

Willkommen auf den Seiten

unserer Buffetvorschläge,

aus denen Sie gern direkt auswählen,  
oder von denen Sie sich inspirieren lassen zu können.

Dahinter befinden sich dann unsere  
Einzelkomponenten,  
falls Sie sich für keinen  
unserer Vorschläge erwärmen und  
Ihr ganz persönliches Buffet zusammenstellen können.  
Selbstverständlich sind Änderungen oder Erweiterungen  
unserer Buffetvorschläge möglich.

Viele Buffets sind ab 10 Personen bestellbar.  
Teilweise müssen wir dann aber bei Vorschlägen mit  
vielfältigeren Elementen, einzelne streichen, damit die  
Einzelportionen nicht zu klein werden.

Tauschen Sie gern auch einzelne Elemente je nach Saison aus.

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.) p.Pers. Ab 10 Pers.

**18,80€**



# **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**

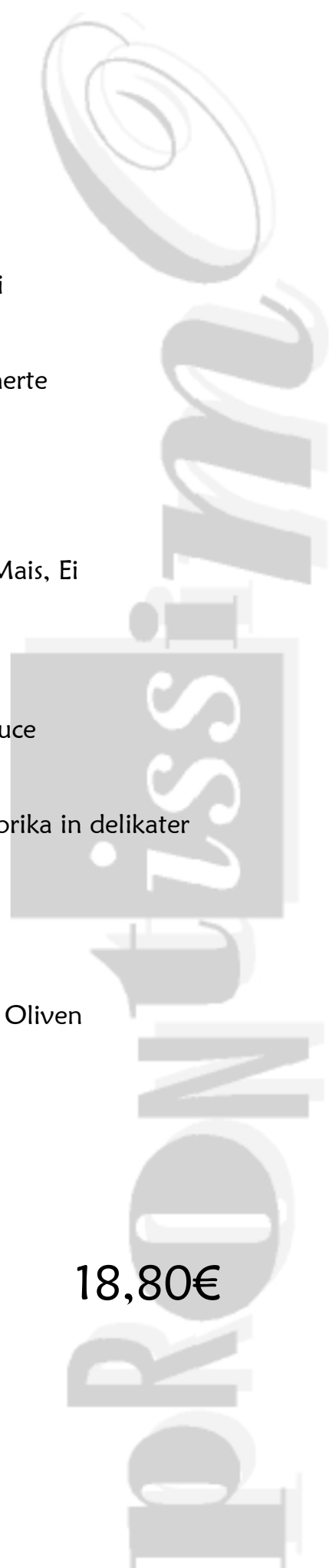
### **TIRAMISU**

- der Klassiker

- natürlich hausgemacht

Bruttopreis ( inkl. 7% Mwst.) p.Pers ab 10 Pers.

**18,80€**



# **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.) p.Pers ab 10 Pers.

**20,80 €**

# **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.) p.Pers. Ab 10 Pers.

**20,40 €**

# **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.) p.Pers ab 10 Pers.

**19,90 €**

# BUFFET MOLTO BENE

(Ab 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 21,81 € 7% MwSt.: 1,09 € brutto 22,90 €

# **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.) p. Pers. Ab 10 Pers.

**22,40 €**



# **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.) p.P. ab 10 Pers.

**26,10 €**

Für den Aufpreis von 7 € 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

**29,40 €**

Für den Aufpreis von 3,50€ / 7,00 € 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.) p.Pers ab 15 Pers.

**27,10 €**

Für den Aufpreis von 3,30€ / 6,60 € 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.) p. Pers ab 15 Pers.

**33,30 €**

# **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)

**35,60€**

# **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.) p.Pers. Ab 25 Pers.

**35,70 €**

# 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.) p.Pers. Ab 20 Pers.

34,80 €

# **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 karamelisierten Mandelblättern

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren oder Crema della Aurelia

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

Bruttopreis ( inkl. 7% Mwst.) p.Pers. Ab 20 Pers.

**35,80 €**



# **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.) p.Pers. Ab 15 Pers.

**35,80 €**

# **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.)

**48,70 €**

# 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.)

**Nur mit: FILETTO e POLLO DELLO GIACOMO**

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

41,90 €

37,60 €

# 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 marinierter 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.)

