

Italienische Küche

Inhaltsübersicht

Kalte-warme Zusammenstellungen	Seite 2
Speisen à la carte.....	Seite 5

Lieferzeiten

Lieferzeiten: Mi-Mo 12-20 Uhr (Di Ruhetag)

Mindestbestellwerte

Der Mindestbestellwert (Nettopreis ohne Servicepauschale) beträgt:

- Mo-Fr mittags (abends): 100,- (150,-)
- Sa, So und an Feiertagen: 300,-

Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro und netto zzgl. der gesetzlichen MwSt. Diese beträgt 7% für eine reine Speiselieferung. Bei der Erbringung einer Zusatzdienstleistung wie Equipment, Dekoration oder Personal gelten 19% auf die Gesamtleistung.

Hinzu kommt eine Servicepauschale für die Lieferung und Abholung der Essenbehältnisse incl. Reinigung. Diese berechnet sich nach Aufwand und Fahrtstrecke. Gerne benennen wie Ihnen die Servicepauschale auf Anfrage.

à la carte Kurier - Catering. Mahl anders.

Hasenweg 2; 50859 Köln

Telefon 02234 9455020

E-Mail bestellung@alacarte-kurier.de

Internet www.alacarte-kurier.de

Die Inhalte sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung kopiert & weiterverbreitet werden.

Italienische Küche

KALT-WARME ZUSAMMENSTELLUNGEN (AB 15 PERSONEN)

MENÜS (AB 15 PERSONEN)

MENU CILENTANO

- Kürbissuppe mit Shrimps
- Mezze Penne an Kalbsbolognese
- Maispoularde gefüllt mit Pecorino, rohem Schinken dazu gratinierter Blumenkohl und Bratkartoffeln
- Crema Pasticcera an Sahnehaube und Fruchtspieß

Preis pro Person..... 35,50

MENU GIOVANNI

- Parmigiana a torrette an Tomatensauce und Parmesan D.O.P.
- Risotto al vino bianco an Edelpilzen
- Scaloppina vom Schwein alla bolognese an Broccoli und Rosmarinkartoffeln
- Obstsalat an Vanille

Preis pro Person..... 31,80

VEGETARISCHES MENU

- Minestrone
- Gratinierte Crespella gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce und Bechamel
- Gebackene Apfeltasche an Vanille

Preis pro Person..... 22,40

MENU NICOLA (VEGETARISCH)

- Edelpilzsuppe mit Crostino
- Gnocchi alla „sorrentina“ e Bufalina D.O.P.
- Zucchini Schiffchen ai formaggi an Safranschaum
- Tiramisu an Fruchtgarnierung

Preis pro Person..... 27,10

Italienische Küche

KALT-WARME ZUSAMMENSTELLUNGEN (AB 15 PERSONEN)

Buffets (AB 15 PERSONEN)

BUFFET I

Vorspeisenauswahl:

- Vitello tonnato
- Carpaccio piccante e Rucola
- Parmigiano
- Zucchini und Auberginen vom Grill
- Schafskäsecreme mit Feigensenf und Walnüssen auf Taralucci

Warme Gerichte:

- Mezze Penne mit Zucchini, Hähnchen und Gorgonzolasauce
- Saltimbocca mit Prinzessbohnen und Thymiankartoffeln

Dessert:

- Panna cotta an Waldfruchtrotweinsauce und frischer Minze

Preis pro Person..... 30,90

BUFFET II

Vorspeisenauswahl:

- Meeresfrüchtesalat
- Involtini mit Creme Fraîche und Lachs
- Crespelle gefüllt mit Thunfisch Kapern und Eisbergsalat
- Gemischtes Salat Buffet

Warme Gerichte:

- Garganelli aglio olio e peperoncino | profumo di acciughe an Broccoli
- Lachsschnitte mit Weißweinkräutersauce, dazu Bratkartoffeln und Spinat

Dessert:

- Süsse Variationen

Preis pro Person..... 30,90

Italienische Küche

KALT-WARME ZUSAMMENSTELLUNGEN (AB 15 PERSONEN)

Buffets (AB 15 PERSONEN)

BUFFET III

Vorspeisenauswahl:

