

BUFFET MEDITERRANEA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

Ciabattabrot mit Oliven und getr.Tomaten
Pizzabrötchen
Kräuterbutter und Aioli

DATTERO CON BACON

Datteln im Speckmantel

ANTIPASTA MEDITERRANEA

eingelegte Oliven, Schafkäse, getrocknete Tomaten und Peperoni mit frischen Kräutern

INSALATA

INSALATA della JULIA

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesankäse

PIZZA

PIZZA RUCOLA

mit frischem Rucola & Parmesan

PASTA

RIGATONI AMICI

Röhrennudeln mit frischer Paprika und Hackfleisch in pikantem Olivenöl gebraten

RIGATONI MEDITERRANEA

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Schafkäse, Sonnenblumenkernen und Zwiebeln in wenig Olivenöl zubereitet

DOLCE

TIRAMISU

natürlich hausgemacht!

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

16,30€



BUFFET CLASSICO

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachte Kräuterbutter und Aioli

ANTIPASTA DI VERONA

frische in Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und rote Zwiebeln

INSALATA

INSALATA VERITAS

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Champignons, Schafkäse, Mais, Ei

PASTA

TORTELLINI ALLA PANNA

gefüllte Nudeln mit echtem Hinerkochchinken in Sahnesauce

RIGATONI DELLA CASA

mit Schinken, Speck, frischen Champignons, Zucchini, Paprika in delikater Tomatensauce

PIZZA

PIZZA Quattro Stagioni, jede Sorte einzeln serviert !

mit Schinken, Thunfisch, Champignons, Artischocken und Oliven

DOLCE

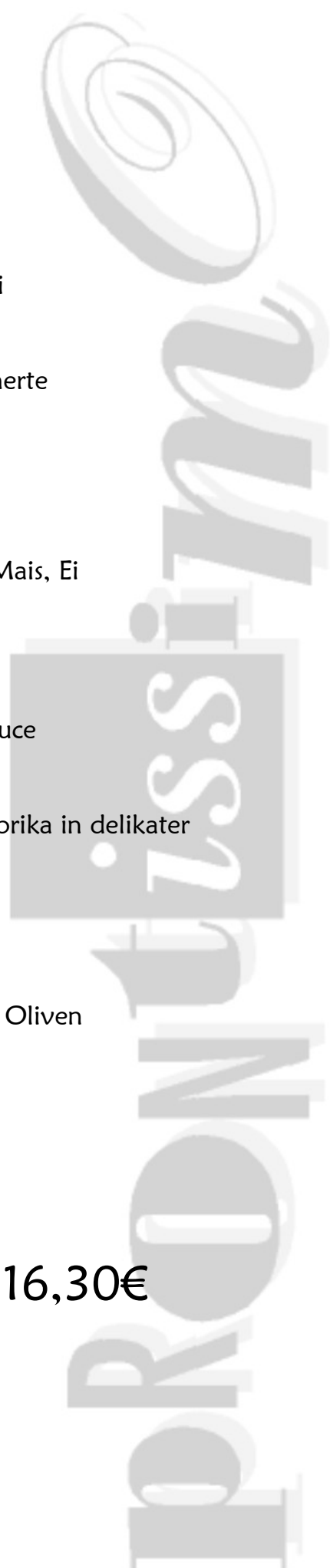
TIRAMISU

- der Klassiker

- natürlich hausgemacht

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

16,30€



BUFFET AMICI

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

Pizzabrötchen, Kräuterbutter und Aioli

ANTIPASTA DI VERONA

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln

INSALATA

INSALATA DA VINCI

Blattsalate, Tomate, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, Käse, geröstete Sonnenblumenkerne und frisch angebratener knuspriger Bacon

PIZZA

PIZZA QUATTRO FAVORITA

je 1/4 mit Salami, Margherita, Tonno und Schinken/Champignons

PASTA

RIGATONI DELLA ELLA

Röhrennudeln, zarte Hähnchenfiletstreifen, frische Champignons, in delikater Rahmsauce

RIGATONI AMICI

Röhrennudeln mit frischer Paprika und Hackfleisch in pikantem Olivenöl gebraten

DOLCE

TIRAMISU

natürlich hausgemacht!

