



CATERING AMATO
weil's besser schmeckt!



**Betriebsfeste, Familienfeste, Firmenfeiern, Meetings, Veranstaltungen und Events
machen wir zum leckeren kulinarischen Erlebnis.**

Holstenstraße 6, 22869 Schenefeld
info@catering-amato.de Tel. 040/39905460
www.catering-amato.de

Alle früheren Angebote sind sofort nicht mehr verbindlich.

-2-

Catering Amato

Ihren Meetings, Veranstaltungen und Events machen wir zu einem kulinarischen Erlebnis. Wir bieten Canapés, Bagels, Ciabatta, belegte Brötchen, Sandwiches, Salate, Suppen, Antipasti, Pasta, selbstgemachten Kuchen, italienisches Fingerfood, 3-Gänge-Menüs, Buffets bis hin zu Desserts und Pralinen. Mit uns geben Sie Meetings, Geburtstage, Jubiläen und Veranstaltungen die besondere Note und begeistern sich und Ihre Gäste und Geschäftspartner.

Sie können sich auf uns verlassen, wenn es um 100% frische Qualität und Zuverlässigkeit geht.

Unser Credo ist...weil's besser schmeckt! Alle genannte Preise versteht sich Netto.

Die Fahrtkosten innerhalb Schenefeld von einer Lieferstrecke von ab 15 Km ist kostenfrei. Für jeden weiteren Kilometer erlauben wir uns 1,00 Euro netto zu berechnen. Gilt für Hin- und Rückfahrt!

Wir stellen Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen! Die Buffetvorschläge in unsere Liste werden von uns erst ab 20 Personen ausgerichtet und der Mindestbestellwert bei Fingerfood liegt bei € 40,00 netto. Falls Sie weniger als 20 Personen sein sollten, stellen wir Ihnen ein individuelles 3-Gänge-Menü zusammen. Sprechen Sie uns an. Wir bitten Sie Ihre Bestellung 3-4 Tage im Voraus bei uns aufzugeben. Bei Buffetbestellungen bitten wir um Absprache 7 Tage im Voraus.

Unsere Rechnungen sind sofort zur Zahlung fällig. Sie können auch bei Anlieferung Bar bezahlen.

Wir bitten Sie, das Geschirr im gereinigten Zustand zurückzugeben, ansonsten entsteht eine Geschirrwaschpauschale ab 40,00 € Netto. Im Interesse der Qualität und Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal der Stunden begrenzt.

Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit Catering Amato, mit der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen. Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt Catering Amato für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe durch den Kunden keinerlei Haftung. Unsere Lebensmittel sowie Hack und Geflügel werden auf 70 Grad laut Hygienegesetz von uns kontrolliert.

Stornierung von Aufträgen

Bei Stornierungen von bereits erteilten Aufträgen berechnen wir wie folgt in Prozent vom Auftragsvolumen:

1 Woche vorab 10% Gebühr, 4 Tage vorab 50% Gebühr, 2 Tage vorab 70% Gebühr, 1 Tag vor vereinbarten Liefertermin 90% Gebühr

Personalservice:

Bedienungspersonal zur Buffetbetreuung, zum Ausschank, zur Bewirtung Ihrer Gäste usw., berechnen wir mit € 30,00 plus MwSt. pro Stunde und Person. An Sonn- und Feiertage € 35,00 plus MwSt. pro Stunde und Person.

Geschirrverleih:

Teller, Besteck, Gläser, Tassen je Stück € 0,25 Netto

Bei einer Leihgeschirrg Gebühr sind wir aus steuerlichen Gründen verpflichtet die Gesamtsumme inkl. der Speisen auf 19% Mehrwertsteuer zu entrichten.

DJ Soulbrother für Ihre Feier

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfeier, wir haben für jeden Anlass die richtige Musik für Sie. Zuverlässig, professionell und preiswert – Alles aus einer Hand. Für jede Veranstaltung das passende Konzept zum fairen Preis! Specials: Italo-Pop, Soul, Salsa, House, Schlager und vieles mehr.

