



KONDITIONEN AUSSERHAUS

Verehrter Gast,

für ein Catering außerhalb haben wir für Sie einige Speisenvorschläge zusammengestellt. Gerne besprechen wir diese und weitere Details mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch.

Für Buchungsanfragen und Terminabsprachen: 0211 / 490 178. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



ROSSINI FINE CATERING
SINCE 1978

Lieber Gast,

nachfolgend informieren wir Sie über unsere Konditionen. Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihnen unser Speisenangebot zusagt.

Sollten Sie andere Speisen bevorzugen, sind wir gerne bereit, Ihnen diese Wünsche zu erfüllen.

• **Bedienungspersonal-Service:**

Veranstaltungsleiter	pro Mitarbeiter/Stunde	€ 38,00
Oberkellner	"	€ 30,00
Sommelier	"	€ 30,00
Barmann	"	€ 25,00
Servicefachkräfte	"	€ 25,00
Küchenchef	"	€ 30,00
Koch	"	€ 25,00
Küchenhilfe	"	€ 21,00

Die Arbeitszeit beinhaltet Auf- und Abbau der Veranstaltung und beträgt mindestens drei Stunden.

• **Leihgebühren:**

Kleiner Cateringumfang – Zwei-Gänge-Menu (Porzellan, Besteck, Gläser, Papierservietten)	pro Person	€ 3,00
Normaler Cateringumfang – Drei-Gänge-Menu (Porzellan, Besteck, Gläser, Papierservietten)	pro Person	€ 4,00
Großer Cateringumfang – Flying-Bufferet o. Gala Dinner (mehrere Gänge) (Porzellan, Besteck, Gläser, Papierservietten)	pro Person	€ 5,50
Stehische, Edelstahl, 60 cm Ø	pro Stück	€ 10,00
Tischdecken (Leih- und Reinigung)	"	€ 8,50
Stehischhussen bis zum Boden mit Schleife	"	€ 12,50
Stoffservietten stellen wir gerne nach Absprache	"	€ 1,50

• **Bruch:**

Bruchware berechnen wir nach unserem Einkaufs- Anschaffungspreis!

• **Dekoration**

Gerne stimmen wir mit Ihnen die Dekoration gesondert ab.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie eine Bestellzeit von mindestens 3 - 4 Tagen berücksichtigen.

• **Buchungsanfragen**

Rossini GmbH

Mo-Fr 9 -16 Uhr

Ansprechpartner:

Herr Gonzalvez, Herr Krugmann

Tel. 0211 / 49 01 78 · Fax 0211 / 49 10 819

info@rossini-gruppe.de · www.rossini-gruppe.de

Flying-Buffets

Vorspeisen - Im Happy-Spoon serviert:	pro Portion
Tomaten-Oliventatar	€ 3,00
Hackbällchen mit Limettensauce	€ 3,00
Rosa Krevetten mit Melonenkugel und Cocktailsauce	€ 3,00
Thunfischtatar auf Avocadosalat	€ 3,00
Lachstatar auf Gurken-Dill-Salat	€ 3,00
Octopussalat	€ 3,50
Minischnitzel mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Haugemachter Crêpe mit Mascarpone-Cremefraiche und Räucherlachs gefüllt	€ 3,50
Haugemachter Crêpe mit Mascarpone-Cremefraiche und Champignons gefüllt	€ 3,50
 Im Schälchen oder Gläschen serviert:	 pro Portion
Tortilla-Würfelchen mit Zucchini und Thymian „Frittata“ Kirschtomaten mit Mozzarelline, Olivenöl und Basilikum	€ 3,00
Kartoffelsalat mit Radieschen, Speck Olivenöl und Essig	€ 3,90
Grüner Spargelsalat mit rosa Krevetten und Olivenöl-Zitronen-Marinade	€ 3,00
Toskanischer Bohnensalat mit Thunfisch und Oliven	€ 4,00
Krevettencocktail auf römischem Salat mit Cocktailsauce	€ 3,50
Sommersalat mit Bergkäse und Balsamico Vinaigrette	€ 3,90
Gemüsecaponatina (süß/sauer)	€ 3,50
Konfettigemüse mit Pesto	€ 3,50
Farfalle-Salat mit Champignons	€ 3,50
Kus-Kus-Salat mit Gemüse und Petersilie	€ 3,90
Wurstsalat mit Käse und Paprika	€ 3,50
Octopussalat mit Kartoffelwürfel	€ 4,50
Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Kräutern	€ 6,50
Kalbstatar mit Wachtelei und Trüffel	€ 7,90
Champignonköpfe aus der Pfanne (kalt oder warm)	€ 4,00
Mini Quiche Lorraine (kalt oder warm)	€ 2,00
Olive all'Ascolana (panierte gefüllte Oliven) – warm	€ 1,40

