

Vorschläge für Menüs und Buffets

Menüs

3 Gang Menüs	Seite 2
4 Gang Menüs Fisch	Seite 3
4 Gang Menüs Fleisch	Seite 4

Das Besondere Menü

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

Buffets

Buffet Antipasti Italiano	Seite 8
Buffet Base	Seite 9
Buffet Italiano Classico	Seite 10
Buffet Innamorato	Seite 11
Buffet Superiore	Seite 12

Diese Menü- und Buffetvorschläge sind auf Basis von Zutaten erstellt worden die wir zu jeder Jahreszeit bekommen können. Wir arbeiten aber gerne, mit regionalen und saisonalen Produkten.

Deshalb sollen diese Vorschläge Ihnen zur Anregung dienen.

Selbstverständlich können wir dann in einem gemeinsamen Gespräch Ihren persönlichen Buffet- oder Menüvorschlag zusammenstellen.

Bitte beachten Sie die Mindestpersonenzahl für Buffets mit 20 zahlenden Erwachsenen. Bei weniger Personen können Aufpreise berechnet werden, bitte zögern Sie nicht uns dann anzusprechen, wir finden hier sicherlich eine Lösung, wie auch für andere Probleme oder Wünsche die Sie haben.

Viel Spaß beim „Stöbern“
Team DUE



<http://www.due.restaurant>

3 Gänge Menü

Menü 1

Champignoncremesuppe

Schweinebraten mit mediterraner Kräutersauce

Mousse au chocolat

Zum Preis von 32,50 Euro pro Person

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert

Maishähnchenbrust Supreme mit Steinpilz-Rosmarin-Sauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Zum Preis von 34,50 Euro pro Person

Menü 3

Gemüsesuppe mit frischem Gemüse vom Markt

Kabeljaufilet mit einer knusprigen Kräuterpanade und Zitronenkräutervinaigrette

Tiramisu

Zum Preis von 34,50 Euro pro Person

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

4 Gänge Menü Fisch

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert

Trofie (kurze gedrehte Nudeln) mit Lachscreme und Zucchini

Doradenfilet vom Mittelmeer in einer feinen Kräutersauce

Dessert nach Absprache

Zum Preis von 46,90 Euro pro Person

Menü 2

Oktopussalat auf Rucola

Pasta mit Kaisergranatencreme und Parmesan verfeinert

Wolfsbarschfilet vom Mittelmeer mit Kräutervinaigrette

**

Dessert nach Absprache

Zum Preis von 57,50 Euro pro Person

4 Gänge Menü Fleisch

Menü 1

Brokkolicremesuppe

Paccheri (kurze Hohnudeln) mit Rinderstreifen und Kräuterseitlingen

Kalbsrücken alla Romana mit Parmaschinken in Butter-Salbei-Sauce

Dessert nach Absprache

Zum Preis von 52,50 Euro pro Person

Menü 2

Prosciutto di San Daniele mit Büffelmozzarella

Pappardelle (breite Bandnudeln) mit Artischocken, Speck und Parmesan verfeinert

Roastbeef aus dem Rohr auf Rucola mit Balsamicocreme verfeinert

Tris di Dolce

Tiramisu, Sorbetto, Panna Cotta

Zum Preis von 57,50 Euro pro Person

Menü Typico all'Italiana

Für kleine Feiern mit genug Zeit zum Genießen
Mehrere kleine Gerichte auf italienische Art zubereitet
So feiern wir in meiner Heimat Italien

Degustazione di Carne

Tomatencremesuppe oder Suppe der Saison

Rucola mit Parmaschinken

Nudeltaschen mit Käse gefüllt

Makkaroni mit Rinderfilet und Kräutersaitlingen

Schweinemedallions mit karamellisierte Balsamico-Sauce, dazu Kartoffeln

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkräutervinaigrette, dazu Blattsalat

Tiramisù

Zum Preis von 69,50 Euro pro Person

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.