Nach Absprache, auch Ihre Wunschmusik. E-Mail: djsoulbrother@gmx.net

Weine:

Erlesene Weine neu erleben! In Zusammenarbeit mit „**In Vino Veritas**“ machen wir jede Feierlichkeit für Sie zu einem Erlebnis. Zu unseren delikaten Buffets können wir Ihnen auch ausgezeichnete Weine anbieten. Bei Interesse stellen wir Ihnen gerne eine Liste zur Verfügung.

040/39904950 kontakt@wichmannweine.de

-3-



Canapés

35 Stück pro Platte ab € 40,00 Netto

(*Belegte Baguettescheiben GL1 11 NÜ3 7 13 6 mit Salat und Butter 7 oder mit Schwarzbrot und Baguette

Fischplatte

€ 55,00 mit Baguettescheiben / € 60,00 Baguettescheiben + Schwarzbrot belegt

Lachs 4 mit Meerrettich 7 3 und Olive, Forelle 4 mit Bresso 7 3 und Physalis ,
Partygarnelen 4 mit Knoblauchdip 7 und Cherrytomate, Heringssalat 4 10 3 und Petersilie,
gebratenes Seelachsfilet 4 mit Remoulade 10 3

Italiaplatte

€ 45,50 mit Baguettescheiben / € 50,00 Baguettescheiben + Schwarzbrot beleg

Mozzarella 7-Tomate mit Pesto 3 8 und Basilikum, Ital. Salami mit Ricotta 7 und Paprika,
Antipasti-Paprika mit Basilikum, Ricotta 7 mit getr. Pflaume, Partygarnelen 4 mit
Knoblauchdip 4 7 und Cherrytomate

Rustikalplatte

€ 42,00 mit Baguettescheiben / € 46,00 Baguettescheiben + Schwarzbrot belegt

Roastbeef mit Remoulade 3 10, geräucherte Pute mit Bresso 7 3 und Mandarine,
gek. Eier 3 mit Currydip 3 10 7, Gouda 7 mit Cherrytomate, Frischkäse 7 3 mit Gurke

Standardplatte

€ 40,00 mit Baguettescheiben / € 42,00 Baguettescheiben + Schwarzbrot belegt

geräucherte Pute mit Bresso 7 3 und Mandarine,
Brie 7 mit Walnuss NÜ3 und Weintraube, Mett 3 10 mit Zwiebeln,
Bauernschinken mit Spargel und Remoulade 3 10, Gouda 7 mit Cherrytomate

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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

Fingerfood



Mindestbestellwert: € 40,00

***Mindest-Bestellmenge 10 Stück pro Sorte.**

*BRÖTCHEN/ BAGELS/ CIABATTA:

Netto:

-Halbe belegte Brötchen/ verschieden belegt	1 St.	ab € 1,80
-Halbe belegte Lachs ⁴ -Brötchen mit Meerrettich ^{7 3} und Olive	1 St.	€ 3,00
-Halbe belegte Schweinebraten-Brötchen mit Remoulade ^{3 10}	1 St.	€ 2,30
-Halbe belegte Krabben-Brötchen mit Knoblauchsauce ⁷	1 St.	€ 3,50
-Mini-Sandwiches mit Kräutercreme ^{7 3} , Putenbrust + Roastbeef	1 St.	€ 1,60
-Belegte Bagels/ verschieden 2 Sorten belegt (Pute, Käse)	1 St.	€ 4,40
-Belegte Bagels/ Itali. 3 Sorten belegt (Käse ⁷ -Parmaschinken, Moz+Tom) ⁷	1 St.	€ 4,70
-Belegte Ciabatta/ Italienisch belegt(Käse ⁷ -Parmaschinken, Moz+Tom) ⁷	1 St.	€ 4,20

*FINGERFOOD:

