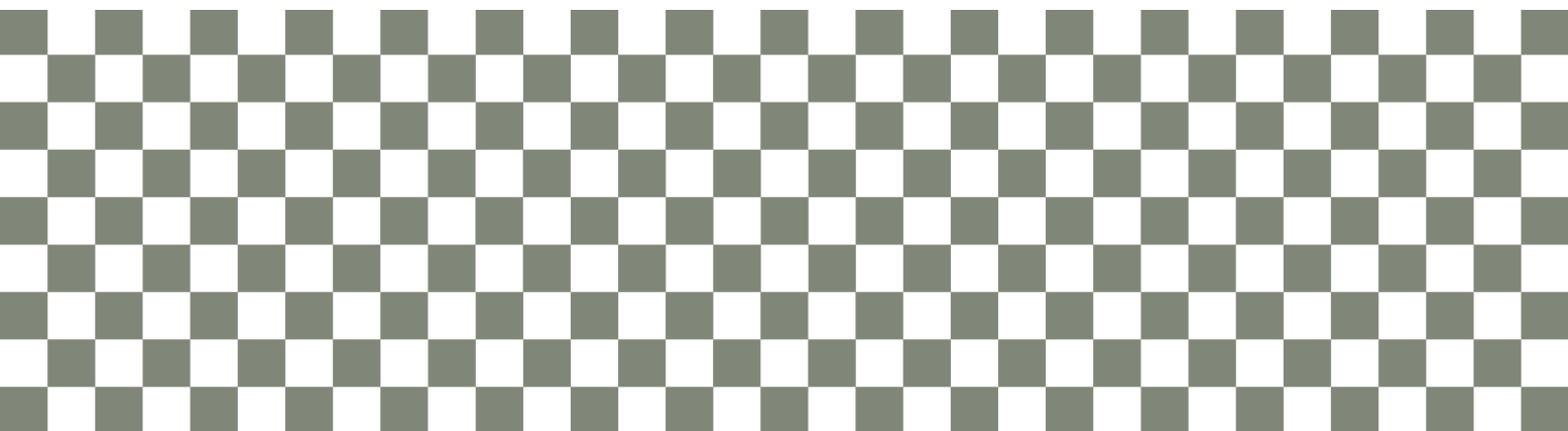




DA FABIO

Dein Buffet

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



MENÜAUSWAHL

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung unserer Speisen, aus denen Sie sich Ihr individuelles Buffet 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 Mouse au chocolat aus Vollmilchschokolade	6,20
o Duett vom Mouse (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 DEINER VERANSTALTUNG BEI UNS

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Je nach Gruppengröße, Anlass und Jahreszeit bieten sich verschiedene Nutzungen unserer Räume an.

- Unser al a carte Gastraum: hell und einladend gestaltet, bietet Platz für bis zu 40 Personen
- Unser Nebenraum: perfekt für Familienfeiern, kleine Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Geburtstage, bietet Platz für bis zu 40 Personen
- Unser Innenhof: gemütlich & stilvoll für Sektempfänge oder Feiern zur warmen Jahreszeit, bietet Platz für bis zu 70 Personen

Für Ihre Veranstaltung können unsere Räumlichkeiten einzeln, oder auch kombiniert, exklusiv gebucht werden. Hierfür fällt folgender Mindestumsatz an:

- Nebenraum 500,00€
- Al a carte Gastraum 1500,00€
- Innenhof halb 1000,00€ / ganz 1500,00€

Wird dieser nicht erreicht, ist die Differenz als Raummiete zu entrichten.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten (Di-Sa 17:30-22:30Uhr) berechnen wir eine Servicepauschale von 50,00€ pro Stunde, nach 22:30 Uhr 100,00€ pro Stunde.

SEKTEMPFANG

Beginnen Sie Ihre Feier stilvoll mit einem Sektempfang. Je nach Ihren Wünschen bieten wir hierfür folgende Optionen:

- Mett´ Secco (Weingut Mett) - alkoholfreier Sekt - Orangensaft - Wasser pro Person 9,90€
- Riesling Sekt brut (Weingut Mett) - alkoholfreier Sekt - Orangensaft - Wasser pro Person 12,90€

WEITERE INFOS ZU DEINER VERANSTALTUNG BEI UNS

TISCHDEKORATION & WEITERE EXTRAS

- Tischdecken 2,00€ pro Person
- Menükarten 3,00€ pro Stück
- Blumendekoration Preis auf Anfrage
- Weitere Tischdekoration beispielsweise für Hochzeiten Preis auf Anfrage

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die finale Gästeanzahl benötigen wir 14 Tage vor der Veranstaltung. 50% des Gesamtpreises Ihrer Veranstaltung sind bei Reservierung fällig. Der restliche Betrag ist am Tag der Veranstaltung in per EC-Karte/ bar oder innerhalb von 7 Tagen per Überweisung zu begleichen.

ANSPRECHPARTNER FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Lea Hartkopf

Restaurant Da Fabio

Mainzer Straße 67

55218 Ingelheim

ciao@dafabioingelheim.de