

## Vorschläge für Menüs und Buffets

### Menüs

3 Gang - Menüs für 19,- €	Seite 2
3 Gang - Menüs für 26,- €	Seite 3
4 Gang - Menüs für 25,- bis 35,- €	Seite 4

### Das besondere Menü

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

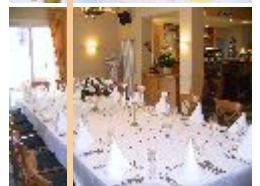
### Buffets

Buffet Antipasti Italiano für 15,-€	Seite 8
Buffet base für 21,- €	Seite 9
Buffet italiano classico für 25,- €	Seite 10
Buffet innamorato für 29,- €	Seite 11
Buffet superiore für 35,- €	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

*Gebratenes 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 19,00 € 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 Walnüssen*

\*\*\*

*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 Chiantisauce  
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 26,00 € 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 25,- € 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 35,- € 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 27,- € 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 32,- € 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 Fleischgerichte 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 30,-- € pro Person*

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

*Menü Tipico all'Italiana degustazione di pesce*  
( Mehrere kleine Fischgerichte 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 34,-- € pro Person*

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

*Menü Tipico 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 34,-- 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 15,00 € 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 21,00 € 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 25,00 € 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 Wallnüssen  
\*\*\*

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 29,00 € 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*

\*

*Gebrautes 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 35,00 € pro Person*