

# Nelles

CATERING

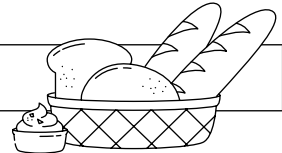


## LECKER

ab 80 Personen  
Vorspeise & Dessert eingedeckt auf den  
Tischen, Hauptspeise vom „Buffet“

ab 47,50 €  
pro Person\*

### EINGESETZT AUF DEN TISCHEN



#### KLEINER BROTKORB

mit verschiedenen Aufstrichen (z. B. Aioli, geschlagene Butter, mediterraner Hummus),  
Meersalzflocken & Olivenöl –

zzgl. 3,50 € pro Person

### VORSPEISEN

#### HAUSGEMACHTE ANTI PASTI

z. B. Paprika, Zucchini, Aubergine & Champignons

#### AVOCADO | TOMATE | BURATA

#### PARMASCHINKEN

mit Honigmelone & Rauke

#### GARNELENPFÄNNCHEN



Riesengarnelen „seawater Qualität“ mit Olivenöl,  
frischen Kräutern & Zitrone – zzgl. 4,50 € pro Person

### PARMESANRAD-STATION

frisch für Ihre Gäste zubereitet



#### STROZZAPRETI

die Urnudel aus dem nördlichen Italien, im 12 Monate  
gereiftem Grana Padano – mit getrockneten Tomaten,  
Rucola, Pinienkernen, Basilikumpesto & Olivenöl

#### PASSEND DAZU

SÜDTIROLER SCHINKEN – zzgl. 3,00 € pro Person

### HAUPTSPEISEN

#### AUS DEM KUGELGRILL –

live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

#### RINDERNACKEN

mit Pfeffersoße und Gremolata

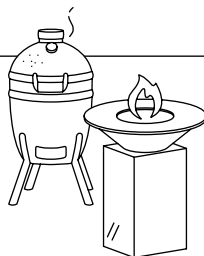
#### FRISCH AUF DEM OFYR GEGRILLT

#### MAISHÄHNCHENBRUST CAPRESE

mit Basilikumpesto

#### LACHSFILET

mit Blumenkohlrisotto & Schnittlauchöl



### DESSERT

#### PANNA COTTA

mit frischen Früchten

#### PINA COLADA CREME

#### MOUSSE AU CHOCOLAT



### BEILAGEN

#### GRILLGEMÜSE DER SAISON

#### BIMI

#### BERGKÄSKNÖDEL

#### BUNTE BLATTSALATE

mit Wiesenkräuter, Blutampfer &  
zweierlei Dressing



#### GEMISCHTER BROTKORB

Und alle sind glücklich

\*Alle Preise in diesem Angebot sind Bruttopreise,  
zzgl. Equipment, Personal und Transport.  
Gültig ab 03/2023