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

17,30 €

BUFFET FAVORITA

ANTIPASTI

CROSTINI BRUSCHETTA

kleine Pizzabrotsscheiben bestrichen mit Knoblauchöl, belegt mit einer Mischung aus frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl - mit Mozzarella überbacken

PANE E BURRO E AIOLI

Ciabattabrot mit Oliven und getr. Tomaten
Pizzabrötchen
Kräuterbutter und Aioli

CAPRESE

org. ital. Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten

INSALATA

INSALATA DA VINCI

Blattsalate, Tomate, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, Käse,
geröstete Sonnenblumenkerne und frisch angebratener knuspriger Bacon

PIZZA

PIZZA FAVORITA

je 1/4 mit Salami, Margherita, Tonno und Schinken/Champignons

PASTA

RIGATONI DELLA ELLA

Röhrennudeln, zarte Hähnchenfiletstreifen, frische Champignons,
in delikater Rahmsauce

SPAGHETTI LUIGI

mit Schinken, knusprigem Speck, frischem Broccoli in delikater Tomatensauce

DOLCE

TIRAMISU

natürlich hausgemacht!

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

17,70 €

BUFFET VEGETARIANO e VEGANO

ANTIPASTI e INSALATA

Pizzabrötchen

Ciabatta naturale oder mit getrockneten Tomaten und Oliven

Kräuterbutter

Aioli

INSALATA VERITAS

-auch vegan möglich, dann ohne Käse und Ei-

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Champignons, Schafkäse, Ei, Mais

INSALATA da VINCI SP.

-auch vegan möglich, dann ohne Parmesan-

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren,
geröstete Sonnenblumenkerne, frisch gehobelter Parmesan

PASTA

RIGATONI MILANESE - wahlweise auch vegan-
mit frischen Champignons und Paprika in delikater Tomatencremesauce

GNOCCHI o RISO

GNOCCHI GORGONZOLA

Kartoffelklösschen in delikater Gorgonzolacremesauce

oder

CURRY DI MONDO -vegan-

Reis mit pikanter Currysauce aus Kokosmilch, frischen Möhren und Paprika

VERDURE

VERDURE MISTE -vegan-

frische Gemüseplatte ,vitaminschonend gedämpft- Blumenkohl, Brokkoli,
Zucchini, Möhren mit gerösteten Sonnenblumenkernen

DOLCE

TUTTI FRUTTI con CREMA

-vegan, ohne Vanillecreme, ggf getrennt gereicht-

frische Früchte auf hausgemachter Vanillecreme, fruchtig-cremig-leicht

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

16,70 €

(Für 10 bis 400 Personen) Bitte wählen Sie die von Ihnen gewünschten Varianten aus!!

PANE E BURRO E AIOLI

Ciabattabrot mit Oliven und getr.Tomaten, Pizzabrötchen, Kräuterbutter und Aioli

ANTIPASTI

Wählen Sie Ihre Variationen!! Zwei Variationen für mindestens 10 Personen!

ANTIPASTA DI VERONA

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln

CAPRESE

Original italienischer Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten,

DATTERI CON BACON

Datteln im Speckmantel

INSALATA

Wählen Sie Ihre Variationen!! Eine Variation für mindestens 10 Personen!

INSALATA DA VINCI

Blattsalate, Tomate, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, Käse, geröstete Sonnenblumenkerne und frisch angebratener knuspriger Bacon

INSALATA VERITAS

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Champignons, Schafkäse, Ei, Mais

INSALATA DELLO CHEF

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Artischocken, Käse, Schinken, Thunfisch, Ei, Oliven

INSALATA RUCOLA

Rucola, schmackhafte Tomaten, geriebener Parmesan

dazu hausgemachte Balsamicovinaigrette, Kräuterjoghur-Dressing und Cocktail-Dressing

PASTA

Wählen Sie Ihre Variationen!! Zwei Variationen für mindestens 10 Personen!

