

---

## CATERING

**Vorbestellung von 48 Stunden. Mindestabnahme je Portion: 10!**

### **Vorspeisen**

Roastbeef vom Kalb mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Thunfisch Tartar auf Rucola

Orangensalat mit gebratenen Babycalamari

Frittierte Sardellen

Rindercarpaccio mit einem Auberginemoose und Parmesan

### **Pasta / Aufläufe (hausgemacht und auf Wunsch auch Glutenfrei)**

Parpadelle mit Hirsch / Wildschweinragout

Parpadelle mit Kalbsragout und Pecorino

Papardelle Toscana - Rindfleischstreifen, Pilze, Gemüse,  
Oliven, Parmesan (leicht scharf)

Tagliatelle Palermitana - Thunfisch, Kapern, Oliven, Kräuter

Tagliatelle Parmiggiana - Kalabrische Art - scharfe  
Tomatensoße mit frischem geriebenem Parmesan aus dem  
Laib

Tagliatelle Lachs - Spinat in einer Tomatensoße

Tortelloni in Butter und Salbei

Tortelloni della Casa - Tomatensahne, Pesto und mit  
Mozarella überbacken

Lasagne - Traditionelle Bolognese Soße

Lasagne - Vegetarisch mit frischem Gemüse

## **Hauptgänge (zu jedem Hauptgang eine Beilage inklusive)**

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe mit dem klassischen Safranreis nach mailänder Art

Ochsenschwanz in Rotwein - geschmort

Lammhaxe al Forno - geschmort

Involtino Siciliano - Kalbsrolle gefüllt mit Artischockenherzen und Parmaschinken in Weißwein mit Sultaninen, Zwiebeln und Pinienkernen

Kaninchenrücken alla Lucana - mit Oliven, Artischockenherzen, Pilzen und Tomaten

Gamberoni alla Provinciale - In einer Tomatensoße und frischen Kräutern (jede Portion beinhaltet 5 Stück)

Baby Calamari alla Romana - gefüllt mit Calamariköpchen, Paniermehl und Kräutern in einer WeißweinsöÙe.

## **Nachspeisen**

Tiramisu - besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiscuits und einer Crème aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee

Panna Cotta - ein puddingartiges italienisches Dessert

Profiterole - kleine Windbeutel aus zuckerlosem Brandteig überzogen mit einer SchokoladensoÙe