Proposte di menù per banchetti

Menuvorschläge für Bankette

07.2022

Festlich tafeln

Liebe Gäste,

Wir bieten Ihnen ein grosses Spektrum an Dienstleistungen, bei denen QUALITÄT, speditiver SERVICE und der budgetfreundliche PREIS für Sie und Ihre Gäste eine wichtige Rolle spielen. Persönliche Betreuung, kompetente Beratung, verbunden mit Flexibilität, sind für uns selbstverständlich.

Ein Bankett ist nur dann erfolgreich, wenn auch das «Drumherum» stimmt.

Deshalb:

– stellen wir Ihnen eine Checkliste zur Verfügung, damit auch nichts vergessen geht.

– drucken wir Ihnen auf Wunsch Ihre individuelle Menukarte.

– organisieren wir für Sie die gewünschte Tischdekoration, wie Blumen, Tischkärtchen etc.

– Unsere Menuvorschläge sollen Ihnen einige Ideen vermitteln. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach ihrer Wahl zusammen.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass organisieren zu dürfen.

Ihr Mamma Mia

Sie organisieren ein Fest,
wir machen den Rest!

07.2022

MENU 1

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

POLLASTRINO AL FORNO
Mistchratzerli (CH) aus dem Ofen

PATATE FRITTE
Pommes frites

***

CASSATA SICILIANA
Cassata mit Rahm und Maraschino

Fr. 37.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 2

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

SPAGHETTATA
Riesen-Spaghetti-Topf zum Selberschöpfen à discrétion
mit 5 verschiedenen Saucen
(Bolognese, Pesto, Carbonara, Napoli, Pollo)

***

TIRAMI SÙ

***

Fr. 39.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 3

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

SPAGHETTI DEL PADRONE
Spaghetti mit Schinken, Erbsen, Zwiebeln,
Parmesan und Rahm

***

CASSATA SICILIANA
Cassata mit Rahm und Maraschino

Fr. 39.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 4

INSALATA DI POMODORI
Tomatensalat

***

SCALOPPINE DI POLLO ALL'EMILIANA
Zartes Pouletschnitzel zubereitet an einer
delikaten Pestorahmsauce

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

***

TIRAMI SÙ DI LAMPONE
Hausgemachtes Himbeer-Tirami Sù

Fr. 46.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 5

INSALATA DI POMODORI
Tomatensalat

***

SCALOPPINE DI MAIALE ALLA PANNA E FUNGHI PORCINI
Zartes Schweineschnitzel an Steinpilzrahmsauce

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

BROCCOLI

***

TIRAMI SÙ

Fr. 47.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 6

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

GAMBERONI ARROSTO
Blacktiger-Crevetten vom Grill, pikant zubereitet
mit Peperoncini, Knoblauch und italienischen Kräutern

RISO SECCO
Trockenreis

SPINACI
Blattspinat

***

TIRAMI SÙ DI LAMPONE
Hausgemachtes Himbeer-Tirami Sù

Fr. 49.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 7

ANTIPASTO FREDDO ALL'ITALIANA
Gemischte, typisch italienische Vorspeisen

***

FRICASSEA DI POLLO ALL'IMPARIESE
Pouletbruststückchen an Weissweinsauce
mit Tomatenwürfeln, Artischocken, Zwiebeln und Knoblauch

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

***

TIRAMI SÙ

Fr. 49.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 8

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

OSSOBUCO CREMOLATA
Kalbshaxe an Cremolata-Sauce

POLENTA

***

PANNA COTTA
Gestürzte Creme mit Vanille und Waldbeeren

Fr. 52.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 9

MINESTRONE CASALINGA
Hausgemachte Gemüsesuppe

***

PICCATA DI MAIALE ALLA MILANESE
Zarte Kalbsschnitzel zubereitet nach Mailänderart

