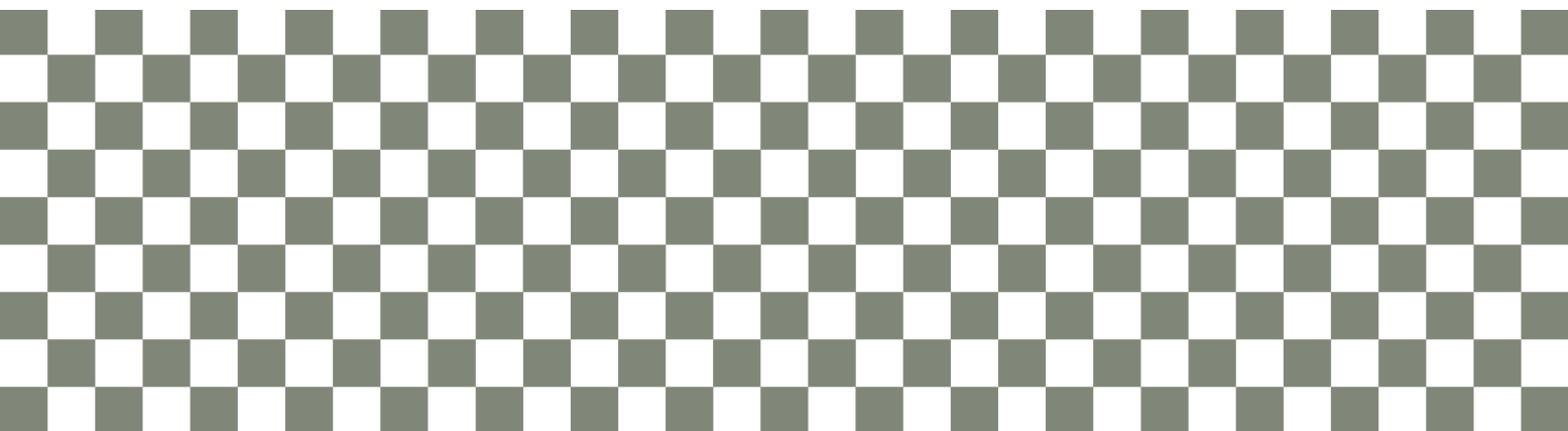




DA FABIO

Dein Catering

dafabioingelheim.de | 06132 7184681 | info@dafabioingelheim.de



MENÜAUSWAHL

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung unserer Speisen, aus denen Sie sich Ihr individuelles Catering Ihrer zusammenstellen können.

Alle Preise der Speisen sind pro Portion angegeben.

Mindestbestellmenge pro Speise: 10 Stück

VORSPEISEN

Für ein Vorspeisenbuffet empfehlen wir eine Auswahl von etwa drei Vorspeisen pro Person zu treffen. Dabei müssen Sie nicht von jeder Vorspeise die gleiche Anzahl auswählen, sondern können ganz nach Ihren und den Wünschen Ihrer Gäste ein Buffet zusammenstellen.

o Caprese mit Basilikum im Glas	4,50
o Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum (2 Stück)	3,50
o Tortellinisalat mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella & Basilikumpesto im Glas	4,50
o Parmaschinken auf Honigmelone	4,50
o Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesan	4,90
o Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven & Rosmarin	3,50
o Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)	6,50
o Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	8,90
o Gegrilltes, mariniertes Gemüse kalt (Zucchini, Paprika, Aubergine)	3,50
o Italienische Salami & Käseauswahl	5,80
o Gegrillte White Tiger Garnelen mit Knoblauch im Glas (3 Stück)	7,50
o Meeresfrüchtesalat	6,50
o Mini Arancini auf Rucola & Tomatensoße	4,90
o Gegrillte Champignons mit Balsamicocreame auf Rucola	3,90
o Mediterrane Oliven gefüllt mit Mandeln, dazu hausgemachte Pizzabrötchen	4,50
o Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen	7,50