- Reisbällchen
- Champignons gefüllt mit Schafskäse
- Parmigiana
- Zucchini, Auberginen und Paprika vom Grill
- Oliven
- eingelegte Tomaten

Warme Gerichte:

- Maccheroni mit Salsiccia Ragú
- Feiner Kalbsbraten mit gratinierten Kartoffeln und Broccoli

Dessert:

- Crema Pasticcera an Sahnehaube und Fruchtgarnierung

Preis pro Person..... 35,50

BUFFET IV

Vorspeisenauswahl:

- Italienische Aufschnittplatten (Salami, Cotto, Mortadella)
- Parmaschinken mit Melone
- eingelegte Oliven
- eingelegte Tomaten
- Käsevariationen

Warme Gerichte:

- Tortiglioni an Tomatenbasilikumsauce mit frischer Ricotta, garniert mit gehobeltem Ricotta
- Scaloppina vom Schwein alla „Bolognese“ (Schinken, Mozzarella und Cherrytomaten an Weißwein) an gratiniertem Blumenkohl und Kräuterkartoffeln

Dessert:

- Hausgemachter Obstsalat an Vanille

Preis pro Person..... 31,80

Italienische Küche

SPEISEN À LA CARTE (AB 10 PERSONEN)

VORSPEISEN / ANTIPASTI

ANTIPASTO CILENTANO

Italienischer Aufschnitt, italienischer Käse, eingelegtes Gemüse..... 11,90

2 GAMBERONI

in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peperoncino, an Feldsalatbett..... 11,90

VITELLO TONNATO

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce..... 11,30

MEERESFRÜCHTE SALAT

aus frischen Meeresfrüchten und mit einer hausgemachten Zitronensauce..... 11,30

RINDERCARPACCIO

an Parmesankäse, Rucolasalat, frische Champignons, dazu Zitronenmarinade..... 11,30

RINDERCARPACCIO

an pikanter Sauce 10,30

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. UND CRUDO

an pikanter Sauce 11,30

VORSPEISENTELLER

Vitello Tonnato, Carpaccio & Meeresfrüchtesalat..... 10,50

VEGETARISCHE VORSPEISEN

aus der Vitrine 9,40

ZIEGENKÄSE

an Honig, mit Walnüssen, Thymian und Feldsalat..... 9,90

PARMASCHINKEN

mit Melone..... 9,90

Italienische Küche

SUPPEN / ZUPPE

MINISTRONE - ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

Portion.....5,50

RINDERBRÜHE

Portion..... 5,10

TOMATENCREMESUPPE

Portion..... 4,70

SALATE / INSALATE

Alle Salate sind auch wahlweise mit hausgemachtem Zitronen- oder Honig-Senf Dressing erhältlich.

GEMISCHER SALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN

dazu Balsamico Dressing.....10,70

TOMATEN-RUCOLA SALAT

mit Parmesankäse, Pinienkernen und frischen Champignons, dazu Balsamico Dressing....10,20

FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTONS

dazu Balsamico Dressing.....9,90

TOMATEN-MOZZARELLA

mit Büffelmozzarella D.O.P. und Basilikum.....9,90

WEISSE BOHNEN MIT THUNFISCH

und roten Zwiebeln.....9,90

INSALATA DELLA CASA

mit Thunfisch, Schafskäse, Ei und Olive, dazu Balsamico Dressing.....9,90

GEMISCHTER SALAT

dazu Balsamico Dressing.....5,50

GRÜNER SALAT

dazu Balsamico Dressing.....4,20

Italienische Küche

SPEISEN À LA CARTE (AB 10 PERSONEN)

NUDELGERICHTE / PASTA

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

und Basilikum7,50

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino7,50

SPAGHETTI CARBONARA

mit Ei und Sahne9,30

SPAGHETTI DELLO CHEF

mit Knoblauch, Rucola, Olivenöl, Peperoncino, Cherrytomaten und Parmesanhobel 10,20

