

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 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 8,00 €

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: Mittagssklassiker Fleisch

Seite 14: Mittagssklassiker 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 2,50 €

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 3,50 €

Suppen & Eintöpfe

(Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte)

Als leichte Mahlzeit für zwischendurch.

Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wienerle und Brötchen
Italienische Gemüsesuppe, frischem Parmesan & Baguette
Cremesuppe von frischen Champignons mit Croutons und Schnittlauch
Karotten-Ingwersuppe mit frischer Gartenkresse und Croutons
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
Ungarische Gulaschsuppe mit Brötchen
Chili con Carne mit Baguette
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguette

pro Port. 8,90 €
pro Port. 6,90 €
pro Port. 6,90 €
pro Port. 6,90 €
pro Port. 6,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 10,50 €
pro Port. 9,90 €

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 13,90 €

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 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

mit Avocadomash und Tomaten

mit Hummus, Rucola und frischem Gemüse

pro Stück 2,40 Euro

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 4

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

Sandwiches & Bagels

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

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

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

Herzhaftes Gebäck

Blätterteigtasche mit Schinken-Käsefüllung	2,50 €
Käsestangen	1,80 €
Butterbrezeln	1,70 €
Butterbrezeln mit Schnittlauch	1,90 €
Laugenhörnchen	1,70 €
Vollkornhörnchen	1,70 €
Dinkelknusperstange	2,30 €

Süßes Gebäck

Apfeltaschen	2,10 €
Schokoladencroissant	2,10 €
Kirsch-Vanille-Fächer	2,10 €
Quarkplunder	2,10 €
Nusshörnchen	2,10 €
Butterhörnchen	1,40 €

Kuchen

Gemischte Kuchenplatten aus unserem täglich wechselnden, frischem hausgebackenen Kuchensortiment	<i>je kleinem Stück 1,90 €</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Desserts in Glässchen

Vanille-Panna-Cotta mit Fruchtsoße	3,40 €
Mousse au chocolat mit Vanillesoße	3,40 €
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersoße	3,40 €
Mascarponecreme mit Saisonfrüchten	3,40 €
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten	3,20 €

Obst und Vitamine

Platten mit frisch filetiertem Obst, 200 g p.P. (ab 10 Portionen)	<i>pro Portion 3,90 €</i>
Obstsalat von frischen Saisonfrüchten, 200 g p.P.	<i>pro Portion 3,90 €</i>
Gemischter saisonaler Obstkorb	<i>pro Portion 3,00 €</i>
Gemischte Obstspieße mit Früchten der Saison	<i>pro Stück 4,50 €</i>

PAVILLON CATERING

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 € 18,90

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 € 18,90

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 € 18,90

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 – 21,00 € 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 – 21,00 € 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 – 22,00 € 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 Schweinefiletspeße mit Joghurtdip

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

Gebackene Falafelbällchen mit Kichererbsenhumus

Süß

Speße 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

11,90 €

„MEDITERRANE-SUPERFOOD-BOWL“

Blattsalatmix, Quinoa, Hummus, geröstete Kichererbsen, Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, gebackener Fetakäse, Oliven

11,90 €

„TEX-MEX-BOWL“

Blattsalatmix, gebratenes Rinderhackfleisch, Tortillachips, Pico de Gallo, Mais-Bohnensalat, Paprika, geriebener Gouda, Sauerrahmdressing

11,90 €

„CEASAR-CHICKEN-BOWL“

Romanasalat, Tomaten, Gurken, gekochte Ei, Parmesan, gebratene Hähnchenbrust, cremiges Ceasarsdressing

11,90 €

„TANDOORI-INDIA-LOVE-BOWL“

Blattsalatmix, marinierte Hähnchenbrust, Edamame, Paprika, Sesamkarotten, Curryfrischkäse, gebackenes Papadambrot, Ingwerdressing

11,90 €

„BACKHENDL-BOWL“

Kopfsalat-Feldsalatmix, Backhähnchenbrust, Thymian-Kartoffelspalten, geröstete Kürbiskerne, Trauben, Radieschen, Kirschtomaten

11,90 €

„KARIBIK-CHICKEN-BOWL“

Blattsalatmix, Curryreissalat, Avocado, Mango, Paprika, süß-saure Zwiebeln, gebratene marinierte Hähnchenstreifen, marinierter Frischkäse

11,90 €

„THAI-BOWL“

Blattsalat-Koriandermix, marinierte lauwarme Reisnudeln, Paprika, Sojasprossen, süß-saure Gurken, gebratene Hähnchenbrust, Curryfrischkäse, Mango-Dressing

11,90 €

„ITALIAN-BOWL“

Blattsalat-Rucolamix, sizilianisches Carponatagemüse, marinierte Champignons, Tomate-Mozzarella, Oliven, Rosmarinkartoffelspalten, Hähnchensaltimbocca

11,90 €

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

28,00 € 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 Aurorasauce

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 Rahmsoße von frischen Champignons
Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Portweinsoße
Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln
Frisches Marktgemüse

Vanille-Panna Cotta mit Fruchtsoße

29,90 € pro Person / Mindestbestellmenge: 15 Portionen

PAVILLON CATERING

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 €

Würstlparade

(Mindestbestellmenge 10 Paar je Sorte)