RIGATONI DELLA ELLA

Röhrennudeln, zarte Hähnchenfiletstreifen, frische Champignons in delikater Rahmsauce

RIGATONI AMICI

Röhrennudeln mit frischer Paprika und Hackfleisch in pikantem Olivenöl gebraten

RIGATONI DELLA CASA

frische Champignons, Zucchini, Paprika, knuspriger Speck & Schinken in cremiger Tomatensauce

TORTELLINI ALLA PANNA

gefüllte Nudeln mit Hinterkochschinken in Sahnesauce

TAGLIATELLE NOVARESE

grüne Bandnudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in einer delikaten Käse-Sahnesauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SCAMPI

mit Scampi, Knoblauchscheiben, Zwiebeln, scharfen Peperoni, Petersilie - in Olivenöl gebraten

DOLCE

Wählen Sie Ihre Variationen!! Eine Variation für mindestens 10 Personen!

TIRAMISU - der Klassiker natürlich hausgemacht

CREMA DELLA AURELIA - leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

MOUSSE AU CHOCOLAT

Preis pro Person: netto 18,38 € 7% MwSt.: 0,92 € brutto **19,30 €**

BUFFET BELLISSIMA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

CROSTINI VARIADA

kleine Pizzabrottscheiben belegt mit verschiedenen Kombinationen:
Spinat, Gorgonzola, Broccoli-Schafkäse,
Bruschetta, frische Champignons, Bacon, Parmesan

ANTIPASTA DI VERONA

frische in Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte
Champignons, Zucchini, Paprika und rote Zwiebeln

INSALATA

INSALATA VERITAS

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Champignons, Schafkäse, Mais, Ei

INSALATA RUCOLA e PINIA

Rucola, Tomaten, frisch geriebener Parmesan und geröstete Pinienkerne

PASTA

TAGLIATELLE VENEZIA vegetarisch

grüne Bandnudeln, Champignons, Broccoli, Blattspinat in delikater Cremesauce,
- wahlweise auch mit Hähnchenfiletstreifen

RIGATONI ROSSINI

mit kleinen Scampis, Knoblauchscheiben und Kapern
in delikater Weißweintomatensauce

DOLCE

TIRAMISU

- der Klassiker
- natürlich hausgemacht

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

19,45 €

BUFFET SIENA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

Ciabattabrot mit Oliven und getr.Tomaten
Pizzabrötchen
Kräuterbutter und Aioli

ANTPASTA DI VERONA

gebratene marinierte Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Zucchini

INSALATA

Insalata Tizian e Rucola

Blattsalate, Tomaten, Gurken, frischer Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne, geriebener Käse umringt von Rucola mit Parmesan dazu Rose-Island-Dressing, Kräuterjoghurtdressing, italienische Kräutervinaigrette

PASTA

RIGATONI MEDITERRANEA

Röhrennudeln, Oliven, Schafkäse, getrocknete Tomaten und Zwiebeln in Olivenöl gebraten

CARNE

POLLO VENEZIA

zarte Hähnchenfiletmedallions in einer köstlichen Rahmsauce mit frischen Champignons

Beilagen:

Kartoffel-Gratin, frischer Broccoli, Möhren und zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU

unsere berühmte italienische Dessertspezialität
-natürlich hausgemacht-

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

20,30 €

Für den Aufpreis von 6 € pro Person können wir Ihnen als besondere Variante Schweinefilet statt Hähnchenfilet anbieten

BUFFET SAN MARCO

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachtes Ciabatta, Kräuterbutter und Aioli

DATTELN im Speckmantel

ANTIPASTA DI VERONA

frische in Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und rote Zwiebeln

CAPRESE di BUFALO-

org. ital. Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum und Cherry-Tomaten

INSALATA

INSALATA DELLA JULIA

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesankäse

dazu Rose-Island-Dressing, Kräuterjoghurdressing, italienische Kräutervinaigrette

CARNE

POLLO AL MARSALA

zarte Hähnchenfiletmedaillons in köstlicher Marsalasauce

POLLO MAMMA MIA

zarte Hähnchenfiletmedaillons in fruchtiger Tomatencremesauce mit frischen Kräutern

Beilagen:

Kartoffelgratin, Spaghetti, Broccoli, Blattspinat

DOLCE

CIOCCOLATA e AMARENA

Mousse au Chocolat mit Amarena-Kirschen und etwas Sahne

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person ab 15 Personen

25,40 €

Für den Aufpreis von 3,00€ / 6,00 € pro Person können wir Ihnen als besondere Variante Schweinefilet statt Hähnchenfilet anbieten.

