

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS

Bitte wählen Sie Ihre gewünschte Buffet-Stufe aus und kreuzen Sie die entsprechenden Gerichte an.

Senden Sie das ausgefüllte Formular anschließend an uns zurück.

Kunde / Name:

Datum

Event:

Personenanzahl:

Unterschrift:

[] Buffet Basis

ab 33,90 € p. P.

Inklusive: 1 Suppe, 1 Salat, 1 Antipasti, 1 Fleisch, 1 Pasta oder Al Forno, 2 Beilagen, 1 Dessert

Suppe (1 auswählen)

☐ Karottenrahmsuppe

☐ Italienische Minestrone mit frischem Gemüse & Parmesan

☐ Brokkoli-Rahmsuppe

☐ Tomatensuppe

Salat (1 auswählen)

☐ Bunte Blattsalate mit Little Italy Dressing

☐ Feldsalat

☐ Tomatensalat mit Zwiebeln

☐ Mozzarella Caprese

Vorspeisen / Antipasti (1 auswählen)

☐ Bruschetta Classica

☐ Bruschetta mit Aubergine-Creme

☐ Bruschetta Caprese mit Tomaten-Mozzarella

☐ Bruschetta mit Pesto und Mozzarella

☐ Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

☐ Parmaschinken & Melone

Fleisch (1 auswählen)

☐ Scaloppina vom Schwein nach Pizzaiola Art

☐ Saltimbocca alla Romana

☐ Scaloppina vom Schwein an Gorgonzolasoße

☐ Scaloppina vom Schwein mit Marsalasoße

☐ Scaloppina vom Schwein an Weißweinsauce

☐ Scaloppina al Barolo (Polpetta) in Tomatensugo

Pasta / Al Forno / Risotto (1 auswählen)

Pasta-Variationen wahlweise mit: Spaghetti, Penne, Tortelloni oder Gnocchi

- | | |
|--|---|
| ☐ Pasta al Pomodoro (Tomatensoße) | ☐ Pasta al Pesto Genovese |
| ☐ Pasta al Pomodoro Bolognese-Soße | ☐ Pasta Amatriciana |
| ☐ Pasta all'Arrabbiata | ☐ Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino |
| ☐ Pasta mit Gorgonzola und Brokkoli | ☐ Gemüse Lasagne |
| ☐ Lasagne della Casa | ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Fleisch |
| ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat | ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Lachs |
| ☐ Vegetarisches Risotto | ☐ Safran Risotto Carnaroli |
| ☐ Risotto ai Funghi mit Champignons in Rahmsoße | |

Beilagen (2 auswählen)

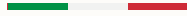
- | | |
|---|--|
| ☐ Gebratene Kartoffeln | ☐ Rosmarin-Kartoffeln |
| ☐ Salzkartoffeln | ☐ Gekochtes Gemüse mit Olivenöl |
| ☐ Gegrilltes Gemüse | ☐ Rahmspinat |
| ☐ Gefüllte Champignons mit Ricotta | |

Dessert (1 auswählen)

- | | |
|--|---|
| ☐ Mascarpone-Sahne-Mousse | ☐ Panna Cotta mit Blaubeeren |
| ☐ Panna Cotta | ☐ Tiramisù |
| ☐ Crème Caramel | ☐ Mascarpone Amaretto Mousse |
| ☐ Mascarpone Lotus Mousse | |

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS



[] Buffet Comfort

ab 41,90 € p. P.

Inklusive: 1 Suppe, 1 Salat, 3 Antipasti, 1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Pasta, 1 Al Forno/Risotto, 2 Beilagen, 2 Desserts

Suppe (1 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Karottenrahmsuppe | ☐ Italienische Minestrone |
| ☐ Brokkoli-Rahmsuppe | ☐ Tomatensuppe |
| ☐ Beluga Linsensuppe | ☐ Kürbissuppe |
| ☐ Spargelsuppe | ☐ Süßkartoffel Suppe |

Salat (1 auswählen)

- | | |
|--|--|
| ☐ Bunte Blattsalate mit Little Italy Dressing | ☐ Feldsalat |
| ☐ Tomatensalat mit Zwiebeln | ☐ Mozzarella Caprese |
| ☐ Römischer Salat | ☐ Wildkräutersalat Kirschtomaten mit Zwiebeln |
| ☐ Italienischer Salat mit Schinken, Käse und Ei | ☐ Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven & Peperoni |
| ☐ Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten | |

