

Stand: August 2017



Inhaltsverzeichnis

- 3 Gänge-Menü (ab 10 Personen).....	1
- La Dolce Vita Buffet.....	2
- Allspecialevent Buffet.....	3
- Italienisches Buffet.....	4
- Vegetarisches Buffet.....	5
- Griechisches Buffet.....	6
- Internationales Buffet.....	7
- Tapas Buffet.....	8
-Weihnachtsspecial.....	9

Die Buffetvorschläge in unsere Liste werden von uns erst ab 20 Personen ausgerichtet.

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

040/39905460
info@catering-amato.de
www.catering-amato.de



Sie können das 3-Gänge Menü auch mit Antipasti, Salat oder Suppe, Hauptgang oder Dessert von unseren Sortiment nach Ihren Wunsch wählen. Bitte sprechen Sie uns an.

3-Gänge Menü

Ab 10 Personen

Antipasti

-Möhrenantipasti, Zucchini in Knoblauchöl, Funghi marinati

Hauptspeise

Putennudelpfanne "Calabria" mit Penne Rigate
und Sahne verfeinert, frischen Gemüse und Balsamico,
dazu hausgebackenes Pizzabrot

oder

Bandnudeln Linguine Mediterran
mit Lachs-Gemüse in Tomatensauce

oder

Putenragout in Cognacsauce verfeinert, frischen Champignons und
Butterreis dazu hausgebackenes Pizzabrot

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeermark

€ 16,00 pro Person Netto

*Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ab 20 Personen

La Dolce Vita Buffet

Pangasiusfilet mediterran mit frischen Gemüse aus dem Backofen /warm

Schweinebraten mit brauner Sauce dazu Buttergemüsereis /warm

Bruschetta

Frische Tomatenwürfel , Basilikum, Oliven
und Zwiebeln auf knusprigem Ital. Ciabattabrot.

Kichererbsensalat italienisch mariniert
mit Staudensellerie, Gurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln

Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Dressing

Rucolasalat mit Cherrytomaten und frischen Parmesan

Käseplatte mit frischem Obst

Teigtaschen mit Tunfisch

Hausgemachtes Pizzabrot

Zitronencreme

pro Person € 23,00 Netto

€ 24,61 Brutto



*Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allspezialevent-Buffer

Italienische Minestrone

Putenbrustbraten, Lamnbraten ,Rinderbraten
dazu braune Sauce

Buttergemüse-Reis, Petersilienkartoffeln

Ratatouillegemüse , grüne Bohnen,
Erbsen und Möhren

Zwiebelkuchen nach Art des Hauses

Hausgemachte Partyfrikadellen

Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Dressing

Gemischten Salat der Saison
mit hausgemachtem Honig-Creme-Dressing

Käseplatte

Wackelpudding mit Vanillesauce

Cocoscreme mit Schokosplittern

Hausgemachtes Pizzabrot

pro Person € 28,00 Netto
€ 29,96 Brutto

040/39905460

info@catering-amato.de

www.catering-amato.de



Ab 20 Personen

Italienisches Buffet

Nudelpfanne „Calabria“ mit Putenfilet
und frischem Gemüse in Balsamico-Sahne-Sauce
(oder nach Absprache ein anderes Nudelgericht)

Polpette
(Hackkroketten mit Tomaten und Mozzarella überbacken)

Oreganokartoffelspalten aus dem Backofen

Funghi marinati
(marinierte Champignons mit Balsamico-Essig abgelöscht)

Zucchini in Knoblauchöl

Möhrenantipasti mit Spagel

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Mozzarella-Tomaten-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico

Tacchino Tonnato
(Putenfilet mit Thunfischsauce und Kapern)

Rucolasalat mit Tomaten und frischem Parmesan
dazu Balsamico-Olivenöl-Dressing

Meeresfrüchtesalat

Käseauswahl mit frischem Obst

Hausgebackens Brot

Tiramisú

pro Person € 19,50 Netto
€ 20,86 Brutto

040/39905460
info@catering-amato.de
www.catering-amato.de



Ab 20 Personen

Vegetarisches Buffet

Penne Rigate mit Spinat,
Champignons in Gorgonzolasauce

Farfalle all´ Arrabiata mit pikanter Tomaten-Pestosauce

Oreganokartoffelspalten aus dem Backofen

Gebackene Riesenbohnen im Ofen in Tomaten-Zwiebelsauce

Funghi marinati
(marinierte Champignons mit Balsamico-Essig abgelöscht)