BUFFET DUE GUSTI

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

italienische Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

ANTPASTA DI VERONA

gebratene marinierte Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Zucchini

INSALATE

INSALATA DELLO GIORNO No.3

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Mozarrellawürfel

INSALATA DELLA JULIA

Blattsalate, Rucola, Tomate, Paprika, Ei 3, Olive, Möhre, geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesankäse 7

dazu Balsamico-Kräutervinaigrette, Rose-Island-Dressing, Kräuterjoghurd dressing,

PASTA

RIGATONI PRIMAVERA SPECIALE

Röhrennudeln und Blattspinat in Gorgonzolacreme

CARNE

POLLO CON CURRY

zartes Hähnchenfilet in köstlicher Curry-Ananassauce

POLLO VENEZIA

zarte Hähnchenfiletmedallions in einer köstlichen Rahmsauce mit frischen Champignons

Beilagen:

Kartoffel-Gratin, Reis

frischer Blumenkohl, Broccoli, Möhren

Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU

unsere berühmte italienische Dessertspezialität
-natürlich hausgemacht-

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

23,30 €

Für den Aufpreis von 3,00€ / 6,00 € pro Person können wir Ihnen als besondere Variante Schweinefilet statt Hähnchenfilet anbieten.

BUFFET FETTINA & POLLO

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

italienische Brötchen und hausgemachtes Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven dazu hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchcreme

CAPRESE -

Original italienischer Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten

INSALATA

INSALATA della JULIA Speciale

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne

PASTA

RIGATONI DELLA CASA

Röhrennudeln, knuspriges Bauchfleisch, Schinken*, frische Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Sahne, Petersilie

RIGATONI DE VERDURE

Rigatoni mit 'Blumenkohl, Broccoli, Zucchini, Möhren in Tomatensauce

CARNE

FETTINA ALLA PANNA

köstliches Rahmschnitzel mit frischen Champignons

oder

SCHNITZEL "WIENER ART"

knusprig gebratene Schnitzel

POLLO CON CURRY

zartes Hähnchenfilet in einer exotischen Curry-Ananas -Sauce

Beilagen:

Kartoffel-Gratin, Reis, frisches Gemüse

DOLCE

TIRAMISU

hausgemachtes Tiramisu

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

25,40 €

BUFFET MARE E MONTI

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachtes Ciabatta, Kräuterbutter und Aioli

ANTIPASTA DI TOSCANA

in Butter gebratene frische Champignons und Scampis
auf Rucola- & Blattsalate und Tomaten

INSALATA

INSALATA RUCOLA

Rucolasalat, Tomaten, gehobelter Parmesan mit gerösteten Pinienkernen

RISOTTO

RISOTTO MONTANA (vegetarisch)

Reis mit Pfifferlingen in delikater Cremesauce

CARNE & PESCE

PESCE ROSSINI

zarte Victoriaseebarschfilets, knusprig gebraten, dazu eine pikanter Tomatensauce

POLLO TOSCANA

zartes Hähnchenfilet in einer köstlichen Rahmsauce
mit frischen Champignons und Pfifferlingen

Beilagen:

Kartoffel-Gratin,

Reis,

Spaghetti

frisches Gemüse: Broccoli, Möhren, Blattspinat

DOLCE

CREMA Della Aurelia

leichte Grenadine-Maracuja-Creme mit frischen Früchten

TIRAMISU

- der Klassiker natürlich hausgemacht

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person (ab 15 Personen)

30,80€

BUFFET di BOSCO

ANTIPASTI

Pane e Burro e Aioli

ital. Pizzabrötchen

Ciabatta – naturale

Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven

dazu hausgemachter Kräuterbutter, Tomatenbutter und Knoblauchcreme

ANTIPASTA DI VERONA

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln auf einem Salatbett

INSALATA

INSALATA AUTUNNO

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Möhren,

Ei, Mozzarella, Sonnenblumen- und Kürbiskerne,

dazu separat serviert: gebratenem, knusprigen Bacon

INSALATA RUCOLA

Rucola, Tomaten, gehobelter Parmesan,

halb mit gerösteten Pinienkernen

halb mit original Parmaschinken

PASTA

TAGLIATELLE NOVARESE

vegetarisch

grüne Bandnudeln mit frischen Champignons und Walnüssen
in einer delikaten Käse-Sahnesauce (verschiedene Käsesorten)