49,30 €

# **BUFFET ROMANA**

## **ANTIPASTI**

### **PANE E BURRO E AIOLI**

ital. Pizzabrötchen, hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

DATTELN im Speckmantel

### **CAPRESE di BUFFALA-**

org. ital. Büffel-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:

Romarin-Kartoffel

Kartoffel-Gratin

Blattspinat

Ratatouille

## **DOLCE**

### **TIRAMISU** der Klassiker

- natürlich hausgemacht und frisch zubereitet

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

**44,20 €**

# **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 Pizzabrotscheiben 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

1 p.Pers.

## **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 30 Pers.)

**58,30 €**

zum Abschluss:

**INTERNATIONALE KÄSEPLATTE** ( ab 20 Pers. Inkl. 7% Mwst)

gemischte Käseplatte:

z. B. Gorgonzola, Parmesan, alter Gouda, Appenzeller, Munster, St.Albry

p.Pers.: 12,50 €

## 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. 7 % 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.

# Buffetkomponenten

## Antipasti

### PANE E BURRO E AIOLI

italienische Pizzabrötchen

hausgemachtes Ciabatta, naturale

hausgemachtes Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Oliven,

hausgemachtes Ciabatta mit Walnüssen

hausgemachte Dips:           Kräuterbutter   Aioli (Knoblauchcreme)  
Frühlingszwiebelndipp       Paprikacreme   Tomatenbutter

### FOCACCIA

hausgemachte Fladenbrotstücke

dazu eine Mischung aus frischen Tomaten, Petersilie, Zwiebeln, Olivenöl

oder einfach nur mit frischem Rosmarin und Olivenöl

### CROSTINI BRUSCHETTA

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

### CROSTINI VARIADI

kleine Pizzabrotchen, belegt mit:

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

### CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

### CREMA DI BROCCOLI

Broccolicesuppe

### CREMA DI PATATA

Kartoffelsuppe mit frischer Kresse

### CREMA DI ASPARAGA

Spargelcremesuppe

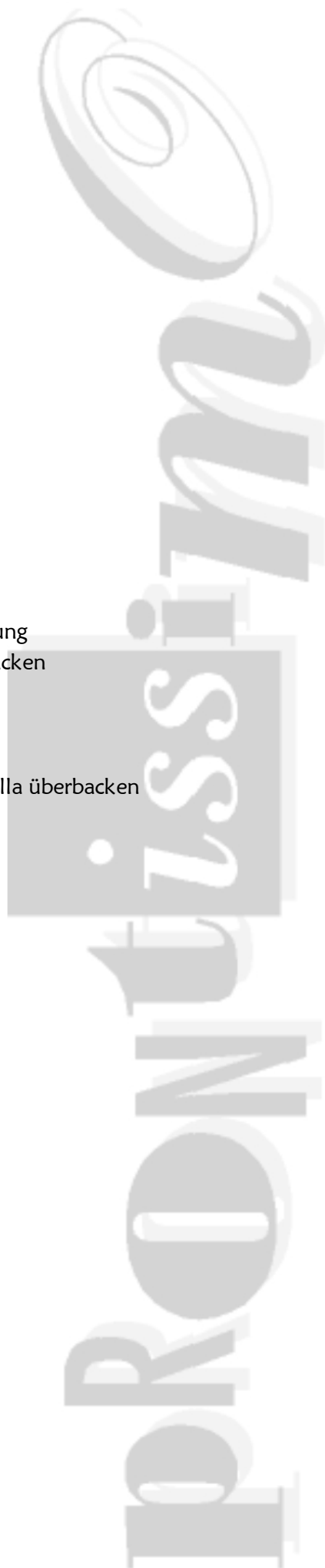
### MINISTRONE

klare Gemüsekraftbrühe

### CREMA DI MONTANA

Pfifferlingcremesuppe

weitere Suppen auf Anfrage !!





