

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

Eventuelle Irrtümer bitten wir zu entschuldigen,
behalten uns aber vor, dass sich hier irgendwo ein Fehler eingeschlichen haben mag.
Unser Ihnen per email unterbreitetes Angebot/Auftragsbestätigung ist verbindlich :)

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.

27,50€

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 Hinterkochchinken 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.

27,50€

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.

30,20 €

BUFFET FAVORITA

ANTIPASTI

CROSTINI BRUSCHETTA

kleine Pizzabrotscheiben 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.

31,70 €

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.) p.Pers ab 10 Pers.

31,90 €

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 32,76 € 7% MwSt.: 1,64 € brutto 34,40 €

BUFFET BELLISSIMA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

CROSTINI VARIADA

kleine Pizzabrotscheiben 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 Scampi, Knoblauchscheiben und Kapern
in delikater Weißweintomatensauce

DOLCE

TIRAMISU

- der Klassiker
- natürlich hausgemacht

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

34,40 €

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, oder 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.

38,50 €

Für den Aufpreis von 7,50 € 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, oder 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

43,20 €

Für den Aufpreis von 3,80€ / 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, Kräuterjoghurtdressing,

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.

39,60 €

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.

48,60 €

BUFFET MARE E MONTI empfohlen für die Sommersaison

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)

51,90€

BUFFET di BOSCO

für herbstliche Zeiten

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.

52,00 €

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.

50,80 €

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 karamelierten 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.

52,20 €

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.

52,30 €

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.)

70,90 €

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 Lorbeerblättern (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 30 Pers.)

Nur mit: FILETTO e POLLO DELLO GIACOMO

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 30 Pers.)

61,10 €

53,90 €

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 30 Pers.)

72,30 €

BUFFET ROMANA

ANTIPASTI

PANE E BURRO E AIOLI

ital. Pizzabrötchen, hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

DATTELN im Speckmantel

CAPRESE di BUFALA-

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, oder

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.)

64,60 €

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 karamelierten Mandelblättern

CREMA DELLA AURELIA

hausgemachte, leichte Grenadine-Maracujacreme mit frischen Früchten

Preis pro Person brutto inkl. 7 % MwSt. (ab 30 Pers.)

84,90 €

zum Abschluss:

INTERNATIONALE KÄSEPLATTE (ab 10 Pers. Inkl. 7% Mwst)

gemischte Käseplatte:

z. B. Gorgonzola, Parmesan, alter Gouda, Appenzeller, Munster, St.Albry
dazuz.B.: Weintrauben, Birnen, Cornichons

p.Pers.: 17,50 €

A) FINGERFOOD

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

1. Canapees

klassische Canapee`s und kleine hausgemachte Ciabattascheiben
belegt mit verschiedenen garnierten Zutaten:

z.B.

brutto
Inkl. 7 % MwSt.

Camembert, Preiselbeeren, Weintrauben	3,10 €
Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, frischer Basilikum	3,10 €
Hähnchenfilet,frische Frucht, Cocktailsauce	3,70 €
Roastbeef, scharfer Meerrettich,Cherrytomate	4,20 €
italienische Wildschweinsalami, Cornichon, Olive	4,20 €
Roastbeef, Remoulade, Cornichon	4,20 €
Parmaschinken, Rucola, Parmesan	4,20 €
Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren	3,50 €
geräucherter Wildlachs, frischer Dill, Honig-Senfdillsauce	4,60 €
Scampi, oder Flusskrebbs, Cocktailsauce, Orange, Kiwi	3,90 €

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

kleine Pizzabrotscheiben, belegt mit:

- Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Mozzarella	1,50 €
- Hähnchenfiletstreifen, Ananas, Curry, Käse	2,60 €
- in Weißwein gebratene Scampi mit Champignons	2,80 €
- frischer weißer Spargel im Schinkenmantel	2,80 €
- frische Pfifferlinge, Gouda, Bacon	2,70 €
- frischer Broccoli, Kräutercreme, Sonnenblumenkerne	2,10 €
- Blattspinat-Gorgonzola	2,10 €
- in Weißwein gebratene Champignons, Käse, Bacon	2,60 €
- geräucherter Lachs, Creme-Fraiche, Zwiebeln, Dill	3,00 €

3. Sticks

- Dattel im Speckmantel	1,70 €
- CAPRESE STICK	2,90 €

Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, frischer Basilikum

- ANTIPASTA DI VERONA-STICK	2,10 €
-----------------------------	--------

gebratenes mariniertes Gemüse- Paprika, Champignon, rote Zwiebeln

- SCAMPI-STICK No.1	
in Weißwein gebratene Scampi mit Champignons	2,60 €

- SCAMPI-STICK No.2	
in scharfem Olivenöl gebratene Scampi	2,50 €

- PINCHITO di POLLO	2,60 €
---------------------	--------

maurisch marinierter Hähnchenfilet

- PINCHITO di POLLO e PINIA	2,60 €
-----------------------------	--------

marinierter Hähnchenfilet mit Ananas

- CRESPELLE FIORENTINA-STICK	2,90 €
------------------------------	--------

zarter Ricotta-Blattspinat in dünnem Pfannkuchen gerollt

- PINCHITO di MANZO	2,90 €
---------------------	--------

marinierte Rinderhüfsteakstreifen mit Champignons

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:

Frühlingszwiebel dip

Kräuterbutter

Paprikacreme

Aioli (Knoblauchcreme)

