



CARPE DIEM – ITALIENISCHES, TRADITIONELLES CATERING AUF HOHEM NIVEAU ZU VERNÜNFTIGEN PREISEN

	BÜFFET-VORSCHLAG I	BÜFFET-VORSCHLAG II
ANTIPASTI (VORSPEISE)	<ul style="list-style-type: none"> - Tomaten und Mozzarella - Parmaschinken und Melone - Zucchini und Auberginen, gebraten mit Knoblauch und Olivenöl - Bruschetta mit Rucola und frische Tomaten - Champignons Provenzale - Mailänder Salami 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocktail di Gamberetti (Schrimps-Cocktail) - Polipo Marinato (Oktopus-Salat) - Scampi al Naturale (Scampi Mariniet in Vinograin) - Rucola-Salat mit frischen Champignons und Parmesanspänen
HAUPT-GERICHTE:	<ul style="list-style-type: none"> - Cannelloni (Nudelfleischrollen mit Hackfleischfüllung) - Lasagne al Forno: Nudelauflauf mit Schinken und Käse in Hackfleisch-Sahnesoße - Orecchiette al Ragu (Frische Teigwaren in original Hackfleischsoße) 	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti Frutti di Mare (Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten) - Linguine alla Provenzale (Teigwaren mit Rucola und frischen Tomaten in Knoblauch-Olivenöl) - Farfalle al Salmone (Schmetterlingsnudel mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße)
SECONDO (2.GANG)	<ul style="list-style-type: none"> - Saltimbocca alla Romana (Kalbs-schnitzel mit Salbei in Weißweinssoße) - Piccata Milanese (Parmesan-Schnitzel) 	<ul style="list-style-type: none"> - Scampi in umido (Scampi in Weißweinssoße und frische Tomaten) - Spigola al Vino Bianco (Wolfbarsch-Filet in Weißweinssoße mit Rosmarin)
BEILAGEN	<ul style="list-style-type: none"> - Bratkartoffeln - Spaghetti mit Butter und Salbei 	<ul style="list-style-type: none"> - Grüne Bohnen und Blattspinat - Gemischte Salat Platte
DESSERT	<ul style="list-style-type: none"> - Straciatella Mousse - Macedonia di Frutta (Frischer Obstsalat mit Maraschino-Likör) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiramisu (hausgemacht) - Panna Cotta mit Caramel

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN SEHR GERNE PANINI (ITALIENISCHE BRÖTCHEN)