



Holen Sie sich das italienische Flair einfach nach Hause!

Für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Cateringservice mit einer großen Auswahl an italienischen und internationalen Köstlichkeiten.

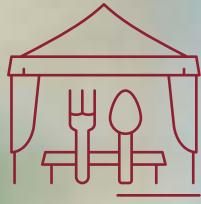
Ob Sie einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern, ein Seminar oder eine Konferenz planen möchten, gerne begleiten wir diese Anlässe mit hochwertigen und frisch zubereiteten Speisen nach italienischer Art.

Haben Sie Sonderwünsche bezüglich vegetarischer Speisen oder Lebensmittelunverträglichkeiten oder gegebenenfalls Allergien?
Kein Problem!

Sprechen Sie uns einfach an!

Wir freuen uns ein Teil Ihres Events sein zu dürfen.





*Momente
genießen!*



1. Amalfi Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Krabben mit Staudensellerie an Zitronenvinaigrette angemacht

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Canelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer leichten Tomatensahnesauce

Pesce

Zanderfilet kross gebraten mit frischen Kräutern, Kirschtomaten und Amalfi Zitrone

Carne

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in einer Weißweinsauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

und Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Profiteroles Bianco e Nero

gefüllte Italienische Windbeutel mit weißer und dunkler Schokoladencreme, dazu frische Waldbeeren

Ab 10 Personen • p. P. 39,90 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

2. Dolce Vita Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Parmaschinken mit Honigmelone

Insalata di Mare

Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Riesengnocchi mit Steinpilzen und Black Tiger Garnelen
nach mediterraner Art

Carne

Scaloppina al Funghi

Kalbsrückensteak gebraten,
dazu Champignons an Weißweinsauce

Beilagen

Kartoffeln und Gemüse der Saison
nach Art des Hauses

Dolce

Panna Cotta mit Waldbeersauce, dazu frische Waldbeeren

Ab 10 Personen • p. P. 39,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

3. Alba Tartufo Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

Bufala Caprese

Tomate mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Agnolotti al Tartufo

Trüffel-Tortelloni mit Lachsfilet an Trüffel-Creme-Sauce

Carne

Gegrilltes Duroc-Rücken-Steak
mit Trüffel-Jus

Beilagen

Kartoffelgratin mit Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Hausgemachtes Baileys-Tiramisu mit frischen Beeren

Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

Ab 10 Personen • p. P. 45,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

**ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE
KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.**

4. Al Mare Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Antipasti Caldi

Scampi (Black Tiger) gebraten mit Kräutern
der Provence an Tomatensauce

Pasta

Paccheri Salmone mit Zucchini an Weißweinsauce

Pesce

Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Meerrettichsauce

Carne

Gegrillte Lammhüfte mit Rotwein-Chili-Sauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
und Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Waldbeeren

Ab 15 Personen • p. P. 47,00 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

5. Sicilia Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Paprika mit Käse

Überbackene Aubergine mit Käse und Schinken

Parmaschinken mit Honig-Melone

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Orecchiette mit Salsiccia Piccante
und Zucchini nach mediterraner Art

Pesce

Doradenfilet mit Kapern, Oliven und
roten Zwiebeln nach Art des Hauses

Carne

Gegrillte Lammhüfte an Pfeffersauce

Beilagen

Kartoffelgratin und Gemüse

Dolce

Tiramisu mit Amaretto & Panna Cotta mit Beeren

Ab 15 Personen • p. P. 42,00 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

6. Toscana Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Paprika mit Käse

Parmaschinken mit Honigmelone

Bruschetta mit Parmesankäse überbacken

Staudensellerie mit Krabben an Zitronenvinaigrette

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Penne al Filetto mit Rinderfiletspitzen
und Edelpilzen an Trüffelsauce

Pesce

Gegrilltes Lachsfilet mit Pommery-Senf-Sauce

Carne

Perlhuhnbrust mit Edelpilzen an Kräutersahnesauce

Beilagen

Toskanische Ofenkartoffeln mit Gemüse und Käse überbacken

Dolce

Tiramisu mit Amaretto
Weiße Mousse au Chocolat

Ab 10 Personen • p. P. 44,00 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

7. Vegetariana Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons & Oliven)

Bruscheta mit Parmesankäse
gefüllte Paprika mit Frischkäse

Schafskäse mit Kirschtomaten und
Kräuter an Olivenöl extra-virgin angemacht

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pizza

Pizzablech mit frischem Gemüse der Saison und Mozzarella

Pasta

Canelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
in einer leichten Tomatensahnesauce

Gnocchi

Riesen-Gnocchi mit Steinpilzen an Trüffelsauce

Dolce

Profiteroles Bianco e Nero
Gefüllte italienische Windbeutel
mit weißer und dunkler Schokoladencreme,
dazu frische Waldbeeren.

Ab 10 Personen - p. P. 37,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.



VEGETARISCH

8. Napoli Buffet

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons)

Vitello Tonnato:

Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern

Caprese: Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

• DAZU REICHEN WIR CIABATTA BROT UND KRÄUTER-DIP •

Pasta

Orecchiette mit Basilikum, Kirchtomaten
und Parmesankäse an Tomatensoße

oder

Penne mit Bolognese Sauce mit Parmesansauce und frischen Kräutern

Carne

Scaloppina al Vino Bianco
Kalbsmedaillons in einer Weißweinsauce

oder

Putenbrust Steak al Funghi
Puten mit Champignons an Weißweinsauce

Beilagen

Toskanische Ofenkartoffel mit Gemüse und Käse überbacken

Dolce

Profiteroles Bianco e Nero

Gefüllte italienische Windbeutel
mit weißer und dunkler Schokoladencreme,
dazu frische Waldbeeren.

Ab 15 Personen - p. P. 35,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.