Unser Lieferservice bietet Ihnen für Ihre privaten Feste oder Ihre

Firmenfeierlichkeiten kalte und warme Speisen an.

Die nachfolgenden Vorschläge dienen als Orientierungshilfe.

Sie können sich daraus nach Ihren Wünschen, Menüs und Buffets

individuell zusammenstellen.

Da uns die Qualität der Speisen wichtig ist,

verwenden wir für unsere Menüs stets frische Zutaten

sowie saisonale Produkte.

**Antipasti (Gemüse)**

Auberginen

gegrillt in Kräuteröl

Röllchen mit Ricotta und Spinat

Auflauf Parmigiana Art

Caponata süß- sauer

**Paprika**

gegrillt in Kräuteröl

gefüllt mit Fleisch oder vegetarisch

Champignon

mit Spinat und Gorgonzola gefüllt

geschwenkt mit Kräutern

Zucchini

in Bierteig gebacken

vegetarisch gefüllt

gegrillt und mariniert mit Knoblauch

**Divers**

Rote Beete mit Ziegenkäse

Chicorée braisiert mit Balsamico

Mozzarella mit Tomaten

Buffala

Burrata

Balsamico Zwiebeln

Oliven

**Antipasti Fisch**

Garnelenspieße

Hausgebeizter Lachs

Thunfisch Roastbeef

Großgarnelen

Melone mit Scampi, Mango, Avocado in Vinaigrette

Frutti di Mare

Lachstartar

**Antipasti Fleisch**

Parmaschinken mit Honigmelone

Bresaola auf Feldsalat

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan

Italienisches Salamisortiment

Rinderroastbeef mit Dipp

Entenbrustscheiben auf Linsensalat

Putenbrustsalat mit Apfel und Zwiebeln

**Suppen**

Kürbissuppe

Tomatensuppe

Minestrone

**Pasta**

Lasagne klassisch oder vegetarisch

Tortelloni mit Ricotta in Butter und Salbei

Orecchiette mit Salsiccia

vegetarischer Pasta-Auflauf

**Salate**

Nudelsalat mit Oliven und Kapern

Italienischer Kartoffelsalat

Gemischter Salat mit Vinaigrette

**Hauptgerichte (Fleisch)**

Perlhuhnbrust mit Honigkruste

Maispoulardenbrust in Zitronensauce

Schweinefiletmedaillons in Champignonsauce

Saltimbocca

Rinderschmorbraten in Chiantisauce

Kalbsbraten in Rosmarinsauce

**Hauptgerichte (Fisch)**

Zanderfilet auf Blattspinat

Lachs in Proseccosauce

Großgarnelen mit Tomaten-Kräutersauce

Doradenfilet mit Kartoffelmantel auf Hummersauce

**Beilagen**

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Reis

grüne Bohnen

Brokkoli

Blumenkohl

Möhren

Ratatouille

gemischte Salatauswahl

**Käse & Desserts**

Italienische Käsevariation

Tiramisu

Panna cotta

Mousse au Chocolat

Crème Caramel

Cannoli

Profiteroles

**Beispiele für Buffets:**

**Vorschlag 1**

**Antipasti**

Mozzarella Caprese mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato

Gemischte Antipastiplatten mit Gemüse der Saison

Rindercarpaccio

**Pasta**

Lasagne klassisch oder vegetarisch

**Hauptgerichte**

Lachs in Proseccosauce

Kalbsbraten in Rosmarinsauce

**Beilagen**

Rosmarinkartoffeln

Gemüseauswahl

**Desserts**

Panna cotta, Tiramisu

Pro Person **€ 39,00**

**Vorschlag 2**

**Antipasti**

Paprika gegrillt

Auberginen Caponata

Zucchini in Bierteig gebacken

Rucola mit Bresaola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Lachstartar

**Pasta**

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, Butter und Salbeisauce

**Hauptgerichte**

Zanderfilet auf Blattspinat gratiniert

Maispoulardenbrust in Zitronen-Pfeffersauce

**Beilagen**

Grüne Bohnen

Kartoffelgratin

**Desserts**

Profiteroles

Crème Caramel

Pro Person **€ 44.50**

**Vorschlag 3**

**Antipasti**

Auberginenauflauf Parmigiana

½ Lachs kalt angerichtet auf Gemüsebett (Bellavista)

Carpaccio auf Rucola und Parmesan

Burrata mit Kirschtomaten

Parmaschinken mit Honigmelone

Luftgetrocknete Salami und Schinkensortiment

**Pasta**

Hausgemache Tortelloni mit Kalbsfleisch gefüllt, Parmesan-Trüffelsauce

**Hauptgerichte**

Seeteufelmedaillons

Perlhuhnbrust in Rosmarinweinsauce

**Beilagen**

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl der Saison

**Desserts**

Zuppa inglese

Tiramisu

Pro Person **€ 48,50**

**Vorschlag 4**

**Antipasti**

Rindercarpaccio auf Rucolasalat

Bufala mit Kirschtomaten

Vitello Tonnato

Frutti di Mare

Garnelenspieße auf Rucola mit Cocktailsauce

Hausgebeizter Lachs

Gemüse vom Grill

**Pasta**

Penne mit Rinderfiletspitzen und Kirschtomaten

**Hauptgerichte**

Großgarnelen mit Weißwein-Kräutersauce

Rinderschmorbraten Brasato in Chiantisauce

**Salate**

Gemischter Salat mit Vinaigrette

Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten

**Beilagen**

Kräuterkartoffelgratin

Gemüseauswahl (Brokkoli, Paprika, Bohnen)

**Desserts**

Panna cotta

Mousse au Chocolat mit dunkler oder weißer Schokolade

Crème Caramel

Käsevariation

Pro Person **€ 56,50**

**Weitere Serviceleistungen**

• Verleih von Tellern, Besteck, Gläsern, Preis p. Person € 2,50

• Tischwäsche, Stoffservietten und sonstiges Zubehör, auf Anfrage

• Gerne liefern wir Ihnen Weine passend zu den ausgewählten Speisen

**Allgemeines**

Wir bitten um schriftliche Auftragserteilung.

**Preise**

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Zahlungen sind nach Rechnungsstellung ohne Abzug sofort fällig.

Lieferung ab € 500,00.- frei Haus zzgl. Transportpauschale.