



Catering Menü / Preisliste

“Antipasti Premium” / Vorspeisen Buffet

Prosciutto e Melone | Mozzarella Caprese | Bruschetta | Grissini | Pane | Gemischte Salate

Optional: Vitello Tonnato (+5€ / Person)

15€ / Person

“Carne Classica” / Fleisch Menü Buffet

Kalbsmedaillons in Steinpilzsoße oder in Zitronen-Butter-Soße | Patate al Rosmarino |
Ofengemüse

40€ / Person

“Pesce Elegante” / Fisch Menü Buffet

Lachs mit rosa Pfeffer oder Seebarsch in Kartoffelkruste | Patate al Rosmarino |
Ofengemüse

40€ / Person

“La Cucina Verde” / Vegetarisches Menü Buffet

Auberginenauflauf mit Tomate, Mozzarella, Parmesan | Patate al Rosmarino | Ofengemüse

30€ / Person

“Dolce Classico” / Nachspeisen Buffet

Tiramisu | Panna Cotta | Mini Cannoli

15€ / Person

zzgl. 500€ Logistikpauschale & 7% MwSt.



Catering Extras

“Pasta Live Cooking”

Frisch gekochte Pasta, direkt vor euren Augen im heißen Parmesanlaib geschwenkt und mit feinem Trüffel verfeinert – ein echtes Highlight für Genießer. Live, duftend, cremig – einfach zum Verlieben.

ab 20€ / Person

“Fisch Live Cooking”

Frisch, duftend, über echter Holzkohle gegrillt: Dorade oder Seebarsch – direkt vor Ort, knusprig auf der Haut, saftig im Inneren. Traditionelles Live-Cooking, das nach Meer schmeckt und nach mehr riecht.

ab 500€

“Pizza Live Cooking Station”

Frischer Pizzateig, gute Zutaten und ein heißer Ofen – mehr braucht's nicht. Die Pizza wird direkt vor Ort zubereitet und gebacken. Knusprig, warm und ehrlich – einfach gut.

ab 1500€