

## CATERINGLISTE - Herbst

### ANTIPASTI


Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person


Tomate mit Mozzarella und Basilikum 

Vitello Tonnato

geb. Auberginen mit Parmesan 

Artischocken mit Gambas

gegrillte Paprika mariniert 

Champignons mit Kräutern 

€ 21,50

### ANTIPASTI SPEZIALE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Thunfisch im Sesammantel

Vitello Tonnato

Cresepelle gefüllt mit Frischkäse & Lachs

Maishähnchenbrust mit Sesam

gegrillte Paprika mariniert 

grüne Bohnen mit gegrillten Pilzen & Kräutern 

Zucchiniplätzchen 

€ 29,50

### ALS ERGÄNZUNG

#### ODER ZUM TAUSCH

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Artischockenböden mit einer Kräuterfarce gefüllt 


€ 5,50

marinierter Chicorée mit Tomaten-Concassée 

€ 3,20

gebackene Champignons mit Kräuter-Frischkäse-Füllung 

€ 3,50

gemischte Oliven 

€ 3,10

½ Seite gebackener Lachs

Preis pro kg (wird ausgewogen)

€ 63,00

### BROT & BUTTER / DIP

Preis pro Person

€ 2,50

### BROT

Preis pro Person

€ 1,50

### BROT IM GANZEN

Preis pro Stück


€ 3,70

### SALATE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Blattsalate mit Gurke & Cherrytomaten 

€ 7,50

Wildkräutersalat mit Kürbiskernen, Walnusskernen & Feta 

€ 11,80

Rucola mit gehobeltem Parmesan 

€ 10,50

Feldsalat mit Feigen, Granatapfelkernen, Kartoffeldressing 

€ 12,50

Burrata mit Rucola, Cherrytomaten, Limonen-Öl 

€ 12,50

Dazu wahlweise Balsamico-, Joghurt-, oder Limonen-Orangen-Dressing

### SUPPE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Minestrone 

€ 9,50

Kürbisscremesuppe mit Kokosmilch und Räucherlachsstreifen





€ 11,50

Weißer Bohnensuppe mit Salsiccia


€ 9,50

## CATERINGLISTE - Herbst


### FINGERFOOD

Mindestbestellmenge	Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum-Pesto am Spieß 	€	2,90
10 Stück pro Sorte	Kalbsbällchen mit Pinienkernen am Spieß	€	3,50
<b>Preis pro Stück</b>	Putenschnitzelchen mit Mandel-Panade	€	3,50
	Kalbsschnitzel in Parmesan-Panade	€	5,50
	Zucchiniplätzchen 	€	3,20
	Zuchiniröllchen mit Schinken am Spieß	€	3,20
	Kichererbsen- Bällchen mit Petersilie am Spieß 	€	3,40
	Crespelle mit Räucherlachs am Spieß	€	5,10
	Crespelle mit Frischkäse & Gemüse, am Spieß 	€	3,20
	gebratene Gambas	€	5,50



### FRISCHES FOCACCIA

<b>belegt mit:</b>	Mortadella	€	3,50
Mindestbestellmenge	getrüffeltem, gekochtem Schinken	€	4,50
10 Stück pro Sorte	Mailänder Salami	€	4,00
<b>Preis pro Stück</b>	Camembert aus Büffel-Mozzarella 	€	4,30


### PUMPERNICKEL-TALER

<b>belegt mit:</b>	Räucherlachs	€	4,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	4,00
10 Stück pro Sorte	Prosciutto cotto	€	3,45
<b>Preis pro Stück</b>	italienischer Salami	€	3,45
	Bresaola mit Rucola	€	4,30
	italienischem Käse 	€	3,45

### CIABATTASCHEIBEN

<b>belegt mit:</b>	Räucherlachs	€	5,50
Mindestbestellmenge	San Daniele Schinken	€	5,00
10 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	4,45
<b>Preis pro Stück</b>	Tomate Mozzarella und Basilikum 	€	5,50
	Bresaola mit Rucola	€	5,50
	italienischem Käse 	€	4,45

### LAUGENGEBÄCK-











<b>PRALINÉS belegt mit:</b>	San Daniele Schinken	€	2,90
Mindestbestellmenge	Trüffel-Salami	€	2,90
10 Stück je Sorte	Prosciutto Cotto	€	2,50
<b>Preis pro Stück</b>	Camembert aus Büffel-Mozzarella 	€	2,80

## CATERINGLISTE - Herbst

### KLEINE GLÄSCHEN MINDESTBESTELLMENGE 10 TEILE PRO SORTE

<b>FISCH</b>	Meeresfrüchtesalat	€	5,90
<b>Preis pro Glas</b>	Räucherlachstatar auf Salatbett & Senfsauce	€	5,90
	Marinierte Flusskrebsschwänze auf Guacamole	€	5,90
	Gambas & Artischockenherzen-Salat	€	5,90
	Marinierter Thunfisch im Sesammantel	€	5,90

<b>FLEISCH</b>	Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Tomaten-Concassée	€	5,90
<b>Preis pro Glas</b>	Mini Hackbällchen auf spicy Tomaten-Sugo	€	5,50
	Maishähnchenbrust mit Sesam auf Mango-Chutney	€	4,30
	Entenbrust mit Preiselbeeren	€	5,50

