

## 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

### **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*

## 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*

## 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*

## **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 mit bunter Pfeffersauce

dazu servieren wir

Kartoffeln und frisches Gemüse der Saison

### **Dessert**

Tiramisu

Panna Cotta

*Zum Preis von 45,90 Euro pro Person*

## **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.