## **ANTIPASTI II**

### **FUNGHI AL FORNO**

frische Champignons, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch in einer Weißwein-Sahne-Sauce,  
Mit Käse überbacken

### **FUNGHI DELICATI**

frische gebratene Champignons mit Speck, Zwiebeln in Weißwein

### **FUNGHI RIPIENI**

mit Shrimps, Blattspinat und Schafkäse gefüllte Champignons  
mit Tomaten, Parmesan, Petersilie und Knoblauch gefüllte Champignons

### **LUMACHE PROVINCIALE**

1/2 Dutzend Weinbergschnecken in pikanter Tomatensauce

### **DATTERO E BACON**

Datteln im Speckmantel

### **PORZIONE OLIVE**

Portion Oliven, wahlweise auch gefüllt mit Paprika, Pistazien

### **PORZIONE PEPPERONI**

Portion Pepperoni ( Wählen Sie, ob scharf, mild oder gemixt)

### **CAPRESE DI BUFALLO**

Original italienischer Buffel-Mozzarella mit frischem Basilikum auf Tomaten,

### **ANTIPASTA DI VERONA**

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

### **ANTIPASTA DI FUNGHI**

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Champignons

### **ANTIPASTA DI PEPPERONI**

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Paprika

### **ANTIPASTA DI CIPOLLE ROSSO**

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte rote Zwiebeln

### **ANTIPASTA DI ZUCCHINI**

In Olivenöl gebratene und mit Balsamessig verfeinerte Zucchini

### **CAROTE IN AGRO**

süßsaure Möhren nach einem original Rezept aus Piemont



## ANTIPASTI III

### PEPERONI RIPIENI

marinierte kleine Spitz-Paprikaschote mit Schafskäse gefüllt

### PEPERONCINI RIPIENDI

marinierte Peperonischote mit Kräuterfrischkäse gefüllt

### CARCIOLFI MARINATI

eingelegte marinierte Artischocken

### ANTIPASTA TOSCANA

in Butter gebratene frische Pfifferlinge und Scampis  
auf Rucola- & Blattsalaten, Tomate, Parmesan

### ANTIPASTA PATRICIA

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

### PROSCIUTTO DI PARMA CON MELON

Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen

### VITELLO TONNATO

Ab 3 Platten

zarte hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce

### INSALATA DI GAMBERO

ausgelöste Flusskrebse auf bunten Blattsalaten mit Cocktailtomaten und Orangenfilets

### PESCE VARIADE

Ab 10 Pers.

gemischte Fischplatte mit

Graved Lachs, geräuchertem Lachs, Forelle, Heibutt, Makrele, Shrimps & verschiedenen Dips

### CARPACCIO DE PESCE

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

### SARDE IN MARINATA

marinierte Sardinen nach einem toskanischen Rezept

### SALMON CON CURRY

mit Curry marinierter Lachs nach einem Rezept aus dem Piemont

### CARPACCIO vom argentinischen Rinderfilet

hauchdünne Filetscheiben mit frischem Parmesan auf einem Salatbett



## **ANTIPASTI IV**

### **COCKTAIL DI GAMBERETTI**

Eismerschrimps mit frischer Orange, dazu klassische Cocktailsauce

### **ANTIPASTA "PRONTISSIMO"**

gemischte Vorspeisenplatte:

Caprese,

Antipasta di Verona,

ital. gewürzte Scampi

### **ANTIPASTA MEDITERRANEA**

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

### **SCAMPI AL AGLIO E PEPERONCINI**

kleine Scampi mit Knoblauchscheiben und getr. Peperoni in Olivenöl gebraten,

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher



## **INSALATE**

### **INSALATA VERDE**

Blattsalate der Saison mit Zwiebeln

### **INSALATA POMODORI**

Tomaten, Zwiebeln

### **INSALATA CETRIOLI**

Gurkensalat

### **INSALATA PRIMAVERA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Petersilie

### **INSALATA MISTA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken

### **INSALATA CAPRICCIOSA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Käse, Thunfisch

### **INSALATA SICILIANA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Schafkäse, Oliven

### **INSALATA DELLA CASA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Schinken, Käse, Ei

### **INSALATA NICOISE**

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Käse, Schinken, Artischocken, Thunfisch, Ei, Oliven

### **INSALATA ITALIA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Schinken, Artischocken, Zwiebeln, Schafkäse

### **INSALATA CONTADINA**

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Käse, Schinken\*, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven

### **INSALATA DELLO CHEF**

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

### **INSALATA PRONTISSIMO**

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



#### INSALATA LIGURIA

Blattsalate mit Shrimps, Lachsstreifen, Zwiebeln, Champignons & Ei

#### INSALATA VERITAS

Blattsalate mit Tomaten, Paprika, frischen Champignons, Schafkäse, Ei & Mais

#### INSALATA DELICIA

Blattsalate, Hähnchenfilet, Ananas & Käse in delikater Cocktailsauce

#### INSALATA CASTELLO

Blattsalate, Tomaten, frisch in Knoblauchöl gebratene Champignons und Bacon, Käse