Vorspeisen / Antipasti (3 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Bruschetta Classica | ☐ Bruschetta mit Aubergine-Creme |
| ☐ Bruschetta Caprese (Tomaten-Mozzarella) | ☐ Bruschetta mit Pesto und Mozzarella |
| ☐ Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan | ☐ Parmaschinken & Melone |
| ☐ Vitello Tonnato / Thunfisch Carpaccio | ☐ Schwertfisch Carpaccio |
| ☐ Lachs-Carpaccio mit Sellerie | |

Fisch (1 auswählen)

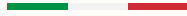
- | | |
|--|--|
| ☐ Gegrillter Wildlachs | ☐ Gegrilltes Doradenfilet |
| ☐ Doradenfilet Mediterran | |

Fleisch (1 auswählen)

- | | |
|--|---|
| ☐ Scaloppina vom Schwein nach Pizzaiola Art | ☐ Saltimbocca alla Romana (Schwein) |
| ☐ Scaloppina vom Schwein an Gorgonzolasoße | ☐ Scaloppina vom Schwein mit Marsalasoße |
| ☐ Scaloppina vom Schwein an Weißweinsauce | ☐ Scaloppina al Barolo (Polpetta) in Tomatensugo |
| ☐ Kalbsleber an venezianischer Art | ☐ Saltimbocca alla Romana vom Kalb |
| ☐ Scaloppina vom Kalb an Gorgonzolasoße | ☐ Scaloppina vom Kalb an Marsala-Soße |
| ☐ Kalbsleber mit Salbei-Butter | ☐ Ossobuco Kalbshaxe Mailänder Art mit Gemüse |
| ☐ Kalbsrouladen gefüllt mit Mozzarella & Spinat | ☐ Rinderroulade gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella |
| ☐ Iberico Schweinekotelett Dry Aged mit Kräuterbutter | ☐ Scaloppina vom Kalb al Tartufo (schwarzer Trüffel) |

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS



Pasta (1 auswählen)

Pasta-Variationen wahlweise mit: Spaghetti, Penne, Tortelloni oder Gnocchi

- | | |
|--|--|
| ☐ Pasta al Pomodoro (Tomatensoße) | ☐ Pasta al Pesto Genovese |
| ☐ Pasta al Pomodoro Bolognese-Soße | ☐ Pasta Amatriciana |
| ☐ Pasta all'Arrabbiata | ☐ Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino |
| ☐ Pasta mit Gorgonzola und Brokkoli | ☐ Paccheri con Polpette (Hackfleischbällchen) |
| ☐ Fusilli mit italienischer Salsiccia und Cime di Rapa | ☐ Pasta mit Gemüse und Parmesan |
| ☐ Tortelloni Panna e Prosciutto | ☐ Paccheri mit Oliven, Kapern und Chili |
| ☐ Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Salbei-Butter | |

Al Forno & Risotto (1 auswählen)

- | | |
|--|--|
| ☐ Gemüse Lasagne | ☐ Lasagne della Casa |
| ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Fleisch | ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat |
| ☐ Vegetarisches Risotto | ☐ Safran Risotto Carnaroli |
| ☐ Risotto ai Funghi mit Champignons in Rahmsoße | ☐ Risotto ai Gamberi mit Garnelen & Kirschtomaten |

Beilagen (2 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Gebratene Kartoffeln | ☐ Rosmarin-Kartoffeln |
| ☐ Salzkartoffeln | ☐ Gekochtes Gemüse mit Olivenöl |
| ☐ Gegrilltes Gemüse | ☐ Rahmspinat |
| ☐ Gefüllte Champignons mit Ricotta | ☐ Bamberger Hörnchen |
| ☐ Reis | |

Dessert (2 auswählen)

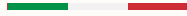
- | | |
|--|---|
| ☐ Mascarpone-Sahne-Mousse | ☐ Panna Cotta mit Blaubeeren |
| ☐ Panna Cotta | ☐ Tiramisù |
| ☐ Crème Caramel | ☐ Mascarpone Amaretto Mousse |
| ☐ Mascarpone Lotus Mousse | ☐ Sahne Pistazien Mousse |

☐ Panna Cotta Caffè Mousse

☐ Erdbeer-Tiramisù

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS



[] Buffet Premium

ab 59,90 € p. P.

