

Vorschläge für Menüs und Buffets

Menüs

3 Gang - Menüs für 22,00 €	Seite 2
3 Gang - Menüs für 30,- €	Seite 3
4 Gang - Menüs für 28,- bis 38,- €	Seite 4

Das besondere Menü

Menü Typico I	Seite 5
Menü Typico II	Seite 6
Menü Typico III	Seite 7

Buffets

Buffet Antipasti Italiano für 18,50 €	Seite 8
Buffet base für 24,- €	Seite 9
Buffet italiano classico für 28,- €	Seite 10
Buffet innamorato für 32,- €	Seite 11
Buffet superiore für 38,- €	Seite 12

Selbstverständlich können wir auch in einem gemeinsamen Gespräch ihren persönlichen Buffet- oder Menüvorschlag zusammenstellen.

Viel Spaß beim "Stöbern"

Gianfranco De Stefano



3-Gänge-Menü

**Bitte stellen Sie sich ihr persönliches Menü zusammen
(1x Vorspeise, 1x Hauptgang, 1x Dessert)**

1. Gang- Suppe

Champignoncremesuppe

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne verfeinert

Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison

2. Gang-Hauptgang

*Gebrautes Schweinefilet mit einer Rosmarin-Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln auf italienische Art zubereitet*

*Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und eingelegter Aubergine
in einer feinen Weißweinsauce,
dazu Bandnudeln auf italienische Art zubereitet*

*Gegrilltes Rotbarschfilet serviert mit einer leichten Kräutervinaigrette,
dazu Salate der Saison*

3. Gang-Dessert

Tiramisu

*Espresso affogato
Vanilleeis in Espresso "ertrunken"*

Pfirsich mit Zitrone

Zum Preis von 22,00 € pro Person

3-Gänge-Menü

**Bitte stellen Sie sich ihr persönliches Menü zusammen
(1x Vorspeise, 1x Hauptgang, 1x Dessert)**

1. Gang-Vorspeise

Eingelegter Gemüseteller auf italienische Art

Rucola mit Parmesankäse und Wallnüssen

*Variation von Bruschette, Parmaschinken mit Mozzarella
und Champignonsalat mit Parmesankäse*

2. Gang-Hauptgang

*Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingsahnesauce,
dazu gedünsteter Spinat mit Olivenöl und Knoblauch*

*Gebratenes Lammkotelett mit einer karamellisierten Chiantisaucе,
dazu gelbe Bandnudeln auf italienische Art zubereitet*

*Gebratenes Zanderfilet mit Shrimps in einer feinen Cognacsahnesauce,
dazu Salzkartoffeln oder italienisch zubereitete Bratkartoffeln mit Rosmarin*

3. Gang-Dessert

Tiramisu

Obstsalat

Mousse Zitrone

Zum Preis von 30,00 € pro Person

4-Gänge-Fisch-Menü I

Tomatencremesuppe

Schmetterlingsnudeln mit geräuchertem Lachs und Rucolasalat
in einer leichten Cognacsauce

Filet von der Mittelmeer-Goldbrasse in einer Zitronen-Salbeisauce,
dazu knackiger Friseesalat

Tiramisu

Zum Preis von 28,-- € pro Person

4-Gänge-Fisch-Menü II

Carpaccio vom Oktopus auf Feldsalat

Breite Bandnudeln mit einer Creme vom Kaisergranat

Gebratene Gambas mit Austernpilze, dazu Butterkartoffeln

Vanilleeis mit Erdbeeren und Minze

Zum Preis von 38,-- € pro Person

4-Gänge-Fleisch-Menü I

Kraftbrühe mit kleinen Nudeln

Makkaroni in Tomatensauce mit Rinderstreifen und Champignons

Putenschnitzel mit Gorgonzolasauce, dazu frisches Gemüse

Mousse au chocolat

Zum Preis von 30,-- € pro Person

4-Gänge-Fleisch-Menü II

Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat und Parmesankäse

Risotto „Milanese Art“ mit Safran, Butter und Parmesankäse verfeinert

„Arrosto“

dünne Tranchen vom Kalbsbraten mit Braten-Sauce
dazu Kartoffelpüree auf italienischer Art zubereitet

Mousse Vanille

Zum Preis von 35,-- € pro Person

Für kleine Feiern mit genug Zeit zum Genießen
So feiern wir in meiner Heimat Italien

Menü Typico all'Italiana degustazione con carne
(Mehrere kleine Gerichte auf italienische Art zubereitet)

Vorschlag I

Tomatencremesuppe oder Suppe der Saison

Ruccola mit Parmaschinken

Nudeltaschen mit Käse gefüllt

Makkaroni mit einem Ragout von Rinderfiletstreifen

Schweinemedallions
mit karamellisierter Balsamico-Sauce
dazu Kartoffeln

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Rosmarinkräutervinaigrette
dazu Blattsalat

Tiramisu

Zum Preis von 36,-- € pro Person

Für kleine Feiern mit genug Zeit zum Genießen
So feiern wir in meiner Heimat Italien

Menü Typico all'Italiana degustazione di pesce
(Mehrere kleine Gerichte auf italienische Art zubereitet)

Vorschlag II

Lachscremesuppe oder Suppe der Saison

Carpaccio vom Oktopus

Schmetterlingsnudeln mit Rucola und Walnüssen
in einer Butter-Wodkasauce

Nudeltasche mit Krebsfleisch

Riesengarnelen in einer scharfen Sauce
dazu Salzkartoffeln

Gebratenes Fischfilet in einer Zitronen-Salbeisauce
dazu frischer Marktsalat

Tiramisu

Zum Preis von 39,-- € pro Person

Für kleine Feiern mit genug Zeit zum Genießen
So feiern wir in meiner Heimat Italien