-Käse ⁷ -Schinken-Hörnchen ^{GL1 3 7 6}	1 St.	€ 2,50
-Käse-Schinken „Hawaii“ Ananas-Hörnchen ^{GL1 3 7 6} mit Ananas, Schinken, Käse ⁷	1 St.	€ 3,00
-Pizzaröllchen gefüllt gek. Schinken und Käse	ab 15 Stück	€ 2,00
-Crissini mit Parmaschinken umwickelt	1 St.	€ 2,00
-Pflaume im Speckmantel	1 St.	€ 1,50
-Ananas im Speckmantel	1 St.	€ 1,80
-Medaillon vom Schweinefilet mit Lebermousse ^{7 10} und Weintraube	1 St.	€ 3,60
-Putenfiletstückchen mit Lebermousse ^{7 10} und Weintraube	1 St.	€ 3,20
-Champignons gefüllt mit Blattspinat, Speck + Ricotta ⁷ , Käse ⁷	1 St.	€ 2,00
-Marinierte Putenfleischspießchen ³	1 St.	€ 2,50
-Schafskäsekuchen vom Blech ^{7 3}	pro Blech 20 Stück	€ 24,00
-Blätterteig ^{GL1} -Spinat-Schafskäse ^{7 3} -Reiskuchen	pro Blech 20 Stück	€ 26,00
-Blätterteigtaschen ^{GL1 3} mit Schafskäsefüllung ^{7 3}	1 St.	€ 1,10
-Mozzarella ^{7 3} -Tomaten-Spieß mit Pesto ^{3 8} oder Balsamicocre ¹²	1 St.	€ 2,80
-Edamer ^{7 3} -Trauben-Spieß	1 St.	€ 2,70
-½ Hof-Ei ³ gefüllt mit Kresse-Tomaten-Creme ^{7 3}	1 St.	€ 1,60
-Teigtaschen ^{GL1} mit Thunfischfüllung	1 St.	€ 1,50
-Krebsfleisch ^{4 3 7} gebacken im Bierteig	1 St.	€ 2,10
-Melonenstückchen mit Parmaschinken	ab 30 St.	€ 30,00
-Chicken Wings würzig mariniert	ab 30 St.	€ 25,00
-Partyfrikadellen (Hack aus Schwein/Rind) ^{3 10 GL1}	ab 30 St.	€ 24,00
-Minifrühlingsrollen ^{GL1 6 5 11} mit Asia-Dip	ab 30 St.	€ 20,00
-Gebackene Mozzarella-Sticks ^{7 GL1 GL2} mit pikantem Salsa-Dip ^{7 9}	ab 20 St.	€ 28,00
-Crepèsrolle ^{3 7 GL1} mit Lachs ⁴ -Creme-Fraichgefüllung ⁷	ab 30 St.	€ 35,00
-Zwiebelspeckkuchen ^{GL1 7 3}	ab 15 St.	€ 25,00
-Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne, Chicorée, Honig vom Blech	ab 15 St.	€ 25,00
-Kürbis-Speck-Schmand-Flammkuchen vom Blech ^{GL1 3 11 6 13}	ab 15 St.	€ 25,00

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere=Fisch, Erdnuss,

6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11=Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

-5-

Italienisches Fingerfood:

Mindest-Bestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Netto:

-Pizzaröllchen gefüllt (Füllung nach Wahl) gek. Schinken und Käse	ab 15 St.	€	2,00
-Bruschetta Frische Tomatenwürfel , Knobibutter 7 Basilikum, Oliven und Zwiebeln auf knusprigem Ital. Ciabattabrot. GL1 11	1St.	€	2,00
-Bruschetta Mediterrana Frische Tomatenwürfel , Knobibutter 7 Basilikum, Oliven, roten Zwiebeln und Parmesan auf knusprigem Ital. Ciabattabrot	1St.	€	2,40
-Oliven im Speck-Mandel8-Käse7-Mantel	1St.	€	2,00
-Zucchini-Parmaschinken-Parmesan 7-Röllchen	1St.	€	2,00
-Mini-Tramezzini 3-Fachbeleg-Sorten wie z.B mit Kräutercreme 7 3 , Provolone-Käse 7 , Ital. Salami	1 St.	€	1,60
-Garnelenspieß mit Knoblauch-Kräutermarinade (Kalt)	1 St.	€	4,80