<http://www.due.restaurant>

Degustazione di Pesce

Lachscremesuppe oder Suppe der Saison

Carpaccio vom Oktopus

Farfalle mit Rucola und Walnüssen in einer Butter-Wodkasauce

Nudeltaschen mit Spinat-Ricottafüllung in Hummersauce

Riesengarnelen in einer scharfen Sauce, dazu Salzkartoffeln

Gebratenes Fischfilet in einer Zitronen-Salbeisauce, dazu Blattsalat

Dessert nach Absprache

Zum Preis von 72,00 Euro pro Person

Degustazione Mista

Antipasto della Casa

Italienischer Vorspeisenteller mit eingelegtem Gemüse,
Meeresfrüchtesalat,
Rindercarpaccio
Bruschetta al pomodoro

Kurze Nudeln alla Norma mit Aubergine, Tomate, Cacio

Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta

Gegrilltes Rumpsteak, dünn aufgeschnitten auf Rucola mit Balsamicocreme,
Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Gegrilltes Zanderfilet in einer leichten Kräutervinaigrette, dazu Blattsalat

Dessert nach Absprache

Zum Preis von 79,50 Euro pro Person

Buffet Antipasti Italiano

Gemüsevariationen auf verschiedene italienische Arten zubereitet
Ideal für Grillabende mit Freunden zu Hause

Gegrilltes Gemüse

Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, Fenchel und Zwiebeln

Frittiertes Gemüse

Zucchini mit Minze, Aubergine mit Mozzarella, Zwiebelringe

Panierter Brokkoli und Blumenkohl, Spinat in Pastete

Gefülltes Gemüse

Artischocken, Champignons, Pepperoni

Gebratenes Gemüse

Paprika, Tomaten, Karotten

Salat

Rucola mit Walnüssen und Gorgonzola

Tomaten mit Mozzarella

Gemischter Salat der Saison

Dazu hausgemachte Pizzabrötchen

Zum Preis von 34,50 Euro pro Person



<http://www.due.restaurant>

Buffet Base

Kaltes Buffet

Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse der Saison

Bruschetta

Rucolasalat mit Orangen und Granaspäne

Tomaten mit Mozzarella

Warmes Buffet

Cannelloni mit Rindfleisch gefüllt

Nudeltaschen mit Käse gefüllt

Schweinefilet mit Champignonsauce

Hähnchenbrustfilet auf italienische Art mit Rosmarinsauce

dazu servieren wir

Kartoffeln und frisches Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisù

Vanillemousse

Zum Preis von 41,50 Euro pro Person

Buffet italiano Classico

Kaltes Buffet

Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse der Saison

Bruschetta al pomodoro

Rucola mit Parmigiano Reggiano

Tomaten mit Mozzarella

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato

Kalbsfleischtranchen mit Thunfischcreme

Carpaccio vom Rind mit Grana und Champignons

Warmes Buffet

Kurze Nudeln mit Lachs und Zucchini

Gefüllte Cannelloni mit Spinat und Ricotta

Kalbsrouladen auf Italienische Art mit Kochschinken Käsefüllung, Sauce mit Kräuterseitlingen

Hähnchenbrustfilet oder Schweinefilet mit bunter Pfeffersauce (Bitte auswählen)

dazu servieren wir

Kartoffeln und frisches Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta

Zum Preis von 45,90 Euro pro Person

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.

Buffet Innamorato

Kaltes Buffet

Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse der Saison

Eingelegte Oliven, Parmaschinken auf Melone, Vitello Tonnato,
Carpaccio vom Oktopus, Rucola mit Parmigiano Reggiano,
Carpaccio von der Beete, Saisonales Fingerfood

Warmes Buffet

Risotto von Pilzen der Saison

Makkaroni mit Rinderragout

Gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat

Kalbsrücken mit Champignonsauce auf italienische Art

Gebratene Meeresgambas mit einer hausgemachten Kräutersauce

Auberginen nach Parmigiana Art

Gedünsteter Spinat mit Olivenöl und Knoblauch

Brokkoli mit Käse überbacken

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisù

Panna Cotta

Obstsalat

Käseplatte

Zum Preis von 59,50 Euro pro Person

Buffet Superiore

Kaltes Buffet

Variation von eingelegtem und mariniertem Gemüse der Saison

Bruschetta mit Parmaschinken und Melone

Vitello Tonnato

Kalbsfleischtranchen mit Thunfischcreme

Carpaccio vom Oktopus

Rucola mit Gorgonzola und Walnüssen

Italienische Aufschnittspezialitäten

Warmes Buffet

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt

Riesentortelloni mit Käsefüllung mit Salbei-Grana-Butter-Sauce

Kalbsbraten mit Rosmarin und Pfeffersauce

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

tomatisierter Spinat überbacken mit Käse

Bohnen mit Pancetta und Zwiebel

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Käsevariation mit Feigensenf

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Zum Preis von 66,00 Euro pro Person

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.