#### INSALATA PAESANA

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, frisches Basilikum

#### INSALATA ROMEO

Blattsalate, Tomaten, Paprika, Schafkäse, gebratene Champignons

#### INSALATA MEXICANA

Blattsalate, Tomaten, frische Paprika, Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen & milde Peperoni

#### INSALATA TIZIAN

Blattsalate, Tomaten, Gurken, frischer Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren, geröstete Sonnenblumenkerne & geriebener Käse

#### INSALATA TONNO

Blattsalate, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kidneybohnen & Oliven

#### INSALATA MIRA MARE

Blattsalate, Thunfisch, Frutti di Mare, Krabben, Knoblauch & Peperoni

#### INSALATA RUCOLA

Rucola & Tomaten gekrönt von geriebenem Parmesan

#### INSALATA della JULIA

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

#### INSALATA BOTICELLI

Blattsalate, Hähnchenfilet, Tomaten, Möhren, Apfel, geriebener Käse, Walnüsse

## INSALATE III

### INSALATA DA VINCI

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

### INSALATA RUCOLA SPECIALE

Rucolasalat, Tomaten, wahlweise mit gerösteten Pinienkerne oder Parmaschinken  
mit frisch gehobeltem Parmesankäse

### INSALATA MICHELANGELO

Blatssalate, Tomaten, Paprika, Ei, Möhren, Apfel,  
geröstete Sonnenblumenkerne, Käse und frisch gebratener Bacon

Gestalten Sie Ihre Vorspeise oder Ihren Salat nach Ihren individuellen Wünschen!  
Wir empfehlen insbesondere Salate mit:

FRISCH GERASPELTEM PARMESAN  
FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN  
GEBRATENEM HÄHNCHENFILET  
GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN  
GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
FRISCH GERÖSTETEN KNOBLAUCHSCHEIBEN  
FRISCH GERÖSTETEN BACON

**Alle Salate erhalten Sie mit hausgemachten Dressings:  
Wählen Sie aus**

ITALIENISCHER KRÄUTERVINAIGRETTE  
SPEZIAL-ROSE ISLAND-COCKTAILDRESSING  
KRÄUTER-JOGHURT-DRESSING

Weitere Dressings kreieren wir gern auf Anfrage.

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher  
können wir Ihnen erst nach einer Erstauswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.



## **PASTE**

**SPAGHETTI NAPOLETANA**                      vegan

Spaghetti in feiner Tomatensauce mit  
frischem Basilikum

**SPAGHETTI BOLOGNESE**

Spaghetti in delikater Bolognese-Sauce (ohne Rindfleisch)

**SPAGHETTI AMATRICIANA**

Spaghetti, knusprig geröstetes Bauchfleisch,  
Schinken, Zwiebeln in delikater Tomatencremesauce

**SPAGHETTI CARBONARA**

Spaghetti mit Schinken und Ei in Sahnesauce

**SPAGHETTI Aglio e Olio**                      vegan

Spaghetti mit Knoblauchscheiben, Zwiebeln , scharfen Peperoni,  
Petersilie - in Olivenöl gebraten, wahlweise auch mit kleinen geschälten Scampis

**SPAGHETTI ALLA ARRABIATA**              vegan, ohne Fleisch

Spaghetti mit Paprika, Oliven, knusprig geröstetem Bauchfleisch,  
Schinken, Knoblauch & Peperoni in delikater Tomatensauce

**SPAGHETTI MEXICANA**                      vegan, ohne Fleisch

Spaghetti, Mais, Hackfleisch (ohne Rindfleisch) &  
frische Paprika in feuriger mexikanischer Tomatensauce

**SPAGHETTI FRUTTI DI MARE**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Zwiebeln in mittelscharfer Tomatensauce

**SPAGHETTI della Lara**                      vegan, ohne Fleisch, Sahne und Käse

Spaghetti mit Hähnchenfilet, Broccoli & Möhren in delikater Tomatensauce

**SPAGHETTI „PRONTISSIMO“**              vegan

mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Zwiebeln , frischem Basilikum - in Olivenöl  
gebraten, wahlweise auch mit kleinen geschälten Scampis oder Hähnchenfiletstreifen

