

# Nelles

CATERING

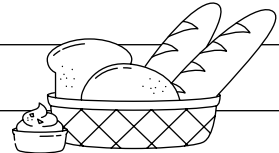


## LECKER

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

ab 52,50 €  
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

SEAWATER GARNELEN

SÜDTIROLER SCHINKEN – zzgl. 3,00 € pro Person

### HAUPTSPEISEN

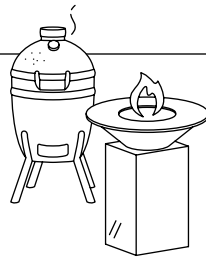
AUS DEM KUGELGRILL –  
live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

RINDERNACKEN  
mit Pfeffersoße und Gremolata

FRISCHAUF DEM OFYR GEGRILLT

MAISHÄHNCHENBRUST CAPRESE  
mit Basilikumpesto

LACHSFILET  
mit Blumenkohlrisotto & Schnittlauchöl

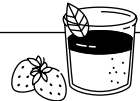


### DESSERT

PANNA COTTA  
mit frischen Früchten

PINA COLADA CREME

MOUSSEAU CHOCOLAT



### BEILAGEN

GRILLGEMÜSE DER SAISON

BIMI (Mini Brokkoli)

BERGKÄSKNÖDEL

BUNTE BLATTSALATE  
mit Wiesenkräuter, Blutampfer &  
zweierlei Dressing

GEMISCHTER BROTKORB



KRÄUTERSEITLINGE

HOKKAIDO-KÜRBIS

Und alle sind glücklich

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