HAUPTGÄNGE

Auch das Hauptgangbuffet dürfen Sie frei nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Unsere Empfehlung: Wählen Sie zu jedem Fleischgericht mindestens eine Beilage.

o Lasagne mit Bolognesesoße & Käse überbacken	13,50
o Lasagne mit Tomatensoße, Gemüse & Käse überbacken (vegetarisch)	12,50
o Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta	15,20
o Bandnudeln in Gorgonzolasauce	17,50
o Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße	18,90
o Spinatknödel mit Salbeibutter Möhren und Kirschtomaten	16,20

Fleisch- & Fischgerichte:

o Hähnchenfilet auf Tomaten – Oliven – Sugo	12,80
o Hähnchenfilet in Zitronensauce	14,20
o Stufato di Manzo geschmort mit Möhren und Zwiebeln	17,50
o Schweinefilet mit Speckmantel in feiner Rahmsauce	16,90
o Saltimboca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)	20,50
o Involtini (Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan in Kalbsjus)	20,90
o Doradenfilets mit Zitronenbutter	19,90

Beilagen:

o Rosmarinkartoffeln	4,20
o Kartoffelgratin	4,80
o Hausgemachte Pasta	5,50
o Gegrilltes, mariniertes Gemüse (warm)	4,50
o Gegrilltes Gemüse gratiniert mit Schafskäse	7,50
o Ratatouille Gemüse in Tomatensauce	4,20
o Feine Bohnen im Speckmantel	4,90

DESSERT

Unsere Empfehlung für einen gelungenen Abschluss: eine Auswahl aus ein bis zwei Desserts pro Person. (Je nach Größe Ihres Vorspeisen- und Hauptgangbuffets - Wir beraten Sie gerne!)

o Hausgemachtes Tiramisu	5,50
o Panna Cotta mit Waldfruchtpüree	5,90
o Profiterole (italienische, gefüllte Windbeutel mit Schokoladencreme überzogen)	5,80
o Creme brulee	7,90
o Mousse au chocolat aus Vollmilchschokolade	6,20
o Duett vom Mousse (Vollmilchschokolade & Weiße Schokolade)	7,50
o Obstsalat mit frischem Obst der Saison	5,50

HERZHAFTER ABSCHLUSS

Für den perfekten Abschluss servieren wir gerne zu später Stunde herzhaft Kleinigkeiten auf edlen Schieferplatten, eine Platte ist dabei ausreichend für ca. 10 Personen

o Italienische Wurstplatte mit versch. Schinken & Salami, dazu Brot	53,00€
o Käseauswahl, dazu Feigensenf und Weintrauben, dazu Brot	57,00€
o Dreierlei Frischkäsedip, dazu Laugengebäck	45,00€

WEITERE INFOS ZU DEINEM CATERING

ANFAHRT & AUFBAU DES BUFFETS

bis 10km je Fahrt 15€

bis 20km je Fahrt 25€

MIETGESCHIRR

Menügabel / Menümesser / Menülöffel je 0,70€

Dessertgabel / Dessertlöffel je 0,60€

Menüteller je 0,90€

Vorspeisenteller / Dessertteller je 0,80€

EVENT EQUIPMENT

Steh Tisch mit Husse (dunkelgrau oder weiß) je 15,00€

Biertischgarnitur (220x70cm) je 20,00€

Kühlanhänger (Leihdauer 48 Std.) 150,00€

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die finalen Mengen der Speisen benötigen wir 14 Tage vor der Veranstaltung.

50% des Gesamtpreises bei Buchung fällig.

Der restliche Betrag ist am Tag der Veranstaltung per EC-Karte/bar oder innerhalb von 7 Tagen per Rechnung zu begleichen.

ANSPRECHPARTNER FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Lea Hartkopf

Restaurant Da Fabio

Mainzer Straße 67

55218 Ingelheim

ciao@dafabioingelheim.de