Zucchini in Knoblauchöl

Marinierte bunte Paprikastreifen
und rote getrocknete Beeren

Tiropitakia
(Blätterteigtaschen mit Schafskäsefüllung)

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Rucolasalat mit Cherrytomaten und frischen Parmesan

Käseauswahl mit frischem Obst

Kräuterbutter

Tiramisú und Schokomuffins

pro Person € 18,00 Netto
€ 19,26 Brutto

040/39905460
info@catering-amato.de
www.catering-amato.de



Ab 20 Personen

11 Fl.Ouzo-Cocktail gratis

Griechisches Buffet

„Pastizio“

Nudelaufwurf mit Hack und Schafskäse
und Bechamelsauce überbacken

Souzukakia

(Hackkroketten in Tomaten-Zwiebel-Sauce)

Gebackene Hähnchenschenkel

Kritharaki

(Reisnudeln in leichter Tomaten-Kräutersauce)

Spanakopita

(Blätterteigtaschen mit Spinat-Reisfüllung)

Bauernsalat

Tzatziki

(Joghurtcreme mit Gurke und Knoblauch)

Melatzanosalata

(Auberginenmus mit Olivenöl und Knoblauch)

Tarama

(Fischrogen mit Olivenöl und Zitronensaft)

Käseauswahl mit frischem Obst

Hausgebackenes Brot, Kräuterbutter

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

pro Person € 17,50 Netto

€ 18,72 Brutto

040/39905460

info@catering-amato.de

www.catering-amato.de



Ab 20 Personen

Internationales Buffet

Geschnetzeltes „Jäger Art“ vom Schwein
Champignons in Rahm aufgerundet

Butterreis mit Gemüse

Penne Rigate mit Spinat in Gorgonzolasauce

Keftedes
(griech. Partyfrikadellen)

Tzatziki

Mozzarella-Tomaten-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico-Öl-Dressing

Tiropitakia

Antipasti

Gebackene Bohnen im Ofen mit spanischer Wurst

Surimikrabbensalat

Hausgebackenes Brot

Mascarponecreme
mit frischem Obst der Saison

pro Person € 18,00 Netto
€ 19,26 Brutto

040/39905460
info@catering-amato.de
www.catering-amato.de



Ab 20 Personen

Tapas Buffet

Chili con Carne

Aioli mit Tortillachips

Surimi-Krabbensalat

Putenragout in Cognacsauce

Gebackene Bohnen im Ofen
mit spanischer Wurst

Teigtaschen mit Thunfischfüllung

Ofenkartoffelscheibchen in Tomatensauce

Krebsfleisch gebacken im Bierteig

Zucchini in Knoblauchöl

Hausgebackenes Brot

Kräuterbutter

portugiesische Natas

pro Person € 15,50 Netto
€ 16,58 Brutto

040/39905460
info@catering-amato.de
www.catering-amato.de



Weihnachtsspecial

Auktion von November bis Februar



Advent, Advent ein Lichtlein brennt...
wir bieten für Ihre Gäste und Mitarbeiter in der Weihnachtszeit folgende Leckereien an.

Grünkohl mit Schweinebacke, Kohlwurst und Kassler
dazu karamellierte Röstkartoffel

pro Person € 17,00 Netto

Gänsekeule in Orangensauce mit Johannisbeerrotkraut und Kartoffelknödel

pro Person € 19,00 Netto

Teigtasche gefüllt mit Rotkraut und Entenstückchen

Stück € 2,00 Netto /Mindestbestellung 20 Stück

Kourambiedes- großer, griechischer Mandelskeks

Stück € 0,80 Netto/ Mindestbestellung 20 Stück

Spekulatiuskuchen Stück

€ 1,50 Netto

Glühweinschnitte
Stück € 1,50 Netto

*Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.