Warme Hauptgänge

Im Schälchen, Tellerchen oder Gläschen serviert	pro Portion
Gegrillte Gambas (2 Stück) auf Auberginentatar mit Minze, Rote-Beete-Vinaigrette und Chips	€ 6,90
Safranrisotto mit Zucchini und gebratene Garnele	€ 6,40
Gebratene Jacobsmuschel mit geschmolzenem Fenchel und Orangenmostard	€ 5,60
Gebratene Jakobsmuschel alle Provinciale	€ 5,50
Lammtöpfchen mit Kräutern der Provence	€ 6,50
Linsensalat mit Perlhuhnbrustscheiben an Balsamicosauce	€ 7,80
Haschierte Fleischbällchen an pikantem Tomatenragout	€ 5,00
Chili con carne mit Bohnen, Sellerie und Möhren	€ 4,50
Datteln im Speckmantel	€ 3,50
Fischfrikadelle an Senfsauce	€ 5,00
Seeteufelmedaillon gebraten auf Gemüsebett mit Pommery-Senfkörner-Sauce	€ 6,90
Rotbarbenfilet gebraten auf Mangoldbett mit Kapernrahmsauce	€ 6,90
Black-Tiger Garnele gebraten auf pikantem Süß-Sauer-Dip	€ 5,50
Mezza Luna Nudeln (2 Stück) gefüllt mit Rucola, Parmesansplitter und Kalbsbouillon	€ 3,80
Gefüllte Ravioli (2 Stück) mit Ricotta und Spinat gefüllt auf Cherrytomaten und frittiertem Basilikum	€ 3,80
Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Ricotta und Spinat in leichter Käsecreme	€ 3,90
Gefüllte Tortelloni-Teigtasche mit Parmaschinken und Feige auf Steinpilzragout	€ 4,80
Tagliolini mit Trüffel	€ 6,90
Auberginentürmchen mit Parmigiano überbacken	€ 4,90
Safran-Risotto mit gehobeltem Parmigiano und Goldblatt	€ 8,90
Silberrisotto mit Gemüseperlen	€ 8,90
Risotto „Crema di scampi“ mit königlicher Kaisergranat	€ 7,90



Kalte und warme Süsschen

	pro Portion
Kalte Gazpacho im Gläschen	€ 3,50
Geeistes Gurkensüsschen im Gläschen mit geräucherter Lachforellenpraline	€ 4,20
Kicherrebensüsschen mit Rosmarin und Knoblauch in der Espressotasse „warm“	€ 3,20
Kaltes Tomatensüsschen auf Ricottamousse mit Basilikum im Gläschen	€ 3,20
Erbsensüsschen mit Estragonduft in der Espressotasse „warm“	€ 3,20
Kaisergranatmousse mit Spargelcreme im Schälchen „warm“	€ 4,80
Kartoffelsüsschen mit Trüffelduft im Schälchen „warm“	€ 4,90
Muskat-Kürbis-Süsschen im Schälchen „warm“	€ 3,50
Broccolisüsschen mit Ricotta-Gnocchi im Schälchen „warm“	€ 4,50
Fischsüsschen „Caprifscher“ im Schälchen „warm“	€ 5,00
Mies- und Venusmusachelsüsschen im Schälchen „warm“	€ 5,00
Rucolino (erfischendes Rucolagetränk im Glas) „kalt“	€ 3,00

Dessert

	pro Portion
Grünteeparfait mit Schokoladencreme	€ 3,90
Marinierte Beeren mit Vanilleeis und Liomncellocreme	€ 4,50
Warmes Schokoladentörtchen	€ 5,90
Creme Brûlée im Schälchen	€ 3,20
Panna Cotta mit Fruchtmark in der Espressotasse	€ 3,00
Mousse au Chocolat im Gläschen	€ 3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce im Gläschen	€ 4,00
Frischer Fruchtsalat	€ 3,50
Beerenfruchtsalat	€ 4,50
Exotischer Fruchtsalat	€ 4,00
Minestrone von frischen Früchten im Gläschen	€ 3,80
Tiramisú im Schälchen	€ 3,50

Classic Canapés

Kalt	pro Stück
Thunfischtatar	€ 3,00
Gorgonzola	€ 3,00
Käsefarce	€ 2,50
Tatar „Rind“ angemacht	€ 3,50
Lachstatar	€ 3,00
Gebeizter Lachs	€ 3,00
Geräucherter Lachs	€ 3,50
Gänselebermousse	€ 4,00
Crevetten mit Cocktailsauce und Melonenkugeln	€ 3,00
Vitello Tonnato	€ 3,00
Pomodoro Mozzarella	€ 2,50
Schinkenmousse	€ 2,50
Garnelentatar	€ 3,50
Auberginentatar	€ 2,50
Peperonata	€ 2,50
Grissinistange mit Parma-Schinkenstreifen umwickelt	€ 3,50
Parmaschinken	€ 3,00
Classische italienische Wurstcanapés mit: Culatello, Fassone Salami, Coppa oder Pancetta	€ 3,00

Crostini

Kalt	pro Stück
Bruschetta	€ 1,60
Geflügelleber	€ 2,00
Pilzcreme	€ 2,00
Stockfischpüree	€ 2,00
Peperonicreme	€ 2,00
Oliventapenade	€ 2,00

Warm	pro Stück
Rührei mit Garnelen oder mit Schinken oder mit Tomaten	€ 3,50
Mozzarella und Anchovis	€ 2,00
Mozzarella und gekochtem Schinken	€ 2,00
Mozzarella und Salami	€ 2,00
Mozzarella Thunfisch	€ 2,00
Mozzarella und Gemüse	€ 2,00
Margherita	€ 2,00
Gorgonzola und Feige	€ 2,50

Pizzen

	pro Stück
Mini Pizzen verschieden garniert	€ 2,00

Buffetvorschläge

(Ab 10 Personen)

