

# Angebotsformular

Angebot vom \_\_\_\_\_

## Auftraggeber

Firma \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Tel. / Mobil \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

## Anlass

\_\_\_\_\_

## Ablauf

Datum \_\_\_\_\_

Uhrzeit \_\_\_\_\_

Personenanzahl \_\_\_\_\_

davon Kinder  
von 0-3 Jahre kostenfrei  
von 4-8 Jahre pauschal 15,00 €  
von 9-12 Jahre 50 %  
ab 13 Jahre voller Preis

## Ort

**Quattro Passi**

- Komplet (geschl. Gesellschaft ab 40 Pers)  
 Terrassennutzung

**Caffé dell'Arte**

- Caffé (geschl. Ges. bis 20 Pers)  
 Terrassennutzung

**Remise** (bis 100 Personen bestuhlt)

**Außer Haus**

\_\_\_\_\_

**Raummiete Remise**

250 € zzgl. Auf- u.  
Abbau, Reinigung

\_\_\_\_\_ €

## Art der Speise

- Buffet  Menü  Catering  div. Kuchen / Torten  
 Brunch  Fingerfood  Kaffekannen-Service

## Dekoration

- Standard Deko  Blumen Deko  Auftrag Blumengeschäft  
 Weiße Tischdecken  Hussen  Stoffservietten  
 Läufer  Stehtische  
 Stühle

Preis Deko

\_\_\_\_\_ €

## Bestuhlung

**Tische**

- Stehtische  
 Runde Tische: 8er od. 10er (vom Verleih) \_\_\_\_\_  
 6er Tische rechteckig  
 8er Tische rechteckig  
 10er Tische rechteckig

Sitzordnung nach Absprache:

## Leistungen

**Service-Personal**

- Seminarbewirtung  
 Vortragsbewirtung  
 Live Cooking

**Musik**

- Live-Musik  
 DJ  
 DJ-Equipment

**Sonstige Leistungen**

- Fotograf  
 Mikrofon  
 Gestaltung Menükarten  
 Leinwand und Beamer  
 \_\_\_\_\_

Preis Leistungen

\_\_\_\_\_ €

## Sonstiges

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Preis Leistungen

\_\_\_\_\_ €

## € Menü

### Vorspeise

- 3  Crostini diverse (Mindestmenge 2 Stück)
- 10  Assaggini – mediterane kalte und warme Vorspeisenteller
- ?  siehe unsere Speisekarte
- 

### Pasta

- 14  Panzerotti Montanara, Rinderfiletstreifen, Pilze, Cherry-Tomaten, Basilikum
- 12  Gnocchi, Hähnchenbruststreifen und Zucchini zu Curry-Kokos-Sauce
- 10  Spaghetti Napoli, Parmesanhobel
- 15  Schwarze Tagliolini mit Lachs & Garnelen in Hummersauce
- 15  Fettuccini Frutti d Mare
- 13  Paccheri-Nudeln mit Schweinefiletstreifen in Trüffelbutter
- 11  diverse Lasagne (Bolognese / vegetarisch /...)
- 

### Vegetariane

- 12  Salatbouquet zu zerlassenen Ziegenkäse, Karamellrösti-Mix und Honig
- 15  Gratinierte Crespelle mit Ricotta & Spinat gefüllt an Beilagen
- 11  Bavette Nudeln-Vegetaria
- 10  Tagliatelle in Spinat-Cocosnuss-Sauce

### Fleischgerichte inkl. 2 Beilagen

- 22  Lammrückenfilet unter Kräuterkruste
- 25  Rinderfilet auf Rotwein-Spiegel
- 23  Rumpsteak an Kräuter-Rosé-Jus
- 18  Poulardenbrustfilet alla Valdostana
- 20  Salt' in Bocca alla Romana
- 20  Involtini vom Schweinefilet auf Provinciale-Sauce
- 19  Zarte Kalbsleber in Marsala-Zwiebeln & Rubinet-Apfel
- 19  Entenbrustfilet al'Orange
- 

### Fischgerichte inkl. 2 Beilagen

- 17  Seehechtfilet in Lemongras-Jus an Rotwein
- 24  Seeteufelfilet in Lemongras-Ingwer-Sauce
- 20  Ganzer Wolfsbarsch vom Grill beträufelt mit Zitronenvinaigrette
- 22  Zanderfilet in Chardonnay-Sauce
- 20  Wildlachsfilet auf Hummer-Sauce-Spiegel
- 23  Fischfilet-Duett
- 

### Kindergerichte

- 8  Spaghetti col Sugo di Pomodoro mit herzhaftem, fruchtigen Tomatenragout
- 12  Scaloppina Milanese, Wiener Art
- 8  Penne Rigate alla Panna, Pasta in Parmesan-Sahne-Sauce
- 12  Filetto di Pesce al Burro, Fischfilet an krossgebackenen Kartoffeln & Pfannengemüse

### Deseert

- 6,50  Tartufo-Eis / Cassata-Eis
- 5,60  Crème Brûlée
- 5,90  Tiramisù
- 4,80  Panna Cotta
- 8,90  Dessert Variazione Misto, dreierlei
- 5,90  Obstsalat

### Kuchen & Torten

- 4  Ricottakuchen
- 4  Schokokuchen
- 5  Sizilianische Torte mit Creme Pasticciera