SPAGHETTI DELLA CASA

mit Edelfisch-Meeresfrüchte Ragout und 1 Riesengarnele 13,90

MEZZE PENNE

mit Kalbsbolognese 10,20

MEZZE PENNE GRATINATE

mit Kalbsbolognese, Champignons, Schinken und Erbsen.....9,90

MEZZE PENNE ALLA CILENTANO

mit Aubergine, Paprika, Salsiccia und Mozzarella, aus dem Ofen 11,10

FRISCHE TAGLIOLINI AN TOMATENSAUCE

mit frischem und gehobeltem Ricotta9,90

FRISCHE TAGLIOLINI MIT FLUSSKREBSEN

Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Zucchini 10,70

FRISCHE TAGLIOLINI MIT LACHS

mit Lachs 11,90

GNOCCHI AN BASILIKUM PESTO

mit Parmesanhobel D.O.P. und Cherrytomaten9,30

FRISCHE GEFÜLLTE RAVIOLI

an Gorgonzola-Walnussauce 10,70

Italienische Küche

SPEISEN À LA CARTE (AB 10 PERSONEN)

NUDELGERICHTE / PASTA

RISOTTO MILANESE

mit Safran und Parmesanhobel D.O.P. 11,10

PENNE MIT HÄHNCHENBRUST

Zucchini und Gorgonzola 10,20

TORTELLINI DELLA CHEF

Portion..... 10,20

FLEISCHGERICHTE / CARNE (mit 2 Beilagen: Kartoffeln/Nudeln und Salat/ Gemüse)

KALBSSCHNITZEL VOM LAVASTEINGRILL

200 gr, mit Sauce nach Wahl 19,40

RINDERFILETMEDAILLONS VOM GRILL

250 gr, mit Sauce nach Wahl 29,20

ENTRECOTE VOM GRILL

250 gr, mit Sauce nach Wahl 25,70

KALBSSCHNITZEL VOM LAVASTEINGRILL

200 gr, mit Sauce nach Wahl 19,20

SALTIMBOCCA

200 gr, mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce..... 18,60

KALBSSCHNITZEL AUF PIZZAIOLA ART

200 gr, mit Tomatensauce 17,70

PUTENSCHNITZEL VOM GRILL

250 gr, mit Sauce nach Wahl 17,50

SALCICCIA GEBRATEN

250 gr, italienische Bratwurst..... 14,90

Italienische Küche

SPEISEN À LA CARTE (AB 10 PERSONEN)

Als Saucen stehen zur Auswahl:

- Pfeffersauce
- Champignonsauce aus frischen Champignons
- Gorgonzolasauce
- Weißweinsauce
- Zitronensauce

FISCHGERICHTE / PESCE (mit 2 Beilagen: Kartoffeln/Nudeln und Salat/Gemüse)

GRIGILIATA

verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte vom Grill27,90

RIESEN GAMBAS „5 STÜCK“

mit Knoblauch und Pfeffersauce24,20

LACHSFILET (200 GR)

vom Grill17,70

EXTRA BEILAGEN / CONTORNI

BEILAGENSALAT3,30

TOMATENSALAT3,70

NUDELN MIT BUTTER3,70

NUDELN AGLIO OLIO3,70

NUDELN MIT TOMATENSAUCE3,70

SPINAT3,40

TAGESGEMÜSE3,40

FRISCHE CHAMPIGNONS3,40

ZUCCHINI GEBRATEN3,40

FENCHEL GEBRATEN AGLIO, OLIO E PEPERONCINI3,40

BLUMENKOHLE GRATINIERT3,70

BROCCOLI AN MANDELN3,70

Italienische Küche

SPEISEN À LA CARTE (AB 10 PERSONEN)

DESSERT & KÄSE / DOLCE & FORMAGGI

HAUSGEMACHTER KUCHEN.....	3,90
in den Sorten:	
• Schoko-Creme (80% Zartbitter)	
• Vanille-Creme	
• Stracciatella	
• Nuss	
• Mandel	
• Apfel	
• Birne	
• Kirsche	
PANNA COTTA MIT WALDFRUCHTSAUCE.....	5,70
TIRAMISU CLASSICO.....	5,70
SCHOKOLADENMOUSSE.....	6,50
GEMISCHTER DESSERTTELLER.....	6,50
GEMISCHTE KÄSEPLATTE.....	9,40