

PAULS  
DELI

## Business-Catering Angebote

für Seminare, Konferenzen und Feiern  
von 5-50 Personen



## SNACKS, FINGERFOOD UND SALATE

In Ihrer kurzen Tagungspause versorgen wir Sie mit kleinen Erfrischungen, die Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit geben, sich zu entspannen und die Energiereserven für die folgenden Stunden aufzufüllen.

PAULS  
DELI

### Frisch belegte Vollkorn-und Kaiserbrötchen

- geräucherte Putenbrust mit Aprikosen-Chilifrischkäse und Radicchio 1,80€
- Prager Schinken mit einer Senfcrème und Spreewaldgemüse 1,80€
- Emmentaler Käse mit Tomate und frischem Rucola 1,80€
- Ei mit einer Avocadocrème, Tomate, Gurke und frischer Kresse 1,80€
- Kräuterfrischkäse mit frischen Radieschen und jungen Sprossen 1,80€

### Exklusive Canapés

- Serranoschinken mit getrockneten Tomaten und frischem Rucola 2,00€
- Chorizo mit gegrillter Zucchini und einer Avocadocrème 2,00€
- Brie „Le Délice“ mit pochierter Williamsbirne und Preiselbeeren 2,00€
- Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum und Pesto Genovese 2,00€
- Räucherlachs mit einem Apfel-Meerrettichfrischkäse 2,00€

### 4er Mini Wraps mit pikanter Füllung

- „Caesar Chicken“ mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesan und Salat 5,00€
- Mozzarella, Tomate, frischem Basilikum und Pesto Genovese 5,00€
- Räucherlachs, frischen Dillgurken und einer Dijonsenfcrème 5,00€

### Fingerfood und kleine Spießchen

- Partyfrikadelle mit Cornichon und einem Senfdip 1,00€
- „Caprese“-Spieß mit Cherrytomate, Babymozzarella und Olive 1,50€
- Frisch gebackenes Cocktailgebäck in verschiedenen Sorten 1,00€
- Saté von der Maispoularde mit einem Sweet-Chilidip 2,00€

### Frische Salate in Weckgläsern

- Mit Zitronenthymian mariniertes Fetakäse auf einem bunten Linsensalat mit frischem Wurzelgemüse und getrockneten Pflaumen 3,20€
- „Ras el Hanout“ Chicken auf einem Couscous-Kichererbsensalat mit gegrillter Aubergine und einem Dattelsauerrahm 3,20€
- Jaipur-Curry-Garnele auf einem Apfel-Fenchelsalat mit Assam-Mango und roten Sprossen 3,20€

## AUS TÖPFEN, PFANNEN UND ÖFEN

In Ihrer kurzen Tagungspause versorgen wir Sie mit kleinen Erfrischungen, die Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit geben, sich zu entspannen und die Energiereserven für die folgenden Stunden aufzufüllen.

PAULS

DELI

### Kreative Suppe

- Käsecrèmesuppe mit grünen Spargelspitzen, Chips vom gebackenem Landschinken und Bärlauchcroutons (300ml) 3,50€
- Süßkartoffelrahmsuppe mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust, gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander (300ml) 3,50€
- Spinatrahmsuppe mit gebratenem Tofu, geröstetem Kokosflocken und frischem Ingwer (300ml) 3,50€

### Herzhafte Hauptgerichte

- Gnocchi mit grünen Bohnen, frischem Birnenspalten und karamellisierten Wallnüssen an einer Gorgonzolarahmsauce 4,90€
- Grüner Spargel, Karotten und Kohlrabi in einer Bärlauchrahmsauce mit Semmelknödeln 4,90€
- Mit frischen Lorbeerblättern und Zitronen gegrillte Maispoulardenbrust auf einem Weizenrisotto mit jungen Erbsen und gehobeltem Parmesan 6,50€
- Boeuf Bourguignon“ deftiger Rinderschmortopf mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Champignons, serviert mit Meersalz-Backkartoffeln 6,50€

### Frisches Gebackenes und Süßes

- Stück frisch gebackener Landkuchen (nach Saison) 1,50€
- Blueberry und Choco-Muffin 1,20€
- frisch gebackenes Plundergebäck in verschiedenen Sorten 1,20€
- Petit fours in verschiedenen Sorten 0,90€
- Exklusive Keks-Selektion (500g) 7,50€

### Traumhafte Desserts in kleinen Gläschen

- Ingwer-Kirschen mit einer Mousse au Chocolate und Kokosflocken 2,50€
- Trifle von frischen Erdbeeren, Mascarponecrème und Cookies 2,50€
- Tiramisu von der Williamsbirne mit luftiger Amarettini 2,50€

## TAGUNGSPAUSCHALEN

Sie müssen kalkulationssicher planen und haben zu wenig Zeit sich mit der Zusammenstellung von Speisen und Getränken zu beschäftigen? Dann nutzen Sie unsere sehr interessanten Pauschalen inklusive Service.



### Die Klassische

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen- und Apfelsaft
- Konferenzgebäck
- Saisonaler Obstkorb

Pro Person 11,95€

### Die Herzhafte

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 2 Stück herzhaftes Mini-Croissant oder pikantes Cocktailgebäck
- 1 Stück ofenwarmes Laugenkonfekt

Pro Person 13,95€

### Das Exklusive

- Frisch gebrühter Kaffee
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen-, Trauben- und Apfelsaft
- 2 Stück Mini-Wraps Selektion mit „Caesar-Chicken“ und Tomate-Mozzarella
- 3 Stück Canapes mit Serranoschinken, Chorizo, Brie und Räucherlachs
- 1 Stück exotischer Obstspieß
- 2 Stück Petit fours in verschiedenen Sorten

Pro Person 18,95€

## ANGEBOTE „BUSINESS-LUNCH“

In Ihrer Mittagspause laden wir Sie und Ihre Gäste zu uns ins PAULS ein. Hier geben wir Ihnen die Möglichkeit, in einer entspannten Atmosphäre und bei kreativen Speisen ein erholsame Pause zu genießen.



### Light

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 2 Stück verschieden belegte Sandwiches und Bagel (nach Tagesangebot)
- 1 Portion Suppe
- 1 Portion frischen Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Minze

Pro Person 19,95€

### Premium

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen- und Apfelsaft
- 1 Vorspeisensalat (nach Tagesangebot)
- 1 warmes vegetarisches oder Fleischgericht (nach Tagesangebot)
- 1 Dessert (nach Tagesangebot)

Pro Person 24,95€

### Special

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Auswahl an erlesenen Teesorten
- Premium Mineralwasser in Still und Classic
- Orangen- und Apfelsaft
- exklusives 3 Gang Menü nach vorheriger Absprache

Pro Person nach Absprache

**Für eine gastronomische Ganztagsbetreuung (Frühstück, Lunch und Kaffeepause) oder einer Veranstaltung mit über 50 Teilnehmern erstellen wir Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot.**