### Sonstiges

---



---



---

Pro Person  
ab ca. 28 €

## € Buffet

### Süppchen

\_\_\_\_\_

### Kalte Vorspeisen

- 1  Sizilianisches Landbrot
- 3  Ananas gespickt mit Kirsch-Mozzarella & Cherrytomaten
- 4  Affettati Misti, italienische Gourmet-Aufschnittplatte
- 4  Käseplatte de Luxe (auch ab 23 Uhr)
- 3  Grill-Gemüse Variazione
- 4  Vitello-Tonnato
- 3  Salatbar
- 3  Duett aus sonnengetrockneten Tomaten & Oliven
- 4  Champignon in Prosecco-Butter
- 5  gepuhlte Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Öl
- 4  Sizilianische Salsiccia
- 4  Datteln im Speckmantel

### Warme Vorspeisen

### Pasta

- 5  Lasagne Bolognese Ragout / Vegetariana
- 3  Orecchiette-Nudeln in Tomaten / Parmesan
- 4  Strozzapreti all' Arrabbiata

### Fleischgerichte

- 9  Schweinefilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
- 13  Rumpsteak in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
- 8  Maispoularde alla Valdostana
- 12  Kalbsrücken ai Porcini, in Steinpilz-Jus
- 10  Ochsenbäckchen, geschmort in Chianti
- 15  Rinderfilet in Rotwein-Jus
- 8  Schweine-Krustenbraten
- 7  Hähnchenoberschenkelsteak al Limone

### Fischgerichte

- 8  Seehechtfilet in Lemongras-Jus an Rotwein
- 15  Seeteufelfilet in Lemongras-Ingwer-Sauce
- 16  Ganzer Wolfsbarsch vom Grill beträufelt mit Zitronenvinaigrette
- 9  Zanderfilet in Chardonnay-Sauce
- 9  Wildlachsfilet auf Hummer-Sauce-Spiegel
- 15  Fischfilet-Duett

### Beilagen

- 3  Mediterranes buntes Pfannengemüse
- 3  Rosmarinkartoffeln
- 3  Rosenkohl / Blumenkohl / Broccoli / Möhren
- 2  Basmati-Reis

### Dessert

- 6  Tartufo-Eis / Cassata-Eis
- 5  Crème Brûlée
- 5  Tiramisù
- 4  Panna Cotta
- Dessert Variazione Misto, dreierlei
- 5  Obstsalat

### Kuchen & Torten

- 4  Ricottakuchen
- 4  Schokokuchen
- 5  Sizilianische Torte mit Creme Pasticciera

### Sonstiges

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Brunch

- Obstsalat / Vanille / Rote Grütze
- Joghurt / Quark / Müsli
- Marmelade / Nutella / Butter
- verschiedene Brotarten
- Schinken / Käse / Salami
- Rührei
- Speck vom Grill
- Vegetarische Lasagne
- Scaloppia in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
- Seehechtfilet alla Provinciale
- Rosmarinkartoffeln
- Salatecke
- Grillwürstchen

Pro Person  
ab ca. 35 €

Pro Person  
ab ca. 37 €

**Aperitif- und  
Sektempfang**

- Prosecco
- Prosecco mit Orangensaft
- Prosecco alkoholfrei
- Hugo / Aperol Spritz
- Mojito

Pro Person  
ab 3,90 €

**Kaffeekanenservice**

- Kaffeekanne  
(1 Kanne = 10 Tassen)  
Menge: \_\_\_\_\_ Stk.
- Gebäck

Gesamtpreis  
\_\_\_\_\_ €

**Rotwein**

- Nero d'Avola
- Primitivo
- Pinot Grigio
- Le Notti bianco del Veneto

Pro Flasche  
ab 19 €

Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Weißwein**

- Wasserflaschen auf den Tischen

**Sonstiges**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Getränkeflat\***

- Kölsch-Station
- Alle angekreuzten Getränke sollen in einer Getränkeflat inbegriffen sein.
- Außerdem sollen folgende Getränke aus der Getränkekarte enthaten sein:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Gesamtpreis  
\_\_\_\_\_ €

\*2 Spirituosen stehen bei der Getränkeflat zur Auswahl

**Fingerfood**

**Kalte Küche**

- Bruschetta
- Caspacho, mediterrane erfrischende Suppe
- Blätterteig-Körbchen gefüllt mit Waldbeeren-Chutney unter Entenbrust-Carpaccio
- Pumpnickel mit Räucherlachs-Dill-Mascarpone-Creme
- Vegetarischer Wrap gefüllt mit mediterranen Dip, Rucola, gehobelten Parmesankäse
- Chicorée-Schiffchen mit leichtem Zitronen-Aioli & Garnelen
- Vollkorntoast an Feigensenf & Bergkäse
- Dinkelbaguette mit sonnengetrockneten Tomaten & Oliven
- Vollkornschwarzbrot mit Chili-Sweetpeppers & Frischkäse
- Hackbällchen „Milano“
- Sweetpeppers-Schoten auf Schwarzbrot
- Parmaschinken auf sizilianischem Landbrot
- Sizilianische Petit Fours-Süßspeisen

**Warme Küche**

- Lasagne Vegetariana
- Lasagne Bolognese nach „Oma Art“

Pro Person  
\_\_\_\_\_ €

**Sonstiges**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_