

LITTLE ITALY CATERING & EVENTS

Authentische italienische Küche für besondere Momente

Benvenuti bei Little Italy Catering & Events

Ob elegante Hochzeit, exklusive Firmenfeier oder privates Familienfest – wir gestalten Ihr Event mit echter italienischer Gastfreundschaft und kulinarischen Highlights. Wir bringen die traditionelle italienische Küche direkt zu Ihrer Veranstaltung. Frische Zutaten, hausgemachte Spezialitäten und professionelle Betreuung sorgen für ein unvergessliches Erlebnis.

- ✓ Individuelle Menüs
- ✓ Flying Buffet
- ✓ Speisen & Aufbau
- ✓ Hochzeitsbuffets
- ✓ Business Catering
- ✓ Lieferung
- ✓ Abbau
- ✓ Private Events

UNSERE MENÜVARIATIONEN

Menu Classico

25,90 € pro Person

VORSPEISE

Bruschetta Classica (mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum)

Rucolasalat mit Parmesan & Kirschtomaten

Minestrone (traditionelle Gemüsesuppe mit Parmesan)

HAUPTGANG

Polpette (Hackfleischbällchen in Tomatensugo)

Penne al Pesto Genovese (mit frischem Basilikumpesto)

Cannelloni Vegetariani (gefüllt mit Ricotta & Spinat)

Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT

Klassische Panna Cotta

Menu Gusto e Tradizione

29,90 € pro Person

VORSPEISE

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Frischer Wildkräutersalat
Dreierlei Bruschetta

HAUPTGANG

Saltimbocca alla Romana *(vom Iberico-Schwein) mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce*
Gnocchi an Gorgonzolasauce & Broccoli
Parmigiana di Melanzane *(Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan)*
Ratatouille-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT

Feines Mascarpone-Amaretto-Mousse im Glas

Menu Mare e Terra

39,90 € pro Person

VORSPEISE

Minestrone *(italienische Gemüsesuppe)*
Burrata mit Kirschtomaten & Zwiebeln
Italienischer Salat mit Ei, Schinken & Käse

HAUPTGANG

Wolfsbarschfilet nach toskanischer Art *(mit Pilzen und Shrimps in Kirschtomaten-Soße)*
Risotto ai Funghi *(mit Pilzen in feiner Braunsauce)*
Spaghetti mit Bolognese *(aus Rind- & Kalbfleisch)*
Saisonales Gemüse

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisù
Crème Brûlée im Glas

Menu Tartufo e Specialità

39,90 € pro Person

VORSPEISE

Rucolasalat mit Parmesan & Kirschtomaten

Dreierlei von der Bruschetta

Fruchtige Tomatensuppe

Gefüllte Champignons mit Ricotta

HAUPTGANG

Tagliatelle al Tartufo *(mit schwarzem Trüffel und Parmesan)*

Polpette *(Hackfleischbällchen in Tomatensugo)*

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße

Bamberger Hörnchen

DESSERT

Zweierlei Panna Cotta im Glas

Menu Grandioso Festa

57,90 € pro Person

VORSPEISE

Gemischte Antipasti nach „Little Italy“-Art

Herzhafter Bauernsalat

HAUPTGANG

Black Tiger Riesengarnelen *(ca. 100g/Stück) an feiner Knoblauchsoße*

Rinderroulade gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken an edler Barolosoße

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Schinken in Sahnesoße

Lasagne della Casa mit Rind- und Kalbfleisch

Saisonales Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT

Exquisites Zweierlei von der Panna Cotta

Klassisches Tiramisù

Crème Brûlée

Hinweise & Konditionen:

- Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.
- Zusätzlich zu den Menüpreisen erheben wir Kosten für die Anfahrt, das Buffet-Geschirr sowie auf Wunsch für Servicepersonal oder Equipment.
- Bei Auswahl von Grillmenüs fallen zusätzliche Kosten für die Grillmiete sowie die Köche vor Ort an.