Inklusive: 1 Suppe, 2 Salate, 4 Antipasti, 1 Fleisch, 2 Fisch, 2 Pasta, 1 Al Forno/Risotto, 2 Beilagen, 3 Desserts

Suppe (1 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Karottenrahmsuppe | ☐ Italienische Minestrone |
| ☐ Brokkoli-Rahmsuppe | ☐ Tomatensuppe |
| ☐ Beluga Linsensuppe | ☐ Kürbissuppe |
| ☐ Spargelsuppe | ☐ Süßkartoffel Suppe |
| ☐ Marronensuppe | ☐ Hummer-Rahmsuppe |
| ☐ Morchel-Cremesuppe | ☐ Kartoffel-Suppe mit Trüffel |

Salat (2 auswählen)

- | | |
|--|---|
| ☐ Bunte Blattsalate mit Little Italy Dressing | ☐ Feldsalat |
| ☐ Tomatensalat mit Zwiebeln | ☐ Mozzarella Caprese |
| ☐ Römischer Salat | ☐ Wildkräutersalat Kirschtomaten mit Zwiebeln |
| ☐ Italienischer Salat mit Schinken, Käse und Ei | ☐ Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven & Peperoni |
| ☐ Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten | ☐ Bunte Blattsalate mit Iberischem Hinterschinken & Ziegenkäse |
| ☐ Burrata mit Kirschtomaten | |

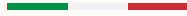
Vorspeisen / Antipasti (4 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Bruschetta Classica | ☐ Bruschetta mit Aubergine-Creme |
| ☐ Bruschetta Caprese (Tomaten-Mozzarella) | ☐ Bruschetta mit Pesto und Mozzarella |
| ☐ Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan | ☐ Parmaschinken & Melone |
| ☐ Vitello Tonnato / Thunfisch Carpaccio | ☐ Schwertfisch Carpaccio |
| ☐ Lachs-Carpaccio mit Sellerie | ☐ Tatar vom Rind |
| ☐ Thunfisch Tatar | ☐ Jakobsmuschel Carpaccio |

- | | |
|--|--|
| ☐ Lachs Tatar mit Mango | ☐ Oktopus Carpaccio |
| ☐ Frittierte Garnelen Tempura | ☐ Meeresfrüchtesalat |
| ☐ Gemischte Antipasti "Little Italy" nach italienischer Art | ☐ Carpaccio di Bresaola mit Parmesan und Rucola |

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS



Fisch (2 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Gegrillter Wildlachs | ☐ Gegrilltes Doradenfilet |
| ☐ Doradenfilet Mediterran | ☐ Black Tiger Riesengarnelen nach Caruso |
| ☐ Wolfsbarsch gegrillt | ☐ Wolfsbarsch an Champagner-Soße |
| ☐ Wolfsbarsch nach toskanischer Art | ☐ Ganze Dorade all'acqua pazza |
| ☐ Ganze Dorade gegrillt | ☐ Saltimbocca vom Seeteufel |
| ☐ Schwertfisch-Steak sizilianisch (Oliven, Kapern, Minze, Tomatensoße) | ☐ Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauchsoße, Senf & Sahne |
| ☐ Schwertfischroulade mit Pinienkernen, Kapern & Mozzarella | ☐ Schwertfischroulade mit Pinienkernen, Kapern & Spinat |

Fleisch (1 auswählen)

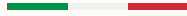
- | | |
|--|--|
| ☐ Scaloppina vom Schwein nach Pizzaiola Art | ☐ Saltimbocca alla Romana (Schwein) |
| ☐ Scaloppina vom Schwein an Gorgonzolasoße | ☐ Scaloppina vom Schwein mit Marsalasoße |
| ☐ Scaloppina vom Schwein an Weißweinssoße | ☐ Scaloppina al Barolo (Polpette) in Tomatensugo |
| ☐ Kalbsleber an venezianischer Art | ☐ Saltimbocca alla Romana vom Kalb mit Parmaschinken & Salbei |
| ☐ Scaloppina vom Kalb an Gorgonzolasoße | ☐ Scaloppina vom Kalb an Marsala-Soße |
| ☐ Kalbsleber mit Salbei-Butter | ☐ Ossobuco Kalbshaxe Mailänder Art |
| ☐ Kalbsrouladen gefüllt mit Mozzarella & Spinat | ☐ Rinderroulade gefüllt mit Parmaschinken & Mozzarella |
| ☐ Iberico Schweinekotelett Dry Aged mit Kräuterbutter | ☐ Scaloppina vom Kalb al Tartufo (schwarzer Trüffel) |