SÜSSES:

Netto

-Natas (Blätterteigküchlein GL1 3 mit Vanillecreme 3 7 gefüllt)	1 St.	€	1,80
-Schoko-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,50
-After-Eight-Muffins	1 St.	€	2,50
-Walnuss-Zucchini-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,50
-Möhren-Haselnuss-Muffins „VEGAN“	1 St.	€	2,50
-Snickers-Schoko-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,50
-Marzipan-Jam-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,50
-Obst-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,50
-Raffaello-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,80
-Ferrero-Küsschen-Muffins 3 7 GL1	1 St.	€	2,80
-Mini-Sahnewindbeutel 3 7 GL1	1 St.	€	1,00
-Mini Schoko-Eclairs 3 7 GL1 8	1 St.	€	1,30
-Exotischer Früchtespieß	1 St.	€	2,50
-Pralinen á la Casa GL1 3 7 6 8 NÜ1 (Mindestbestellmenge 40 Stück)	1 St.	€	1,00
-Käsekuchen 3 7 GL1 (Butterkeks-Quarkcreme) mit wilde Beeren	1Glas	€	3,00
-Selbstgemachter Ouzo-Cocktail	1 Liter Flasche	€	8,00

Ab 10 Portion*

* Die angegebenen Speisen in unserer Liste werden von uns ab 10 Personen ausgerichtet.

<u>Cremes:</u> je 100 g pro Portion	pro Portion	<u>Netto</u>
-Tzatziki Joghurtcreme 7 mit Gurke und Knoblauch		€ 4,50
-Tarama 4 (Fischrogen mit Olivenöl und Zitronensaft)		€ 4,50
-Melatzanosalata Auberginencreme mit Mayonnaise 7 3 , Knoblauch		€ 4,50
-Chtipiti Schafskäsecreme 7 3 mit Kräutern		€ 4,50
-Aioli 7 3		€ 4,20
-Dattel-Currycreme 7 8		€ 5,50
<u>Salate:</u> je 150 g pro Portion		
-Antipastiplatte vegetarisch 3 versch. Sorten Gemüse		€ 6,00
-Gemischter Salat Salat der Saison dazu Balsamico-Honigcreme-Dressing 7 3 12		€ 4,00
-Bauernsalat Salat der Saison mit Schafskäse 7 , Oliven und Peperoni		€ 5,50
-Klassischer Kartoffelsalat mit Ei ,Gewürzgurke mit Essig und Öl		€ 4,20
-Klassischer Nudelsalat Penne Rigate GL1 3, Erbsen, Gewürzgurke und Mayonnaise 7 3		€ 4,20
-Italienischer Nudelsalat Farfalle-Nudeln GL1 3, Rucola, getr. Tomate, Schafskäse 7, Essig+Olivenöl		€ 4,50
-Winterlicher Rote Bete-Birnen-Salat mit Walnüssen, Gorgonzola, roter Beete, Birnenspalten auf Rucolasalat inkl. Vinaigrette		€ 5,00
-Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren und Pinienkerne (Erdbeeren je nach Saison)		€ 6,00
-Kichererbsensalat italienisch mariniert mit Staudensellerie, Gurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln		€ 3,50
<u>Suppen:</u> je 300 ml pro Portion		
-Kürbiscremesuppe 7 3 10 9 dazu Schwarzbrotcroutons GL1 GL2 , Kürbisöl, Sonnenblumenkerne und Partygarnelen 4 (Saison Sept. bis Feb.) á 300ml		€ 6,60
-Kürbiscremesuppe 7 3 10 9 dazu Schwarzbrotcroutons GL1 GL2, Kürbisöl und Sonnenblumenkernen (Saison Sept. bis Nov.) á 300ml		€ 6,30
-Möhren-Ingwer-Kokossuppe 7		á 300ml € 4,50
-Gulaschsuppe GL1 (Rind)		á 300ml € 5,50
-Italienische Tomatensuppe		á 300ml € 4,50
-Italienische Minestrone (Gemüsesuppe) 9 7 3		á 300ml € 4,50
-Brokkolicreme 7 9 3 dazu Lachs 4 und Schmand		á 300ml € 5,00
-Zucchini-cremesuppe 7 9 3		á 300ml € 4,70
-Chili con Carne (Hack aus Schwein/Rind) GL1 3 7 6 10 11		á 300ml € 6,00
-Chili con Carne (Hack aus Rind) GL1 3 7 6 10 11		á 300ml € 6,50
-Rote Linsensuppe dazu Schmand 7 und Granatapfel		á 300ml € 5,00

