



Menü Pasta Pasta

Antipasti Misti

Vitello Tonnato
Zucchini vom Grill
Gebackene Paprika
Datteln im Speckmantel
Gebackene Lachssaite in Honig-Senf mariniert
und Scampi
Aubergine mit Minze und weißem Balsamico
Gebratene Champignons
Minikürbisse mit Frischkäse
Hackbällchen mit Tomatensauce und Parmesan
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl
Hähnchenbrustsalat „Florentiner Art“
Bresaolaröllchen mit Frischkäse
Rucolasalat mit Mozzarellini, Kirschtomaten,
Pinienkernen, Parmesan, Dressings
Mini-Ciabatta,
Oliven & Peperoni

Die gebackene Lachssaite servieren wir erst ab einer Gästezahl von 20 Personen.
Als Sonderwunsch unter 20 Personen berechnen wir dafür einmalig € 45,00.

Bei jedem Catering Menü werden, nach Absprache, zusätzlich saisonale Spezialitäten gereicht.

Hauptgang

wahlweise Penne con Carne mit Schweinefiletstreifen in Tomaten-Sugo
oder Lasagne Classica
oder Ravioli mit Feigen, Schafskäse, kandierten Tomaten
und Salbeibutter

Dessert

Panna Cotta Variationen im Gläschen
mit Frucht, Caramel, Krokant + Schoko-Ammarettini

Preis

€ 29,00

Da Salvo