

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

_____ €

Raummiete Remise gesamt:

gesamt 0-30 Personen 695 €, gesamt 30-40 Personen 750 €, gesamt 40-50 Personen 850 €, gesamt 50-60 Personen 890 €,
gesamt 60-80 Personen 995 €, gesamt 80-100 Personen 1.095 €

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, 1,20 x 2,00 m
 8er Tische rechteckig, 1,20 x 2,00 m
 10er Tische rechteckig, 1,20 x 2,00 m

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

_____ €

Preis Leistungen

_____ €

Menü

Vorspeise

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

Pasta

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

Vegetariane

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

Fleischgerichte inkl. 2 Beilagen

- Lammrückentranchen unter Kräuterkruste oder Marsala.Feigen-Senf-Jus
 - Rinderfilet auf Rotwein-Spiegel
 - Rumpsteak an Kräuter-Rosé-Jus
 - Poulardenbrustfilet alla Valdostana
 - Salt' in Bocca alla Romana
 - Involtini vom Schweinefilet auf Provinciale-Sauce
 - Zarte Kalbsleber in Marsala-Zwiebeln & Rubinet-Apfel
 - Entenbrustfilet al'Orange
 -
-

Fischgerichte inkl. 2 Beilagen

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

Kindergerichte

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

Deseert

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

Kuchen & Torten

- Ricottakuchen
- Schokokuchen
- Sizilianische Torte mit Creme Pasticciera

Sonstiges

Pro Person
ab ca. 40 €

Buffet

Süppchen

Kalte Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen

Pasta

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

Fleischgerichte

- Schweinefilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
- Rumpsteak in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
- Maispoularde alla Valdostana
- Kalbsrücken ai Porcini, in Steinpilz-Jus
- Ochsenbäckchen, geschmort in Chianti
- Rinderfilet in Rotwein-Jus
- Schweine-Krustenbraten
- Hähnchenoberschenkelsteak al Limone

Fischgerichte

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

Beilagen

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

Dessert

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

Kuchen & Torten

- Ricottakuchen
- Schokokuchen
- 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. 50 €

**Aperitif- und
Sektempfang**

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

Pro Person
ab 4,50 €

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 ca. 20 €

Sonstiges: _____

Weißwein

Sonstiges

- Wasserflaschen auf den Tischen

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

Pro Person
_____ €

Warme Küche

- Lasagne Vegetariana
- Lasagne Bolognese nach „Oma Art“

Sonstiges
