta mit Fruchtsoße	3,20 €
Mousse au chocolat mit Vanillesoße	3,20 €
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersoße	3,20 €
Mascarponecreme mit Saisonfrüchten	3,20 €
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten	3,20 €

## Obst und Vitamine

Platten mit frisch filetiertem Obst, 200 g p.P. (ab 10 Portionen)	<b>pro Portion 3,90 €</b>
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten, 200 g p.P.	<b>pro Portion 3,90 €</b>
Gemischter saisonaler Obstkorb	<b>pro Portion 3,00 €</b>
Gemischte Obstspieße mit Früchten der Saison	<b>pro Stück 4,20 €</b>

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Seite 6



**Lunchmenus**

Bei unseren Lunchmenus 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 € 18,00**

**Lunchmenu „Bayrisch“**

*Ab 10 Personen*

- 10 Portionen Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette
- 10 Gemischte Blattsalate mit Ei, Käsestreifen, Radieschen, Kresse und Hausdressing
- 10 halbe Laugenstangen mit angemachtem Camembert und rote Zwiebel
- 10 halbe Laugenstangen mit Butter, Salat, rohem Schinken und Essiggurke
- 10 Stk. Landkäsekuchen mit Zimt und Zucker

**Pro Person € 18,00**

**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 Bagels mit Dattelfrischkäse, Putenbrust, Gurke und Paprika
- 10 Gläschen Obstsalat von frischen Früchten

**Pro Person € 18,00**

## 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 Couscoussalat, Joghurt und Falafelbällchen

Gläschen mit Ruccola, Carponatagemüse und würzigem Hackfleischbällchen

Gläschen mit Avocadomash, marinierte Tomaten und Chiligarnelen

Gläschen mit Vanille-Panna-Cotta und Erdbeersoße

Kleine Brotauswahl

**Ab 10 Personen – 8 Teile pro Person – 19,90 € pro Person**

### Variante 2 Vital (kalt)

Laugenkastanie mit Frischkäse, Radieschen und Kresse

Laugenkastanie mit angemachtem Camembert

Crostini mit Humus, Rucola und frischem Gemüse

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

Wraps mit Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Mozzarella und Basilikumfrischkäse

Spieße mit Bergkäse und Trauben

Gläschen mit Avocado-Tomaten-Olivensalat und Falafelbällchen

Gläschen mit Salat von frischen Früchten

**Ab 10 Personen – 8 Teile pro Person – 19,90 € pro Person**

### Variante 3 Exklusiv (kalt-warm)

#### Kalt

Gläschen mit Mango-Mozzarella-Kirschtomatensalat

Gläschen mit Avocadomash, marinierte Tomaten und Chiligarnelen

Canapéés mit geräuchertem Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich

Canapéés mit Parmaschinken, mariniertem Gemüse und Rucola

#### Warm

Spieße mit gefüllten Champignons, Spinat und Ziegenkäse

Hähnchensatayspieße mit Erdnussoße

Gebratene Datteln im Speckmantel

Albondigas (spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Lorbeersugo)

**Ab 10 Personen – 8 Teile pro Person – 21,00 € pro Person**



**Variante 4 Gourmet (warm & süß)**

Gebratene Kräutersaitlinge und Champignons mit Datteltomaten, Basilikum & Parmesan

Gebratene Scampi in Zitronenbutter

Mediterrane Hähnchenspieße

Ravioli gefüllt mit Pecorino und Birne in Salzeibutter und Parmesan

Maurische Schweinefiletspeieße mit Joghurtdip

„Parmigiana“ – ital. Auberginen-Tomaten-Basilikum-Parmesanauflauf

Gebackene Falafelbällchen mit Kichererbsenhumus

**Süß**

Speieße von filetierten Früchten mit Schokolade

***Ab 20 Personen – 29,90 € pro Person***

**Salatbowls**

(Mindestbestellmenge 10 Stk. je Sorte)

Knackig frisch, bunt und sehr lecker. Der Charme unserer Bowls ist die Kombination aus warmen und kalten Komponenten. Die Basisbowl kommt kalt, schön angerichtet in Bowlschalen, das Dressing separat und ein Teil der Komponenten warm im Chafingdish.