Menü Typico all'Italiana degustazione mista
(Mehrere kleine Fleisch- und Fischgerichte auf italienische Art zubereitet)

Vorschlag III

Antipasto della casa
Italienischer Vorspeiseteller mit eingelegtem Gemüse,
Meeresfrüchtesalat, Rindercarpaccio und
Bruschetta mit Tomaten

Kurze Nudeln mit Radicchiosalat und Gorgonzolakäse

Gefüllte Nudeltasche mit Spinat und Ricottakäse

Gegrilltes Rumpsteak, dünn geschnitten
auf Rucolasalat mit Balsamicoessig und Olivenöl, dazu Spinat

Gegrilltes Zanderfilet in einer leichten Kräutervinaigrette
dazu grüner Salat

Vanilleeis mit Früchten der Saison

Zum Preis von 39,-- pro Person

Buffet Antipasti Italiano

Gemüsevariationen auf verschiedene italienische Arten zubereitet

Gegrilltes Gemüse auf italienische Art:

*Auberginen, Zucchini, Champignons,
Artischocken,
Fenchel und Zwiebeln*

*

Frittiertes Gemüse auf italienische Art:

*Zucchini mit Minze
Aubergine mit Mozzarella
Zwiebelringe
panierter Brokkoli und Blumenkohl
Spinat in Pastete*

Gefülltes Gemüse auf italienische Art:

Artischocken, Champignons und Pepperoni

Gebratenes Gemüse auf italienische Art:

Paprika, Tomaten und Karotten

Salat

*Ruccola mit Walnüssen und Gorgonzola
Tomaten mit Mozzarella
Gemischter Salat*

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Pizzabrötchen

Zum Preis von 18,50 € pro Person

Ideal für ihren Grillabend mit Freunden zu Hause

Buffet base

Kalte Platten

*Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon,
Karotten, Zwiebeln und Artischocken*

*

Bruschetta

*

Ruccola mit Parmesankäse

*

Tomaten mit Mozzarella

Warme Gerichte

Cannelloni

Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten gefüllt

*

Nudeltaschen gefüllt mit Käse

*

Schweinemedallions auf italienische Art zubereitet mit Champignonsoße

*

Hähnchenbrustfilet auf italienische Art zubereitet mit Rosmarinsoße

*Dazu servieren wir
Kartoffeln, Spinat und Brokkoli*

Dessert

Tiramisu

*

Vanillemousse

Zum Preis von 24,00 € pro Person

Buffet italiano classico

Kalte Platten

Variation von eingelegtem Gemüse auf italienische Art
Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignon,
Karotten, Zwiebeln und Artischocken

*

Bruschetta

*

Ruccola mit Parmesankäse

*

Tomaten mit Mozzarella

*

Parmaschinken mit Melone

*

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème

*

Carpaccio vom Rind auf gegrilltem Radicchio

Warme Gerichte

Kurze Nudeln mit Ragout vom Rind

*

Cannelloni

Gefüllte Nudeln mit Spinat und Ricottakäse

*

Involtini

Kalbsroulade auf italienische Art zubereitet mit Pfifferlingssoße

*

Schweinemedallions auf italienische Art zubereitet mit grüner Pfeffersoße

Dazu servieren wir

Kartoffeln, Spinat und Brokkoli

Dessert

Tiramisu

*

Panna Cotta

Zum Preis von 28,00 € pro Person

Buffet innamorato

Kaltes Buffet

*Variationen von typisch italienischen Antipasti
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Fenchel,
Artischocken, Zwiebeln,
frischen Tomaten, Bohnen, Brokkoli*

*Eingelegte Oliven, Käseplatte, Parmaschinken auf Melone, Vitello Tonnato,
Carpaccio vom Oktopus, Rucolasalat mit Parmesankäse, italienisch
zubereitete Eier, Schinkenroulade mit Russischsalat,
kleine saisonale Fingerfoodvariationen*

Warmes Buffet

Risotto mit Radicchiosalat und Walnüssen

Makkaroni mit einem Ragout von Rind auf italienische Art

Gefüllte Tortelloni mit Krebsfleisch

Medaillons vom Kalbsrücken mit Champignonsauce auf italienische Art

Gebratene Gambas mit einer hausgemachten Kräutersauce

Gefüllte Aubergine nach „Parmigiana Art“

Italienisch zubereitete Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gedünsteter Spinat mit Olivenöl und Knoblauch

Brokkoli in Rosesauce und Käse überbacken

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

*In Pinot Grigio Weißwein oder Zitronensauce
eingelegter Pfirsichsalat*

Zum Preis von 32,00 € pro Person

Buffet superiore

Kalte Gerichte

*Variation von eingelegtem Gemüse auf italienische Art
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignon, Zwiebeln und Artischocken*

*

Bruschetta mit Parmaschinken und Melone

*

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème

*

Carpaccio vom Octopus

*

Ruccolasalat mit Gorgonzolakäse und Walnüssen

*

Gemischter Aufschnitt aus Italien

*

Käsevariation mit Feige

Warme Gerichte

Cannelloni

Gefüllte Nudeln mit Spinat und Ricotta Käse

*

Große Tortelloni mit Basilikum und Käse gefüllt

*

*Kalbsbraten auf italienische Art
mit Rosmarin und grüner Pfeffersauce*

*

*Gebratenes Zanderfilet auf italienische Art zubereitet
mit Salbei-Zitronensauce*

*

*Warme Gemüsevariationen auf italienische Art
Gedünsteter Spinat, Brokkoli mit béchamel überbacken,
Rosmarinkartoffeln*

Dessert

Tiramisu nach Art des Hauses

*

Mousse au chocolat

*

Obstsalat

Zum Preis von 38,00 € pro Person