**SPAGHETTI MARE E MONTI**

Spaghetti mit Krabben, Pfifferlingen & Zwiebeln  
in einer delikateten Tomatencremesauce

**RIGATONI AL FORNO**

Röhrennudeln mit Schinken & Erbsen in Bolognese-Sauce,  
im Ofen überbacken

## PASTE II

### RIGATONI AL TONNO

Röhrennudeln mit Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln in Tomaten- Sahnesauce

### RIGATONI AMATRICIANA

Röhrennudeln, knusprig geröstetes Bauchfleisch, Schinken, Zwiebeln in delikater Tomatencremesauce

### RIGATONI GORGONZOLA

Röhrennudeln in Gorgonzola-Sahnesauce

### RIGATONI BOSCAIOLA

Röhrennudeln mit Pfifferlingen in Sahnesauce

### RIGATONI DELLA CASA

auch vegan möglich

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

### RIGATONI PRIMAVERA

Röhrennudeln mit Spinat, Schinken in Gorgonzola-Sahnesauce

### RIGATONI VEGETARI

vegan, ohne Sahne

Rigatoni mit Blumenkohl, Broccoli, Zucchini, Möhren in Tomatensauce

### RIGATONI AI FUNGHI

Röhrennudeln, frische Champignons, Zwiebeln in delikater Weißweinsauce

### RIGATONI DELLA ELLA

Röhrennudeln, Hähnchenfiletsteifen & Champignons in delikater Rahmsauce

### RIGATONI ALASSIO

8,50 € 12,50 €

mit Lachs, frischen Zucchini & Dill in Weißweinsauce

### RIGATONI BROCCOLI

vegan

6,30 € 8,30 €

mit frischem Broccoli und Sonnenblumenkernen in Olivenöl gebraten, wahlweise mit Hähnchenfiletstreifen oder Schinken

6,90 € 10,30 €

### RIGATONI BROCCOLI CREMISSIMO

6,30 € 8,30 €

mit frischem Broccoli und Hackfleisch in Cremesauce

### FARFALLE AL PUGLIESE

vegan, ohne Parmesan

6,30 € 8,30 €

Farfalle-Nudeln mit frischem Broccoli in scharfem Olivenöl, dazu Parmesan



## PASTE III

FARFALLE con Rucola	vegan	6,30 €	8,30 €
Farfalle-Nudeln mit Rucola, rohem Schinken & frischer Tomate in Olivenöl zubereit			
FARFALLE SPINACI		6,30 €	8,30 €
Farfalle-Nudeln mit Spinat in Käsesahnesauce			
TAGLIATELLE VERDE CON PROSCIUTTO			
grüne Bandnudeln mit Schinken* & frischen Champignons in Sahnesauce			
TAGLIATELLE QUATTRO FORMAGGI			
grüne Bandnudeln in Gouda-, Parmesan-, Mozzarella-und Gorgonzola-Sahnesauce			
TAGLIATELLE NOVARESE			
grüne Bandnudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in einer delikaten Käse-Sahnesauce (verschiedene Käsesorten)			
TAGLIATELLE VESPUCCI			
grüne Bandnudeln mit Krabben & Lachs in Wodka-Sahnesauce			
TAGLIATELLE BOSCAIOLA	Preis Tagl.	0,60 €	1,20 €
grüne Bandnudeln mit (frischen) Pfifferlingen in herzhaft cremiger Sauce			
TAGLIATELLE NERO CON SCAMPI		8,90 €	12,90 €
schwarze Bandnudeln mit kleinen Scampis in scharfer Tomatensauce mit Oliven und Kapern			
PAGLIO E FIENO	auch vegan möglich	6,90 €	10,30 €
grüne und gelbe Bandnudeln mit frischen Möhren, Zucchini und Hähnchenfiletstreifen in Olivenöl mit frischen Kräutern zubereitet			
TORTELLINI AL FORNO			
gefüllte Nudeln, Schinken*, Erbsen in Bolognese-Sauce, mit Käse überbacken			
TORTELLINI BOLOGNESE			
gefüllte Nudeln in Bolognese-Sauce			
TORTELLINI AMATRICIANA			
gefüllte Nudeln, knusprig geröstetes Bauchfleisch, Schinken & Zwiebeln in delikater Tomatencremesauce			
TORTELLINI ALLA PANNA			
gefüllte Nudeln mit Schinken in Sahnesauce			