Warme und kalte Vorspeisen	pro Portion
Salm „Bellevue“ am Stück pochiert mit Sauce Tatar und russischem Salat (ca. 4 kg) pro Stück	€150,00
Pinzimonio di verdure (rohes Gemüse nach toskanischer Art)	€ 3,50
Fischsalat mit Kräutern etwas Knoblauch, Olivenöl und Zitrone	€ 13,50
Überbackene Auberginen mit Tomaten, Mozzarella und Parmesankäse	€ 6,50
Bohnen mit Thunfisch	€ 5,50
Aubergine gebraten	€ 5,50
Zucchini gebraten mit Kräutern	€ 5,50
Vitello Tonnato (kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	€ 8,50
Vitello Salsa Verde (Kalbsfleisch mit grüner Sauce)	€ 8,50
Tomaten mit Büffel - Mozzarella und Basilikum	€ 8,50
Champignonsköpfe mit Kräutern gebraten	€ 7,50
Melone mit Parma Schinken	€ 9,00
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce	€ 9,00
Lauchgemüse in Vinaigrette	€ 3,50
Carpaccio vom Rind	€ 9,00
Rucola mit Bresaola und Parmesan	€ 7,50
Gemüse Jardiniere (eingelegtes Gemüse)	€ 3,00
Salami, Salsiccia, Coppa, Bresaola, Mortadella,	€ 7,50
Hausgemachte Pastete (nach Saison)	€ 7,50
Gebeizter Lachs	€ 8,50
Garnierte Medaillons von Kalb und Rind	€ 14,00
Pouardenbrustscheiben	€ 7,50
Frittata mit Gemüse in Würfelgemüsetorte	€ 5,00
Geflügelsalat „italienisch“	€ 7,50
Entenbrustscheiben mit Cumberland	€ 6,50
2 Wildmedaillons mit Wildpreiselbeeren (nach Saison)	€ 10,00

	pro Portion
Matjesfilets (nach Saison)	€ 5,00
Kartoffel - Böhnchensalat all'Olio, Limone e Aglio	€ 4,50
Wildterriner (nach Saison)	€ 5,50
2 Lachsmedaillons Sauce - Tatar	€ 9,00
Spargelsalat (nach Saison)	€ 8,50
Peperoni Salat (geschälte Paprika als Salat)	€ 6,50
Caponata (Peperoni, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini in der Pfanne sautiert)	€ 5,50
Eingelegte Artischockenherzen	€ 5,50
Kalbszunge mit Remoulade	€ 7,50
Avocado - Salat mit Krevetten	€ 8,50
Getrocknete Tomaten	€ 4,50
Champignons in Sherry	€ 4,80
Zwiebeln „Borrettane“ süß - sauer eingelegt	€ 4,50
Eingelegte Oliven	€ 3,50
Alici Marinate - marinierte Sardinen (nach Saison)	€ 7,50
Arancino di riso (gefüllte Reisbällchen, warm oder kalt)	€ 2,50
2 Kartoffelkroketten mit Käse und Schinken, warm	€ 3,00
Gemüsefrittella (gebackenes Gemüse nach altem ital. Rezept)	€ 5,00
Spinatquiche mit Pecorino	€ 5,00
Fenchelsalat mit Orangen und Sellerie	€ 5,00

Suppen

	pro Portion
Stracciatella alla Romana (Geflügelbrühe mit Käse und aufgeschlagenem Ei)	€ 5,50
Minestrone di Verdura	€ 5,50
Tomatensuppe mit Basilikum	€ 4,50
Bohnensuppe mit Ditalini - Nudeln	€ 4,50
Brunnenkressesuppe	€ 4,50
Kartoffelrahmsuppe mit Bresaola (Bündnerfleischstreifen)	€ 5,00
Kartoffel-Möhren-Pinienkern-Süppchen	€ 5,00
Broccolisuppe mit Bruschettacroutons	€ 5,00
Linsensuppe mit Einlage	€ 5,50
Ochsenschwanzsuppe	€ 5,50
Geflügelsuppe (klar oder gebunden) mit Einlage	€ 5,00
Rinderkraftbrühe mit Cappelletti	€ 5,00
Steinpilzcremesuppe (nach Saison)	€ 7,00
Hummersuppe	€ 12,00
Flußkrebssuppe (nach Saison)	€ 9,00
Lauchcremesuppe	€ 5,50
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	€ 5,50
Spargelsuppe mit Croutons und gebr. Garnelen (nach Saison)	€ 7,00
Tauben-Essenz mit Ravioli, Trüffel und Gänsestopfleber	€ 9,00
Selleriecremesüppchen mit Trüffelaroma	€ 7,00

Nudelgerichte

	pro Portion
Farfalle al Pesto	€ 7,00
Penne al Salmone	€ 8,00
Tortellini al Prosciutto, Panna und Parmesan	€ 6,50
Tortelloni al Ragú di Pomodoro	€ 7,50
Raviolotti mit Steinpilzen	€ 12,00
Tortelloni alle crema di Formaggio und Trüffel	€ 14,00
Gnocchi alla Sorrentina (Kartoffelknödelchen in Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	€ 7,50
Pennette all' Arrabbiata (pikant)	€ 6,00
Rigatoni al Ragú di vitello (mit Kalbsragout)	€ 10,00
Gnocchetti Sardi al Pomodoro e Salsiccia	€ 10,00
Fusilli mit Kaninchenragout	€ 9,00
Rigatoni mit Tomatenragout und haschierte Fleischkügelchen	€ 8,50
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) mit Wildragout (nach Saison)	€ 10,00
Pennette mit Auberginen und Tomaten	€ 8,50
Risotto mit Safran und Parmesan	€ 9,00
Risotto mit Curry und Crevetten und kleines Gemüse	€ 9,50
Risotto alla Pescatora (mit Meeresfrüchten)	€ 10,00
Risotto mit Steinpilzen (nach Saison)	€ 12,00
Lasagne nach Wunsch	€ 7,00
Orecchiette mit Broccoligemüse und Salsiccia	€ 10,00
Sformato di pasta al forno (Nudelaufwurf aus dem Ofen)	€ 7,50
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, Sauce nach Wunsch	€ 9,00
Fusilli Primavera mit frischem Gemüse	€ 7,50

