

Nelles

CATERING

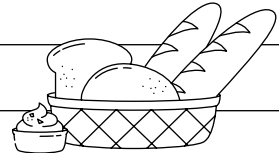


LOCKER

ab 80 Personen
alles vom „Buffet“

ab 45,00 €
pro Person*

EINGESETZT AUF DEN TISCHEN



KLEINER BROTKORB

mit verschiedenen Aufstrichen (z. B. geschlagene Nussbutter, Hummus, Frischkäse), Meersalzflocken & Olivenöl –

zzgl. 3,50 € pro Person

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE ANTI PASTI

z. B. Paprika, Zucchini, Aubergine & Champignons

TOMATE-MOZZARELLA-SPIEßE

mariniert mit Basilikumpesto



VITELLO TONNATO

mit Thunfischsoße & Kapernäpfeln

COPPA DI PARMA

mit Parmesan



BUNTE BLATTSALATE

mit Wiesenkräutern, Blutampfer & zweierlei Dressing

GEMISCHTER BROTKORB

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

RIESENGARNELEN „seawater Qualität“
gebraten mit Meersalzflocken, frischen Kräutern & Zitrone –



zzgl. 4,50 € pro Person

HAUPTSPEISEN

AUS DEM KUGELGRILL –

live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

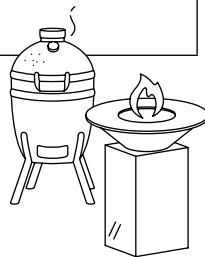
KALBSTAFELSPITZ

rosa gebraten mit Meerrettichschmand

FRISCHAUF DEM OFYR GEGRILLT

ZITRONENHÄHNCHEN

vom Kikok-Maishähnchen mit Joghurt Dip



DESSERT

Drei zur Wahl



JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE

CREME BRULEE

VEGANEMATCHA-PANNA-COTTA

MOUSSE

ALTERNATIV

KAISERSCHMARRN

mit Vanilleeis & Apfelmus

KLEINE PFANNKUCHEN VOM OFYR

mit frischem Obst –

zzgl. 3,00 € pro Person

BEILAGEN

ZITRONEN-ROSMARIN-KARTOFFELN

mit Honig-Senf-Marinade

GRILLGEMÜSE „RATATOUILLE“

mit Cocktailtomaten (Paprika, Zucchini, Aubergine & Zwiebeln)

Und alle sind glücklich

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