Suppen:

-Kartoffelsuppe 9 7 3 dazu Cabanossi (Gluten und Laktosefrei)	á 300ml € 5,00
-Kartoffelsuppe 9 7 3 dazu Würstchen	á 300ml € 5,00
-Selbstgemachtes Brot GL1 7	á Person € 0,60
-Baguettstange GL1 11 NÜ3 7 13 6	Stange € 1,80
-Pane Rustiko GL1 11	Stange € 2,20
-Ciabattastange GL1 11	Stange € 3,50

Desserts:

Die Desserts werden von uns entweder Glasschüssel oder im Weck-Glas angerichtet	Netto :
-Tiramisu GL1 3 7 6 8 NÜ1	€ 3,50
-Erdbeer-Tiramisu GL1 3 7 6 8 NÜ1	€ 4,00
-Mascarponecreme mit Waldbeeren 7	€ 3,80
-Mousse au Chocolat 7 3 mit weißen Schokoladestückchen	€ 3,50
-Zitronencreme 7	€ 3,20
-Bayerische Creme 3 7 mit Himbeermark	€ 3,50
-Rote Grütze mit Vanillesauce 7	€ 3,20
-Joghurt 7 -Beeren-Fitness mit Müsli 8	€ 3,50
-Käsekuchen 3 7 GL1 (Butterkeks-Quarkcreme) mit wilde Beeren	1Glas € 3,50
-Griech. Joghurt 7 mit Honig und Walnüssen NÜ3	€ 3,50
-Panna Cotta 7 3 (Vanillecreme mit Erdbeermark)	€ 4,00

Kuchenangebot:

Mindest-Bestellmenge 15 Stück pro Sorte.

	Netto :
Aprikosen-Mohnkuchen 3 7 GL1 NÜ1	St. € 2,50
Glühweinschnitte 3 7 GL1 NÜ1	St. € 2,50
Spekulatiuskuchen 3 7 GL1 NÜ1	St. € 2,50
Chalatopita (Griechischer Vanillecremekuchen 3 7 mit Blätterteig GL1)	St. € 2,00
Zitronenkuchen 3 GL1	St. € 2,50
Butterkuchen 3 7 GL1 NÜ1	St. € 2,50
Nusskuchen mit Nougatüberzug 3 GL1 NÜ2 7	1 St. € 2,50
Schokoladenkuchen 3 GL1	St. € 2,50
Kirsch-Schoko-Kuchen 3 GL1 7	St. € 2,50
Johannisbeer-Rahm-Kuchen 3 GL1 7	St. € 2,50
Pflaumen-Walnuss-Kuchen 3 GL1 NÜ1	St. € 2,50