## **PASTE IV**

### **SPAGHETTI SCAMPI**

Spaghetti mit kleinen Scampi in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch

### **RIGATONI AMICI**

auch vegan möglich

Röhrennudeln mit frischer Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch  
in pikantem Olivenöl gebraten

### **RIGATONI MEDITERRANEA**

auch vegan möglich

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

### **PASTA COMBINAZIONE**

vegan

Spaghetti, Rigatoni & Tortellini – in toskanischer Kräuter-Tomatensauce

### **LASAGNA AL FORNO**

original italienische Lasagne, im Ofen überbacken

### **LASAGNE DE SPINACI**

veg.

köstliche Blattspinat-Ricotta-Lasagne, wahlweise mit frischem Lachsfi

### **LASAGNE DI NATURA**

köstliche Lasagne mit Zucchini, Möhren, Blumenkohl und Broccoli

### **BIO-LINGUINE ESCULAPIO**

vegan

Bio-Vollkornhartweizen-Bandnudeln mit frischen Champignons, zartem Blattspinat und Fetakäse in Olivenöl

### **BIO-LINGUINE PRONTISSIMO**

vegan, ohne Parmesan

Bio-Vollkornhartweizen-Bandnudeln, frische Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, in Olivenöl, dazu Rucola & Parmesan

### **BIO-LINGUINE CERES**

vegan

Bio-Vollkornhartweizen-Bandnudeln, frischer Broccoli, Zucchini, Möhren und Sonnenblumenkerne in Olivenöl

### **BIO-LINGUINE DELLO PIETRO**

vegan

Bio-Vollkornhartweizen-Bandnudeln, frische, rote Paprika in fruchtiger Tomatensauce mit frischen Kräutern

### **BIO-LINGUINE VACANZA**

vegan

Bio-Vollkornhartweizen-Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in fruchtiger Tomatensauce mit frischen Kräutern

### **ZOODLE ZUCCHINI SPAGHETTI PROVENZIALE**

vegan

hausgemachte aus Zucchini hergestellte Spaghetti mit delikater Tomatensauce mit frischen Kräutern

wahlweise erhalten Sie die oben aufgeführten Gerichte zusätzlich mit:

**HACKFLEISCH**

Scampi

## **GNOCCHI & VERDURE**

### **GNOCCHI ALLA PIEMONTESE**

Gnocchi frischem Salbei, Butter, wenig Tomaten und Parmesan

### **GNOCCHI GORGONZOLA**

Gnocchi in Gorgonzolacremesauce mit frischer Petersilie

### **GNOCCHI PRIMAVERA VEGETARISCH**

Gnocchi mit Blattspinat in köstlicher Gorgonzolacremesauce

### **GNOCCHI AL PESTO**

Gnocchi in Tomaten-Pestosauce

### **BROCCOLI AL FORNO**

Broccoli & Kartoffeln - mit Käse überbacken

### **CAVOLOFIORE-BROCCOLI AL FORNO**

Blumenkohl, Broccoli & Kartoffeln – mit Käse überbacken

### **SPINACI AL FORNO**

Spinat & Kartoffeln – mit Käse überbacken

### **VERDURE AL FORNO**

frisches Gemüse der Saison & Kartoffeln – mit Käse überbacken

### **VERDURE MISTE**

Gemüseplatte -vitaminschonend gedämpft-

Blumenkohl, Broccoli, Zucchini & Möhren mit gerösteten Sonnenblumenkernen

wahlweise erhalten Sie die oben aufgeführten Gerichte zusätzlich mit:

**HACKFLEISCH**

**SCAMPI**

**HÄHNCHENFILET**

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher können wir Ihnen erst nach einer Erstauswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.