Hauptgerichte warm – Fleisch

	pro Portion
Maispoularde geschmort mit Paprikaschotenstreifen	€ 12,50
Perlhuhn an Balsam-Essig-Sauce	€ 17,00
Geschmorte Kaninchenkeule „Jägerart“ (Cacciatora)	€ 16,00
Roastbeef rosa gebraten warm oder kalt serviert	€ 15,00
Stubenkücken an Estragonsauce	€ 15,00
Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe)	€ 18,00
Lammkeulenbraten mit Thymianjus	€ 18,00
Haschierte Fleischkügelchen alla Sorrentina	€ 14,00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen der Saison	€ 18,00
Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)	€ 18,00
Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, nach Saison)	€ 19,00
Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“	€ 19,50
Rinderroulade mit Nudeln als Beilage	€ 15,00
Schweinebraten	€ 14,00
Brasato al Barolo (Rinderbraten) „Piemonteser Art“	€ 19,00
Kalbsrückensteak mit Pilzen der Saison	€ 19,00
Entenkeule (Confit) mit Pfeffersauce	€ 15,00
Navarin (Ragout) von Neuseeland Lamm mit Toscanischen Bohnen	€ 18,50
Entenbrust rosa gebraten oder geschmort	€ 19,00
Putergeschnetzeltes in Currysauce	€ 14,00
Spezzatino di vitello (Kalbsfleischschmortopf)	€ 16,00
Geschmorter Ochenschwanz „Vaccinara“ (mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer u. Kräuter)	€ 18,00

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

- Gemüsebouquet (Spitzkohl, Pancettaerbsen, Rosnkohl, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen-cassoulette, Peperonata... je nach Saison)
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelpüree, Reibplätzchen, Rösti
- Kichererbsenpüree oder auf Wunsch weitere Gemüsepürees
- Kartoffelgratin
- Kräuter-Risotto, Safran-Risotto
- Butternudeln

Hauptgerichte warm – Fisch

	pro Portion
Lachsschnitten pochiert oder gebraten an Tomaten und Basilikum	€ 16,00
Gamberoni (Garnelen) alla Provinciale oder im Schinkenmantel oder mit Kräutern und Knoblauch gebraten	€ 20,00
Caciucco alla Livornese "Edelfischkomposition"	€ 22,00
Seeteufelmedaillons an Proseccosenfkörnersauce	€ 19,50
Seezungenröllchen gedünstet an Dillsauce (nach Saison)	€ 22,00
Fischkomposition gebraten „Costiera Amalfitana“	€ 24,00
Fischcassoulet in Champagnersauce mit Gemüsestreifen	€ 22,00
Coquille St. Jacque (Jacobsmuscheln) alla Provinciale	€ 18,00
Seewolffilet gebraten mit Kräutern	€ 19,50
Goldbrassenfilet gebraten mit geschmolzenen Tomaten „Acqua Pazza“	€ 18,50
Rotbarbenfilet alla Livornese	€ 19,00
Zanderfilet an Prosecco-Zitronen-Sauce	€ 17,50

.....fragen Sie auch nach dem Fischmarkt des Tages!

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison:

Gemüse:

Blattspinat, Mangold, Romanesco, Broccolirösschen, Zucchini, Auberginen, gartenfrische Salate, Fenchelgemüse, Linsengemüse, Zuckerschoten

Kartoffeln, Nudeln und Reis:

Salzkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffeln in Gemüsebouillon, Kartoffelwürfelchen in Gemüsejulienne, Kartoffel-Kräuterpüree, Butternudeln oder Kräutereis.

Vegetarische Gerichte

Preis je nach Portionsgröße

Gemüsetorte - Frittata di verdure

Tomatensuppe mit Basilikum - Crema di pomodoro con basilico

Klare Brühe mit aufgeschlagenem Ei und Parmigiano - Stracciatella alla Romana

Toskanische Erbsensuppe mit Estragon - Crema di piselli con dragoncello

Gemüseminestrone - Minestrone di verdura

Bunter Salat mit gegrilltem Gemüse - Insalata mista con verdura grigliata

Gegrilltes Gemüse - Verdura grigliata

Paprikaschote mit Reis gefüllt - Peperone ripieno di riso

Gnocchi mit Tomatensugo und Mozzarella - Gnocchi alla Sorrentina

Tomaten mit Büffelmozzarella - Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico

Burrata (Käsespezialität aus Apulien) - Burrata

Artischocken „romischer Art“ - Carciofi alla romana

Spaghetti „Primavera“ mit Gemüse - Spaghetti „Primavera“

Sedanini mit Auberginen, Kirschtomaten und Pecorino - Sedanini con melanzane, pomodoro e pecorino oliva e pecorino

Grüner und weißer Stangenspargel überbacken mit gekochtem Ei – Asparagi verdi e bianchi gratinati con straccetti di uovo sodo

Gemischter Gemüseteller - Verdura mista

Bruschetta - Bruschetta

Ricotta-Gemüse-Torte - Torta di ricotta e verdura

Italienischer Vorspeisenteller „Rustikal“ - Antipasto misto „rustico“

Käse

Italienische Käseplatte:

Taleggio, Gorgonzola, Grana, Bel Paese Provolone,
Pecorino und weitere berühmt Rohmilchspezialitäten

dazu Brote, Butter, Trauben oder Birne)