SPAGHETTI NAPOLI
Tomatenspaghetti

***

CREMA CARAMELLA DELLA NONNA
Caramel-Köpfchen nach Grossmutter-Art
mit Schlagrahm

Fr. 53.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 10

INSALATA MISTA
Gemischter Salat

***

SCALOPPINE DI VITELLO AL GORGONZOLA
Zarte Kalbsschnitzel an würziger Gorgonzola-Sauce

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

BROCCOLI

***

CREMA CARAMELLA DELLA NONNA
Caramel-Köpfchen nach Grossmutter-Art
mit Schlagrahm

Fr. 53.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 11

PENNE AL GORGONZOLA
Maccheroni an Gorgonzolasauce

***

BISTECCA DI MAIALE CON CREMA DI PORCINI
Ein zartes Schweinssteak (180g) zubereitet an einer mit Weisswein verfeinerten Steinpilzrahmsauce.

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

VERDURE
Zucchini- und Karottenwürfelchen

***

CASSATA SICILIANA
Cassata mit Rahm und Maraschino

Fr. 56.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 12

PLEOS ALLA GRIGLIA
Austernpilze vom Grill zubereitet
mit Knoblauch und Olivenöl

***

ARROSTO DI VITELLO
Zarter Kalbscarrée-Braten im Ofen zubereitet

PATATE AL FORNO
Bratkartoffeln

VERDURE MISTE
Gemüsebouquet

***

PANNA COTTA
Hausgemachte gestürzte Creme
mit Vanille und Waldbeeren

Fr. 59.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 13

RAVIOLI AL BURRO
Hausgemachte Ravioli zubereitet mit Butter und Salbei

***

FERMENTINO CON UOVA SODE
Nüsslisalat mit Ei

***

CONTROFILETTO «CAFE DE PARIS»
Ein zartes, gut gelagertes und in Tranchen
geschnittenes Swiss Gourmet-Entrecôte
mit schaumiger Café de Paris-Sauce

PATATE FRITTE
Pommes frites

***

SORBETTO COLONELLO
Zitronensorbet mit Vodka

Fr. 84.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 14

SPAGHETTI ALL'ASTICE E GAMBERONI
Spaghetti mit Hummerstückchen, Hummerbutter,
Blacktiger-Riesencrevette, Tomatenstreifen,
Zucchettistreifen mit Zwiebeln

***

FERMENTINO CON UOVA SODE
Nüsslisalat mit Ei

***

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
Zartes Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronensauce

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Safran-Risotto

***

SORBETTO PORTOFINO
Passionsfrucht-Ananas-Sorbet mit Prosecco

Fr. 84.–

(inkl. MwSt)

07.2022

MENU 15

FERMENTINO CON UOVA SODE
Nüsslisalat mit Ei

***

FILETTI DI SOGLIOLA AL VINO BIANCO
Gerollte Seezungenfilets an Weissweinsauce

***

SORBETTO COLONELLO
Zitronensorbet mit Vodka

BISTECCA DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI
Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce

TAGLIATELLE
Hausgemachte Nudeln

BROCCOLI

***

PANNA COTTA
Gestürzte Creme mit Vanille und Waldbeeren

Fr. 89.–

(inkl. MwSt)

07.2022

Name:

Adresse:

PLZ / Ort:

Telefon: G.

P.

Apéro:

Menu:

Drinks:

Wein:

Mineral:

Softdrinks:

Café:

Likör:

Datum:

Wochentag: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Mittags: ❑ Abends: ❑

Art des Anlasses:

Teilnehmerzahl:

Definitiv:

Kinder unter 6 Jahren:

Zeit der Einladung:

Apérobeginn:

Essensbeginn:

Dekoration / Blumen:

Ort:

Restaurant: ❑ Vinoteca: ❑

Menudruck:

Durch Gast: ❑ Durch uns: ❑

Text (Titel):

Verschiedenes:

Rechnung:

Barzahlung: ❑ Kreditkarte: ❑

Rechnung: ❑ an:

Unterschrift Gast:

Datum: