



Buffet Vorschlag I

Vorspeisen

Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Chorizo-Chips

*

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Akazien-Honig

*

„Pane Carrasau“ Sardisches Fladenbrot - mit Auberginen-Kaviar & Tomaten-Pesto

*

Garnelen mit Kirschtomaten & frischer Minze

*

Gegrillte Zucchini, Artischocken, Auberginen & Paprika

*

Altamura-Brot & Ciabatta

Hauptgang

Front-Cooking am Buffet

z.B. Gnocchetti Sardi mit Salsiccia & Pecorino, Orecchiette mit frischer Minze & Parmesan, Zucchini & Pancetta ...

*

Frischer Marktsalat mit Amaranth, Cranberries & Dressing Ihrer Wahl

Dessert

Mascarpone-Kakao-Creme mit gebrannten Mandeln

Das Menü können wir Ihnen zum Preis von 37,50€/Person anbieten. Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Der Preis ist ab einer Personenzahl von 30 gültig.

barista café – catering & events - Karlstr. 45 – 73770 Denkendorf – 0711/46906535

baristacafé
catering & events



Buffet Vorschlag II

Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat – Tomaten & Geröstetes Weißbrot

*

Meeresfrüchtesalat an Orangen-Minz-Granatapfel-Dressing

*

Mini-Wraps mit Thunfisch & Kapern

*

Prosciutto di Parma & Melone

*

Altamura-Brot & Ciabatta

Hauptgang

Puten-Involtini mit getrockneten Tomaten & Mozzarella im
Parmaschinken-Mantel

*

Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Kruste

Dessert

Mascarpone-Vanille-Creme mit Mango-Chutney

Das Menü können wir Ihnen zum Preis von 29,90€/Person anbieten. Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Der Preis ist ab einer Personenzahl von 30 gültig.

barista café – catering & events - Karlstr. 45 – 73770 Denkendorf – 0711/46906535

baristacafé
catering & events



Buffet Vorschlag III

Vorspeisen

Rotholz-Lachs mit Sahnemeerrettich & Lachs-Kaviar

*

Vitel Toné – Kalbfleisch an Thunfischsauce

*

Orecchiette mit Radicchio, pikanter Salsiccia & Oliven – *kalt serviert*

*

Variation von der Bruschetta – Auberginen-Kaviar & Tomaten-Pesto

*

Altamura-Brot & Ciabatta

Hauptgang

Parmigiana di Melanzane & Pesce Spada – Aubergine & Schwertfisch

*

Gnocchi an Salbei-Butter & Parmesan

Dessert

La Torta al Tiramisú

*

Feine Käse-Auswahl mit Trauben & Feigen-Senf

Das Menü können wir Ihnen zum Preis von 41,90€/Person anbieten. Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. bei reiner Speisenlieferung. Der Preis ist ab einer Personenzahl von 30 gültig.

barista café – catering & events - Karlstr. 45 – 73770 Denkendorf – 0711/46906535

baristacafé
catering & events

Gerne stellen wir ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen, wählen Sie aus folgenden Speisen. Wir bereiten auch Speisen zu, welche nicht in unserem Angebot enthalten sind, bitte fragen Sie uns.

Vorspeisen

Torte Salate (ital. Tortillas mit Gemüse der Saison)
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Akazien-Honig
Büffel-Mozzarella & San Marzano Tomaten
Orecchiette mit Radicchio & pikanter Salsiccia & Oliven – *kalt serviert*
Mini-Wraps mit Thunfisch und Kapern
Mini-Wraps mit Putenbrust & Mais
Gegrillte Zucchini, Paprika, Artischocken & Paprika
Prosciutto di Parma & Melone
Toskanischer Brotsalat – Tomaten & Geröstetes Weißbrot
Tomaten-Gurkensalat mit Koriander
Frischer Marktsalat mit Amaranth, Cranberries & Dressing Ihrer Wahl
Salame & Prosciutto di Parma & Salsiccia Piccante
Variation von der Bruschetta – Auberginen-Kaviar & Tomaten-Pesto
Pane Carrasau – Sardisches Fladenbrot mit div. Patés
Insalata di Riso -Reissalat mit Thunfisch, Kapern, Tomaten
Rotholz-Lachs mit Sahnemeerrettich & Lachs-Kaviar
Garnelen mit Minze & Kirschtomaten
Meeresfrüchtesalat an Orangen-Minz-Granatapfel-Dressing
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Chorizo-Chips
Karotten-Ingwer-Suppe mit geröstetem Knoblauchbrot
Zucchini-Creme-Suppe mit Bacon-Chips
Kürbis-Creme-Suppe mit gebrannten Kürbiskernen
Vitel Toné – Kalbfleisch an Thunfischsauce
Parmigiana di Melanzane
Parmigiana di Melanzane & Pesce Spada – Aubergine & Schwertfisch

Hauptgang

Filet vom Schwein in Vernaccia-Salbei-Sauce
Mini Rosmarin-Putenschnitzel - Natur
Filet vom Rind in Nero da´Avola-Balsamico-Jus
Vegetarische Lasagne
Variante I – Kirschtomaten & Frischer Blattspinat & Ricotta
Variante II – Brokkoli, Zucchini, Karotten & Paprika & Ricotta
Lasagne al Ragú
Mini Salbei-Schweineschnitzel - Natur
Hähnchenkeule mit geschmorten Kirschtomaten & Schalotten
Porcetto „Spanferkel sardischer Art“ mit Knoblauch & Petersilie
Puten-Involtini mit getrockneten Tomaten & Mozzarella im
Parmaschinken-Mantel

Beilagen

Ofen-Kartoffeln mit Rosmarin & Oliven
Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Kruste
Gnocchi an Salbei-Butter & Parmesan
Frischer Marktsalat mit Amaranth & Cranberries
Tomaten-Gurkensalat mit Koriander
Frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern
Wildreis mit Zucchini & Auberginen
Polenta-Schnitten mit Tomaten-Basilikum-Konfit

Dessert

La Torta al Tiramisú
div. Kuchen – Fragen Sie uns
Panna Cotta mit Blaubeer-Püree & karamellisierten Haselnüssen
Mascarpone-Kakao-Creme mit gebrannten Mandeln
Mascarpone-Vanille-Creme mit Mango-Chutney
Obstplatte (mit frischen Früchten der Saison)
Feine Käse-Auswahl mit Trauben & Feigen-Senf

barista café – catering & events - Karlstr. 45 – 73770 Denkendorf – 0711/46906535