pro Person

€ 12,00

Desserts

	pro Portion
Obstspieße nach Wunsch	€ 4,50
Frischer Obstsalat mit Maraschino	€ 6,00
Beerenfrüchte mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 7,50
Ananas mit Zitrone und Grand Marnier	€ 6,00
Zuppa Romana	€ 6,50
Rote Grütze mit dick-süßer Sahne oder Vanillesauce	€ 6,00
Tiramisú	€ 6,00
Profiteroles au Chocolat	€ 7,50
Creme Caramel	€ 6,00
Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 6,00
Mousse au Chocolat	€ 6,00
Früchtetörtchen	€ 4,00
Zuppa Inglese	€ 6,00
Moccacreme	€ 6,00
Zitronensorbet mit Grappa oder Wodka oder Champagner oder Prosecco	€ 6,00
In Rotwein gekochte Backpflaumen mit Zimteis	€ 7,00
Birne in Rotwein	€ 7,00
Creme brulée	€ 8,50
„Caprese“ Schokoladen-Mandeltorte	€ 5,50
Rababarberkompott mit Vanilleeis (nach Saison)	€ 7,00
Zitronentorte al limoncello	€ 5,50
Zabaglione-parfait	€ 5,50
Birnencharlotte mit Vanilleeis auf Schokoladenspiegel	€ 7,50
Tiramisucharlotte mit Beerenfrüchten	€ 7,50
Haselnussparfait mit Karamellsauce	€ 6,50
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Zimteis	€ 6,50
Warme Törtchen der Saison (Maronen, Kirschen, Schokolade Pflaumen)	€ 6,50
Eisbombe „Capri“	€ 5,50
Obstlasagne von exotischen Früchten	€ 6,50

Gedeck / Couvert

Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl	pro Person	€ 2,50
Ciabattabrot mit Olivenöl	pro Person	€ 2,50
Diverse Brote und Griebenschmalz	pro Person	€ 2,50
Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter	pro Person	€ 3,50
Ciabattabrot und Schnittlauchquark	pro Person	€ 3,00

Buffetvorschläge

(ab 20 Personen)

Buffet 1

Kalt

Zucchini gebraten mit Kräutern
Überbackene Auberginen
Gemüsetorte
Gebratene Champignonköpfe
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce)
Marinierter Wildlachs an Dill-Senf-Sauce
Toskanische Bohnen mit Thunfisch
Salatschüssel mit Balsamico-Dressing

Warm

Sedanini-Nudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Auberginen

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Kräuter-Gemüse-Reis

Dessert:

Frischer Obstsalat, Tiramisú

Pro Person € 40,00



ROSSINI FINE CATERING

SINCE 1978

Buffet 2

Kalt

Peperoni al Forno (geschälte Paprika)
Überbackene Auberginen
Fischsalat
Marinierter Lachs
Bresaola (Bündnerfleischscheiben) mit
Rucola und gehobeltem Parmesan
Vitello Tonnato
Gebratene Zucchini mit Minze, Essig, Öl und Knoblauch
Fenchelsalat mit Orangenfilets und geräuchertem Heilbutt
Diverse Salate mit italienischem Dressing

Warm

Orecchiette mit Broccoli und Salsiccia

Perlhuhnbrust in Umido
(Kirschtomaten, Kräuter, Weißwein und Kartoffeln – leicht pikant)
mit Pancettaerbsen und Karottengemüse

Dessert:

Mousse au Chocolat, Tiramisú
Frischer Obstsalat, Pinienkerntorte

Pro Person € 46,00

Buffet 3

Kalt

Fischsalat
Überbackene Aubergine, Gebratene Zucchini
Vitello Tonnato
Tomaten Mozzarella und Basilikum
Champignonköpfe gebraten mit Kräutern
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce
Rucola mit Bresaola, Parmesan und Kirschtomaten
Gartenfrischer Salat mit Balsamico-Dressing
Black-Tiger-Garnelen gebraten mit Knoblauch und Pepperonchino

Warm

Tortelloni-Teigtaschen mit Pilze in leichter Käsecreme
und geriebenem Parmigiano Reggiano

Involtini alla Romana (gefüllte Kalbsröllchen)
mit Gemüsecajonata und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Fruchtsalat mit Beerenfrüchten
Tiramisú, Mousse au Chocolat
Limoncellotorte

Pro Person € 52,00



ROSSINI FINE CATERING

SINCE 1978

Buffet 4

Kalt

Rucola mit Bresaola und Parmesan
 Crevettensalat mit grünem Spargel, Olivenöl und Zitrone
 Gemüsetorte
 Auberginen gratiniert
 Tomaten Mozzarella
 Vitello Tonnato
 Fischsalat
 Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
 Italiensicher Aufschnitt mit eingelegten Artischocken und Gemüsejardiniere

Warm

Mezzemaniche Nudeln mit Fischragout

 Geschmorte Salzwiesenlammkeule in Bratenjus
 mit Pancetta-Bohnen-Cassoulet und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce, Tiramisú
 Panna Cotta, Schokoladen-Mandeltorte (Caprese)

Pro Person € 56,00

Buffet 5

Kalt

Vitello Tonnato, Medaillons vom Wildlachs „Sauce Tatar“
 Tomaten, Mozzarella,
 Fischsalat „Positano“, Avocado mit Shrimpsalat
 Wildmedaillons auf Orangenscheiben mit Preiselbeeren (nach Saison)
 Auswahl von gebeiztem und geräuchertem Lachs
 mit Preiselbeersahne und Meerrettichsauce
 Italiensicher Aufschnitt mit eingelegten Artischocken und Gemüsejardiniere

Warm

Brasato all Barolo (Rinderschmorbraten in Rotweinsauce)
 mit Spitzkohlkartoffelpüree

Kartoffelcremesuppe mit Speckbrotcroutons

Hummerkrabben alla Provinciale mit Kräuter-Risotto

Dessert

Mandelschokotörtchen, Limoncellotörtchen
 In Rotwein gekochte Pflaumen, Tiramisú

Pro Person € 62,00



ROSSINI FINE CATERING

SINCE 1978

Kalte Vorspeisenbuffets

(ab 10 Personen)

La Piazzetta

Zucchini gebraten mit Kräutern
Überbackene Auberginen
Gemüsetorte
Gebratene Champignonköpfe
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce)
Marinierter Wildlachs an Dill-Senf-Sauce
Toskanische Bohnen mit Thunfisch
Frische Salatschüssel der Saison mit ital. Dressing

