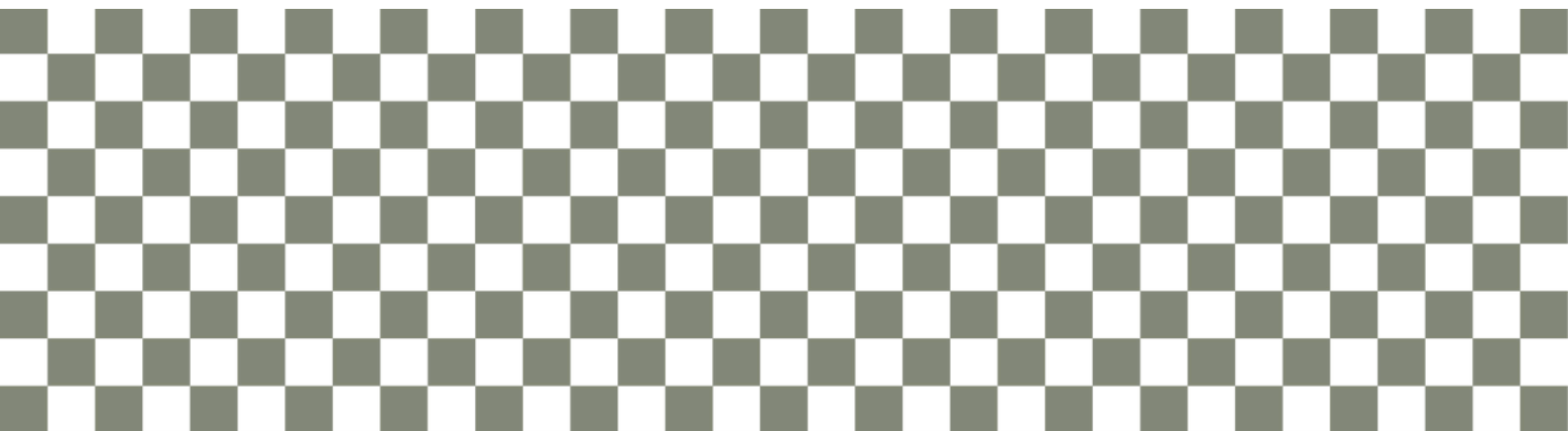




# DA FABIO

*Dein Catering*

dafabioingelheim.de | 06132 3117 | info@dafabioingelheim.de



# MENÜAUSWAHL

Liebe Gäste,  
nachfolgend finden Sie eine Auflistung unserer Speisen,  
aus denen Sie sich das Catering Ihrer Wahl zusammenstellen  
können.

Alle Preise der Speisen sind pro Person/Portion angegeben.  
Mindestbestellmenge pro Speise: 10

## VORSPEISEN

Für ein Vorspeisenbuffet empfehlen wir eine Auswahl von drei bis vier  
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	4,20
o Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum (2 Stück)	3,20
o Tortellinisalat mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella & Basilikumpesto im Glas	4,50
o Parmaschinken auf Honigmelone	3,80
o Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesan	4,50
o Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven & Rosmarin	3,50
o Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)	5,80
o Gegrilltes, mariniertes Gemüse kalt (Zucchini, Paprika, Aubergine)	3,50
o Italienische Salami & Käseauswahl	4,80
o Gegrillte White Tiger Garnelen mit Knoblauch im Glas (3 Stück)	7,20
o Mini Arancini auf Rucola & Tomatensoße	4,80
o Gegrillte Champignons mit Balsamicocreame auf Rucola	3,20
o Spundekäse mit Rotweinbrot	4,50
o Hausgemachte Suppe der Saison	5,90
o Kartoffel-Lauch Cremesuppe	6,50

# HAUPTGÄNGE

Auch das Hauptgangbuffet dürfen Sie frei nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Unsere Empfehlung: wählen Sie zu jedem Fleischgericht eine Gemüsebeilage & eine Kartoffelbeilage.