**„FALAFFEL-BOWL“**

Blattsalat-Eisbergmix, gebackene Falafelbällchen, gebratenes Gemüse, Tabouleh, Hummus, mariniertes Rotkraut, Tomatenwürfel **10,90 €**

**„MEDITERRANE-SUPERFOOD-BOWL“**

Blattsalatmix, Quinoa, Hummus, geröstete Kichererbsen, Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, gebackener Fetakäse, Oliven **10,90 €**

**„TEX-MEX-BOWL“**

Blattsalatmix, gebratenes Rinderhackfleisch, Tortillachips, Pico de Gallo, Mais-Bohnsalat, Paprika, geriebener Gouda, Sauerrahmdressing **10,90 €**

**„CEASAR-CHICKEN-BOWL“**

Romanasalat, Tomaten, Gurken, gekochte Ei, Parmesan, gebratene Hähnchenbrust, cremiges Ceasarsdressing **10,90 €**

**„TANDOORI-INDIA-LOVE-BOWL“**

Blattsalatmix, marinierte Hähnchenbrust, Edamame, Paprika, Sesamkarotten, Curryfrischkäse, gebackenes Papadambrot, Ingwerdressing **10,90 €**

**„BACKHENDL-BOWL“**

Kopfsalat-Feldsalatmix, Backhähnchenbrust, Thymian-Kartoffelspalten, geröstete Kürbiskerne, Trauben, Radieschen, Kirschtomaten **10,90 €**

**„KARIBIK-CHICKEN-BOWL“**

Blattsalatmix, Curryreissalat, Avocado, Mango, Paprika, süß-saure Zwiebeln, gebratene marinierte Hähnchenstreifen, marinierter Frischkäse **10,90 €**

**„THAI-BOWL“**

Blattsalat-Koriandermix, marinierte lauwarmer Reisnudeln, Paprika, Sojasprossen, süß-saure Gurken, gebratene Hähnchenbrust, Curryfrischkäse, Mango-Dressing **10,90 €**

**„ITALIAN-BOWL“**

Blattsalat-Rucolamix, sizilianisches Carponatagemüse, marinierte Champignons, Tomate-Mozzarella, Oliven, Rosmarinkartoffelspalten, Hähnchensaltimbocca **10,90 €**

### 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

**27,00 € pro Person / Mindestbestellmenge: 20 Portionen**

### Mittagsbuffet „Pasta & Salat“

*„Nudeln machen glücklich“*

Der Energielieferant Nummer 1.

Lasagne „Bolognese“

\*\*\*

Ricotta-Spinat-Ravioli 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

**22,50 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen**



### 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  
Brotauswahl

**18,90 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen**

### Businesslunchbuffet „3-Gang“

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce von frischen Champignons  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsauce  
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln  
Frisches Marktgemüse

\*\*\*

Vanille-Panna Cotta mit Fruchtsoße

**28,00 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen**

### Lunchpakete

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

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

**Preis pro Lunchpaket 9,50 €**

### Würstparade

*(Mindestbestellmenge 10 Paar je Sorte)*

- 1 Paar Heiße Weißwürste mit süßem Senf und Brezel **pro Port. 7,50 €**
- 1 Paar Heiße Wiener mit Senf und Brötchen **pro Port. 5,00 €**
- 1 Paar Heiße Käsekrainer mit Senf und Brötchen **pro Port. 6,00 €**