GNOCCHI PRIMAVERA

vegetarisch

mit Blattspinat in köstlicher Gorgonzolacremesauce

RIGATONI MEDITERRANEA

vegetarisch

Röhrennudeln, Oliven, Schafkäse, geröstete Sonnenblumenkerne
getrocknete Tomaten und Zwiebeln -in Olivenöl gebraten

CARNE

FILETTO e POLLO di BOSCO

Fleischsorten separat serviert!

zarte Schweinefilet- und Hähnchenfiletmedallions

in einer köstlichen Rahmsauce

mit Pfifferlingen und frischen Champignons

Beilagen:

Kartoffelgratin, frischer Broccoli & Möhren in Olivenöl geschwenkt, zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU der Klassiker

CREMA DI LAMPONE E AMARETTINI

hausgemachte Creme auf Himbeeren und Amarettini

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

30,80 €

BUFFET GRANDE

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

italienische Brötchen & hausgemachtes Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven dazu hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchcreme

ANTIPASTA DI VERONA

in Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln auf einem Salatbett

CROSTINI VARIADA

kleine Pizzabrotscheiben, belegt mit:

- einer Mischung aus Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl - mit Mozzarella
- Blattspinat, Knoblauch und Gorgonzola
- Hähnchenfiletstreifen, Ananas, Curry- mit Käse überbacken
- in Weißwein gebratene Champignons, Zwiebeln, wahlweise mit Bacon
- Blattspinat, Shrimps und Kräutercreme
- Hähnchenfiletstreifen, rote Zwiebeln, Aioli

INSALATA

INSALATA RUCOLA

Rucolasalat, Tomaten, gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne

INSALATA PRONTISSIMO

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Artischocken, Käse, Hähnchenfiletstreifen, frisch gebratene Knoblauchscheiben & Champignons

PASTA

RIGATONI DELLA CASA

Röhrennudeln, knuspriger Speck, Schinken, frische Champignons, Zucchini, Paprika in delikater Tomatensauce

GNOCCHI PRIMAVERA vegetarisch

Gnocchi mit Blattspinat in köstlicher Gorgonzolacremesauce

CARNE

POLLO AL MARSALA

zartes Hähnchenfilet in delikater Marsalasauce

FILETTO DEL GIACOMO

zartes Schweinefiletmedaillon in köstlicher Weißweinrahmsauce mit frischem Rosmarin und Lorbeerblättern

Beilagen:

Kartoffelgratin, frischer Broccoli, zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU

unsere berühmte Dessertspezialität - natürlich hausgemacht -
oder

CREMA DI MANDORLE

hausgemachte Mandel-Mascarponecreme mit gerösteten, leicht karamelierten Mandelblättern

CREMA DELLA AURELIA

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

30,10 €

BUFFET ALTEZZA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

italienische Brötchen & hausgemachtes Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven dazu hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchcreme

CROSTINI VARIADA

kleine Pizzabrotscheiben, belegt mit:

- einer Mischung aus Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl - mit Mozzarella überbacken
- Blattspinat, Knoblauch und Gorgonzola
- Hähnchenfiletstreifen, Ananas, Curry- mit Käse überbacken
- Blattspinat, Shrimps und Kräutercreme

Antipasta di Verona

in Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln auf einem Salatbett

INSALATA

INSALATA RUCOLA

Rucolasalat, Tomaten, gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne, ½ mit Parmaschinken

PASTA

RIGATONI DELLA CASA

Röhrennudeln, knuspriges Bauchfleisch, Schinken*, frische Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, in delikater Tomatensauce

