

# Catering-Vorschläge

## Kalte Vorspeisen

Burrata auf

- kleingewürfelten Cherrytomaten und Basilikum-Panna-Cotta im Gläschen angerichtet
- Tomatengelee mit Rucola (im Gläschen)
- Auf confierten Datteltomaten mit Rucola und Culatello-Schinken

Grüner Spargel oder Melone mit Parmaschinken (Saison!)

Vitello tonnato (rosapochierte Kalbsoberschale mit Thunfisch-Kapern-Crème)

Gegrilltes und Eingelegtes Gemüse: Pilze, Zucchini, Karotten, Paprika

Auberginenscheiben mit Tomate und Mozzarella überbacken

Frittata con broccoli (Eieromelette mit Broccoli)

Zwiebeln in Balsamico eingelegt

Salat von Borlottibohnen mit eingelegtem Thunfisch

Salat von Octopus und Kichererbsen mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven angemacht

Tatar vom Rinderfilet mit Lauch und Zitrone aromatisiert

Tatar vom frischen Thunfisch mit Trüffel und Parmesankäse aromatisiert

Kurzangebratener Thunfisch mit schwarzer Pfefferkruste auf Rote-Beete-Ragout

Tatar vom frischen Lachs mit Apfel und Sellerie

Tatar vom Lachs „alla crema“ (mit Cappellin-Fischrogen, Gurken und Tomatenbrunoise in Creme double eingebunden)

Loup de mer roh mariniert auf Paprika-Limetten-Salat

Hausgebeizter Lachs auf Fenchel-Passionsfrucht-Salat

Carpaccio vom Fassone-Rinderfilet mit Rucolasalat und Parmesanscheiben

Carpaccio „Cipriani“ – mit getrüffelnder Mayonnaise

Scheiben von der rosagebratenen Barbarie-Entenbrust auf Balsamico-Linsen-Salat

Röllchen von der Bresaola gefüllt mit Ziegenkäse, Ricotta und schwarzen Oliven

Röllchen von der Bresaola gefüllt mit Basilikum-Crème

Salat von Mittelmeergarnelen „alla pizzaiola“ – mit kleinen Kapern und Oliven

Carpaccio von der Bresaola auf Salat von Rucola, Äpfeln und Sellerie

Mousse von der Wildentenleber mit Feigensenf, Feldsalat und Crostino

Salat von gebratenen Garnelen mit Zucchini und Minze aromatisiert

Salat von grünem Spargel mit hausgebeiztem Lachs mit Zitrusfrüchten aromatisiert

Polpettine (kleine Frikadellen) auf Tomatensugo

Rustikaler Kartoffelsalat nach ligurischem Rezept

Piadina al tartufo – dünner Teigfladen mit Trüffelcrème und frischem Trüffel

- klein à 4,40
- groß à 6,20, Trüffel nach Tages-Kilo-Preis

# Catering-Vorschläge

## Suppen

Tomatencreme

Fischsuppe auf toskanische Art

Cannellini-Bohnen-Creme mit toskanischer Salsiccia

Kartoffel-Parmesan-Suppe

Spargelsüppchen mit Flusskrebs-Einlage (je nach Saison weiss oder grün)

## Pasta – Teigwaren

Hausgemachte Gnocchetti sardi in Gorgonzolasauce mit Rucola

Hausgemachte Pennette mit einem tomatisiertem Ragout von der Salsiccia toscana

Lasagne alla Bolognese (mit Rinderhack)

Hausgemachte Strozzapreti mit Pilzen der Saison

Trofie mit gebratenen Garnelen, Erbsen und Estragon

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Penne arrabbiata (pikante Tomatensauce)

Hausgemachte Spaghetti chitarra aus dem Parmesankäselaiab (nur im Haus)

## Fisch

Gebratene, ausgelöste Garnelenschwänze mit Zucchini-brunoise

Filet von Drachenkopf mit Focaccia-Kruste auf mediterranem Gemüsesud

Filet vom Loup de mer auf caramellisiertem Fenchel

Filet von der Dorade royal auf sautiertem Spitzkohl

Seeteufelmedaillons auf Tomaten-Lauch-Fonduta

- (zu den Gerichten erhalten Sie Rosmarinkartoffeln und – soweit nicht angegeben – gemischtes Gemüse)

# Catering-Vorschläge

## Fleisch

Ausgelöster Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste auf Auberginencapponata  
Lammfilets alla paesana (mit frischen Kräutern, Knoblauch und Cherrytomaten)  
Scheiben von der Barbarie-Entenbrust auf getrüffeltem Wirsing  
Gefüllte Perlhuhnbrust mit einer Farce von Rosé-Champignons  
Scheiben vom Fassone-Rinderfilet auf sautierten Kräutersaitlingen, Demiglace  
Rücken vom Cinta Senese (toskanisches Bio-Schwein) auf piemontesischer Peperonata

- (zu den Gerichten erhalten Sie Rosmarinkartoffeln und – soweit nicht angegeben – gemischtes Gemüse)

## Dessert

Tiramisu  
Frische Früchte (oder frische Erdbeeren, Saison) mit Mascarpone-Crème  
Panna cotta (italienischer Sahnepudding) mit eingelegten Beerenfrüchten  
Dunkles oder weisses Mousse von der Valrhona-Schokolade  
Profiterol, weiß und/oder braun  
Tarte von der Amadée-Schokolade mit Mango-Passionsfruchtragout  
Torta caprese – Schokoladen-Mandel-Torte  
Crème brûlée (wird in einer kleinen Espressotasse serviert)

- Für Ausser-Haus-Lieferungen geben wir Ihnen braunen Zucker und einen „Brenner“ mit

## Sonstiges

Stehtische, à 13,40/Stück  
Hussen für die Stehtische, à 8,90/Stück  
Geschirr à 1,70/Person  
Besteck à 0,80/Person  
Gläser, diverse à 2,60/Person

- Preise nach Absprache
- Bei Entfernungen von mehr als 20 km erlauben wir uns eine An- und Abfahrtpauschale zu berechnen.