### Pastagerichte

- Spaghetti Aglio Olio mit Parmesan **pro Port. 9,50 €**
- Penne mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum **pro Port. 9,50 €**
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan **pro Port. 9,90 €**
- Käsetortellini „Tricolore“ in Basilikumsoße mit Mittelmeergemüse **pro Port. 9,90 €**
- Spaghetti mit frischem Pesto, Kirschtomaten und Basilikum **pro Port. 9,50 €**
- Kartoffelgnocchis in 3-Käsesoße mit Spinat, Oliven und Tomaten **pro Port. 9,90 €**
- Nudel-Hackfleisch-Gemüsegratin *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 9,90 €**
- Penne mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Currysoße **pro Port. 10,50 €**
- Pasta mit Schweinefiletstreifen und Champignon-Kräuterrahmsoße **pro Port. 10,50 €**
- Pasta mit gebratenen Scampis und Mittelmeergemüse in Aurorasoße **pro Port. 10,90 €**
- Spaghetti mit Räucherlachsstreifen und Frühlingslauch in Sahnesoße **pro Port. 10,50 €**
- Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Käse *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 10,50 €**
- Gemüselasagne mit Käse *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 10,50 €**

**Zu allen Pasta-Gerichten reichen wir frischen Parmesan.**

**Unsere Mittagessenklassiker mit Fleisch**

*(Mindestbestellmenge 10 Portionen)*

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Blattsalat mit Hausdressing	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße mit frischem Gemüse und Reis	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Hähnchenbrust vom Grill mit Pfeffersoße, Spätzle und frischem Gemüse	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Portweinssoße, Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	<b>pro Portion 12,90 €</b>
Asiatische Wokpfanne mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Basmatireis	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Thailändisches Hähnchencurry mit Gemüse und Basmatireis	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Schweinefiletmedaillons in frischer Pilzrahmssoße mit Butterspätzle und Blattsalate mit Hausdressing	<b>pro Portion 13,50 €</b>
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Blattsalat mit Hausdressing	<b>pro Portion 11,90 €</b>
Ofenfrischer Schweinebraten in Altbiersoße mit Klößen und Rotkraut	<b>pro Portion 12,50 €</b>
Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Spirellinudeln und Blattsalate in Hausdressing	<b>pro Portion 12,50 €</b>
1 Paar Würzburger Bratwürste mit Sauerkraut Bratensoße und Kartoffelpüree	<b>pro Portion 10,90 €</b>
Fränkische Fleischküchle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Marktgemüse	<b>pro Portion 10,90 €</b>



# PAVILLON CATERING

## Unsere Mittagessenklassiker mit Fisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersoße  
mit Bandnudeln und frischem Gemüse **pro Portion 14,90 €**

Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **pro Portion 12,90 €**

Gebratene Edelfischfilets in Zitronen-Petersilienbutter  
mit Schnittlauchkartoffeln und marinierte Blattsalate **pro Portion 12,90 €**

Gebratene Black-Tiger Riesengarnelen  
auf mediterrane Art mit Kräuterspaghetti **pro Portion 21,00 €**

Exotisches Thaicurry mit Fisch und Meeresfrüchten  
dazu Basmatireis **pro Portion 12,90 €**

## Unsere Mittagessenklassiker Vegetarisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Frische Champignons in Kräuterrahm  
mit Serviettenknödel und marinierten Blattsalaten **pro Portion 10,50 €**

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm  
mit Semmelknödel (saisonal) und marinierten Salaten **pro Portion 13,00 €**

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis **pro Portion 10,50 €**

Orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat  
und Kichererbsen mit Couscous **pro Portion 10,50 €**

Käsespätzle mit Röstzwiebel und marinierte Blattsalate **pro Portion 10,50 €**

Orientalisches Gemüseratatouille mit Mandelcouscous **pro Portion 10,50 €**

Pfannengerührtes Wokgemüse mit Cashewnüssen & Basmatireis **pro Portion 10,50 €**

