

## 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 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: Mittagklassiker Fleisch

Seite 14: Mittagklassiker 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	<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. 10,90 €</b>
Chili con Carne mit Baguette	<b>pro Port. 10,50 €</b>
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguette	<b>pro Port. 9,90 €</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 13,90 €**

### 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 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 2,40 Euro**

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

**Seite 4**

### Sandwiches

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	4,50 €
Seele mit Butter, Salat, geräucherter Lachs, Gurke, Ei und Sahnemeerrettich	5,00 €
Toskana-Fladen mit Crème-Fraiche, Rucola, getrockneten Tomaten, italienischem Landschinken und Parmesan	4,80 €
Toskana-Fladen mit Crème-Fraiche, Rucola, getrockneten Tomaten, Mailänder Salami und Parmesan	4,80 €
Toskana-Fladen mit Basilikumfrischkäse, Rucola, Grillgemüse, getrockneten Tomaten und Parmesan	4,80 €
Kürbiskernbrötchen mit Dattel-Harissa-Frischkäse, Salat, Hähnchenbrust, Paprika & Gurke	3,70 €
„Eier-Weck“ – Käsebrötchen mit Salat, Remouladensoße und gekochtem Ei	3,70 €

### Wraps

Gefüllte und gerollte Weizenfladen mit...

...gebratenen Hähnchenstreifen, Currycreme, Eisbergsalat Gurke und Tomate	<b>pro Stück 3,00 €</b>
...geräucherten Lachsstreifen, Meerrettichcreme, Eisbergsalat Gurke und gehacktes Ei	<b>pro Stück 3,00 €</b>
...Mozzarellawürfeln, Basilikumcreme, Eisbergsalat, Rucolasalat und Tomate	<b>pro Stück 3,00 €</b>

### Vegan

...gebackene Falafelbällchen, Hummus, Eisbergsalat Tomate und Gurke	<b>pro Stück 3,00 €</b>
--	-------------------------

**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 **je kleinem Stück 1,90 €**

### 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)	<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 4,50 €</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 halbe Toskana-Fladen mit Crème-Fraiche, Rucola, getrockneten Tomaten, italienischem Landschinken und Parmesan
- 10 halbe Toskana-Fladen mit Basilikumfrischkäse, Rucola, Grillgemüse, getrockneten Tomaten und Parmesan
- 10 Panna-Cotta mit Mandarinensoße

**Pro Person € 19,90**

#### Lunchmenu „Bayrisch“

Ab 10 Personen

- 10 Portionen Kartoffelsuppe mit 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 Kornspitz mit Frischkäse, Radieschen, Kresse
- 10 Gläschen Obstsalat von frischen Früchten

**Pro Person € 19,90**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 7

## 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 Erdnussoße

Gebratene Datteln im Speckmantel

Albondigas (spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Lorbeersugo)

**Ab 10 Personen – 8 Teile pro Person – 22,00 € pro Person**

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

**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 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***

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 8

**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 lauwarmer Reismudeln, 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 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 9

### 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 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**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 10

**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**

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 11

### 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 **pro Port. 7,50 €**
- 1 Paar Heiße Wiener mit Senf und Brötchen **pro Port. 5,00 €**
- 1 Paar Heiße Käsekraier mit Senf und Brötchen **pro Port. 6,00 €**

### Pastagerichte

- Spaghetti Aglio Olio mit Parmesan **pro Port. 9,90 €**
- Penne mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum **pro Port. 9,90 €**
- Spaghetti Bolognese mit Parmesan **pro Port. 10,90 €**
- Käsetortellini „Tricolore“ in Basilikumsoße mit Mittelmeergemüse **pro Port. 10,90 €**
- Spaghetti mit frischem Pesto, Kirschtomaten und Basilikum **pro Port. 9,90 €**
- Kartoffelgnocchis in 3-Käsesoße mit Spinat, Oliven und Tomaten **pro Port. 10,50 €**
- Nudel-Hackfleisch-Gemüsegratin *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 10,90 €**
- Penne mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Currysoße **pro Port. 10,90 €**
- Pasta mit Schweinefiletstreifen und Champignon-Kräuterrahmsauce **pro Port. 10,90 €**
- Pasta mit gebratenen Scampis und Mittelmeergemüse in Aurorasauce **pro Port. 11,90 €**
- Spaghetti mit Räucherlachsstreifen und Frühlingslauch in Sahneseauce **pro Port. 11,90 €**
- Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Käse *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 10,90 €**
- Gemüselasagne mit Käse *(ab 12 Portionen)* **pro Port. 10,90 €**

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

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 12

**Unsere Mittagessenklassiker mit Fleisch**

*(Mindestbestellmenge 10 Portionen)*

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln  
und Blattsalat mit Hausdressing **pro Portion 13,90 €**

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße  
mit frischem Gemüse und Reis **pro Portion 12,50 €**

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons  
in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und marinierte Blattsalate **pro Portion 12,90 €**

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 Pilzrahmsoße  
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 Gemüseratatouille 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](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 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 €***

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 15

### 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](http://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!		

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Equipmentverleih

Stehtisch ( <i>Durchmesser 80 cm</i> )	8,50 €
Strechhuse für Stehtisch ( <i>weiß</i> )	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 ( <i>als Set</i> )	0,80 €
Suppenlöffel	0,25 €
Messer & Gabel ( <i>als Set</i> )	0,50 €
Kaffeetasse und Unterteller ( <i>als Set</i> )	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 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Seite 18

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

## 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	<b>32,00 € je Stunde</b>
Serviceleitung	<b>37,00 € je Stunde</b>
Köche	<b>37,00 € je Stunde</b>
Auf- und Abbau	<b>32,00 € 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.**