## **RISOTTI**

### **RISOTTO „NATURA“**

köstliches Risotto mit frischem Blumenkohl, Broccoli und Möhren in delikater Tomatensauce

### **RISOTTO MILANESE**

mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch & frischer roter Paprika  
in einer delikateten Cremesauce

### **RISOTTO ORISTANO**

mit frischem Blumenkohl & Schinken in delikater Currysauce

### **RISOTTO GAMBERETTI**

mit Garnelen, Knoblauch & frischer roter Paprika  
in delikater Cremesauce

### **RISOTTO MEXICANO**

pikantes Risotto mit Mais, Paprika, Kidney-Bohnen & Hähnchenfiletstreifen  
in feuriger Tomatensauce

### **RISOTTO TRENTINO**

herzhaftes Risotto mit Hähnchenfiletstreifen, Zwiebeln, Pfifferlingen & Parmesan  
in cremiger Pilzsauce

wahlweise erhalten Sie die oben aufgeführten Gerichte zusätzlich mit:

**HACKFLEISCH**

**KRABBEN**

**HÄHNCHENFILET**

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher können wir Ihnen erst nach einer Erstauswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.

## PESCE

### VONGOLE PROVINCIALE AL FORNO

Muscheln in toskanischer Kräuter-Tomatensauce, mit Käse überbacken

### VONGOLE AL FORNO

Muscheln in Weißwein-Kräutersauce, mit Käse überbacken

### CALAMARI FRITTI

knusprige Tintenfischringe, dazu reichen wir Cocktailsauce mit Knoblauch

### SCAMPI ALLA GRIGLIA CON AGLIO

Hummerkrabben gegrillt mit Knoblauch

### SCAMPI DELLO CHEF

Hummerkrabben gegrillt in einer scharfen Weißweinsauce mit Knoblauch

### SCAMPI ROSSINI

Hummerkrabben gegrillt, in pikanter Tomatensauce mit gebratenen Knoblauchscheiben und Zwiebeln, auf Wunsch auch scharf

### PESCE ROSSINI

zarte frische Victoriaseebarschfilets in pikanter Tomatensauce, mit Oliven und Kapern

210 gr

210 gr

### PESCE ALLA GRIGLIA CON AGLIO

zarte frische Victoriaseebarschfilets, in Olivenöl mit Knoblauch gebraten

### SALMONE "PROSECCO"

zartes, frisches, gedünstetes Lachsfilet in köstlicher Proseccosauce

210 gr

### RED SNAPPER SALVIA

frisches Wildfang-Redsnapper-Filet mit frischem Salbei in Butter

nach Saison

### RED SNAPPER LIMONE

frisches Wildfang-Redsnapper-Filet in Olivenöl mit Limette und Knoblauch gebraten

nach Saison

### RED SNAPPER al VINO BIANCO e GRANA PADANO

frisches Wildfang-Redsnapper-Filet in leichter Weißwein-Parmesansauce

nach Saison

### SOGLIOLA ALLA FIORENTINA

frische Seezungenfilets auf frischem Blattspinat mit Parmesan-Thymiancreme

nach Saison

### SALMONE "PEPERONCINO"

zartes, frisches, gedünstetes Lachsfilet an süßsaurem Paprikagemüse

210 gr

### PESCE ROSPO PROVINCIALE

zarter, frischer Seeteufel in Olivenöl gebraten, in toskanischer Kräuter-Tomatensauce mit frischen Kräutern

nach Saison



## **CARNI**

### **FETTINA AL BOSCAIOLA**

Jägerschnitzel mit frischen Champignons

### **FETTINA ALLA PANNA**

köstliches Rahmschnitzel mit frischen Champignons

### **SCHNITZEL "WIENER ART"**

knusprig gebratene Schnitzel

### **MIXED GRILL**

verschiedene Fleischsorten, gegrillt, mit Kräuterbutter

### **SCALOPPA BOLOGNESE**

Schnitzel mit Schinken\* und Käse überbacken in Bolognese-Sauce

### **SCALOPPA AL MARSALA**

Schnitzel - natur - in köstlicher Marsalasauce

### **FILETTO VENEZIA**

zarte Schweinefiletmedallions in köstlicher Rahmsauce mit frischen Champignons

### **FILETTO DELLO GIACOMO**

zartes Schweinefiletmedaillon in köstlicher Weißweinrahmsauce mit frischem Rosmarin und Lorbeerblättern

### **BISTECCA DE AGNELLO**

zarte, in Olivenöl mit Rosmarin gebratene, Lammsteaks

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken belegt, in feiner Marsalajus

### **FILETTO dello Chef**

zartes argentinisches Filetsteak, gegrillt, in einer Mango-Chutney -Rahmsauce

### **FILETTO ALLA GRIGLIA**

zartes argentinisches Filetsteak, gegrillt, mit Kräuterbutter

### **FILETTO AL PEPE VERDE**

zartes argentinisches Filetsteak mit grünem Pfeffer in cognac-Sahne

Die Filetsteaks werden auch als Filetspitzen-Variation angeboten!!