o Lasagne mit Bolognesesoße & Käse überbacken	13,50
o Lasagne mit Tomatensoße, Gemüse & Käse überbacken (vegetarisch)	12,50
o Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta	14,20
o Tortellini alla Panna (Schinken-Sahne Soße)	12,50
o Bandnudeln in Lachs-Sahnesoße	18,50
o Spinatknödel mit Salbeibutter Möhren und Kirschtomaten	16,20
o Hähnchenfilet auf Tomaten – Oliven – Sugo	11,80
o Hähnchenfilet in Zitronensauce	13,20
o Boeuf Bourgignon geschmort mit Möhren, Champignons und Zwiebeln	17,50
o Schweinefilet mit Speckmantel in feiner Rahmsoße	16,90
o Saltimboca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)	20,50
o Rosmarinkartoffeln	4,20
o Kartoffelgratin	4,80
o Kartoffelspalten aus dem Ofen	3,80
o Gegrilltes, mariniertes Gemüse (warm)	4,50
o Gegrilltes Gemüse gratiniert mit Schafskäse	8,50

## DESSERT

Unsere Empfehlung für einen gelungen 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	5,20
o Profiterole (italienische, gefüllte Windbeutel mit Schokoladencreme überzogen)	5,80
o Creme brulee	6,50
o Mouse au chocolat	4,20
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.

o Italienische Salami- und Käseauswahl	4,80
o Käseauswahl, dazu Feigensenf und Weintrauben	4,20
o Dreierlei Frischkäsedip, dazu Laugengebäck	4,50

# SO KÖNNTE IHR MENÜ AUSSEHEN

Ein Catering für 30 Erwachsene könnte wie folgt zusammengestellt werden:

## VORPSEISE

20 x Caprese mit Basilikum im Glas je 4,20

20 x Parmaschinken auf Honigmelone je 3,80

20 x Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin je 3,50

20 x Vitello Tonnato je 5,80

30 x Hausgemachte Tomatencremesuppe je 6,50

## HAUPTGANG

10 x Spinatknödel mit Salbeibutter je 16,20

20 x Rosmarinkartoffeln je 4,20

25 x Gegrilltes Gemüse je 4,50

10 x Hähnchenfilet in Zitronensauce je 13,20

10 x Saltimboca alla Romana je 20,50

## DESSERT

20 x Hausgemachtes Tiramisu je 5,50

20x Panna Cotta je 5,20

Der Preis pro Person beläuft sich dann auf 46,20.

## PREISERMITTLUNG BUFFET IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

Kinder 6 bis 12 Jahre: 50%

Bei Aufbau als Buffet gelten die oben stehenden Preise.

Bei Teller-Service am Sitzplatz kommt ein Service-Aufschlag von 10% hinzu.

Exklusive Raum-/ Hofnutzung

Die exklusive Raumnutzung ist ab einer Personenzahl von 15 Erwachsenen bzw. einem Mindestumsatz 350,00€ für Verzehr möglich.

Nach 23:00 Uhr berechnen wir pauschal 100,00€/h.

Tischdecken

Falls Sie Tischdecken wünschen, fällt eine Reinigungspauschale von 2,00€/pro Person an.

Blumendekoration

Kleine Vasen mit frischen Blumen 1,00€/pro Person.

Besondere Blumendekoration auf Anfrage.

Getränke siehe aktuelle Getränkekarte.

Zahlungsbedingungen

50% des Speisenpreises bei Buchung fällig.

Der restliche Betrag ist am Tag der Veranstaltung in bar oder per EC-Karte zu begleichen.

## PREISERMITTLUNG BUFFET AUSSER HAUS

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€

Zahlungsbedingungen

50% des Speisenpreises bei Buchung fällig.

Der restliche Betrag ist am Tag der Veranstaltung in bar oder per EC-Karte zu begleichen.