

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.

**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.**

Preise

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

Lieferung

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

*zuzüglich Personal nach tatsächlich geleisteten Stunden
für Anfahrt und für Abholung.* **je 15 Minuten 7,50 €**

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

INHALTSVERZEICHNIS

Traditionelle Buffets	Seite 2-4
Mediterrane Buffets.....	Seite 5-8
Internationale Buffets.....	Seite 9-12
Grillbuffets.....	Seite 13-14
Partyfood & Canapés	Seite 15
Fingerfood & Mitternachtssnack.....	Seite 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

Traditionelle Buffets

„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 - 27,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 26,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 25,50 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 31,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen 30,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen 29,50 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 - 35,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 34,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 33,50 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 Backendl schön würzig mit Joghurdip
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Frankensektsoße

Dazu servieren wir

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

Dessert

Topfenmousse mit Himbeersoße
Schichtdessert von Bayrischer Vanillecreme mit Apfel und Streusel

Ab 30 Personen - 40,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 39,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 38,50 Euro pro Person

Mediterrane Buffets

Pastabuffet

Lasagne „Bolognese“

Ricotta-Spinat-Ravioli 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 - 22,50 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 22,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 21,50 Euro pro Person

Antipastibuffet

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern)

Carpaccio „Classico“ mit Rucola und Parmesan

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Crostinis mit Avocado und Tomate

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 - 27,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 26,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 25,00 Euro pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeise

- Dreierlei Bruschetta mit
- Tomate und Basilikum
 - Guacamole
- Sizilianischem Carponatagemüse und Garnele

Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsosse
Toskanischer Schweinebraten mit Balsamicoosse

Dazu servieren wir:
Italienisches Blattgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle

Dessert

Cappuccino-Mousse mit Schokoladensplitter
Italienisches Schichtdessert mit Biskuit und Kirschen

Ab 20 Personen - 33,50 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 32,50 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 32,00 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, Spinatagliatelle, gebratene Gnocchis
Knoblauchspinat und gebratenes Mittelmeergemüse

Dessert

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

Ab 30 Personen - 42,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 41,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 40,00 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 Barolosoße

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt,
im Südtiroler Trockenschinkenmantel gebraten mit Thymiansoße

Dazu servieren wir:

Schmorgemüse aus dem Ofen, Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln, Kräuterspaghetti

Desserts

Mascarponecreme geschichtet mit marinieren Beeren
Vanille-Panna-Cotta mit Fruchtsoße
Schokoladenprofiteroles

Ab 30 Personen - 44,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 43,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 42,00 Euro pro Person

Internationale Buffets

„Food for Friends – aus 1001 Nacht“

Fladenbrot und knuspriges Papadambrot

Kichererbsenhumus

Harissa-Datteldip

Baba Ganoush- Auberginendip

Avocadodip mit Granatapfelkernen

Anatolischer Bulgursalat

Rotkrautsalat

Karottensalat mit gerösteten Walnüssen und Rosinen

Orangen-Fenchelsalat mit Olive

Türkischer Löffelsalat

Sellerie und Linsen mit Haselnüssen und Minze

Würzige Köfte vom Rind

Hähnchen mit Karotte und getrockneten Aprikosen

Tandoorihähnchenkeule aus dem Ofen

Türkische Zucchini-puffer

Gebackene Falaffelbällchen

Orientalisches Curry von roten Linsen, Kichererbsen und Blattspinat

Halloumikäse mit Gewürztomaten und Kräutern aus dem Ofen

Batata Harra – Libanesische Kartoffeln

Gelber Reis mit Rosinen

39,00 Euro pro Person

Amerikanisches Partybuffet

Jambalaya mit Hähnchen und Shrimps
Crispy Fried Chickenwings
Lackierte Spareribs

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Maiskolben in Gewürzbutter

Barbecue Soße, Sweet-Chicken-Chilisoße, Heinz Ketchup

Burgerstation zum selbst belegen:

100% Beef Burger
Burgerbrötchen
Burgersoße
Tomatenscheiben
Essiggurken
Röstzwiebeln
Salatblätter
Cheddarcheese

American Coleslaw
Eisbergsalat mit Ranchdressing

Desserts

Brownie Trifle mit Kirschen und Schokoladensahne im Glas
Blueberrycheesecake im Glas

Ab 30 Personen - 35,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 34,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 33,50 Euro pro Person

Mexikanisches Partybuffet

Unsere Hüllen

Weizenfladen
Knusprige Taco-Shells

Unsere Füllungen

Marinierte Hähnchenstreifen mit Limette und Paprika
Gebratenes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen
Gambas al Ajillo
Gebratenes Gemüse mit Kreuzkümmel und Koriander

Unsere Salsas

Pico de Gallo
Guacamole
Sourcreme
Salsa Ranchero mit gerösteten Paprika

Unsere Toppings

Eisbergsalat
Tomatensalat mit Avocado und roten Zwiebeln
Gurkenwürfel
Paprikawürfel
Mais
Jalapenos
Geriebener Käse
Frischer Koriander

Dessert

„Capirotada“
Lauwarmer mexikanischer Pudding mit Bananen und Mandeln
dazu Limonenjoghurt
Kokos-Limonen-Panna-Cotta mit Guavensoße

Ab 30 Personen - 35,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 34,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen – 33,50 Euro pro Person