Torten

	Netto :
Bananencremeschnitte Blechkuchen 3 GL1 7	ca. 20 St. € 45,00
Eierlikörtorte 3 GL1 7	ca. 12 St. € 45,00
Toffifee-Torte gefüllt mit Sahnenussnougatcreme	ca. 16 St. € 45,00
Käsekuchen	ca. 12 St. € 25,00
Raffaello-Erdbeer-Torte	ca. 16 St. € 45,00
Marzipan-Nuss-Sahne-Torte 3 GL1 7 NÜ2	ca. 16 St. € 45,00
Erdbeer-Sahne-Rolle 3 GL1 7	ca. 12 St. € 26,00
Ricotta-Beeren-Torte 3 GL1 7	ca. 12 St. € 22,00
Spekulatius-Torte	ca. 16 St. € 40,00



Sie können das 3-Gänge Menü auch mit Antipasti, Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert aus unserem leckerem Sortiment individuell anpassen. Bitte sprechen Sie uns an.

3-Gänge Menü

Ab 10 Personen

Antipasti

-Paprikaantipasti, Zucchini in Knoblauchöl, Funghi marinati

Hauptspeise

Putennudelpfanne "Calabria" mit Penne Rigate **GL1 3** und Sahne **7** verfeinert, frischen Gemüse und Balsamico

dazu hausgebackenes Pizzabrot **GL1 7**

oder

Bandnudeln **GL1 3** Linguine Mediterran mit Lachs **4**-Gemüse in Tomatensahnesauce **7**

dazu hausgebackenes Pizzabrot **GL1 7**

oder

Putenragout in Cognacsahnesauce **7** verfeinert, frischen Champignons und Butterreis

dazu hausgebackenes Pizzabrot **GL1 7**

Dessert

Bayerische Creme **3 7** mit Himbeermark

€ 19,50 pro Person Netto

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

Pasta and More



Mindestbestellmenge ab 10 Portionen

Sie können selbstverständlich die Gerichte auch individuell zusammenstellen.

Bitte sprechen Sie uns an.

Sahnesauce

- Lasagne **GL13** mit Lachs, Spinat, Käse-Sahnesauce **7** € 10,50
- Penne Rigate **GL13** Calabria mit Pute, Champignons, Möhren in Balsamico-Sahnesauce **7** € 10,50
- Tortiglioninudeln **GL1** mit Spinat, Champignons in Gorgonzolasauce **7** € 10,50

Tomatensauce

- Lasagne **GL13** al forno mit Bolognese, (Hack aus Schwein/Rind) Käse **7** € 10,50
- Lasagne al forno mit vegetarischen Soja-Bolognese, Käse **7** € 11,50
- Penne Rigate **GL13** mit Pute, Champignons in Tomatensauce € 10,50
- Rigatoninudeln in Mozzarella-Tomatensauce € 9,50
- Farfalle **GL13** all' Arrabiata in pikanter Tomaten-Pestosauce **38** € 9,50
- Bandnudeln **GL1** Linguine Mediterran in Lachs **4**-Gemüse in Tomatensahnesauce **7** € 11,50
- Tortiglioninudeln **GL13** in Bolognesesauce € 9,50
- Tortiglioninudeln vegetarischen Soja-Bolognese-sauce € 10,00
- Farfalle **GL13** in Tomaten-Mozzarellasauce **7** € 9,50
- Fusillinudeln **GL13** in Thunfisch-Kapern-Oliven Tomatensauce € 10,00
- Linguine Mediterran in Scampi-Gemüse in Tomatensauce **GL13 4** € 12,00

Geschnetzeltes

- Schweinegeschnetzeltes „ Jäger Art “
Champignons in Rahm **7** aufgerundet dazu Butterspätzle **GL13** € 12,00
- Putenragout in Cognacsahnesauce **7** dazu Butterreis **6793** € 12,00

Wok

- Rinderstreifen in Mangocurrysahne **6793** mit frischem Gemüse und gerösteten Kokosraspeln**6793** dazu Butterreis € 14,00
- Hähnchenfleisch süß-sauer mit frischem Gemüse dazu Butterreis € 10,00
- Putenwürfel in Sojasauce **6793** mit frischem Gemüse, Butterreis € 10,00
- Wokgemüse in Soja-Erdnussbuttersauce**6793** dazu Butterreis € 10,00

