

**Unverbindliche Preisangebote und Beispiele**  
**Selbstverständlich können Sie sich auch einzelne Komponenten aussuchen.**  
**Sprechen Sie uns an!**

**Wir erstellen Ihnen ein auf Ihre Ansprüche passendes Angebot,  
gerne und unverbindlich.**

Gegrilltes, mediterranes Gemüse, mit Käse überbacken (Vorspeise)  
Hähnchenkeulen „geschmort“ in Olivenöl, Rückensteaks in Tomatencreme mit Zucchini  
Kartoffelgratin „Italia“, Gnocchi (ital. Kartoffelbällchen)  
Salatschale „Nizza“ (Eisberg, Paprika, Thunfisch, Oliven etc.)  
Vanille- und Schokomousse mit Amarettosauce

11,50 €/Person, ab 20 Personen

---

Scharfe Auberginenröllchen, gefüllt mit Feta, Paprika und Pepperoni (angenehm scharf)  
Lachsfilet mit Ananas-Kräuterkruste, überbacken  
Putenbruststreifen in Aprikosen-Koriandersauce  
Pastasalat „Francesco“ (Blattsalat, Staudensellerie, schwarze Oliven)  
Tortelliniauflauf „a la parmigiana“ mit Spinat, Creme fraiche, Karotten, Lauchstreifen  
Fruchtige Lasagne mit Eierlikör (Dessert)

14,50 €/Person, ab 20 Personen

---

Orangencarpaccio mit Zitronenpfeffer  
Putenröllchen, gefüllt mit Spinatblättern, Möhren und Zucchinihastifen  
Schweinerouladen „Pesto Rosso“, gefüllt mit Kochschinken, Käse, Paprika in Tomatenrahm  
Penne mit Gorgonzolasauce, Gnocchi mit ital. Kräutern  
Salat Farfalle (Nudeln, Mozzarellawürfel, Paprika, Kirschtomaten, etc.)  
Buttermilch-Krokantmousse

14,50 €/Person, ab 20 Personen

---

Angenehm scharfe Geflügelsuppe  
Gebackene Hähnchenkeulen mit Tandoori Sauce  
Schweinefleisch Süß/Sauer  
Asiatisches Pfannengemüse mit Reis  
Gebratenen Nudeln

9,90 €/Person, ab 20 Personen

---

Putengyros „Athen“, mit Creme fraiche Sauce  
Gefüllte Hirtenrolle, mit Schafskäse, Blumenkohlgratin, Baguette, Tzatziki

8,50 €/Person, ab 20 Personen

---

Gyros mit Metaxasauce, überbacken  
Gemischter Rohkostsalat, Ofenkartoffeln mit Tzatziki

8,50 €/Person, ab 20 Personen

---

Waldpilzsahnesteaks, gefüllt mit Lauch, Paprika, überbacken  
Romanesco-Blumenkohl-Auflauf, Cremekohlrabi  
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle

9,90 €/Person, ab 20 Personen

---

Feine Lachspralinen, Champignonpastetchen, Roastbeefröllchen  
Gefüllte Rouladen aus dem Schweinefilet (mit Schinken, geschmorten Zwiebeln) in Waldpilzrahm  
Zartes Rindergeschnetzeltes, in einer hellen Weißweinsauce mit Paprika und Frühlingszwiebeln  
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce  
Knackig, frische Rohkostauswahl, mit verschiedenen Dressings  
Champignons à la crème, Karotten mit Schnittlauch-Pommerysenfcreme, Cremekohlrabi  
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli und Frischkäse, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Tomatenreis  
Orangencreme mit Cointreau, Toffeecreme mit Kaffee und Krokant

22,90 €/Person, ab 40 Personen

---

Garnelen „Provencal“, heiß geräucherte Makrelenhäppchen, Lachspastetchen,  
Gefüllte und ungefüllte ital. Antipasti  
Hähnchenbrustfilet mit Serranoschinken und grünem Spargel gefüllt  
Kalbsfrikassee mit fr. Champignons / od. Lammkeule „Rimini“ / od. überbackenes Fischfilet „Sizilien“  
Schweinerücken „Mailand“, mediterran gefüllt  
Grüne Nudeln mit Gorgonzolasauce  
Spaghettisalat „Italienne“ oder Lachssalat „Tricolori“ mit Ei, Pinienkernen, Zucchini  
Überbackener Lauch im Speckmantel, mit Käsesauce  
Tomaten-Zucchini oder Porree in Parmesansauce  
Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella, in Tomaten-Kräutersauce  
Panna Cotta mit Fruchtputee  
Erdbeerencreme mit Mascarpone

23,90 €/Person, ab 40 Personen

---

Jack-Daniels BBQ-Braten und Spare-Ribs, über Buchenholz gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln  
Amerikanische Westernbeans, Salat Americano  
Westernpfanne mit Kartoffeln, Tomaten, Champignons, Bohnen, in pikanter Tomatencreme  
Baked Potatoes mit Sour Cream oder amerikanischer Kartoffelsalat

12,90 €/Person, ab 20 Personen

---

Kräuter-Knoblauch Suppe mit Safran, Fenchel und gebratenen Fladenbrotstreifen  
Geschmorte Lammhaxe „Monastir“, in Currysauce mit Backpflaumen  
Kalbsragout mit Okra und Paprika / od. gebratenes Seelachsfilet „Makanouska“ mit Kokossauce  
Auberginenragout mit Minze  
Langkornreis mit Mandeln und Gemüse  
Fladenbrot  
Arabischer Milchpudding mit Honig, Zimt und Mandeln  
Orientalisches Kaffeemousse mit gehackten Pistazien, oder Vanillecreme mit Datteln und Feigen

18,90 €/Person, ab 30 Personen

---