GNOCCHI PRIMAVERA vegetarisch

mit Blattspinat in köstlicher Gorgonzolacremesauce

CARNE & PESCE

POLLO AL MARSALA

zartes Hähnchenfilet in delikater Marsalasauce

PESCE ALLA GRIGLIA CON AGLIO

zartes frisches Victoriaseebarschfilets in Olivenöl & wenig Knoblauch gebraten wahlweise dazu eine pikante Tomaten-Olivensauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, frischer Broccoli, zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU

unsere berühmte Dessertspezialität - natürlich hausgemacht -

oder

CREMA DI MANDORLE

hausgemachte Mandel-Mascarponecreme mit gerösteten, leicht karamelierten Mandelblättern

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren oder Crema della Aurelia

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

30,80 €

BUFFET VENEZIA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E ALIO

italienische Brötchen & hausgemachtes Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven

dazu hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauchcreme

CAPRESE -

Original italienischer Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten

INSALATE

INSALATA LIGURIA

Blattsalate, Shrimps, Lachsstreifen, Zwiebeln, Champignons, Ei

INSALATA DA VINCI

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne, Käse, frisch gebratener Bacon

PASTA

TAGLIATELLE NOVARESE Speciale

grüne Bandnudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in einer delikaten Käse-Sahnesauce (verschiedene Käsesorten)

CARNE & PESCE

FILETTO VENEZIA

zarte Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons in delikater Rahmsauce

PESCE ALLA GIGLIA CON AGLIO

zartes frisches Victoriaseebarschfilets in Olivenöl & wenig Knoblauch gebraten
wahlweise dazu eine pikante Tomaten-Olivensauce

Beilagen:

Kartoffel-Gratin, Reis, frische Möhren, Broccoli und Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU

- unsere berühmte italienische Dessertspezialität
- natürlich hausgemacht

PANNA COTTA

- das Original mit echter Bourbonvanille
- natürlich hausgemacht
- wahlweise mit Karamelsauce oder frischen Früchten/Beeren

Bruttopreis (inkl. 7% Mwst.) pro Person

30,80 €

BUFFET EMOZIONI

ANTIPASTI

Pane e Burro e Aioli

ital. Pizzabrötchen

Ciabatta – naturale

Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven

dazu hausgemachter Kräuterbutter, Tomatenbutter und Knoblauchcreme

ANTIPASTA DI VERONA

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln

VITELLO TONNATO

zarte hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce

SALMON CON CURRY

mit Curry marinierter Lachs nach einem Rezept aus dem Piemont

INSALATA

INSALATA DELLA JULIA

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesankäse

PASTA

TAGLIATELLE NOVARESE

vegetarisch

grüne Bandnudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in einer delikaten Käse-Sahnesauce (verschiedene Käsesorten)

CARNE

FILETTO dello GIACOMO

zartes Schweinefilet in delikater Weißweinsauce mit frischem Rosmarin und Lorbeerblättern

POLLO ROSSINI

zartes Hähnchenfilet in pikanter Tomatensauce mit frischen Kräutern

PATATA AL ROSMARIN

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz in Olivenöl geschwenkt

Reis und/oder Spaghettini

frische Broccoli und Möhren

in Olivenöl geschwenkt

zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU der Klassiker

CREMA DI LAMPONE E AMARETTINI

hausgemachte Creme auf Himbeeren und Amarettini

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 25 Pers.)

42,10 €

BUFFET PATRICIA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

Ciabatta – naturale, Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven
dazu hausgemachter Kräuterbutter, Tomatenbutter und Knoblauchcreme

ANTIPASTA DI VERONA

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini,
Paprika und roten Zwiebeln auf einem Salatbett

VITELLO TONNATO

zarte hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce

SALMON CON CURRY

mit Curry marinierter Lachs nach einem Rezept aus dem Piemont

INSALATA

INSALATA da VINCI e RUCOLA

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren,
geröstete Sonnenblumenkerne, Käse und frisch gebratener Bacon
umringt mit Rucola, Tomaten, Parmesan, halb mit Pinienkernen, halb mit Parmaschinken

PASTA

TAGLIATELLE VENEZIA vegetarisch

grüne Bandnudeln, Champignons, Broccoli, Blattspinat in delikater Cremesauce

RIGATONI DELLA CASA halb vegetarisch (ohne Fleisch)

Röhrennudeln, knuspriger Speck, Schinken,
frische Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln in cremiger Tomatensauce