Gourmet Buffet

Vorspeisen

Thunfischtataki/Sesam/japanischer Gurkensalat/Ponzu/Rettich
Sommerrollen/Hähnchen/Gemüse/Limette
Sushivariation/Wasabi/Soja/Ingwer
Scampi/Panko/Melone/Gurke/Sweet Chili/Korianderkresse
Grüner Spargel/Kräutersaitlinge/Ravioli/Tomate/Parmesan
Tomaten-Brotsalat/Basilikum/Büffelmozzarella
Gebackener Feta/Tomaten/Kapern/Oliven/Zwiebel/Kräuter
Rindercarpaccio/Pfifferlinge/Parmesan/Trüffelsoße
Tomaten-Bruschetta
Ceasar Salad/Parmesan/Croutons

Meat and Greet

Rinderfilet/Rhöner Weiderind/Fleur de sel/Sc. Vierge
Kalbsfiletmedaillons/Morchelsoße
Seeteufel/Parmaschinken/Safransoße
Grüne Bohnen, Frischer Pinienspinat
Fächerkartoffeln mit Rosmarin

Lovely Sweets

Filetierte exotische Früchte
Liaison von Himbeere und Schokolade im Gläschen serviert
„Kleines Aromaspiel“
Variation von Cremes Brûlées mit verschiedenen Geschmäckern

79,00 Euro pro Person

Grillbuffet „Exklusiv“

Hauptgang als Buffet

Frisch von der Holzkohle
 Rumpsteaks mit grobem Pfeffer, rosa gegrillt
 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 Mojosoße

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
 Topfenmousse mit marinierten Beeren

Preis pro Person 45,00 Euro

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

Grillbuffet „Meat and Greet vom Feinsten“

Vorspeisen und Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Italienischer Landschinken mit Melone
Bruscetta frisch vom Grill mit Avocado
Bruscatta frisch vom Grill mit Tomate und Basilikum
Büffel-Mozzarella mit Tomate und frischen Basilikum
Rucola mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Oliven
Gefüllte Champignonköpfe mit Blattspinat und Ziegenkäse
Gefüllte Auberginen
Mariniertes Antipastigemüse von Paprika, Karotten, Fenchel und Zucchini

Brotauswahl

Frisch vom Holzkohlegrill

Roastbeef vom argentinischen Black Angus
Flanksteak vom Irischen Grain Fed Rind
Gekräutertes Picanha vom Kalb
Gekräuterte Lammkoteletts
Black-Tiger Riesengarnelen am Spieß
Gegrillter grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette
Gebackener Halloumi/Tomaten/Kapern/Oliven/Zwiebel/Kräuter

Rosmarinkartoffeln
Ravioli mit Pecorino und Feige
Sauce Aioli, rote Mojoße, Sc. Vierge
Fleur de Sel

Dessert

Brownie Trifle mit Kirschen und Schokoladensahne im Glas
Blueberrycheesecake im Glas
Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersoße

Preis pro Person 56,00 Euro

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

Partyfood

Mindestabnahmemenge 20 Portionen // 350 ml pro Portion

Würziger Schaschliktopf mit Baguette	pro Portion 9,90 €
Chili con Carne mit Baguette	pro Portion 9,90 €
Thailändisches Hackfleischcurry mit Basmatireis	pro Portion 10,90 €
Vegetarisches orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat und Kichererbsen mit Basmatireis	pro Portion 10,50 €
Würzige Gulaschsuppe mit Brötchen	pro Portion 9,50 €
Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen	pro Portion 9,90 €
Würziger Hackfleisch-Käse-Laucheintopf mit Baguette	pro Portion 8,90 €

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 Essigemüse
- mit Guacamole und Tomaten
- mit Humus, Rucola und frischem Gemüse

je Stück - 2,30 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 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

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)

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 Scampis in Zitronenbutter
 Mediterrane Hähnchenspieße
 Raviolis gefüllt mit Pecorino und Birne in Salbeibutter und Parmesan
 Maurische Schweinefiletspieße mit Joghurdip
 „Parmigiana“ – ital. Auberginen-Tomaten-Basilikum-Parmesanauflauf
 Gebackene Falafelbällchen mit Kichererbsenhumus

Süß

Spieße von filetierten Früchten mit Schokolade

Ab 20 Personen – 29,90 € pro Person

Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl

verschiedene Weich- und Hartkäsesorten
 mit Früchten, Mangochutney und Brotauswahl

pro Portion 11,90 €

Auswahl an luftgetrockneten Schinken und Salamispezialitäten

mit Brotauswahl, Butter und saurem Gemüse

pro Portion 10,90 €

Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten

mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl

pro Portion 11,90 €

Chili con Carne mit Baguette

pro Portion 10,50 €

Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen

pro Portion 9,90 €

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 Erdnusskruste

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 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

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

PAVILLON CATERING

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

<u>Wasser:</u>	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	4,50 €
	Mineralwasser classic oder naturell	0,5 l	2,80 €
<u>Filterkaffee:</u>	Kanne (8 Tassen)		11,50 €
<u>Softdrinks:</u>	Coca Cola, Coke Zero, Mezzo usw.	0,5 l	3,20 €
<u>Eistee:</u>	Pfirsich/Zitrone	0,5 l	3,20 €
<u>Bionade:</u>	Lychee, Holunder, Kräuter	0,3 l	3,20 €
<u>Bier:</u>	Grünerle, Helles	0,33 l	3,50 €
	Tucher Hefeweißbier	0,5 l	4,20 €

Aperitif & Weine: *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.

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

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	30,00 € je Stunde
Serviceleitung	35,00 € je Stunde
Köche	35,00 € je Stunde
Auf- und Abbau	30,00 € je Stunde

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.

Seite 24