

Willkommen auf den Seiten  
unserer Buffetvorschläge,  
aus denen Sie gern direkt auswählen,  
oder sich inspirieren lassen zu können.

In Zeiten der CoVid19 Krise  
bieten wir natürlich  
unsere Buffets auch bereits  
für kleinere Gästescharen an.  
Dazu passen wir unsere Buffets  
gern individuell an.

Tauschen Sie gern auch einzelne Elemente je nach  
Saison oder Ihrem individuellen Wunsch aus  
oder erweitern Sie diese Buffets  
um weitere Elemente.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Muße  
dabei und freuen uns auf Ihre Anfrage oder Ihren  
Auftrag per email an [info@prontissimo.de](mailto:info@prontissimo.de)

# **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**

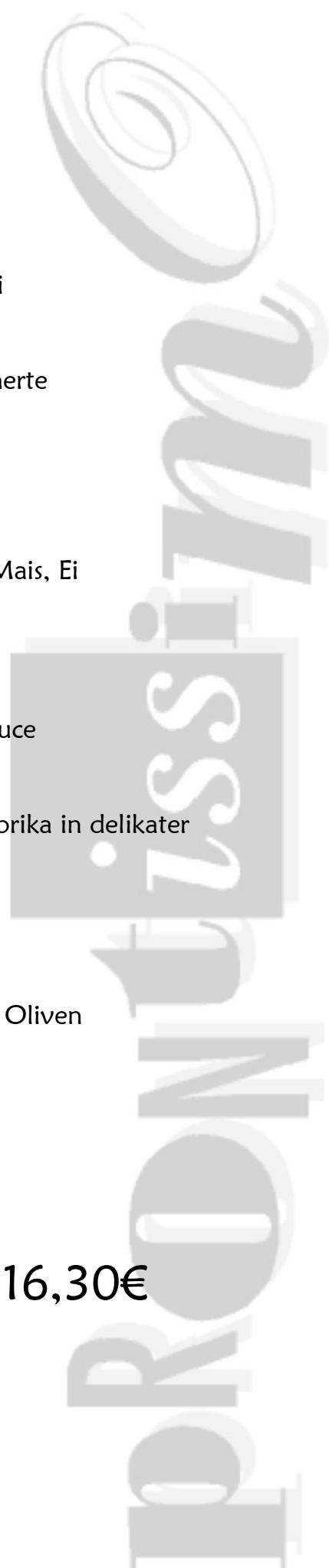
### **TIRAMISU**

- 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 Pizzabrottscheiben 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

**22,50 €**

Für den Aufpreis von 6,60 € 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, Kräuterjoghurtdressing, 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, Kräuterjoghurdressing,

## 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 karamelierten 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-Senf dillsauce **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.