

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

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 €

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

INHALTSVERZEICHNIS

Traditionelle Buffets	Seite 2-4
Mediterrane Buffets.....	Seite 5-8
Internationale Buffets.....	Seite 9-12
Vegetarisch/Veganes Buffet.....	Seite 13
Grillbuffets.....	Seite 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 32,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen 31,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen 30,00 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 - 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
Gebratene Edelfischfilets 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 - 28,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 27,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 26,00 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 Balsamicoße

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 - 45,00 Euro pro Person

Ab 50 Personen - 44,00 Euro pro Person

Ab 80 Personen - 43,00 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

Vegetarisch-Veganes Buffet

Vorspeisen

Fladenbrot und knuspriges Papadambrot mit allerlei Dips
Kichererbsenhumus – vegan-
Harissa-Datteldip -vegetarisch-
Baba Ganoush- Auberginendip -vegan-
Avocadodip mit Granatapfelkernen -vegan-
Frischer Kopfsalat mit Tomaten, Gurken und Oliven mit Balsamicodressing -vegan-
Ofenfenchel mit Orangen und Oliven -vegan-
Mariniertes Antipastigemüse von Paprika, Zucchini und Karotte -vegan-
Bulgursalat -vegan-
Zweierlei Rohkostsalat der Saison -vegan-

Hauptgänge

Gefüllte Champignonköpfe mit Ricotta, Blattspinat und Ziegenkäse – vegetarisch-
Pecorino-Feigen-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan -vegetarisch-
Orientalisches Curry von roten Linsen, Kichererbsen und Blattspinat mit Basmatireis -vegan-
Saisonales Kartoffel-Gemüseegeröstel aus dem Backofen -vegan-
Türkische Zucchinibratlinge mit Minze -vegan-
Gefüllte Auberginen mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum -vegetarisch-
Sojageschnetzeltes mit frischen Champignons und Bandnudeln -vegan-
Halloumikäse mit Gewürztomaten und Kräutern aus dem Ofen -vegetarisch-

Dessert

Milchreis mit Zitronengras, Mango und Kiwi -vegan-
Blueberry-Cheesecake im Gläschen -vegan-
Früchte der Saison

Preis pro Person 40,00 Euro

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 47,00 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
Bruschetta frisch vom Grill mit Avocado
Bruschetta 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
Gekrätertes Picanha vom Kalb
Gekräterte 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 57,00 Euro

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

Partyfood

Mindestabnahmemenge 20 Portionen // 350 ml pro Portion

Würziger Schaschliktopf mit Baguette	pro Portion 10,90 €
Chili con Carne mit Baguette	pro Portion 10,90 €
Thailändisches Hackfleischcurry mit Basmatireis	pro Portion 11,90 €
Vegetarisches orientalisches Curry von roten Linsen, Blattspinat und Kichererbsen mit Basmatireis	pro Portion 10,90 €
Würzige Gulaschsuppe mit Brötchen	pro Portion 10,90 €
Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen	pro Portion 10,50 €
Würziger Hackfleisch-Käse-Laucheintopf mit Baguette	pro Portion 9,90 €

Canapés

Die edle Variante der kleinen Zwischenmahlzeit wenn Sie bei Ihren Gästen etwas Eindruck machen wollen. Baguettescheiben werden mit Butter bestrichen, Salatblatt und Ihrem Lieblingsbelag belegt und liebevoll dekoriert.

- mit Currymayonnaise, Putenbrust und Ananas
- mit Basilikumfrischkäse, Rucola, Parmaschinken, Oliven und Kirschtomaten
- mit südtiroler Speck und Cornichons
- mit Mailänder Salami und Antipastigemüse
- mit Basilikumfrischkäse, Antipastigemüse und gehobelten Parmesan
- mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich und frischen Dill
- mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- mit angemachtem Camembert, Trauben und rote Zwiebel
- mit Sizilianischem Carponatagemüse und gebratene Scampi
- mit gekochtem Metzgerschinken und feinem Essiggemüse
- mit Guacamole und Tomaten
- mit Humus, Rucola und frischem Gemüse

je Stück - 2,40 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 – 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 Scampis in Zitronenbutter
Mediterrane Hähnchenspieße
Raviolis gefüllt mit Pecorino und Birne in Salbeibutter und Parmesan
Maurische Schweinefiletspieße mit Joghurtdip
„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 12,90 €

Chili con Carne mit Baguette

pro Portion 10,90 €

Currywurst in unserer „Spezialcurrysoße“ mit Brötchen

pro Portion 10,50 €

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

Hauptgänge

Schwein

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

Rind

Sauerbraten in kräftiger Soße
Burgunderbraten in kräftiger Rotweinssoße
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
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 Portweinssoße
Würzige Hähnchenkeulen „bayrisch“, „mediterran“, „indisch“, „Thai“
Gänsebrust in eigener Soße
Ganze gefüllte Gans in Apfel-Salbeisoße
Entenkeulen in eigener Soße

PAVILLON CATERING

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 marinierter Ofenlachs mit Sesamspinat
Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle
Gebratene Edelfischfilets in Zitronen-Petersilienbutter
Gebratene Black-Tiger Riesengarnelen auf mediterrane Art
Exotisches Thaicurry mit Fisch und Meeresfrüchten
Kreolisch gewürzte Seeteufelmedaillons auf Papayachutney

Pasta

Tortellini mit gebratenem Gemüse in einer Schnittlauch-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
Getrüffelttes 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	4,90 €
	Mineralwasser classic oder naturell	0,5 l	2,50 €
<u>Filterkaffee:</u>	Kanne (8 Tassen)		11,90 €
<u>Softdrinks:</u>	Coca Cola, Coke Zero, Mezzo usw.	0,5 l	3,00 €
<u>Eistee:</u>	Pfirsich/Zitrone	0,5 l	3,00 €
<u>Bionade:</u>	Lychee, Holunder, Kräuter	0,3 l	3,00 €
<u>Bier:</u>	Grünerle, Helles	0,33 l	3,00 €
	Tucher Hefeweißbier	0,5 l	3,50 €

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	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.

Kinderpreisgestaltung:

Für Kinder berechnen wir
Von 0-einschl. 3 Jahren keine Berechnung
Von 4-einschl. 6 Jahren 25 % des Buffetpreises
Von 6-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 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!