RIGATONI MEDITERRANEA vegetarisch

Röhrennudeln, Oliven, Schafkäse, geröstete Sonnenblumenkerne
getrocknete Tomaten und Zwiebeln -in Olivenöl gebraten

CARNE & PESCE

FILETTO e POLLO DELLO GIACOMO

zarte Hähnchenfilet- und Schweinefiletmedallions in delikater Weißweinsauce
mit frischem Rosmarin und Lorberblättern (Fleisch separat serviert)

BISTECCA DE AGNELLO

zarte, in Olivenöl mit Rosmarin gebratene, frische Lammsteaks aus der Hüfte
oder

PESCE FRESCHE ALLA FIORENTINA

frische Victoriabarschfilets unter frischem Blattspinat mit Parmesan-Thymiancreme gratiniert

PATATA AL ROSMARIN

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz in Olivenöl geschwenkt, Kartoffelgratin
frische Broccoli und Möhren in Olivenöl geschwenkt, zarter Blattspinat

DOLCE

CREMA DI MANDORLE

Mandel-Mascarponecreme mit gerösteten, leicht karamelierten Mandelblättern

CREMA DI LAMPONE E AMARETTINI

hausgemachte Creme auf Himbeeren und Amarettini

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 25 Pers.)

36,30 €

Nur mit: FILETTO e POLLO DELLO GIACOMO

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 25 Pers.)

32,60 €

BUFFET GRANDE EMOZIONI

ANTIPASTI

Pane e Burro e Aioli

ital. Pizzabrötchen

Ciabatta – naturale

Ciabatta - mit getrockneten Tomaten & Oliven

dazu hausgemachter Kräuterbutter, Tomatenbutter

und Knoblauchcreme

ANTIPASTA DI VERONA

Platten

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons, Zucchini,

Paprika und roten Zwiebeln auf einem Salatbett

VITELLO TONNATO

zarte hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce

SALMON CON CURRY

mit Curry mariniertes Lachs nach einem Rezept aus dem Piemont

INSALATA

INSALATA DELLA JULIA

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Ei, Oliven, Möhren,

geröstete Sonnenblumenkerne, Parmesankäse

PASTA

TAGLIATELLE MONTANA

vegetarisch

mit Pfifferlingen in delikater Cremesauce

CARNE & PESCE

FILETTO di VITELLO alla MONTANA

zarte Kalbsfiletspitzen mit Pfifferlingen

in delikater Rahmsauce

BRANZINO LIMONE

frisches Wolfsbarsch-Filet in Olivenöl mit Limette und Knoblauch gebraten

PATATA AL ROSMARIN

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz in Olivenöl geschwenkt

Kartoffelgratin

Reis

frische Broccoli und Möhren

in Olivenöl geschwenkt

zarter Blattspinat

DOLCE

TIRAMISU der Klassiker

CREMA DI LAMPONE E AMARETTINI

hausgemachte Creme auf Himbeeren und Amarettini

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 25 Pers.)

42,60 €

BUFFET ROMANA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

DATTELN im Speckmantel

CAPRESE -

org. ital. Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten

INSALATA

Insalata PRONTISSIMO

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Artischocken, Käse, Hähnchenfiletstreifen, frisch gebratene Knoblauchscheiben und Champignons

dazu reichen wir

Rose-Island-Dressing,

Kräuterjoghurdressing,

italienische Kräutervinaigrette

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

zarte kleine Kalbsmedallions mit Parmaschinken und frischem Salbei in einer köstlichen Marsalajus

BISTECCA DE AGNELLO

zarte in Olivenöl mit frischem Rosmarin gebratene Lammsteaks

dazu reichen wir:

Rosmarin-Kartoffel

Kartoffel-Gratin

Blattspinat

Ratatouille

DOLCE

TIRAMISU der Klassiker

- natürlich hausgemacht und frisch zubereitet

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 10 Pers.)