Tomatenbutter

FOCACCIA

hausgemachte Fladenbrotstücke

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

oder einfach nur mit frischem Rosmarin und Olivenöl

CROSTINI BRUSCHETTA

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

CROSTINI VARIADI

kleine Pizzabrotstücke, 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

Broccolicremesuppe

CREMA DI PATATA

Kartoffelsuppe mit frischer Kresse

CREMA DI CAROTA e ZENZERO

Karottencremesuppe mit Ingwer & Schnittlauch

MINISTRONE

klare Gemüsekraftbrühe

Sasional:

CREMA DI MONTANA

Pfifferlingcremesuppe

CREMA DI ASPARAGA

Spargelcremesuppe

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

Eismeershrimps 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 können wir Ihnen erst nach einer Erstauswahl ein aussagekräftiges Angebot unterbreiten.

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

Blattsalate, 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

Blattsalate, 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 GEHOBELEM PARMESAN
FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN
GEBRATENEN HÄHNCHENFILETSTREIFEN
GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN
GERÖSTETEN PINIENKERNEN
FRISCH GERÖSTETEN KNOBLAUCHSCHEIBEN
FRISCH GERÖSTETEN BACON

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

ITALIENISCHER KRÄUTERVINAIGRETTE -vegan -
SPEZIAL-ROSE ISLAND-COCKTAILDRESSING
KRÄUTER-JOGHURT-DRESSING
HONIG-SENF-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 (gemischtes Hack), auf Anfrage im Buffet auch gern aus 100% Rinderhack

SPAGHETTI AMATRICIANA

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

SPAGHETTI CARBONARA-ART

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 (100% 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 delikater 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

mit Lachs, frischen Zucchini & Dill in Weißweinsauce

RIGATONI BROCCOLI

vegan

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

RIGATONI BROCCOLI CREMISSIMO

mit frischem Broccoli und Hackfleisch in Cremesauce

FARFALLE AL PUGLIESE

vegan, ohne Parmesan

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

PASTE III

FARFALLE con Rucola

vegan

Farfalle-Nudeln mit Rucola, rohem Schinken & frischer Tomate in Olivenöl zubereit

FARFALLE SPINACI

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

grüne Bandnudeln mit (frischen) Pfifferlingen in herzhaft cremiger Sauce

TAGLIATELLE NERO CON SCAMPI

schwarze Bandnudeln mit kleinen Scampi in scharfer Tomatensauce
mit Oliven und Kapern

PAGLIO E FIENO

auch vegan möglich

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 pikanter 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

vegetarisch

köstliche Blattspinat-Ricotta-Lasagne, wahlweise mit frischem Lachsfiletstücken

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 (100% Rind)

SCAMPI

HÄHNCHENFILET

HINTERKOCHSCHINKEN

RÄUCHERLACHS

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 (100% Rind)

SCAMPI

HÄHNCHENFILET

HINTERKOCHSCHINKEN

RÄUCHERLACHS

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 delikaten 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 (100% Rind)

SCAMPI

HÄHNCHENFILET

HINTERKOCHSCHINKEN

RÄUCHERLACHS

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 Hinterkochschinken 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

zarte argentinische Filetspitzenk, gegrillt, in einer Mango-Chutney -Rahmsauce

FILETTO ALLA GRIGLIA

zarte argentinisches Filetspitzen, gegrillt, mit Kräuterbutter

FILETTO AL PEPE VERDE

zarte argentinisches Filetspitzen mit grünem Pfeffer in cognac-Sahn

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 160g
knusprig gebratenes Hähnchenfilet in delikater Tomatensauce

POLLO CON CURRY 160g
zartes Hähnchenfilet in einer exotischen Curry-Ananas -Sauce

POLLO AL VINO ROSSO 160g
zartes Hähnchenfilet in delikater Rotwein-Kräutersauce

POLLO AL VINO BIANCO 160g
zartes Hähnchenfilet in delikater Weißweinsauce

POLLO AL GORGONZOLA 160g
zartes Hähnchenfilet in Gorgonzolacremesauce

POLLO "VENEZIA" 160g
zartes Hähnchenfilet in köstlicher Rahmsauce mit frischen Champignons

POLLO AL VIENNA 160g
knusprig gebratenes Hähnchenfilet (paniert)

POLLO AL MARSALA 160g
zartes Hähnchenfilet in delikater Marsalasauce

INVOLTINI di POLLO
zartes Hähnchenfiletrollchen mit Spinat gefüllt in leichtem Parmesansauce mit frischem Thymian

BRASATO ALLA MILANESE Ab 20 Personen
Ca 2x 100g Scheiben

Rinderschmorbraten in Rotwein

ARISTA ALLA FIORENTINA Ab 20 Personen
Ca 2x 100g Scheiben

Schweinekrustenbraten mit frischen Kräutern

Beilagen zur Auswahl:

Kartoffel-Gratin	Reis
Rosmarin-Kartoffeln	Rigatoni
Kartoffel-Ecken	Spaghetti
Linguine	Tagliatelle

frisches Gemüse der Saison

Auswahl an: Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten, grüne Bohnen

Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch, Zwiebel und Sahne

grüne Bohnen im Speckmantel

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 Sahnekrantz

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

FRAGOLE E FRUTTA MISTA CON CREMA

frische Erdbeeren (saisonal) und/ oder frischer Fruchtsalat
dazu Vanillecreme und Sahne

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 Anfrage gern an!

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

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