Pro Person € 16,00

Positano

Hausgebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce
Zucchini gebraten mit Kräutern, Essig, Olivenöl und Knoblauch
Austernpilzen gebraten mit Waldkräutern und Knoblauch
Lauchtorte
Rucola-Salat in Bresaola (Bündnerfleischscheiben) und gehob. Parmigiano Reggiano
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato (dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce und Karpfen)
Auberginenwürfelchen gebraten mit Tomaten und Kräutern
Peperoni al forno (geschälte Paprikastreifen als Salat)
Italienischer Nudelsalat

Pro Person € 18,00

Rossini

Lachsmedaillons pochiert an Sauce Tatar
Marinierte Sardinien (nach Saison)
Crevetten mit Melonenkugeln und Cocktailsauce
Zucchinirollchen
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum
Überbackene Aubergine
Gebeizter Wildlachs an Honig-Dill-Senf Sauce
Vitello in Salsa Verde (dünne Kalbsfleischscheiben in grüner Kräutersauce)
Champignonköpfe mit Kräutern gebraten
Getrocknete Tomaten in Olivenöl, Kapern und Petersilie
Gartenfrische Salate mit Brotcroustons und Balsamico-Dressing

Pro Person € 20,00

Gerne stellen wir auch ein gesondertes, nach Ihren Wünschen passendes Vorspeisenbuffet zusammen.



ROSSINI FINE CATERING

SINCE 1978

Gedeck / Couvert

Ciabattabrot und Butter oder Extra vergine Olivenöl	pro Person	€ 2,50
Ciabattabrot mit Olivenöl	pro Person	€ 2,50
Diverse Brote und Griebenschmalz	pro Person	€ 2,50
Ciabattabrot, Salsiccia, Oliven und Butter	pro Person	€ 3,50
Ciabattabrot und Schnittlauchquark	pro Person	€ 3,00

Menuvorschlage

Menu 1

Cavatelli-Pasta mit Garnelenschwänzen und Pestosauce

Cavatelli ai gamberoni e pesto

Fisch-Duett gebraten mit frischen Kräutern, Gemüse-Caponata
und Petersilienkartoffeln

*Duetto di filetti di pesce brasati alle erbe, su caponatina di verdure
e patate lesse prezzemolate*

Fruchtsalat mit zweierlei vom hausgemachtem Sorbet

Macedonia di frutta con sorbetto

Pro Person € 45,00

Menu 2

Salatbouquet mit gebratenen Doradenfilets
an Tomatenkrauter-Vinaigrette

*Bouquet di insalata con filetti di orata brasati
alla vinaigrette di erbe e pomodoro*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangensauce
mit karamellisiertem Fenchel und Kichererbsenpuree

*Petto d'anatra brasato con salsa all' arancio,
finocchi caramellati e purea di ceci*

Panna Cotta mit Wildrosenwasser

Panna Cotta con Acqua di rosa selvatica

Pro Person € 46,00

Menu 3

Riesengarneleschwänze gebraten auf Linsenragout mit Balsamicovinaigrette

Code di gamberoni brasate sul letto di lenticchie all'aceto balsamico

Pennette-Nudeln mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmigiano-Käse

Pennette ai pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

Lammkarré auf Kenjaspeckböhnchen mit Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Carré d'agnello con fagiolini alla pancetta, salsetta al vino rosso e patate al forno con rosmarino

Obstlasagne von exotischen Früchten mit Sorbet

Lasagne di frutta esotica con sorbetto

Pro Person € 58,00

Menu 4

Octopussalat mit jungen Kartoffeln und Böhnchen

Insalata di pulpo con patatae e fagiolini

Tagliolini-Nudeln mit Tomatensauce, frittierten Kräutern und Parmigiano Reggiano

Tagliolini alle erbe

Kalbsrückenscheiben an Parmaschinken und Salbei mit Gemüsebouquet und Kräuterkartoffelpüree

Saltimbocca alla romana con bouquet di verdure e purea di patate

Dessertkomposition

Composizione di dolci

Pro Person € 50,00

Menu 5

Hauchdünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce

Vitello tonnato

Sedanini mit Aubergine, Mozzarella, Kirschtomaten und Pecorinokäse

Sedanini alla Siciliana

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce, Spitzkohl und Kartoffeltörtchen

Filetto di manzo al pepe verde con cavolo e tortino di patate

Warmes Schokoladetörtchen mit Vanillesauce und Früchten

Tortino caldo al cioccolato con salsa vaniglia e frutta di stagione

Pro Person € 52,00

Menu 6

Carpaccio von Rind mit Rucola und gehobeltem Parmigiano Reggiano

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Sedanini-Pasta mit Aubergine und geriebenem Schafskäse

Sedanini con melanzane e formaggio pecorino

Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsauce auf Bohnenmousse und Romanesco

Medaglioni di vitello con salsa alle spugnole, mousse di fagioli e broccolo romana

LimoncelLOTörtchen mit Fruchtsorbet

Torta al Limoncello con sorbetto di frutta

Pro Person € 54,00

Menu 7

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Rucola
und Julienne von der getrockneten Tomate

Carpaccio di pesce spada affumicato con rucola e julienne di pomodori secchi

Sellerieschaumsüppchen mit Trüffelaroma

Zuppa di sedano con aroma di tartufo

Rotbarbenfilet gebraten auf Mangoldgemüse mit Kaperncremesauce

Filetto di triglia su bietola e salsa ai capperi

Rinderfilet unter der Kräuterkruste auf Bratenjus mit
Waldpilzen und Kartoffelklösschen

*Medaglioni di manzo in crosta di erbe con sughetto di brasato,
funghi di bosco e gnocchi di patate*