### **FILETTO di VITELLO alla MONTANA**

zarte Kalbsfiletspitzen mit frischen Pfifferlingen in delikater Rahmsauce



## CARNI II

### POLLO MILANESE

knusprig gebratenes Hähnchenfilet in delikater Tomatensauce

### POLLO CON CURRY

zartes Hähnchenfilet in einer exotischen Curry-Ananas -Sauce

POLLO AL VINO ROSSO 120 gr.

zartes Hähnchenfilet in delikater Rotwein-Kräutersauce

POLLO AL VINO BIANCO 120 gr.

zartes Hähnchenfilet in delikater Weißweinsauce

### POLLO AL GORGONZOLA

zartes Hähnchenfilet in Gorgonzolacremesauce

POLLO "VENEZIA" 120 gr.

zartes Hähnchenfilet in köstlicher Rahmsauce mit frischen Champignons

### POLLO AL VIENNA

knusprig gebratenes Hähnchenfilet (paniert)

POLLO AL MARSALA 120 gr.

zartes Hähnchenfilet in delikater Marsalasauce

INVOLTINI di POLLO 2 Röllchen

zartes Hähnchenfiletröllchen mit Spinat gefüllt in leichtem Parmesansauce mit frischem Thymian

Ab 20 Personen

### BRASATO ALLA MILANESE

Ca 200 gr.

Rinderschmorbraten in Rotwein

### ARISTA ALLA FIORENTINA

Ab 20 Personen

Schweinekrustenbraten mit frischen Kräuter ca. 200 gr.

### Beilagen zur Auswahl:

Kartoffel-Gratin

Rosmarin-Kartoffeln

Kartoffel-Ecken

Folienkartoffeln

Reis

Rigatoni

Spaghetti

Tagliatelle

frisches Gemüse der Saison - Möhren, Blumenkohl, Broccoli, (ganzjährig)

Blattspinat

grüne Bohnen

Peperonata - sizilianisches Paprikagemüse

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher können wir Ihnen erst nach einer Erstauswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.

## DESSERT

### PERA ROMA

herrlich cremiges Schokoladenmousse mit Birne und Sahnehaube

### CREMA DE ANGELO

Pfirsich-Maracuja-Creme, fruchtig-cremig-leicht

### CREMA DELLA AURELIA

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

### DOLCE VITA

Himmlische Schoko- und Vanille -Creme mit Amarena- Kirschen und Sahnekranz

### TIRAMISU

unsere berühmte italienische Dessertspezialität.

### CREMA DI MANDORLE

Mandel-Mascarponecreme mit gerösteten, leicht karamelierten Mandelblättern

### PANNA COTTA

das Original, wahlweise mit Karamelsauce oder frischen Früchten

### CREMA DI LAMPONE E AMARETTINI

hausgemachte Creme auf Himbeeren und Amarettini

GELATO ITALIANO original italienisches Eis auf Anfrage

### FRAGOLE E FRUTTA MISTA CON CREMA

frische Erdbeeren und/ oder frischer Fruchtsalat  
dazu eine Vanillecreme und Sahne

### FORMAGGIO MISTO

Ab 10 Pers. p.Pers.

gemischte Käseplatte mit Gorgonzola, Schafskäse, Parmesan und Gouda-Röllchen,

### INTERNATIONALE KÄSEPLATTE

gemischte Käseplatte:

Ab 10 Pers. p.Pers.

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

### BROTAUSWAHL

hausgemachtes Ciabatta -wir empfehlen es mit getrockneten Tomaten & Oliven-,  
Pumpernickel, Baguette, Pizzabrötchen

Dies stellt eine nur eine Auswahl unseres Angebots dar.

Weitere Gerichte bieten wir Ihnen auf auf Anfrage gern an!

Die Anzahl der ausgewählten Gerichte bestimmt die erforderlichen Einzelmengen, daher können wir Ihnen erst nach einer Erstausswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.

Ihr Team vom Prontissimo Party- und Pizzaservice  
bedankt sich für Ihr Interesse und freut sich  
auf Ihre individuelle Bestellung.

