



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

	MENÜ-VORSCHLAG I	MENÜ-VORSCHLAG II
ANTIPASTI (VORSPEISE)	- Prosciutto e Melone (Melone und Parmaschinken)	- Polipo Marinato (Oktopus-Salat)
PRIMO PIATTO (1.GANG)	- Spaghetti mit Rucola, Parmesan- spänen, frische Tomatenwürfel und Olivenöl	- Risotto Mare (Reis mit Meeresfrüchten in Weißwein und leichte Tomatensauce)
SECONDO (2.GANG)	- Scaloppina al Vino Bianco (Kalbsschnitzel in Weißweinsauce)	- Filetto di Orata al Limone (Dorado- Filet in Weißwein-Zitronensauce)
DESSERT	- Tiramisu	- Panna Cotta mit Früchten

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