Al Forno & Risotto (1 auswählen)

- | | |
|--|--|
| ☐ Gemüse Lasagne | ☐ Lasagne della Casa |
| ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Fleisch | ☐ Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat |
| ☐ Parmigiana di Melanzane (Auberginen-Auflauf) | ☐ Vegetarisches Risotto |
| ☐ Safran Risotto Carnaroli | ☐ Risotto ai Funghi mit Champignons in Rahmsoße |
| ☐ Risotto ai Gamberi mit Garnelen & Kirschtomaten | |

LITTLE ITALY

CATERING & EVENTS



Pasta (2 auswählen)

Pasta-Variationen wahlweise mit: Spaghetti, Penne, Tortelloni oder Gnocchi

- | | |
|--|---|
| ☐ Pasta al Pomodoro (Tomatensoße) | ☐ Pasta al Pesto Genovese |
| ☐ Pasta al Pomodoro Bolognese-Soße | ☐ Pasta Amatriciana |
| ☐ Pasta all'Arrabbiata | ☐ Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino |
| ☐ Pasta mit Gorgonzola und Brokkoli | ☐ Paccheri con Polpette (Hackfleischbällchen) |
| ☐ Fusilli mit italienischer Salsiccia und Cime di Rapa | ☐ Pasta mit Gemüse und Parmesan |
| ☐ Tortelloni Panna e Prosciutto | ☐ Paccheri mit Oliven, Kapern und Chili |
| ☐ Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat in Salbei-Butter | ☐ Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Parmesan |
| ☐ Linguine Schwertfisch mit Kapern, Oliven & Kirschtomaten | ☐ Spaghetti ai Frutti di Mare |
| ☐ Paccheri Saporiti (Wolfsbarsch, Minze, Oliven, Kirschtomaten) | ☐ Linguine mit Venusmuscheln (Vongole) |
| ☐ Penne Frank (Rote Paprika, Rinderfiletstreifen, Mandel-Pesto) | ☐ Linguine mit Lachs, flambiert mit Wodka in Tomaten-Sahnesoße |
| ☐ Tagliolini Neri Toscana (Garnelen, Pilze & Kirschtomaten) | ☐ Paccheri mit Filetspitzen vom Rind, Pilzen & Kirschtomaten |
| ☐ Tagliolini mit Garnelen und Zucchini | |

Beilagen (2 auswählen)

- | | |
|---|--|
| ☐ Gebratene Kartoffeln | ☐ Rosmarin-Kartoffeln |
| ☐ Salzkartoffeln | ☐ Gekochtes Gemüse mit Olivenöl |
| ☐ Gegrilltes Gemüse | ☐ Rahmspinat |
| ☐ Gefüllte Champignons mit Ricotta | ☐ Bamberger Hörnchen |
| ☐ Reis | ☐ Ratatouille Gemüse |
| ☐ Zucchini gefüllt mit Ricotta | |

Dessert (3 auswählen)

- | | |
|--|---|
| ☐ Mascarpone-Sahne-Mousse | ☐ Panna Cotta mit Blaubeeren |
|--|---|

- | | |
|---|---|
| ☐ Panna Cotta | ☐ Tiramisù |
| ☐ Crème Caramel | ☐ Mascarpone Amaretto Mousse |
| ☐ Mascarpone Lotus Mousse | ☐ Sahne Pistazien Mousse |
| ☐ Panna Cotta Caffè Mousse | ☐ Erdbeer-Tiramisù |
| ☐ Käseplatte | ☐ Dessert Variation Little Italy |

Vielen Dank für Ihre Auswahl! Wir freuen uns darauf, Ihr Event kulinarisch zu begleiten.
Little Italy Catering & Events