Allspecialevent-Buffer

Italienische Minestrone 9 7 3 / warm

Putenbrustbraten, Lamnbraten ,Rinderbraten
dazu braune Sauce GL1 GL3 3 6 9 7 10 / warm
Buttergemüse-Reis 7 , Petersilienkartoffeln / warm

Ratatouille Gemüse , grüne Bohnen,
Erbsen und Möhren /warm

Zwiebelspeckkuchen GL1 7 3 nach Art des Hauses

Hausgemachte Partyfrikadellen 3 10 GL1
(Hack aus Schwein/Rind)

Tomate-Mozzarella 7-Salat mit Balsamico-Dressing 12

Gemischten Salat der Saison
mit hausgemachtem Honig-Creme-Dressing 7 3 12

Käseplatte 7

Hausgemachtes Pizzabrot GL1 7

Wackelpudding mit Vanillesauce 7

Chalatopita
(Griechischer Vanillecremekuchen 3 7 mit Blätterteig GL1)



€ 35,00 pro Person Netto

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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

La Dolce Vita Buffet Ab 20 Personen

Seelachsfilet mediterran mit frischen Gemüse aus dem Backofen /warm

Schweinebraten mit brauner Sauce GL1 GL3 3 6 9 7 10
dazu Buttergemüsereis 7 /warm

Bruschetta

Frische Tomatenwürfel , Basilikum, Oliven, Knobibutter 7
und Zwiebeln auf knusprigem Ital. Ciabattabrot GL1 11

Kichererbsensalat italienisch mariniert
mit Staudensellerie 9, Gurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln

Tomate-Mozzarella 7-Salat mit Balsamico-Dressing 12

Rucolasalat mit Cherrytomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen NÜ8 und
frischem Parmesan 7

Käseplatte mit frischem Obst 7

Teigtaschen mit Thunfisch GL1 3

Hausgemachtes Pizzabrot GL1 7

Zitronencreme 7

pro Person € 32,00 Netto



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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

Italienisches Buffet

Nudelpfanne **GL1 3** „Calabria“ mit Putenfilet
und frischem Gemüse in Balsamico-Sahne-Sauce **7** / warm

Polpette
(Hackkroketten Schwein/Rind **3 10** mit Tomaten und Mozzarella **7** überbacken) /warm

Oreganokartoffelspalten aus dem Backofen / warm

Funghi marinati
(marinierte Champignons mit Balsamico-Essig **12** abgelöscht)

Zucchini in Knoblauchöl

Marinierte bunte Paprikascheiben und rote getrocknete Beeren

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Mozzarella **7**-Tomaten-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico **12**

Tacchino Tonnato
(Putenfilet mit Thunfischsauce **9 7 3** und Kapern)

Rucolasalat mit Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen **NÜ8** ,Parmesan **7**

dazu Balsamico-Olivenöl-Dressing **12**

Meeresfrüchtesalat

Käseauswahl **7** mit frischem Obst

Hausgebackens Brot **GL1 7**

Tiramisú **GL1 3 7 6 8 NÜ1**

€ 30,50 pro Person Netto

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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel **NÜ1**, Haselnuss **NÜ2**, Walnuss**NÜ3**, Cashew**NÜ4**, Paranuss**NU5**), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere



Vegetarisches Buffet

Penne Rigate **GL1** mit Spinat,
Champignons in Gorgonzolasauce **7** /warm

Farfalle **GL1** all' Arrabiata in pikanter Tomaten-Pestosauce **3 8** /warm

Organokartoffelspalten aus dem Backofen /warm

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 **GL1 3** mit Schafskäsefüllung **7 3**)

