

CANAPES: ab 10 Personen

(als Ciabattabrot oder Minipizza mit Belag) Diese mundgerechten Häppchen werden als Vorspeise, zum Aperitif oder bei einem Stehempfang gereicht. Die Mindestabnahme ist 10 Stück pro Sorte.

- hausgebeizter Lachs 1,80 €
- Vitello tonnato 2,00 €
- Roastbeef (rosa gebraten) 2,00 €
- Parmaschinken 2,00 €
- Geflügelbrustfilet 1,80 €
- Salami-Milano mit Olive 1,80 €
- Tomate/Mozzarella 1,80 €
- marinierte Paprikaschote 1,50 €
- marinierte Aubergine 1,50 €

ANTIPASTI: ab 10 Personen

(auf Platten serviert)

- Tomate / Mozzarella mit frischem Basilikum 3,50 € / Pers.
- Parmaschinken auf Melonenscheiben 4,90 €
- Vitello tonnato - pochierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce 4,80 €
- Tacchino alla salsa verde (Putenbrust mit pesto) 4,20 €
- Roastbeef rosa gebraten mit milder Meerrettichsauce 5,20 €
- hausgebeizter Lachs mit roten Zwiebeln 5,80 €
- Gebratene Scampisspieße mit Knoblauchmayonnaise 6,00 €
- Meeresfrüchtesalat oder Pulposalat 4,50 €
- marinierte Sardinen 3,50 €
- mariniertes Gemüse vom Grill (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze) 3,50 €
- Zucchinirollchen (mit Schinken, Mozzarella und frische Minze; überbacken) 4,50 €

SUPPEN: ab 10 Personen

- Minestrone 2,80 € / Pers.
- Lachscremesuppe 3,50 €
- Gulaschsuppe 3,50 €
- Kartoffelcremesuppe mit Speck 2,50 €

NUDELN: ab 10 Personen

- Lasagne – klassisch 5,00 € / Pers.
 - mit Hackfleisch und Bechamelsauce
- Gemüselasagne – vegetarisch 4,80 €
- Cannelloni 5,00 €
 - mit Fleischfüllung
- Cannelloni 5,20 €
 - mit Ricotta und Spinat
- Farfalle tricolori 4,20 €
 - mit Lachs, Cherrytomaten und Basilikum
- Farfalle mit Kalbsragout 4,80 €
- Penne al'arrabiata 3,50 €
- Orecchiette mit Lammragout 4,50 €
- Trofie ai funghi misti 4,00 €

SALATE: ab 10 Personen

- Insalata Sanremasca 3,00 € / Pers.
 - Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella, Oregano, Basilikum
- Insalata Italiana 2,50 €
 - Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven
- Insalata Capriciosa 3,80 €
 - Blattsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Käseröllchen

FLEISCHGERICHTE: ab 10 Personen

- Osobucco – geschmorte Kalbsscheibe 10,00 € / Pers.
- Saltimboca alla romana 12,00 €
- Involtini – gefüllte Kalbsrouladen 11,50 €
- Rinderbrasato in Tomatensauce 7,20 €
- Rinderfiletspitzen in Steinpilzsauce 9,50 €
- Krustenbraten vom Schwein 5,50 €
- Schweinerücken-Medaillons in Waldpilzsauce 6,50 €
- Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce 9,00 €
- geschmorte Lammhaxe mit feinem Gemüse 7,50 €
- Lammkeule mit Kräutern und Rotwein 6,50 €
- gegrillte Hähnchenflügel und Hähnchenkeule 4,00 €
- Putengeschnetzeltes mit Champignons und Kräutern 5,20 €

FISCHGERICHTE: ab 10 Personen

- Salmone al forno (4 – 5 kg) Tagespreis
 - ganzer Lachs mit Kräutern im Ofen gebraten
- Salmone – Lachsfilet mit Weissweinsauce 9,50 € / Pers.
- Seezungenröllchen 12,50 €
 - mit fein gehacktem Gemüse gefüllt
- Seeteufelfilet auf mediter. Tomatensauce 13,00 €
- Pangasiusfilet mit Senfsauce 8,00 €

BEILAGE: ab 10 Personen

- Rosmarinkartoffeln 1,80 € / Pers.
- Kartoffelgratin 2,50 €
- Ratatouille 2,80 €
- Parmigiana 3,50 €
- gedünstetes Gemüse 2,00 €
 - Brokkoli, Blumenkohl, Möhren
- Speckböhnchen 2,20 €

DESSERT: ab 10 Personen

- Tiramisu 3,20 € / Pers.
- Panna cotta mit frischen Früchten 3,50 €
- Mascarponecreme mit Erdbeersauce 4,00 €
- Mousse au chocolat mit Vanillesauce 3,50 €

Beispiel:

BUFFET-VORSCHLAG 1

Antipasti:

- Tomate / Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken auf Melonenscheiben
- Vitello tonnato - pochierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
- gegrilltes mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze)

Hauptgang:

- Pasato di verdura – Gemüse-cremesuppe
- Salat - Buffet

- Rinderbrasato - geschmorte Rinderoberschale in Tomatensauce
- Salmone al forno - ganzer Lachs mit Kräutern im Ofen gebraten

- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille
- Parmigiana – Auberginenaufauf

- Cannelloni - mit Ricotta und Spinat
- Penne al'arrabiata

Dessert:

- Panna cotta – mit frischen Früchten

25,- € / p.P.

BUFFET-VORSCHLAG 2

Antipasti:

- Tomate / Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken auf Melonenscheiben
- Vitello tonnato - pochierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
- mariniertes Gemüse vom Grill (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze)

Hauptgang:

- Kartoffelcremesuppe mit Speck
- Salat - Buffet

- Schweinefilet auf Pfeffersauce
- Kalbs-Medaillons an einer Marsallasauce
- Doradenfilet auf Tomaten-Lauch-Gemüse

- Petersiliekartoffeln
- gedünstetes Gemüse - Brokkoli, Blumenkohl, Möhren
- Speckböhnchen

- Lasagne - mit Hackfleisch und Bechamelsauce
- Penne Toni – mit Schinken , Erbsen u. Sahne

Dessert:

- Tiramisu

29,50 € / p.P.