Tiramisú-Charlotte

Charlotte di tiramisú

Pro Person € 68,00

Menu 8

Thunfischcarpaccio und Tatar an Zitronenöl, Basilikum und Tomatenconcassé
Carpaccio e tartara di tonno all'olio extra vergine d'oliva, limone, basilico e concassé di pomodoro

Risotto mit königlicher Kaisergranatcreme
Risotto alla crema di scampi

Seeteufel gebraten auf Spinatbett an Prosecco-Basilikum-Senfkörner-Sauce
Rana pescatrice brasata sul letto di spinaci, salsa al Prosecco e basilico e chicchi di senape

Perlhuhnbrust gebraten an Balsamico-Sauce mit Linsen und Radicchio
Suprema di faraona all'aceto Balsamico con lenticchie e radicchio

Cassata-Eis mit Beerenfrüchten
Cassata siciliana con frutti di sottobosco

Pro Person € 68,00

Menu 9

Auberginentatar mit Garnelen und roter Paprikasauce
Tartara di melanzana con gamberoni e crema di peperoni rossi

Tagliolini mit Trüffel
Tagliolini al tartufo

Steinbuttfilet gebraten auf Selleriepüree mit Kirschtomaten,
Petersilie und extra nativem Olivenöl
*Filettino di rombo su purea di sedano rapa con pomodorini,
erbette e olio extra vergine d'oliva*

Zitronen-Sorbet mit Prosecco
Sorbettino al limone con prosecco

Hirschkalbsrückenscheiben an Preiselbeer-Rotweinsauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree
*Talgiata di schiena di cervo con salsa di mirtilli selvatici, vino rosso,
cavolini di Bruxell, puree di patate*

Italienische Käsespezialitäten *Formaggio*

Variation von der Schokolade
Variatione di cioccolato

Pro Person € 78,00

Vegetarische Menus

Menu 10

Auberginentürmchen
Torretta di melanzane alla Parmigiana

Linguine mit Basilikumpesto,
Kenjaböhnchen und Kartoffelwürfel
Linguine al Pesto Genovese

Beerenfruchtsalat mit Sorbet
Frutta di sottobosco con sorbetto

Pro Person € 36,00

Menu 11

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen
an Balsamicovinaigrette
Insalata mista con funghi brasati
e dressing all' Aceto Balsamico

Tagliolini Nudeln mit Tomatenragout, geriebenem Parmigiano,
frittierten Kräutern und Pinienkernen
Tagliolini alle erbe

Grüner Spargel mit pochiertem Ei und getrüffeltem Kartoffelpüree
Asparagi verdi con uovo lesso e purea di patate tartufare

Tiramisú Charlotte mit Früchten
Tiramisú Charlotte con frutta

Pro Person € 42,00

Menu Tutto Pesce

Octopus-Carpaccio mit Kirschtomaten, Zitronen und extra nativem Olivenöl
Carpaccio di polipo con pomodorini, limone e olio extra vergine d'oliva

Risotto mit Meeresfrüchten
Paccheri ai frutti di mare

Doradefilet gebraten auf Mangoldbett mit Petersilienkartoffeln
*Filetto di pesce orata brasato con salsa al vino bianco sul letto di bietola
con patate bollite prezzemolate*

Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Vanilleeis und Früchten
Torta caprese con gelato alla vaniglia e frutta

Pro Person € 60,00

Menu Selvaggina

Wildtaubenbrustscheiben auf weißen Linsen und Himbeer „Vin Cotto“
Fettine di piccione selvatico sul letto di lenticchie bianche con vin cotto ai lamponi

Consommé vom Wild mit „Crespelle“ (Crêpes)
Consommé di selvaggina con crespelle

Rehrückenfilet an schwarzer Pfefferjus mit Kräuterpfifferlingen und Kartoffeltörtchen
Filetto di capriolo con pepe nero, gallinacci alle erbe aromatiche e tortino di patate

Käse-Variation
Variazioni di formaggi

Birnenzabaglione mit gefächerten Birnen
Zabaglione alla pera

Pro Person € 70,00

Menu Autunno

Gänsestopfleberterrinen mit Traubengelee und Brioche
Terrina di fegato grasso d'oca con gelee di uva e pan brioche

Risotto mit Waldpilzen und Trüffel
Risotto ai funghi di bosco e tartufo

Rinderschmorbraten an Barolosauce mit Wirsing und Gries-Polenta
Brasato di manzo al barolo con verza stufata e polenta

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimteis
Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella

Pro Person € 64,00

Menu Buongustaio

Artischocken nach römischer Art mit gebratenen Garnelenschwänzen
Carciofi alla romana con code di gamberoni brasati

Jakobsmuscheln nach provenzalischer Art
Cappesante alla provinciale

Tagliolini-Nudeln mit Trüffel
Tagliolini al tartufo

1/2 Hummer gratiniert
1/2 Astice gratinato

Rucolino

Lammrücken unter der Kräuterkruste, grüne Böhnchen und Karottenmousse
Carrè d'agnello in crosta di erbe, fagiolini e mousse di carote

Tartufo-Eis mit Lakritzkern
Gelato al tartufo con cuore di liquirizia

Pro Person € 82,00



ROSSINI FINE CATERING

SINCE 1978

Deutsches Menu A

Kartoffelsuppe mit Speck-Croutons
Crema di patate con crostini alla pancetta

Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce, dazu hausgemachte
Kartoffelklöße und Apfelkompott

*Stufato di manzo della Renania con salsa di uva appassita,
composta di mela e polpettine di patate*

Beerengrütze mit Vanillesauce
Composta di frutta di sottobosco con salsa alla vaniglia

Pro Person € 32,00

Deutsches Menu B

Reibplätzchen mit gebeiztem Wildlachs an Honig-Senf-Sauce
Salmone marinato con frittelle di patate

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Gemüse vom Markt
und Petersilienkartoffeln