38,20€

BUFFET „NOBILE

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

italienische Brötchen und Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Oliven, dazu hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchcreme

CROSTINI VARIADI

kleine Pizzabrotchen belegt mit verschiedenen Kombinationen:
z.B. Spinat, Gorgonzola, Curry-Ananas-Hähnchenfilet, Broccoli-Frischkäse, frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl - mit Mozzarella überbacken, in Olivenöl gebratenen, Champignons und Bacon, Lachs, Creme-Fraiche, frischer Dill, Zwiebel

ANTIPASTA PATRICIA

in Olivenöl gebratene frische Champignons, Paprika und Scampis auf Rucola- & Blattsalaten, Tomate, Parmesan

CARPACCIO

hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischem Parmesan, frisch grob gemahlenem Pfeffer und Olivenöl auf Salatbett

Vitello Tonnato

hauchdünne Kalbsfleischscheiben unter hausgemachter Thunfischsauce mit Kapern

PASTA

TAGLIATELLE CON SCAMPI

gelbe Bandnudeln mit Scampis in Proseccocreme

RIGATONI DELLA ELLA

Röhrennudeln, frische Champignons mit Hähnchenfiletstreifen in delikater Rahmsauce

CARNE & PESCE

FILETTO DELLO CHEF

zarte Rinderfiletstücke in einer köstlichen Mango-Rahmsauce, dazu reichen wir Kartoffelkroketten

ca. 80 gr.

POLLO AL VINO ROSSO

zartes Hähnchenfilet in delikater Rotweinkräutersauce dazu Kartoffel-Gratin

ca. 60 gr.

SCAMPI DELLO CHEF

Hummerkrabben in einer scharfen Proseccosauce mit Knoblauch dazu Blattsalat, Tomate und Zwiebeln

DOLCE

CREMA DI MANDORLE

hausgemachte Mandel-Mascarponecreme mit gerösteten, leicht karamelisierten Mandelblättern

CREMA DELLA AURELIA

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 25 Pers.)

50,50 €

zum Abschluss:

INTERNATIONALE KÄSEPLATTE (für ca. 10-20 Pers. Inkl. 5% Mwst)

gemischte Käseplatte:

Gorgonzola, Parmesan, alter Gouda, Appenzeller, Munster, St.Albry
dazu: Weintrauben, Birnen, Cornichons

p.Pers.: **10,50 €**

A) FINGERFOOD

Selbstverständlich können Sie die Anzahl nach Ihren Präferenzen variieren!
Mindestmenge p. Sorte 10 Stk.

1. Canapees

klassische Canapees und kleine hausgemachte Ciabattascheiben
belegt mit verschiedenen garnierten Zutaten: brutto

z.B. Inkl. 5 % MwSt.

Camembert, Preiselbeeren, Weintrauben **2,70 €**

Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, frischer Basilikum **2,70 €**

Hähnchenfilet,frische Frucht, Cocktailsauce **3,20 €**

Roastbeef, scharfer Meerrettich,Cherrytomate **3,60 €**

italienische Wildschweinsalami, Cornichon, Olive **3,60 €**

Roastbeef, Remoulade, Cornichon **3,60 €**

Parmaschinken, Rucola, Parmesan **3,60 €**

Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren **3,00 €**

geräucherter Wildlachs, frischer Dill, Honig-Senfdillsauce **4,00 €**

Scampi, oder Flusskrebs, Cocktailsauce, Orange, Kiwi **3,40 €**

2. Crostini Variadi (warm) Mindestmenge p. Sorte 10 Stk.

kleine Pizzabrotscheiben, belegt mit:

- Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Mozzarella **1,10 €**

- frisches gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat **4,30 €**

- Hähnchenfiletstreifen, Ananas, Curry, Käse **2,10 €**

- in Weißwein gebratene Scampi mit Champignons **2,20 €**

- frischer weißer Spargel im Schinkenmantel **2,10 €**

- frische Pfifferlinge, Gouda, Bacon **2,10 €**

- frischer Broccoli, Kräutercreme, Sonnenblumenkerne **1,60 €**

- Blattspinat-Gorgonzola **1,60 €**

- in Weißwein gebratene Champignons, Käse, Bacon **1,90 €**

- geräucherter Lachs, Creme-Fraiche, Zwiebeln, Dill **2,20 €**

Zu Allergiehinweisen fragen Sie bitte gezielt nach,
wir weisen Sie gern versiert in Ihrer Auswahl darauf hin.