- 1 Paar Heiße Weißwürste mit süßem Senf und Brezel
- 1 Paar Heiße Wiener mit Senf und Brötchen
- 1 Paar Heiße Käsekrainer mit Senf und Brötchen

pro Port. 7,50 €
pro Port. 5,00 €
pro Port. 6,00 €

Pastagerichte

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

pro Port. 9,90 €
pro Port. 9,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 9,90 €
pro Port. 10,50 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 11,90 €
pro Port. 11,90 €
pro Port. 10,90 €
pro Port. 10,90 €

Zu allen Pasta-Gerichten reichen wir frischen Parmesan.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 12

PAVILLON CATERING

Unsere Mittagessenklassiker mit Fleisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln
und Blattsalat mit Hausdressing

pro Portion 12,90 €

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße
mit frischem Gemüse und Reis

pro Portion 12,50 €

Hähnchenbrust vom Grill mit Pfeffersoße,
Spätzle und frischem Gemüse

pro Portion 12,50 €

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Portweinssoße,
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

pro Portion 13,50 €

Asiatische Wokpfanne mit Hähnchenfleisch,
Gemüse und Basmatireis

pro Portion 12,50 €

Thailändisches Hähnchencurry mit Gemüse und Basmatireis

pro Portion 12,50 €

Schweinefiletmedaillons in frischer Pilzrahmssoße
mit Butterspätzle und Blattsalate mit Hausdressing

pro Portion 13,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln
und Blattsalat mit Hausdressing

pro Portion 12,90 €

Ofenfrischer Schweinebraten in Altbiersoße
mit Klößen und Rotkraut

pro Portion 12,90 €

Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Spirellinudeln
und Blattsalate in Hausdressing

pro Portion 12,90 €

1 Paar Würzburger Bratwürste mit Sauerkraut
Bratensoße und Kartoffelpüree

pro Portion 11,50 €

Fränkische Fleischküchle mit Bratensoße,
Kartoffelpüree und Marktgemüse

pro Portion 11,90 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 13

Unsere Mittagessenklassiker mit Fisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Gebratenes Zanderfilet in Limonen-Buttersoße
mit Bandnudeln und frischem Gemüse

pro Portion 15,90 €

Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

pro Portion 13,90 €

Gebratene Edelfischfilets in Zitronen-Petersilienbutter
mit Schnittlauchkartoffeln und marinierte Blattsalate

pro Portion 13,90 €

Gebratene Black-Tiger Riesengarnelen
auf mediterrane Art mit Kräuterspaghetti

pro Portion 21,00 €

Exotisches Thaicurry mit Fisch und Meeresfrüchten
dazu Basmatireis

pro Portion 13,90 €

Unsere Mittagessenklassiker Vegetarisch

(Mindestbestellmenge 10 Portionen)

Frische Champignons in Kräuterrahm
mit Serviettenknödel und marinierten Blattsalaten

pro Portion 10,90 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit Semmelknödel (saisonal) und marinierten Salaten

pro Portion 13,50 €

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis

pro Portion 10,90 €

Orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat
und Kichererbsen mit Couscous

pro Portion 10,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebel und marinierte Blattsalate

pro Portion 10,90 €

Orientalisches Gemüse ratatouille mit Mandelcouscous

pro Portion 10,90 €

Pfannengerührtes Wokgemüse mit Cashewnüssen & Basmatireis

pro Portion 10,90 €

Spinatknödel mediterranes Gemüse, Ruccola und Parmesan

pro Portion 10,90 €

**...oder lassen Sie sich ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen erstellen
beziehungsweise bestellen Sie kurzfristig nach unserem Tagesangebot unter**

www.pavillon-wuerzburg.de

PAVILLON CATERING

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 17,50 €

Businessfrühstück

Frisch / Schick / Gesund

wenn nicht die Zeit für ein großes Frühstücksbuffet vorhanden ist oder wenn das Frühstück neben der Arbeit verpasst 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 18,50 €

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 63,- € 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 in unserer Bankett- oder Cateringmappe.

Getränke

Kleine Auswahl

<u>Wasser:</u>	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	4,90 €
	Mineralwasser classic oder naturell	0,5 l	2,50 €
<u>Filterkaffee:</u>	Kanne (8 Tassen)		11,90 €
<u>Softdrinks:</u>	Coca Cola, Fanta, Sprite usw.	0,5 l	3,00 €
<u>Eistee:</u>	Pfirsich & Zitrone	0,5 l	3,00 €
<u>Bionade:</u>	Holunder, Naturtrübe Zitrone, Orange usw.	0,3 l	3,00 €
<u>Bier:</u>	Grünerle, Helles	0,33 l	3,00 €
	Tucher Hefeweißbier	0,5 l	3,50 €
<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	8,50 €
Tischdecke, weiß 1,30m x 2,20 m	9,50 €
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 8,00 €

Preise

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

Personal

Serviceangestellte	32,00 € je Stunde
Serviceleitung	37,00 € je Stunde
Köche	37,00 € je Stunde
Auf- und Abbau	32,00 € 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.