*Petto di bue bollito con salsa al rafano, verdure del mercato
e patate prezzemolate*

Frischer Obstsalat mit Kirschwasser parfümiert
Macedonia di frutta profumata al distillato di ciliegie

Pro Person € 32,00

Deutsches Menu C

Lauchcremesuppe
Vellutata di porri

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an
Altbier-Zwiebelsauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

*Brasato di manzo e maiale con salsa di birra e cipolla,
cavolo rosso con mela e polpettine di patate*

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Gelato alla vaniglia con ciliege calde

Pro Person € 34,00

Deutsches Menu D

Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube

Zuppa di pomodoro aromatizzata al gin e panna montata

Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauerkraut und Sahnepüree

Stinco di maiale con crauti e purea di patate

Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Vanille-Eis

Frutti di bosco cotti su salsa di vaniglia e gelato alla vaniglia

Pro Person € 29,00

Deutsches Menu E

Tafelspitz-Carpaccio

Carpaccio di carne lessa

Gebratene Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln

Filetto di pesce persico su crauti e patate alle erbe

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme

Strudel di mele con gelato alle vaniglia

Pro Person € 30,00

Deutsches Menu F

Hochzeitssuppe

Brodo di manzo con listarelle di verdure e polpettine

Lendchen vom Rind mit grüner Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten

Medaglioni di manzo con salsa al pepe verde, verdure miste e crochette

Bayrische Creme

Crema bavarese

Pro Person € 30,00

Deutsches Menu G

Kressecremesüppchen mit Brotcrôtons
Zuppa di crescione e croton

Schweinefilet nach Jägerart mit Macairekartoffeln
Filetto di mailiale alla cacciatore con „Macaire“

Warmer Pflaumenkuchen
Torta calda alle prugne

Pro Person € 30,00

Buffet

(ab 20 Personen)

Deutsches Buffet 1

Kalt

Salatschüssel mit Joghurtdressing
Geräucherte Fischplatte
Wurstplatte mit Fleischkäse und Mixed Pickles
Wurstsalat
Geflügelsalat

Warm

Schweinebraten in eigener Soße
mit Rotkohl und Kartoffelklöße

Rotbarsch gebraten mit Sauce Tatar
und Kartoffelsalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse

pro Person € 30,00

Deutsches Buffet 2

Kalt:

Wurstsalat
Geräucherte Fischplatte
Geflügelsalat
Salatschüssel mit Joghurtdressing
Rheinischer Nudelsalat

Warm:

Düsseldorfer Senf-Kartoffel-Suppe
mit gerösteten Speckwürfel

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
mit grünen Böhnchen und Bratkartoffeln

Zander an Rieslingsoße
auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree

Dessert:

Eisbombe
Bayerische Creme
Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person € 35,00

Auf Wunsch extra zum Buffet - schlag Mitternacht:

Currywurst mit Brot
pro Person € 3,50

Scharfe Gulaschsuppe
pro Person € 4,50

Eintopf nach Wunsch
pro Person € 4,50

Alternative Hauptgerichte für Buffet 1 und Buffet 2:

Eisbein auf Weinsauerkraut und Püree

oder

Ofenfrische Schweinehaxe
mit Apfelrotkohl und Klößen

oder

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Mandelsplittern und Apfelmuss

Frühstück

Frühstück Normale

Zwei Brötchen
Käse- und Schinkenaufschnitt
Butter und Marmelade
Ein gekochtes Ei

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 12,00

Frühstück Americano

Mehrere Brötchen
Ein Croissant
Käse- und Schinkenaufschnitt
Butter, Marmelade und Honig
Ein gekochtes Ei
Frischer Obstsalat im Glas

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

pro Person € 15,00

Frühstück Continentale

Mehrere Brötchen
Ein Croissant
Käseaufschnitt
Parmaschinken
Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Butter, Marmelade, Nutella und Honig
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Ein gekochtes Ei
Frischer Obstsalat im Glas

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee
(Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

pro Person € 19,00

Brunch

Brunch tedesco

Mehrere Brötchen
 Ein Croissant
 Käse- und Schinkenaufschnitt
 Butter, Marmelade und Honig
 Ein gekochtes Ei
 Frischer Obstsalat im Glas
 Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
 Joghurt natur
 Müsli mit getrockneten Früchten, separat dazu Milch

Suppe

Kartoffel-Möhren-Suppe

Warm aus dem Chaving Dish

Gebratener Speck
 Nürnberger Rostbratwürstchen
 Baked Beans

Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Schweinebraten mit Bratkartoffeln

Zanderschnitte gebraten an Rieslingsauce
 mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
 Bayerische Creme

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee
 (Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Dazu reichen wir Ihnen pro Person ein Glas Orangensaft, Apfelsaft **oder** Tomatensaft

Pro Person € 45,00

Brunch italiano

Mehrere Brötchen
 Ein Croissant
 Käseaufschnitt
 Italienische Salamispezialitäten
 Parmaschinken
 Vitello Tonnato
 Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
 Butter, Marmelade, Nutella und Honig
 Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
 Ein gekochtes Ei
 Salatschüssel mit Balsamicovinaigrette
 Krevettensalat mit Melonenkugeln und Cocktailsauce

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

Hauptspeisen aus dem Chaving Dish

Tortelloniteigtaschen in leichter Käsecreme

Garnelen al pepe verde

Scaloppine alla Pizzaiola
 mit Gemüsecaponata und Kartoffelauflauf

Dessert

Limoncellotorte
 Pinienkerntorte
 Mandel-Schokoladen-Kuchen
 Frischer Obstsalat
 Creme veneziana

Ein Glas Prosecco

Eine Tasse italienischer Kaffeespezialitäten oder Tee
 (Kaffee, Espresso, Milchkaffee, heiße Schokolade)

Pro Person € 54,00