Spinatknödel mediterranes Gemüse, Ruccola und Parmesan **pro Portion 10,50 €**

**...oder lassen Sie sich ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen erstellen  
beziehungsweise bestellen Sie kurzfristig nach unserem Tagesangebot unter  
[www.pavillon-wuerzburg.de](http://www.pavillon-wuerzburg.de)**

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Seite 14**

**Businessfrühstücksbuffet**

*(Mindestbestellmenge 10 Portionen)*

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

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

**pro Person 16,50 €**

**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 Erdbeerjoghurt  
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

**pro Person 17,00 €**

### 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 59,- € pro Person***



### Exklusive Veranstaltungen

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

## Getränke

### Kleine Auswahl

<u>Wasser:</u>	Mineralwasser classic oder naturell	<b>0,75 l</b>	<b>4,50 €</b>
	Mineralwasser classic oder naturell	<b>0,5 l</b>	<b>2,80 €</b>
<u>Filterkaffee:</u>	Kanne (8 Tassen)		<b>11,50 €</b>
<u>Softdrinks:</u>	Coca Cola, Fanta, Sprite usw.	<b>0,5 l</b>	<b>3,20 €</b>
<u>Eistee:</u>	Pfirsich & Zitrone	<b>0,5 l</b>	<b>3,20 €</b>
<u>Bionade:</u>	Holunder, Naturtrübe Zitrone, Orange usw.	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<u>Bier:</u>	Grünerle, Helles	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
	Tucher Hefeweißbier	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
<u>Weine:</u>	gerne beraten wir Sie hier individuell und finden mit Ihnen die korrespondierenden Weine für Ihre ausgesuchten Speisen!		

## Equipmentverleih

Stehtisch (Durchmesser 80 cm)	8,50 €
Strechhuse für Stehtisch (weiß)	8,50 €
Pavillon 3 x 3 m	35,00 €
Tischdecke, weiß 1,30m x 1,60 m	7,50 €
Tischdecke, weiß 1,30m x 2,20 m	8,50 €
Hauptgangteller, weiß	0,50 €
Kuchenteller, weiß	0,50 €
Suppenschale, weiß	0,50 €
Suppentasse und Unterteller (als Set)	0,80 €
Suppenlöffel	0,25 €
Messer & Gabel (als Set)	0,50 €
Kaffeetasse und Unterteller (als Set)	1,00 €
Kuchengabel <u>oder</u> Kaffeelöffel	0,25 €
Sektglas	0,80 €
Weinglas	0,80 €
Pilsglas 0,3 l	0,80 €
Pilsglas 0,4 l	0,80 €
Hefeglas 0,5 l	0,80 €
Cocktailglas	0,80 €
Softdrinkglas 0,2 l	0,80 €
Softdrinkglas 0,4 l	0,80 €
Wasserglas	0,80 €

## Spielregeln

### Verbindliche Personenzahl

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens **1 Woche vor Ihrer Feier** bekannt, damit der Küchenchef disponieren kann.  
Diese gilt dann als Rechnungsgrundlage.

### Lieferung

je Anfahrt  
im Gewerbegebiet Ost  
im Stadtgebiet und bis 10 km  
über 10 km nach Vereinbarung

**pauschal 5,00 €**  
**pauschal 10,00 €**  
**1,00€-Entfernungskilometer**

*zuzüglich Personal nach tatsächlich geleisteten Stunden  
für Anfahrt und für Abholung.*

**je 15 Minuten 7,50 €**

### Preise

Alle in dieser Mappe ausgewiesenen Preise verstehen sich als **Nettopreise** zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

### Personal

Serviceangestellte	<b>30,00 € je Stunde</b>
Serviceleitung	<b>35,00 € je Stunde</b>
Köche	<b>35,00 € je Stunde</b>
Auf- und Abbau	<b>30,00 € je Stunde</b>

**Die Stunden werden berechnet von Abfahrt Pavillon bis Ankunft Pavillon!**

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

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**