

Auswahl unsere Spezialitäten für unser Catering

Hierbei handelt es sich nur um Vorschläge,

selbstverständlich stellen wir ihnen eine individuelle Angebot gerne zusammen

Der Preis ergibt sich aus der Zusammenstellung und die Leistungen

Prinzipiell gilt bei Abholung oder Lieferung =Netto zzgl.7 %c MWSt.

Bei Lieferung mit Geschirr Service ,Personal oder Reinigung = Netto + 19% MWSt.

Als Beispiel bieten wir ihnen ein Paar Büffet Vorschläge , bitte im Menü suchen

Vorspeisen mit Gemüse

Antipasti di verdure

Auswahl an gegrillte und eingelegte Gemüse wie zum Beispiel

- Gegrillte Aubergine in Knoblauch-Petersilie Vinaigrette
- Gegrillte Zucchini an Minze-Oliven Öl
- Gegrillte Paprika
- Gegrillte Champignons
- Paprika-Schiffen mit Schafskäse
- Aubergine gegrillt mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
- Spinatschnitten mit Mozzarella
- Brokkoli in Teig frittiert
- Karotten in Balsamico
- Eingelegte gegrillte Rote Zwiebeln mit Balsamico
- Austernpilzen mit Parmesan und Kräutern gratiniert
- Ratatouille
- Fenchel-Parmesan gratin

Weitere Vorspeisen

Mozzarella caprese

Mozzarella bella vista,

- mit Creme fraiche, Thymian , Chili , Zitronensaft und Olivenöl

Salat capri,

-mit Cherry-tomaten, Babymozzarella und Basilikum

Avocado Salat mit Ziegenkäse und rote Zwiebeln

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Feigensenf

Parmaschinken mit Melone

Bresaola al limone,

-mit Parmesan und Rucola

Vitello tonnato,

-Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern Creme

Carpaccio di manzo

-aus Rinder Filet mit Parmesan, Rucola und Zitronensaft

Vorspeise mit Fisch

Meeresfrüchte Salat

Lachs Carpaccio mit Martini marinade

Octopus salat mit Oliven und kartoffeln

Octopus Salat mit Melone und Koriander

Gegrillte Gambas (warm)

Seeteufel Carpaccio

Thunfisch Carpaccio

Salate

Rucola Salat mit Parmesan und Rucola in Balsamico-Dressing

Spinat Salat mit getrocknete Tomaten und geröstete Mandeln

Rote Beeten Salat mit Schafskäse

Salat Nizza, mit Thunfisch

Salat Sardegna , mit Schafskäse

Tomaten Salat

Karotten Salat mit Senf Dressing

Linsen Salat

Grüne,feine Bohnen Salat mit rote Zwiebeln

Kichererbsen Salat

Cous Cous Salat trapanese

Quinoa Salat

Mangold Salat

Salat capri,

-mit Cherry-tomaten, Babymozzarella und Basilikum

Spaghetti Salat mit Pesto , Zitronensaft und Mozzarelline

Pasta Spezialitäten

Involtini , gerollte Lasagne

-EMILIANA, mit Pilzen und Schinken in Fleischsauce

-MARE, mit Lachsfilet und Spinat

-VEGGIE, mit Ricotta und Spinat

Ravioli vegetariani mit Mangoldfüllung

-Ravioli Aurora , in Tomatensauce mit Creme fraiche und Mozzarella

Ravioli al tartufo , in feine Trüffelsauce

-Ravioli al gorgonzola, uin feine Gorgonzolasauce

Cannelloni

-mit Fleischfüllung

-mit Ricotta und Spinat

Pappardelle, breite Bandnudeln

-mit Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce

- mit Pilzen in Steinpilzcremesauce

-in Gorgonzola-spinat sauce mit geröstete Mandeln

Rigatoni oder Penne

-Bolognese

-Tacchino, mit Hähnchenstreifen in Curry Sahne Sauce

Veggie, mit frische Gemüse , Basilikumöl und Limetten

Agnolotti, gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat

-in Basilikum-Gorgonzolasauce

-mit Knoblauch, Spinat in Gorgonzolasauce

Gnocchi mit Käse Füllung

-Cipriani, mit Tomatensauce , Rucola und Parmesan

-in Käsesauce

Lasagne

-tradizionale mit Fleisch

-mit Gemüse

-mit Lachs Spinat

Crespelle, gefüllte Crepes

-mit Ricotta und Spinat

-mit Spargel und Ricotta (Saison)

-mit Gambas

-mit Lachs Und noch vieles mehr

Fleischspezialitäten

Rind

Involtini Sardegna,

-kleine Roulade mit Schafskäse und Kräutern in Tomaten-Braten Sugo

Involtini Gorgonzola

-kleine Roulade mit Kräutern in Gorgonzolasauce

Involtini classici

-mit Zwiebeln und Gürkchen in Braten Sauce

Spezzatino di manzo

-Rindereintopf nach Apulischer Art

Hähnchenbrustfilet

Pollo balsamico, mit Gemüse in Braten-Bratensauce

Pollo al limone e Rosmarino, in Zitronen-Olivenöl mit Rosmarin

Pollo al pepe Verde, in grün Pfeffersauce

-**alla romana,** mit salbei und Serranoschinken in Marsala-Rahmsauce

Schweinefilet

-Gorgonzolasauce

-Piccante ,leicht scharf

-Piemonte, mit Pilzen in Steinpilzsauce

-mit grün Pfeffersauce

-Tirolese, mit Tirolerschinken in Marsalasauc

Kalb

Saltimbocca alla romana, Dünne Kalbsschnitzeln mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Scaloppina ai funghi, mit Pilzen in Steinpilzsauce

Scaloppina al Gorgonzola

Ossobuco, Kalbshaxe mit Gemüse in Braten Tomatensugo

Lamm

Lammbraten in Bratensauce

Lammkronen gegrillt in Rotweinjus

Fisch

Lachsfilet in Safransauce mit Brokkoli

Lachsfilet in Sill Sahne Sauce

Zanderfilet in Weißwein-Kräutersauce

Seewolf auf der Haut gegrillt auf Ratatouille

Seeteufel Bäckchen in Kräutersauce

Gambas Pfanne in scharfer Sauce

Moscardini al pomodoro, kleine Pulpo in pikanter Tomatensauce

Doradefilet mit Sesam auf Gemüsebett

Beilagen

Rosmarin Kartoffeln

Kartoffel gratin

Gedämpfte Gemüse mit Olivenöl

Gemüse gratin

Tagliatelle

Reis

Polenta

Grüne Bohnen mit oder ohne Speck

Ratatouille

Wock Gemüse

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit Waldfrüchten

Panna cotta mit Karamell und mandeln

Crema di espresso mit Karamell

Profiterols mit Sahne Füllung in Schokomousse

Weißer Schokoladenmousse mit Himbeerpuree

Obstsalat

Käsesbrett