<b>VEGETARISCH</b>	Ratatouille-Salat mit karamellisierten roten Zwiebel 	€	3,20
<b>Preis pro Glas</b>	Marinierter Paprika mit Fetakäse 	€	3,60
	Zucchinisalat mit Minze 	€	3,50
	Carponata (sizilianisches Gemüsegericht) 	€	3,50
	Pilzsalat mit frischen Kräutern 	€	2,90
	Burrata mit Rucola, Cherrytomaten, Limonen-Öl 	€	5,50
	<b>Saisonal:</b>		
	Fenchel-Orangen-Salat 	€	4,80
	Feigen-Ziegenkäse-Salat 	€	5,50
	Kichererbsen-Salat mit Spinat und Zitronenzesten 	€	4,80
	Herbstlicher Kartoffelsalat mit Trauben & Nussvinaigrette 	€	3,60

## CATERINGLISTE - Herbst




### PASTA

Mindestbestellmenge



5 Portionen

Preis pro Person

#### Die Klassiker:

Tortellini in Trüffelcreme 	€ 16,00
Orecchiette mit Spinat & getrockneten Tomaten 	€ 15,00
Penne mit Salsiccia	€ 17,50
Fusilli alla Bolognese	€ 17,50
Sedanini mit Filetspitzen in Sahne- oder Tomatensauce	€ 19,50
Penne all'arrabbiata 	€ 14,50
Mezze Maniche mit Shrimps & mediterranem Gemüse	€ 18,50

#### Saisonal:

Fusilli alla norma (Auberginen & Basilikum, Parmesan) 	€ 15,00
Tortellini in Steinpilz-Creme & Blatt Petersilie 	€ 16,00
Sedanini mit Hirschragout	€ 21,50

### LASAGNE

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

Al forno (classico) alla Bolognese	€ 14,50
Bolognese Bianca (Kalb) & Spinat	€ 16,50
Vegetarisch mit mediterranem Gemüse 	€ 13,50

### FLEISCH

Mindestbestellmenge

5 Portionen

Preis pro Person

#### Die Klassiker:

Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella, dazu Rosmarin-Drillinge, karamellisierten Cherrytomaten, mediterrane Tomatensauce	€ 28,50
Kalbschnitzel in Limonen-Sauce, Basmatireis & glasierte Karotten	€ 28,50
Saltimbocca alla Romana, Drillinge, mediterranes Gemüse	€ 28,50
Brasato in Barolo-Sauce, Ratatouille, Kartoffelgratin	€ 31,50
Perlhuhnbrust, karamellierte Schalotten, Drillinge	€ 22,50
Ossobucco, Basmati-Safran-Reis, glasierte Möhren	€ 28,50
Filetgeschnetzeltes in Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Erbsenschoten	€ 32,50

#### Saisonal:





Entenbrust in Orangensauce, Kartoffelgratin & glasierte Möhren	€ 26,50
Wildgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle, Apfel-Rotkohl	€ 29,50
Kalbsgeschnetzeltes, Waldpilze, Kartoffelgratin, Pastinaken-Gemüse	€ 28,50

## CATERINGLISTE - Herbst









### FISCH

Mindestbestellmenge	Lotte in Sauce Provencale, Baby Pak-Choi, Kräuterreis	€ 31,50
5 Portionen	Zanderfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
<b>Preis pro Person</b>	Lachs in Krustentiersauce, Drillinge, saisonales Gemüse	€ 28,50
	Gambas vom Grill mit Cherrytomaten, frischen Kräutern	
	Geröstetem Knoblauch-Baguette	€ 32,50
	Kabeljau mit Kräuterkruste, Linsengemüse und Drillingen	€ 29,50

### Vegetarisch

Mindestbestellmenge	Thai-Curry, mit viel Gemüse und Reis 	€ 17,50
5 Portionen	Spinatlasagne 	€ 13,50
<b>Preis pro Person</b>	Kichererbsen-Curry mit Safranreis 	€ 16,50
	Gemüsefritatta	€ 13,20
	Casarecce mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Frühlingslauch in Olivenöl 	€ 14,50

### DESSERT GLÄSER

<b>Preis pro Glas</b>	Obstsalat 	€ 6,00
	Obstsalat mit Vanillesauce (extra) 	€ 7,50
	Mousse au Choccolat 	€ 6,00
	Tiramisu 	€ 6,00
	Panna Cotta mit Fruchtmark 	€ 6,00
	Joghurt mit marinierten Beeren 	€ 6,00
	Crema Cantuccini 	€ 6,00
	Mini Blechkuchen saisonal gemischt, pro Stück 	€ 2,10

### KÄSE

<b>Preis pro Person</b>	gemischte Käseplatte mit Weintrauben und Feigensenf 	€ 13,50
-------------------------	--	---------

## CATERINGLISTE - Herbst

**LOGISTIK**

An- und Ablieferung, pauschal

€ 40,00

Sollte die Anlieferung, durch nicht kommunizierte Begebenheiten vor Ort, den üblichen Aufwand überschreiten, erlauben wir uns eine entsprechende Nachkalkulation.

Aufschläge für Wochenend-Anlieferung je nach Abstimmung.

---

Alle Preise verstehen sich **inklusive** MwSt.

Gerne stellen wir Ihnen bei Bedarf Material, Mobiliar und Getränke zur Verfügung.

Für größere Veranstaltungen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Komplett-Angebot.  
Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen unter der Rufnummer 0211 – 55 02 730 zur Verfügung.

Sonntags und an Feiertagen liefern wir erst ab **30 Personen** bzw. nur nach Absprache.

Stand: Oktober 2024