Tomate-Mozzarella **7**-Salat mit Basilikum

Rucolasalat mit Cherrytomaten gerösteten Sonnenblumenkerne **NÜ8** Parmesan **7**

Käseauswahl **7** mit frischem Obst

Hausgebackenes Brot **GL1**

Tiramisú **GL1 3 7 6 8 NÜ1**



pro Person € 28,50 Netto

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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel **NÜ1**, Haselnuss **NÜ2**, Walnuss **NÜ3**, Cashew **NÜ4**, Paranuss **NU5**), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

Griechisches Buffet

ab 20 Personen

1l Ouzo-Cocktail gratis

„Pastizio“

Nudelaufauf^{GL1} mit Hack und Schafskäse⁷ und Bechamelsauce⁷ überbacken / warm

Souzukakia

(Hackkroketten Schwein/Rind in Tomaten-Zwiebel-Sauce ^{3 10 GL1})

/ warm

Kritharaki

(Reisnudel ^{GL1} in leichter Tomaten-Kräutersauce) / warm

Gebackene Hähnchenschenkel

/ warm

Spanakopita

(Blätterteig ^{GL1 3} mit Reis-Schafskäsefüllung ^{7 3})

Bauernsalat ⁷

Tzatziki

(Joghurtcreme ⁷ mit Gurke und Knoblauch)

Melatzanosalata

(Auberginenmus⁷ mit Olivenöl und Knoblauch)

Tarama

(Fischrogen mit Olivenöl und Zitronensaft)

Käseauswahl⁷ mit frischem Obst

Hausgebackenes Brot ^{GL1 7}

Griechischer Joghurt⁷ mit Honig und Walnüssen ^{NÜ3}



€ 28,50 pro Person Netto

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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

Internationales Buffet

ab 20 Personen

Geschnetzeltes „ Jäger Art “ vom Schwein /warm

Champignons in Rahm⁷ aufgerundet

Butterreis^{GL1 3} mit Gemüse / warm

Penne Rigate^{GL1} mit Spinat in Gorgonzolasauce⁷ / warm

Köftedes

(griech. Partyfrikadellen Schwein/Rind ^{3 10 GL1})

Tzatziki ⁷

Mozzarella⁷-Tomaten-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico-Öl-Dressing¹²

Tiropitakia

(Blätterteigtaschen ^{GL1 3} mit Schafskäsefüllung ^{7 3})

Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika)

Gebackene Bohnen im Ofen mit spanischer Wurst

Surimikrabbensalat

Mascaponecreme ⁷ mit Beeren

Hausgebackenes Brot^{GL1}



Pro Person € 28,50 Netto

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

.Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere

Tapas -Buffet

ab 20 Personen

Chili con Carne GL1 3 7 6 10 11 / warm
(Hack aus Schwein/Rind)

Putenragout in Cognacsauce 7 / warm

Ofenkartoffelscheibchen in Tomatensauce / warm

Aioli⁷ mit Tortillachips GL1

Surimi-Krabbensalat

Gebackene Bohnen im Ofen mit spanischer Wurst

Teigtaschen GL1 mit Thunfischfüllung

Krebsfleisch 4 3 7 gebacken im Bierteig

Zucchini in Knoblauchöl

Hausgebackenes Brot GL1

portugiesische Natas

(Blätterteigküchlein GL1 mit Vanillecreme 7 3 gefüllt)

€ 24,50 pro Person Netto



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

Enthaltene Allergene: 1=Gluten, **GL1**=Weizen, **GL2**=Roggen, **GL3**=Gerste, **GL4**=Hafer, **GL5**=Dinkel, **GL6**=Kamut, **GL7**=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2=Krebse, 3=Eier, 4=Fisch, 5= Erdnuss, 6=Soja, 7=Milch, 8=Schalenfrüchte (Mandel NÜ1, Haselnuss NÜ2, WalnussNÜ3, CashewNÜ4, ParanussNU5), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesam, 12= Schwefeldioxid, 13=Lupine, 14= Weichtiere